CARTELLA STAMPA

GALLERIA FOTOGRAFICA

www.fotocru.it/

Ufficio stampa:
Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

E come li amo que' miei quattro olivi… Nonno di nonno li piantò….
Tra lusco e brusco, egli entra lento lento, venendo bianco dalla vita eterna e versa l'olio con un viso attento…
Giovanni Pascoli, L'oliveta e l'orto

TURRI. STORIA DI UNA FAMIGLIA

Il Frantoio Fratelli Turri nasce nel 1951 a Cavaion Veronese (Verona). La famiglia, già da prima di questa data, si è sempre occupata di agricoltura. In particolare Mario Turri nella sua attività di castaldo (l'agronomo dei nostri giorni) si era dedicato con passione all'olivo e all'olio. Una passione per la terra che trasmette al figlio Giancarlo, fondatore dell'azienda, che ebbe l'intuizione di un'azienda olearia tutta sua. I frantoi allora presenti svolgevano un lavoro per conto terzi, mancava un frantoio per la molitura delle olive prodotte dalla aziende agricole del territorio. Nel 1956 un evento segnò un cambio di rotta nella conduzione dell'azienda. Una rovinosa gelata in Toscana portò i produttori di quella regione a contattare Giancarlo Turri per sopperire alla mancanza di olio per quell'anno. Il riscontro positivo lo stimolò a proporre il proprio prodotto anche in altre regioni. Cominciò così un commercio dell'olio a marchio Turri, in particolare in tutto il Triveneto. Il riscontro dei consumatori era positivo e quando, agli inizi degli anni '70, ci fu l'avvento dei primi supermercati e della Grande Distribuzione Organizzata, fu per Turri naturale entrare in questo canale. Partì anche il commercio con l'estero, a cominciare dalla Germania. L'azienda negli anni cresce grazie alla qualità delle produzioni frutto di un'attenta selezione della materia prima e a scelte impiantistiche innovative. In particolare Giancarlo Turri è tra i primi che adotta la molitura a ciclo continuo, una tecnologia che da parecchi anni ha sostituito i tradizionali impianti discontinui a presse. Oggi l'azienda è condotta da Mario, Laura, Luisa e Giovanni Turri, figli del fondatore. L'olio Turri è sinonimo di qualità ed esportato in tutto il mondo.

RICERCA. STUDIO. FORMAZIONE

Il Frantoio Turri mette al centro del suo lavoro ricerca, studio e formazione. Questo ancor prima della produzione di un olio di qualità. A partire dalle 400 piante che circondano lo stabilimento produttivo, che hanno una funzione sperimentale, oltre che produttiva. In

particolare nella parte anteriore all'azienda è presente un uliveto con 27 varietà di olive italiane nato come confronto e comprensione maggiore del comportamento di queste varietà in luoghi diversi dal loro territorio di origine. Tra le olive si trovano la Casaliva, il Grignan, la Coratina, la Taggiasca, la Dritta, l'Ascolana. Una vera e propria area di studio del prodotto. Nella parte posteriore allo stabilimento sono invece coltivate le olive destinate alla produzione di olio per il commercio.

Ricerca è anche nella scelta dei sistemi di produzione. Giancarlo Turri, fondatore dell'azienda, è tra i primi in Italia a scegliere innovativi impianti di molitura in continuo, anziché i vecchi frantoi a presse. Una diffidenza iniziale viene superata grazie ai risultati che si ottenevano in termini di superiorità qualitativa. Il metodo tradizionale di lavorazione prevedeva un'iniziale macinatura delle olive a cui seguiva il passaggio sotto la pressa per l'estrazione dell'olio. Il problema di questo passaggio erano i residui di lavorazione che rimanendo per più cicli di molitura potevano fermentare a discapito della qualità del prodotto finito. La tecnologia in continuo, velocizzando queste operazioni, ha eliminato il problema e garantito maggiore igiene. Oggi l'impianto garantisce una capacità produttiva di 3000kk/hg. L'azienda utilizza le macchine Pieralisi, partner storico.

I PRODOTTI

GARDA DOP ORIENTALE

Il Garda DOP (Denominazione di Origine Protetta) Orientale è ottenuto sulla sponda veronese del lago di Garda, principalmente con varietà Casaliva (o Drizzar). Sono presenti anche altre varietà come Fort, Leccino, Moraiolo (nel Vento chiamato Morcai) e Pendolino.

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, oggi l'olio DOP Garda rientra fra le prime 5 realtà olivicole italiane DOP. Con il Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP l'azienda è impegnato nella valorizzazione del prodotto gardesano certificato e di origine garantita.

L'Olio Turri Garda DOP, rappresentativo della zona orientale del Lago, ha toni fruttati leggeri con rimandi netti al carciofo. Al gusto è avvolgente e morbido, ha buona fluidità e armonia: in chiusura si apprezza la mandorla. Indicato per la preparazione dei dolci e in abbinamento a crudo su verdure o carpaccio di carne.

