

INCASSO

ANTICO FRANTOIO MURAGLIA, DAL COLORE ALL'ESSENZA

Ci siamo vestiti del nostro vestito più bello, terracotte e colori.
Con i nostri orci ricolmi di olio di Puglia abbiamo fatto il giro del mondo. E la differenza.

Il tempo è maturo, ci siamo spogliati, mettendo a nudo l'Essenza: la
rivoluzione dell'olio pret-à-gourmet può cominciare.



UN PASSO INDIETRO E DUE AVANTI. Antico Frantoio Muraglia nasce ad Andria, capitale dell'olio pugliese, cinque generazioni fa, ma il patriarca della famiglia di primavera ne conta 450. È un maestoso albero di coratina, cultivar autoctona armata di polifenoli come poche fra le 538 varietà italiane classificate. La nostra storia di frantoiani comincia da questo gigante verde che domina le nostre campagne nell'altopiano della Murgia, una distesa di circa 40 ettari di ulivi. Savino Muraglia senior lo acquistò per farci l'olio, sfidando chi gli diceva che con la terra e le olive non si fa fortuna. Chi avesse davvero ragione, lo dirà il tempo. Certo è che da quell'avo ostinato – una “capatosta” dicono i pugliesi – è nata la storia di un olio che oggi si trova nei corner gourmet di quaranta Paesi. Ma molte cose sono rimaste esattamente come erano in origine. A cominciare dal giuramento di custodire la biodiversità del paesaggio agricolo e le piante di importanza strategica per l'alimentazione, come gli ulivi. Continuiamo a raccogliere le olive con le mani e a spremerle a freddo nell'antica macina in pietra. A viaggiare in direzione extraverginità italiana senza compromessi. E naturalmente ad essere quello che siamo sempre stati: Capatosta.

IL NOSTRO OLIO: PRODUZIONE 100% ITALIANA. L'eccellente extravergine è ottenuto esclusivamente dalle pregiate varietà di olive coratina e peranzana, selezionate e lavorate secondo il metodo classico della spremitura a freddo. I frutti sono franti con molazze di granito la cui lenta rotazione garantisce la perfetta omogeneità della pasta, lavorata in modernissimi impianti a ciclo continuo, da cui ne deriva un olio a bassissima acidità e dalle incomparabili caratteristiche organolettiche. Per la presenza di composti fenolici, di fosfolipidi, delle vitamine liposolubili e per l'equilibrato rapporto tra acidi saturi, insaturi e polinsaturi, l'extravergine del Frantoio Muraglia possiede spiccate proprietà salutistiche, è connotato da altissima digeribilità, aiuta a mantenere basso il livello di LDL (colesterolo cattivo) ed è un valido alleato nella prevenzione delle malattie del fegato e del cuore.

L'extravergine dell'Antico Frantoio Muraglia si fregia della certificazione 100% prodotto italiano. Norme severe e rigidi controlli garantiscono il rispetto delle specifiche caratteristiche di qualità tradizionali dell'olio prodotto. Dalla coltivazione delle piante di olivo fino all'imbottigliamento, tutto si compie nel territorio pugliese

Una vera esperienza per il palato di cui si sono accorti anche i sommeliers dell'Associazione Italiana Sommelier A.I.S. che - dal 2007 ad oggi - riconoscono all'extravergine dell'Antico Frantoio Muraglia il prestigioso premio "5 gocce" a cui si aggiunge l'Oscardell'Olio2013come"Miliorolio delraccolto2012".

LA RIVOLUZIONE: TERRACOTTA E COLORE. Ad Aprile 2008 l'incontro fra Antico Frantoio Muraglia e una famiglia di ceramisti Pugliesi da cinque generazioni. Cosa abbiamo fatto? Semplice. Quello che si faceva qualche millennio fa, conservare l'olio negli orci di terracotta. Tradizione sì, ma in un vestito contemporaneo, anche nelle cromie. Gli orci-icona della nostra azienda sono interamente realizzati dagli artigiani Pugliesi, abili nel modellare l'argilla cotta in forno e nella pittura vascolare integralmente fatta a mano. Abbiamo mutuato dalla natura forme e colori, dall'arcobaleno ai pois, passando per le spirali in nuance di rosso, arancio, turchese su sfondo bianco (collezione Capri), alle spruzzate di arancio, celeste e verde acido come negli antichi capasoni pugliesi (collezione Puglia). Una rivoluzione felice, contagio virale della bellezza e del colore, che ci ha guadagnato un posto d'onore sugli scaffali dei magazzini **Harrods** a Londra, la **Rinascente** a Milano, **Dean & DeLuca** a New York City, **Shinsegae** a Seoul. Ci hanno detto che la nostra è "la faccia glamour dell'olio pugliese", sappiamo solo di avere realizzato un matrimonio d'amore fra le due tradizioni di questa terra: quella vascolare e quella olearia, e insieme abbiamo fatto il giro del mondo.

