



## Frantoio di Barbarano: mezzo secolo d'esperienza



Manuel Mantoan

**I**l forte legame con il territorio berico e la costante propensione verso le tecnologie più moderne ed efficaci fanno del Frantoio Olive Barbarano una realtà

leader nel settore oleario vicentino, nel pieno rispetto di una tradizione familiare viva e operante da quasi mezzo secolo.

Il Frantoio si avvale di moderni impianti continui a due fasi con estrazione a freddo certificata. La raccolta e la lavorazione delle olive avvengono nel corso di 24 ore per preservare intatte tutte le qualità alimentari e salutistiche dell'olio.

Dalle olive raccolte nel comprensorio berico-euganeo vengono estratti olii extravergini di oliva molto pregiati, come l'Armonico, il

Fruttato e il Biologico. La novità, per quanto riguarda i prodotti, è rappresentata dall'aceto di vino Barbarano DOC, ottenuto dall'omonimo vino con il sistema tradizionale a fermentazione lenta sui raspi d'uva. Accanto a questo prodotto troviamo le delizie in vasetto come le olive nere alla contadina, le olive schiacciate al limone, i peperoncini piccanti farciti, i pomodori secchi all'olio di oliva, i paté di olive nere e verdi e la bruschetta olive e capperi.

Presso il Frantoio si possono acquistare piante di olivo delle varietà autoctone (Rasara, Favarol, Compostara, Pertegaro) e toscane (Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino), e ricevere assistenza e suggerimenti utili per coltivare ulivi ornamentali o realizzare un oliveto per la produzione di olio.

Unico frantoio nell'area berica, il complesso è stato completamente rinnovato e ampliato con due nuove strutture: il punto vendita, più accogliente e spazioso, e l'elegante e confortevole Bed & Breakfast La Vecchia Stazione, realizzato all'interno della storica stazione ferroviaria di Barbarano Vicentino. Previa prenotazione o contatto (telefonico, fax o e-mail), la direzione organizza visite e degustazioni in frantoio per comitive turistiche, clienti o semplici appassionati. ■

