

## Il Casone antico

Olio Evo e non solo a Vada a due passi da Cecina, lungo la Statale Aurelia

Il Frantoio il Casone è presente sulla scena da oltre 100 anni senza interruzione

La gestione del Frantoio è passata dalle mani di vari Fattori e Frantoiani fino ad arrivare a oggi con a capo con Irene Saccomani, una giovane imprenditrice che ha saputo coniugare tradizione e innovazione.

Il frantoio, inserito in una struttura agrituristica in quel di Vada, a pochi chilometri da Cecina (Li), è facilmente raggiungibile percorrendo la Statale Aurelia sulla Costa Toscana.

L'attività ha molteplici sfaccettature, frange olive proprie e olive di terzi, ha un magnifico shop e per i golosi e per gli affamati c'è un ottimo punto ristoro pronto a sfamare gli avventori con mega grigliate e altre specialità della cucina contadina toscana.

L'atmosfera è autentica e potrete dire di aver trovato un luogo che conserva i sapori e gli odori di un tempo.

Il Frantoio e i segreti per fare un olio extravergine di qualità

Le Olive maturano in un arco di tempo che va dalla metà di Ottobre, fino agli inizi di Gennaio.

La raccolta si effettua con sistemi, sia meccanici che manuali, cogliendo le olive direttamente dalla pianta e non a terra, questo garantisce la freschezza e l'integrità del frutto. Dopo la raccolta vengono conservate in piccole cassette e portate al frantoio in brevissimo tempo per mantenerne la freschezza.

Giunte al Frantoio le olive vengono valutate, pesate e quindi avviate alla trasformazione.

La lavorazione

### 1) Fase Defogliazione e Lavaggio

Le olive lavorate in partite di 3 &ndash; 4 quintali per volta, vengono immerse in una vasca e tirate su da un nastro trasportatore per procedere alla separazione delle foglie tramite un aspiratore. Si passa quindi da una lavatrice che ha il compito di lavare le olive con acqua corrente;

### 2) Fase Macinatura o Frantumazione

Le olive una volta lavate passano nel Frantumatore in acciaio inox (una volta con il metodo tradizione passavano nelle Macine) per essere macinate al punto giusto. Questa fase trasforma l'oliva in una pasta compresa di nocciolo, che prende il nome di Molenda, il cui grado di finitura ottimale è stabilito "a vista" dal frantoiano, che di volta in volta giudica se la pasta è pronta per essere lavorata, basandosi sulla dimensione dei frammenti di nocciolo e sulla densità della stessa.

### 3) Fase separazione della parte solida dalla parte liquida

La separazione della parte solida (nocciolo/sansa) da quella liquida ( acqua e olio) avviene tramite un separatore centrifugo di acciaio inox.

**NON INDIFFERENTE È L'ORGANIZZAZIONE PER LA VENDITA**

Un sistema perfettamente rodato che potrete valutare sul sito

Via Aurelia Nord, 52

57013 Vada LI

Telefono: 0586 786020

<https://www.oliosaccomani.it>