

L'OLIO D'ALTURA DEL FRANTOIO GRAN SASSO

21 Novembre 2021

di Redazione



ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA – **Antonio Trivellizzi** e sua sorella **Lidia**, tornano alle redini del frantoio Gran sasso dopo varie vicissitudini. La loro idea, insieme al cugino **Mario Cheng Chi Chang**, è quella di portare avanti la tradizione, mirando a rinvigorire la memoria sensoriale di quanti hanno, o hanno avuto, un legame con la terra d'Abruzzo.

Nel 2016 rinnovano il frantoio e viene installato un impianto di ultimissima generazione a basso impatto ossidativo, un impianto prodotto da un'azienda leader nel settore che serve a produrre oli di altissima qualità, preservando tutte le qualità organolettiche che lo distinguono.

Le piante della zona pedemontana sono in quota limite ed hanno due peculiarità: il freddo non agevola la coltivazione dell'olivo ma dall'altro, a quell'altitudine, almeno fino ad oggi, non vi attecchisce la mosca olearia, purtroppo acerrima nemica della produzione olearia, terrore di tutti gli olivicoltori.

Gli oli che producono sono di ottima qualità, ho avuto modo di assaggiare tutta la loro linea e sono eccellenti! Oltre all'olio, nel punto vendita del frantoio potete trovare altri prodotti della tradizione abruzzese come miele e marmellate biologiche, pasta fatta a mano, sottoli e cosmetici. **Giancarlo Pierannunzi**