COOLORS. Il marchio Antico Frantoio Muraglia coltiva da sempre un'idea di futuro: unire tradizione e modernità. Il progetto Coolors nasce come un'evoluzione che non si sostituisce agli orci in terracotta. E' una collezione in vetro con design registrato che si ispira al mondo del fashion. L'idea è stata quella, infatti, di ispirarsi al mondo della moda, prendendo in prestito i colori usati in passerella per trasferirli sulle bottiglie. Uno stile che trova la sua espressione più avvincente nella continua ricerca delle forme e del design più innovativo. Da questa modalità dinamica nasce Coolors: la nuova collezione di Muraglia formata da bottiglie in vetro raffinato e leggero, una vera esplosione di gusto e colori. Stessa qualità artistica che da sempre contraddistingue il marchio nella sperimentazione di nuove forme creative. La collezione Coolors è il contenitore più esclusivo dove custodire il prezioso extravergine Antico Frantoio Muraglia: un mix perfetto di passato e presente, gioia per occhi e palato, oggetto unico e in edizione limitata, da collezionare.

ESSENZA: TRILOGIA IN PUREZZA. Compiuto il moto di rivoluzione, siamo pronti al ritorno. Obiettivo diffondere il verbo dell'olio buono in ogni casa, salute e gusto per tutti. Porta il nome di Essenza la nuova linea di oli vestiti a nuovo dell'Antico Frantoio Muraglia, legata a filo doppio al passato recente e remoto per contenuti e sostanza. Essenza vuol dire olio di altissima qualità in un vestito pret-à-gourmet, extraverginità elegante ma democratica. Dal vetro alla terracotta e ritorno, in bottiglia solo spremute di olive che si raccontano con chiarezza su una superficie ampia, cultivar in evidenza, made in Italy al cento per cento. La trilogia di coratina-peranzana-denocciolato che compone Essenza, gli oli cult dell'Antico Frantoio Muraglia, si compone di tre assoluti. Da Sua Delicatezza la Peranzana, **Essenza Fruttato medio**, delicata cultivar dalla media struttura perfetta per accompagnare i piatti senza sovrastarne l'identità, a Sua Fortezza la Coratina in versione doppia: **Essenza fruttato intenso** ed **Essenza Denocciolato**. In entrambe essa esprime al meglio il concentrato di virtù che la rendono unica al mondo e pronta a tutte le sfide della modernità.

ESSENZA: DENOCCIOLATO. **Denocciolato** vuol dire coratina con dolcezza, sembra un ossimoro ma non lo è. Abbiamo spremuto **solo la polpa** di questa cultivar autoctona, ottenendone non solo e non tanto effetti benefici a cascata per la salute - come più antiossidanti fenolici e meno acidi polinsaturi, più resistenza all'ossidazione e meno perossidi, minore acidità libera e minore intensità di amaro e di legno - ma un olio più dolce eppure con tutto il debordante carattere della coratina.

Il risultato è un olio dai "delicati sentori di erba, buccia di pomodoro maturo e lattuga, con la dolcezza aromatica del basilico di sottofondo ..." come recensito da Bibenda, la prestigiosa rivista rivolta agli appassionati del mondo del vino, agli addetti ai lavori, Sommelier professionisti, che ha posto, infatti, un sigillo di qualità impareggiabile sul denocciolato Muraglia: il premio "5 Gocce", un riconoscimento di qualità assoluta assegnato ai migliori oli dai grandi sommeliers dell'olio al mondo.

