




Il frantoio di Barbarano apre agli ospiti

“Prepareremo colazioni memorabili a base di prodotti tipici dei Berici”

 Paolo Cogo



È in via di definizione il rinnovamento del Frantoio

Olive Barbarano, che diventerà anche bed and breakfast.



La festa dell'olio a Barbarano Vicentino è diventata ormai un appuntamento fisso. A Barbarano i produttori di olio, “professionisti” o “amatoriali” essi siano, aumentano di anno in anno.

Chi però ha fatto dell'oliva e dell'olio una vera professione, è **Adriano Strazzacappa**, 62 anni, titolare del Frantoio Olive Barbarano. Il frantoio fu aperto dalla famiglia Strazzacappa nel 1963 ed è uno dei pochissimi presenti nel territorio vicentino. “Peculiarità del frantoio - afferma Strazzacappa - è che abbiamo sempre rimodernato i macchinari, prima con la sinolea, poi con la pressa, quindi il desfogliatore, fino ad arrivare ad un ottimo livello di automazione”.

Nel 2008 avete fatto un cambiamento radicale, avete rinnovato tutto.

Sì, abbiamo preso macchinari moderni seguendo i regolamenti sulla sicurezza e l'igiene, ma il rinnovamento non ha toccato solo il funzionamento del frantoio, infatti abbiamo aggiunto anche dei servizi con la futura apertura del bed and breakfast che sorgerà proprio nella struttura adiacente al frantoio.

Quindi proporrà ai suoi ospiti colazioni a base di olio di Barbarano?

Sì, proporrò a loro una colazione memorabile con prodotti tipici dei Berici, fatta alla casalinga, che ci sia quella sensazione di familiare... se c'è da fare la frittata con le “sparasine” a colazione, “ghe la fasso!”.

Comunque vedo che i lavori per le camere devono ancora essere finiti.

L'Italia è un paese puntuale nei ritardi, è già ordinato tutto, sto solo aspettando che finiscano i lavori.

Ritornando al frantoio, quanto dura il lavoro del frantoio?

Il periodo di raccolta va da fine ottobre a fine novembre, dopo 45 giorni la stagione è praticamente chiusa. In questo periodo le macchine rimangono ferme ma il frantoio rimane comunque aperto, vendendo l'olio o imbottigliando

per conto terzi.

Quante varietà di olivi ci sono sui Berici?

In Italia ci sono circa 500 qualità di olivi, con le varietà autoctone arriviamo a 800 su un totale di 2000 nel mondo. Le varietà autoctone dei Colli Berici sono il Resara, il Pertegaro, il Compostara e il Favarol

Una volta l'olio era simbolo dell'agricoltura in Spagna, Grecia ed Italia, ora gli olivi sono coltivati dappertutto, vero?

Sì, Australia e Nuova Zelanda, California, Cile, Sudafrica, stanno andando giù di brutto... nel senso che riescono a produrre molto bene a costi anche inferiori.

Comunque, la qualità italiana è fra le migliori.

Non cadere anche tu nel luogo comune di dire che noi siamo i migliori, abbiamo un prodotto molto buono, ma non conosciamo gli altri... Tanto per farti un paragone: tu hai sposato tua moglie, è la migliore, ma hai provato le altre? ■

sopra

Il frantoio dove sorgerà il bed & breakfast; Adriano Strazzacappa con la moglie; Il negozio del frantoio