

società > italia

## 95 sfumature d'olive

Nella nuova puntata di "Melaverde", nella prima visione numero 604, questa settimana il giornalista Edoardo Raspelli sarà in Valpantena, nella campagna veronese, a visitare il Frantoio Salvagno. E voi? Ci siete stati?

OO M



L'appuntamento è alle ore 11.50, domenica 25 novembre. A "Melaverde" una puntata dedicata agli olivi e all'olio del veronese, ed esattamente proprio a Verona, presso il **Frantoio Salvagno**, con "95 sfumature d'olive".

Nella nuova puntata di Melaverde, nella prima visione numero 604, Edoardo Raspelli sarà in quell'area della campagna veronese nota come Valpantena, un lembo di terra a pochi chilometri da Verona e dal lago di Garda che si sviluppa alle pendici dei monti Lessini.

Grazie al suo microclima, la Valpantena accoglie da sempre i grandi vini veronesi, ma accanto alle vigne, secoli, sono cresciute due varietà di olive autoctone che grazie al loro olio hanno dato il via ad una vera e propria tradizione di olivicoltura. Ne sa qualcosa la famiglia di **Giovanni Salvagno**, che da sei generazioni coltiva e lavora le olive di queste

varietà nel suo antico frantoio, producendo il prezioso succo, l'olio extra vergine di oliva.

Si partirà dagli uliveti, inevitabilmente, giacché costituiscono il centro propulsore di tutto, per poi passare a prendere visione delle diverse tecniche di raccolta, entrando infine nel frantoio storico dei Salvagno, che ancora oggi muove le molazze del 1923, fino poi a scoprire le tecniche moderne di spremitura, dove la tecnologia favorisce l'alta qualità.

Quali sono le caratteristiche di questo olio della campagna veronese? Lo si scoprirà nel racconto per immagini di "Melaverde", dove saranno rese note le istruzioni per utilizzare al meglio l'olio in cucina e a gustarlo in pienezza.

Risale al 1923 l'anno d'esordio, quando i Salvagno hanno iniziato a coltivare le olive nel cuore della Valpantena. Da qui il titolo del servizio: "95 sfumature d'olive", come 95 sono gli anni di attività dell'azienda.



*Giovanni Salvagno*

La famiglia **Salvagno** non è soltanto il simbolo di una attività imprenditoriale tra le più prestigiose e rappresentative d'Italia, il loro impegno non significa solo coltivazione di olivi e produzione e vendita di olio extra vergine di oliva, ma molto altro, infatti è una tra le poche aziende che dedica tutta se stessa e una parte importante delle proprie energie, in termini di tempo e di investimenti, alla formazione dei bambini, ospitandoli quotidianamente nei due frantoi aziendali, offrendo ogni informazione utile per capire in maniera ludica un alimento tutto da scoprire.

L'azienda con frantoio per olive ha sede a Nesente Valpantena, in un luogo operativo molto bello, ben curato, come non se ne trovano in giro. Quindi è l'occasione buona per andarci e verificare di persona. Ciò che sorprende, è lo spazio riservato alla sala nella quale si accolgono vari eventi culturali. Ogni giorno feriale i Salvagno, attivi dal 1923, accolgono le scolaresche per dare loro le informazioni necessarie per comprendere il valore e la bontà di un alimento importante qual è l'olio da olive, consumato per abitudine ma poco conosciuto nella sua molteplicità di anime espressive.

I Salvagno puntano ai ragazzi, e lo fanno testimoniando anche attraverso la storia che hanno alle proprie spalle. Basta vedere i tanti segni incorniciati e posti sul muro, tra documenti che rimandano alla propria storia aziendale e ad atti notarili o bandi istituzionali, a diretta testimonianza di come nel Veneto l'olivicoltura non sia affatto recente, ma abbia una storia consolidata.

Molto interessanti gli oli dei Salvagno, uno su tutti, per rendersi conto del valore della caratterizzazione delle cultivar nel territorio di produzione, valga come esempio il monovarietale **Grignano**, un extra vergine di cui potete prendere visione **QUI**, oppure, per chi non si accontenta delle parole, il miglior consiglio è provare in prima persona.

Nella foto di apertura, di Elena Tiraboschi, il giornalista Edoardo Raspelli



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)