



Elpidio Comune <elpidio.comune@gmail.com>

Fwd: VISITA PRIVATA AL PLURIPREMIATO FRANTOIO VALSANTERNO DI IMOLA

1 messaggio

Unuci Bologna <unucibologna@gmail.com>
Ccn: elpidio.comune@gmail.com

24 ottobre 2022 09:24

----- Forwarded message -----

Da: **giuseppe vinci** <compagniadaisemplici@gmail.com>

Date: gio 13 ott 2022 alle ore 18:45

Subject: VISITA PRIVATA AL PLURIPREMIATO FRANTOIO VALSANTERNO DI IMOLA

To:

Carissime e Carissimi,

In questi giorni è iniziata la campagna di raccolta e molitura/frangitura delle olive. Grazie al presidente del frantoio VALSANTERNO di Imola, Dr. Valter Marcolini, socio e vicepresidente dell'Accademia dei Semplici, il prossimo 5 novembre alle ore 15, sarà possibile visitare il frantoio e assistere a una fase di molitura/frangitura delle olive. La visita guidata inizierà con una passeggiata nell'uliveto di proprietà, che si affaccia sulla Vallata del Santerno, per poi proseguire con la visita dell'impianto produttivo in piena attività. Dopo la visita guidata è previsto un assaggio/degustazione degli oli freschi di produzione e un rinfresco di benvenuto.

Per partecipare occorre prenotarsi come Accademia direttamente al frantoio telefonando al numero riportato nella locandina allegata.

Un abbraccio a tutti.

GV

--

U.N.U.C.I. Sez. Bologna
Via Marsala n.12
40126, Bologna

Tel. e Fax: 051220225

**** Riservatezza ****

In ottemperanza al D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 in materia di protezione dei dati personali, le informazioni contenute in questo messaggio sono strettamente riservate ed esclusivamente indirizzate al destinatario indicato (oppure alla persona responsabile di rimmetterlo al destinatario). Vogliate tener presente che qualsiasi uso, riproduzione o divulgazione di questo messaggio è vietato. Nel caso in cui aveste ricevuto questo messaggio per errore, vogliate cortesemente avvertire il mittente e distruggere il presente messaggio.

**** Confidentiality ****

According to Italian law D.Lgs. 196/2003 concerning privacy, if you are not the addressee (or responsible for delivery of the message to such person) you are hereby notified that any disclosure, reproduction, distribution or other dissemination or use of this communication is strictly prohibited. If you have received this message in error, please destroy it and notify us by email.

**LOCANDINA VISITA AL FRANTOIO 2022.pdf**

298K

Sabato 5 novembre ore 15.00
Durata della visita e degustazione: 60 minuti circa
Prenotazione obbligatoria entro il 3 novembre
tel. 3517471074
La partecipazione è gratuita.



“ACCADEMIA DE’ SEMPLICI”
BOLOGNA



“VIA CASTELDEBOLE, 10/7”
40132 BOLOGNA

INVITO
PORTE APERTE IN FRANTOIO
“VALSANTERNO”
IMOLA
VISITA GUIDATA



Sabato 5 novembre 2022 - ore 15.00
Via Di Nola 1/L – 40026 Imola

(occorre prenotarsi come gr. Accademia al n. 3517471074)

VISITA GUIDATA

Frantoio Valsanterno apre le sue porte in occasione del Bacchanale 2022 e in esclusiva per il gruppo Accademia, per offrire a tutti i partecipanti un viaggio alla scoperta dell'arte olearia: una visita con degustazione nel momento più magico dell'anno, la campagna olearia.

Si partirà con una passeggiata nell'uliveto di proprietà che si affaccia sulla Vallata del Santerno, per poi proseguire con la visita dell'impianto produttivo in piena attività, fino a terminare con una degustazione dell'olio nuovo e delle praline con ripieno di olio extravergine di oliva, create in esclusiva per l'Accademia e per il Bacchanale 2022.

La visita e la degustazione saranno guidate da personale esperto del frantoio.

BREVE STORIA DEL FRANTOIO

Il nuovo Frantoio Valsanterno sorge sulle prime colline di Imola e si affaccia sulla Valle del Santerno, una terra antica racchiusa tra la Pianura Padana e l'Appennino Tosco Emiliano, in cui una natura rigogliosa, selvaggia e incontaminata convive con piccoli borghi storici e centri fortificati, per offrire un paesaggio unico. Nel territorio imolese la presenza delle colture di olivo è accertata fin dal XII secolo.

Nel corso del XX secolo, a causa di eccezionali gelate, gli uliveti scomparirono quasi del tutto, per poi essere reimpiantati negli ultimi decenni. Nato nel 2004, il Frantoio Imolese contribuì alla reintroduzione dell'ulivo nella zona di Imola grazie all'impianto di ulivi e alla costruzione di un frantoio a servizio di tutti gli olivicoltori del territorio.

Il nuovo Frantoio Valsanterno si trova nel cuore di un uliveto di 6 ettari in cui sono coltivate principalmente quattro "cultivar", quali Leccino, Frantoio, Ghiacciola e Nostrana.

L'altitudine (da 70 a 100 mt slm), l'ottima esposizione al sole e il terreno ben drenato rendono la zona perfetta per la coltivazione dell'olivo. Inoltre, l'uliveto beneficia anche d'importanti bacini acquiferi nell'area circostante. All'interno dell'uliveto è presente un campo sperimentale dove si stanno testando nuove cultivar per valutare quali si adattano meglio al microclima e al terreno. Il Frantoio Valsanterno ha avviato un processo che lo porterà entro tre anni a ottenere la Certificazione Biologica per l'uliveto di proprietà e produrre le proprie olive senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti.

PREMI

In meno di un anno la nuova proprietà è riuscita a portare alle cronache un prodotto premiato recentemente da Bibenda e Gambero Rosso, due delle principali guide Italiane 2022 dedicate all'olio. Il giudizio complessivo della guida del Gambero Rosso si è espressa nei confronti dell'olio "Monte di Nola", con un giudizio di "olio eccellente", assegnando "due foglie Rosse" (da 87 ad 89 punti).

Un nuovo riconoscimento, non meno importante del Gambero Rosso, è arrivato dalla Guida Oli 2022 Bibenda di Fondazione Italiana Sommelier, che ha assegnato 4 Gocce all'olio Monte di Nola. La guida Bibenda parte da una valorizzazione minima di 2 gocce sino ad arrivare ad un massimo di 5.