

FRANTOIO TINI, A CASTILENTI L'OLIO FATTO AD ARTE

27 Agosto 2020

di Redazione



CASTILENTI – Il Frantoio Tini vanta quattro generazioni di mastri oleari dal 1921. Attualmente l'azienda è guidata da **Carmine Tini**, responsabile tecnico, suo figlio **Vincenzo**, responsabile amministrativo, e **Roberta Di Luigi**, moglie di Vincenzo e responsabile marketing.

Sono stati tra i primi a costruire un frantoio nella zona di Castilenti (Teramo), quando in assenza di corrente elettrica si movimentavano a mano le molazze. In seguito, negli anni '60 si è registrato un minimo di meccanizzazione e negli anni '80 è stato ampliato il frantoio tradizionale sino ad arrivare al 2013-2014, quando Vincenzo e Roberta hanno unito le loro competenze e deciso di portare avanti l'attività di famiglia, reinvestendoci e facendola diventare l'occupazione principale.

Vincenzo è un ingegnere informatico che ha messo tutto il suo know how a servizio dell'azienda dove è nato e cresciuto, implementando l'aspetto analitico e gestionale con lo sviluppo di software amministrativi e gestionali.

Roberta proviene dagli studi di comunicazione e marketing, e negli anni ha sposato la causa fino a formarsi e specializzarsi nel settore da un punto di vista tecnico. La passione e le competenze costantemente aggiornate consentono loro di lavorare e creare un prodotto di eccellente qualità.

“Abbiamo tre ettari di terreno”, racconta Roberta a *Virtù Quotidiane*. “Lavoriamo solo la materia prima del territorio, che raccogliamo precocemente non andando oltre la invaiatura perché il prodotto deve avere una carica polifenolica”.

“La regola base è prima possibile in frantoio e prima possibile le olive devono diventare olio. Ciò significa che, entro la fine del turno di lavoro dello stesso giorno in cui fanno ingresso, le olive devono essere lavorate, per evitare il deteriorarsi delle stesse; inoltre va verificata l'integrità della parte più esterna, affinché non si ossidi”.

“Si passa poi al lavaggio sotto acqua corrente e alla riduzione in pasta con il nostro frangitore dotato di inverter”, spiega. “Il tipo di frangitura e la velocità di rottura incidono sulle caratteristiche aromatiche. È in questa fase che si attivano i processi biochimici che portano all'estrazione dell'olio”.

“Con la successiva gramolazione la pasta ottenuta viene girata con tempi e temperatura stabiliti. Viene poi la volta dell'estrazione in decanter, ossia un estrattore centrifugo orizzontale in acciaio inox che, oltre ad assicurare la massima igiene, consente di dividere le parti dell'olivo: sansa, acqua di vegetazione e olio”, continua Roberta. “Si arriva così al separatore centrifugo verticale per una ulteriore pulizia del prodotto. La filiera produttiva si conclude con il filtraggio e il passaggio in cisterna di acciaio a temperatura controllata e in assenza di ossigeno”.

È un frantoio che lavora anche per conto terzi, dunque oltre ad avere una produzione a marchio proprio si lavorano le olive di aziende agricole, vitivinicole e di privati.

Tra le 7 linee prodotte si annoverano un bio certificato, quale blend di diverse cultivar; Leonardo, un blend di cultivar locali; la Castiglione che rappresenta il cuore, in quanto cultivar autoctona della vallata del Fino tra Castiglione Messer Raimondo e Castilenti – rispondente esattamente alla volontà dei titolari di portare avanti il terroir dell'olio – la Dritta, varietà tipica abruzzese; il Lecce del Corno, caratterizzato da una spiccata adattabilità alle zone collinari e da pratiche agronomiche agevolate; e il Leccino, di probabile origine toscana e tra i più diffusi in tutta Italia.

Infine, è prodotto storico della linea di punta l'olio al limone, sebbene sia un condimento e

non possa definirsi a livello merceologico extra vergine, non essendo mono ingrediente.

La famiglia Tini sta portando avanti la filosofia del monovarietale e sta pensando ad una linea chiamata "Tradizione" per un consumo prettamente familiare.

Avendo raggiunto tra i vari titoli anche quello di membro del Panel test Crea, Roberta descrive l'analisi sensoriale in modo professionale e del tutto coinvolgente: "Il primo assaggio viene fatto al separatore, il giorno dopo si sentono i profumi. Ovviamente parliamo di olive sane, materia prima raccolta, lavorata e subito molita. La Castiglione ha sentori molto erbacei, mandorla verde inebriante e l'aromaticità di salvia. Lo considero l'olio più elegante del frantoio, abbinabile ai piatti a base di pesce. L'anno scorso ha ottenuto le cinque gocce da Bibenda".

"Di contro, la Dritta ha un profilo più ruvido, con sentori prettamente vegetali del cardo e del carciofo, note di mandorla e di foglie di pomodoro", rileva. "Si adatta meglio a zuppe e piatti a base di carne. Le punte di piccante di quest'anno gli donano una meravigliosa speziatura di pepe nero. Lo scorso anno è stato l'unico olio italiano ad essere stato selezionato dalla rivista dell'olio tedesca *Die Zeit*, e ad aver ricevuto la medaglia d'argento in Giappone".

Uno dei punti di forza del Frantoio Tini è la trasparenza verso il consumatore, motivo per cui dal 2015 rilasciano un codice univoco di tracciabilità su ogni bottiglia grazie al progetto Evolution.

È stato inserito anche un QR code tramite il quale risalire al punto di raccolta, alla lavorazione, al lotto di confezionamento, e sapere il termine minimo di conservazione e gli abbinamenti consigliati. Tutti i dati raccolti nello stabilimento sono poi pubblicati dal Sian, il portale ministeriale del comparto agroalimentare.

Dunque l'intera filiera è resa aperta nei confronti dei clienti e dei contoterzisti.

La produzione è stata ben accolta dal mercato dei paesi esteri come Stati Uniti e Germania con i quali si sono realizzate attività di co-branding, coadiuvate da importatori, e un meeting internazionale orientato alla formazione per migliorare il settore.

Inoltre, in frantoio vengono organizzati tour esperienziali durante i quali si mostra il processo produttivo e si arriva alla degustazione dell'olio. Quest'anno per motivi di sicurezza sanitaria saranno effettuati solo su prenotazione.

"Il frantoio diventa un laboratorio, dove noi amiamo sperimentare ogni anno una nuova storia, in base alla materia prima che arriva e alle condizioni climatiche avute" rivelano i

titolari.

L'entusiasmo è ulteriore ingrediente per questa azienda che ha in previsione un ampliamento dello stoccaggio e la creazione di una sala, dedicata alla vendita e ai corsi di formazione di agronomi rivolti ai produttori locali, per meglio orientarsi nella produzione.

Una sana e florida realtà made in Abruzzo della quale andare fieri. **Giorgia Roca**