DOMANDE E RISPOSTE SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Per chi ama l'**extravergine italiano** e magari preferisce proprio l'**olio di oliva pugliese** dal sapore intenso e profumato ecco un vademecum, una piccola guida sull'**olio di oliva** che soddisfi tutte le curiosità. Ecco quindi le principali domande e risposte sull'**olio extravergine di oliva**.

Cosa significa olio extravergine di oliva?

La definizione di **extravergine** o **olio EVO** fa riferimento a un **olio** ottenuto dalla **prima spremitura di olive**. I frutti al momento della **raccolta** devono raggiungere la stessa maturazione e non toccare terra.

Le **olive** non devono aver subito nessun trattamento oltre al lavaggio e alla **frangitura**. La **spremitura** avviene attraverso **procedimenti meccanici** senza l'aggiunta di sostanze chimiche. L'assenza di fertilizzanti e pesticidi mantiene inalterate le **proprietà dell'olio**. La più importante? L'**acidità**. Ma quanto deve essere l'acidità dell'**olio**? Per l'**extravergine** non deve superare lo **0,8%**.

Che cos'è l'acidità dell'olio? Cosa indica?

L'**acidità** è un parametro che esprime la percentuale di **acido oleico** e indica la qualità dell'**olio**, nello specifico sottolinea lo stato di salute dell'**olio** e la sua classificazione commerciale. Più il valore dell'acidità è basso, più l'**oliva** (da cui è stato ottenuto il prodotto) è sana. Non la si può percepire al gusto. Non bisogna confondere l'acidità con il pizzicore in gola. Questa sensazione, in realtà, è tipica degli **oli freschi** ricchi di **polifenoli tocoferoli**. In pratica, l'acidità si misura con un'analisi chimica in laboratorio.

Come riconoscere un olio extravergine?

Uno dei primi fattori che il consumatore deve valutare all'acquisto dell'**olio** è l'etichetta. Quest'ultima deve riportare la dicitura "**olio extra vergine di oliva**", la ragione sociale, luogo di produzione, processo produttivo e le caratteristiche del prodotto. Inoltre, sul retro etichetta deve essere indicato il lotto di produzione e la data di scadenza.

Anche il **prezzo** svolge un ruolo importante per capire se un **extravergine** è di qualità. Un costo troppo basso è indice di un **olio** di scarsa fattura. Poi c'è l'assaggio che deve restituire diverse sensazioni: piccante percepito nella zona laterale della bocca, il piccante che deve pungere un po' in gola. Poi c'è la componente **olfattiva**. Un buon **olio extravergine di oliva** deve avere un aroma **fruttato**, il profumo deve richiamare quello dell'**oliva** e il luogo da cui proviene.

La qualità dell'olio di oliva, da cosa dipende?

La qualità dell'**olio** dipende da diversi aspetti: dalla varietà di **olive**, dalla zona di produzione, dal clima, dalle caratteristiche del terreno, dalla maturazione dei frutti al momento della raccolta, dal metodo con cui le **olive** vengono conservate, dal periodo di tempo che intercorre fra la raccolta delle **olive** e la **moltitura**, dal tipo di estrazione.

Che cosa è l'invaiaitura?

È il momento della **maturazione** delle **olive**. Stiamo parlando del processo attraverso cui il loro colore superficiale cambia. Dal verde al giallo, al rossastro al violaceo, al vinoso, fino a diventare nero. Questa caratteristica consente di stabilire quando raccogliere le **olive**, c'è un vero e proprio indice di **invaiaitura**, con un numero indice per ogni classe di colore, che ti aiuta a capire quando puoi procedere. D'altro canto per ogni **varietà di oliva** c'è un momento della **maturazione** in cui l'**oliva** sprigiona le sue qualità migliori.

Dalla prima spremitura si ottiene un olio migliore?

No. Tutti gli **oli extravergini** si ottengono da una prima e unica spremitura. Probabilmente questa convinzione si deve al passato. Una volta, quando ancora non esistevano meccanismi automatizzati, le presse venivano messe in moto da uomini o animali e per estrarre tutto l'**olio** erano necessarie due o tre **spremiture**. Naturalmente, la prima garantiva maggiore qualità.

Cosa vuol dire spremitura a freddo? È indice di qualità?

Indica una maggiore cura nella uno dei metodi di **estrazione di olio** ed è indice di qualità. Un **olio pressato a freddo** garantisce che la temperatura non superi i 27 gradi centigradi. In questo modo i profumi del frutto vengono preservati a scapito della quantità.

