

FRANTOIO AQUILA > L'ATTIVITÀ DI PESCIA ROMANA PRODUCE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DAL 1972, GRAZIE ALL'INTUIZIONE DI NONNO CELSO

Una storia d'amore per il territorio

Nel 1972 a Pescia Romana, al confine tra Lazio e Toscana, Celso Aquila, guardando le distese di ulivi che impreziosiscono le campagne del Viterbese, ebbe un'intuizione: dedicarsi alla produzione di olio extravergine d'oliva, dando vita al Frantoio Aquila. Inizia così una storia d'amore che prosegue da tre generazioni, oggi portata avanti da suo figlio Ivano Aquila, e da Emanuela ed Elisa, figlie di Ivano.

LA REALTÀ

Ogni anno Ivano studia nuove soluzioni per migliorare efficienza e qualità nella vasta gamma di oli proposta, i quali per la famiglia Aquila sono vere e proprie opere d'arte, che raccontano la cura e l'ispirazione per la materia. La filosofia del frantoio si fonda sul rispetto per il passato, che ogni anno diventa una spinta per migliorare la produzione e dare vita a un prodotto di massima eccellenza. La qualità infatti non è da ricercare soltanto nel rispetto dei protocolli, ma nell'integrazione di molti fattori: la qualità della vita di quest'angolo della Maremma si ripercuote infatti sul prodotto e sulla relazione con i clienti. L'olio rispetta i massimi standard qualitativi: nel 2015 il frantoio ha ricevuto il certificato di biologico, con la possibilità di molire le olive anche per conto terzi. Nel 2019 è arrivata anche

La filosofia dell'attività si fonda sul rispetto per il passato, una spinta a migliorare costantemente



la certificazione Dop Tuscia, mentre dal 2021 il frantoio Aquila è certificato per la molitura di olive Igp Roma. La qualità e tipicità del prodotto è garantita anche dall'estrazione a freddo, ovvero dal fatto che ogni lavorazione meccanica avvenga a una temperatura inferiore ai 27 °C. L'olio Aquila può essere acquistato nel punto vendita annesso al frantoio, con possibilità di assaggiare i prodotti prima dell'acquisto. È disponibile anche la vendita online sul sito dell'azienda.

> I REQUISITI

L'analisi sensoriale certifica la qualità

L'olio extravergine d'oliva deve rispettare determinate caratteristiche. L'analisi sensoriale è un aspetto molto importante. Elisa Aquila si è specializzata in questo aspetto con corsi per assaggio dell'olio all'università agraria della Tuscia, oltre ad aver seguito un master con Gino Celletti, esperto in materia.

L'OFFERTA

Diverse varietà prodotte con olive locali



Diverse sono le varietà di olio proposte dal Frantoio Aquila. Il Classico è un extravergine multivarietales ottenuto da olive locali cultivar Frantoio, Leccino - tipiche toscane - e Caninese, dell'area laziale. L'ecCelso è invece ricavato esclusivamente da cultivar Caninese, e nel suo nome porta un omaggio al nonno Celso. Il biologico viene prodotto da cultivar Caninese, Frantoio, Leccino, Moraiolo certificate biologiche, mentre l'Igp selezione oro è l'ultima novità: un olio pregiato, le cui olive sono spremute immediatamente dopo la loro raccolta. Il frantoio è fornito anche di un laboratorio di analisi per verificare le caratteristiche dei prodotti, quali l'acidità, che dev'essere inferiore allo 0,8%, la bassa presenza di perossidi e al contrario l'alta concentrazione di polifenoli, potenti antiossidanti.



SEGUICI SU



FRANTOIO AQUILA
PESCIA ROMANA



VENDITA DIRETTA

**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA** *di nostra
produzione*

**PESCIA ROMANA (VT) - Via delle Azalee, 2
Tel. 0766 830001 - frantoioaquila@gmail.com**

www.frantoioaquila.it