Che cosa è un panel test?

Si tratta di un esame di laboratorio obbligatorio per legge (reg. CEE 2568_9) per gli **oli extravergini** e **vergini**. Il suo obiettivo è verificare le **caratteristiche organolettiche dell'olio**, viene svolto da un gruppo di almeno 8 assaggiatori professionisti. La prova è sia **olfattiva** che **gustativa** e gli addetti ai lavori devono riportare i pregi e difetti dell'**olio** in una scheda redatta dal **Consiglio Oleicolo Internazionale** (C.O.I.). I fattori che identificano un buon **olio** sono le note di **piccante**, **amaro** e **fruttato**. Le negative? I sentori di avvinato, muffa, terra, riscaldamento, rancido e morchie. In questa situazione, per fare in modo che un olio sia definito "**extravergine**", la mediana dei difetti deve raggiungere lo zero.

Perché l'olio d'oliva è piccante?

Il **piccante** non è una caratteristica negativa, tutt'altro. Indica **freschezza** e **buona qualità** ed è tipica delle **olive raccolte** dall'albero da poco tempo. Questa sensazione è dovuta alla presenza dei **polifenoli**, antiossidanti naturali che proteggono il prodotto dall'ossigeno, apportando effetti benefici alla salute. Quando un **olio pizzica in gola**, non temere, hai un buon prodotto tra le mani e sulla tavola.

Da che cosa dipende il colore dell'olio di oliva?

Un **olio di oliva extravergine 100% italiano** ha un colore che oscilla tra il verde e giallo. Questo aspetto dipende da diversi fattori: i pigmenti, le **cultivar**, la zona di provenienza delle **olive**, la maturità del frutto, la tipologia di impianto di estrazione e come viene utilizzato.

Olio di oliva rosso che significa?

L'**olio di oliva** cambia colore, assume tonalità rossastre cosa vuol dire? La risposta è semplice: il prodotto si è deteriorato. Come? Probabilmente è stato lasciato vicino a fonti di calore o alla luce diretta. Queste inaccortezze accelerano il processo di maturazione dell'olio, facendo imbrunire la buccia e degradare le sue proprietà. Pensa, bastano poche ore al sole per far diventare l'olio rossastro e rancido.

Cosa sono polifenoli dell'olio?

I **polifenoli** sono sostanze **antiossidanti** che si trovano nelle olive che hanno raggiunto il giusto grado di maturazione. Questi elementi danno all'**olio extravergine di oliva** il sapore amaro e **piccante**. Ma non è tutto. I **polifenoli** dell'**olio**, in particolare i **tocoferoli** – che formano la **vitamina E** – sono difensori naturali della salute umana, aiutano a sopportare meglio lo stress e proteggono i lipidi ematici.

Quante calorie ha l'olio extravergine di oliva?

308 kilocalorie per 100 grammi. Nonostante questi numeri non è vero che l'**olio di oliva** fa ingrassare, se consumato con moderazione.

I **grassi di origine vegetale** sono fondamentali per il corpo perché facilitano l'assorbimento di alcune vitamine e si comportano come isolanti termici. Basta un cucchiaino di **olio extravergine di oliva** al giorno.

L'olio di oliva è buono per friggere?

Sì, gli **acidi grassi** sono più stabili rispetto a quelli dell'olio di semi. L'**extravergine** è senz'altro l'**olio ideale per friggere**. Il punto critico dell'**olio di oliva** è di 210 gradi centigradi, e considerando che la temperatura ideale per la frittura è di 170/180 gradi, rientra pienamente negli standard richiesti.

In questo articolo abbiamo raccolto le risposte alle principali domande che circondano il mondo dell'olio extravergine di oliva. Così si diventa consumatori consapevoli, informati e felici a tavola perché si tutela la salute ma con gusto.

Contact Antico Frantoio Muraglia

Via Cialdini, 12, 76123 Andria (BT) - Tel: 0883/1950959

Email: news@frantoiomuraglia.it –

Sito web: www.frantoiomuraglia.it/

Facebook: www.facebook.com/frantoiomuraglia -

Twitter: @oliomuraglia #frantoiomuraglia – Instagram: frantoiomuraglia