Ufficio stampa:
Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

RUSTICO | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Un olio nato nel 1989, quando Turri ha cominciato, tra le prime aziende in Italia, a produrre olio biologico, ancor prima che fosse stabilito il regolamento europeo sul biologico. L'organismo di certificazione è il Consorzio Prodotti Biologici. È un olio fruttato maturo, delicato.

IRREPRENSIBILE

Un olio extra vergine di oliva a bassa acidità ottenuto a freddo. Le caratteristiche organolettiche di un olio possono variare in base al clima, al tipo di terreno, alla varietà degli olivi. Ma anche in base all'acidità. Una bassa acidità indica che l'olio è stato prodotto con olive sane, raccolte e lavorate in maniera ottimale subito dopo la raccolta. In particolare l'acidità di Rustico è 0.4% - perossidi 15 – k 232:230 – k 270:0,15 delta k 0,01 – cere 100 mg/kg (valori massimi al confezionamento). L'olio prodotto è di colore verde brillante e ha un fruttato fresco. L'aroma è il risultato di un'accurata selezione di olive. La dolcezza iniziale è seguita da un retrogusto amaro con una nota piccante. Buono con bruschette, pasta e fagioli e carne alla brace.

FRESCOLIVA

Un olio extra vergine di oliva non filtrato, ottenuto a freddo con olive 100% italiane. Non essendo filtrato, Frescoliva, contiene minuscole particelle di oliva. Denso di colore verde con riflessi dorati ha un sapore fruttato e persistente. Un olio ideale con insalate verdi e di mare, patate novelle in padella, creme di legumi, arrosti di carni rosse.

TURRI CLASSICO

Un olio Extra Vergine di oliva ottenuto a freddo dalla provenienza 100% italiano. Un olio dal buon equilibrio, prodotto con olive raccolte nei mesi di novembre e dicembre. Ottimo con verdure, pesce e carni. Disponibile anche nel formato 3l e 5l.

PRIMIZIA DEL FATTORE

Un prodotto legato alle vecchie tradizioni. Il fattore destinava infatti i prodotti migliori della terra, "le primizie", al proprietario della fattoria. Questo olio nasce per recuperare lo stesso spirito. Da consumare crudo con minestre, pesce e verdure.

Ufficio stampa:
Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

Sempre della linea Primizia del Fattore altri prodotti: pesto al basilico in olio extra vergine di oliva, patè di olive, olive snocciolate e olive giganti.

GLI EVENTI

MEMORIAL GIANCARLO TURRI

Giancarlo Turri non è stato solo un imprenditore dell'olio extravergine d'oliva, ma anche un eccellente sportivo. Lo testimonia un articolo dell'Arena degli anni '40, dove si legge "ha messo nella contesa il meglio della sua energia di giovanissimo tra i giovani. Ha tentato l'impossibile…". In memoria di questo spirito e di questa persona ogni anno l'azienda organizza con la Fiasp una gara podistica dedicata a "Giancarlo Turri" e si chiama "Quattro passi tra olive e vigne del Garda". Il 2017 sarà la quarta edizione.

FESTA DELL'OLIO NUOVO

Ogni anno, a novembre, nel frantoio di Cavaion Veronese si ripete una festa per l'assaggio dell'olio nuovo. Per l'occasione si può scoprire il Frantoio con delle visite guidate e acquistare l'olio nuovo. L'evento è sempre aperto al pubblico con un programma fatto di musica, abbinamenti gastronomici, convivialità.

I PREMI

Concorso Oro del Garda 2017
Primo classificato categoria fruttato leggero | Selezione Villa
Terzo classificato categoria fruttato leggero | Garda DOP Orientale

3^ edizione Olive Oil Contest 2017 (Concorso Camera di Commercio di Verona)
Premiati Garda DOP Orientale e Garda DOP Orientale Villa

IX Salone Internazionale dell'Olio Extra Vergine d'Oliva
Primo Classificato Turri Garda Orientale DOP
23 febbraio 2013

Der Feinschmecker 2013
Olio Extravergine Garda Orientale Dop TURRI tra i 200 oli migliori al mondo

Ufficio stampa:
Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

IL LIBRO

“Olio ed olivi del Garda Veronese. Le vie dell’Olio Gardesano dal Medioevo ai primi del Novecento” è un libro pubblicato nel 2000 su iniziativa privata dell’Azienda Turri. Una pubblicazione, a cura di Gian Maria Varanini con i testi suoi e di Andrea Brugnoli e Paolo Rigoli, per approfondire alcuni aspetti della storia dell’olivo e dell’olio del Garda (sopratutto del Garda Veronese). Una pubblicazione non solo su aspetti letterari, dietetici, antropologici, quanto più su aspetti tecnici della coltura dell’olivo e della produzione, della preparazione, della commercializzazione. Anche nel passato le scelte tecniche condizionavano l’attività dei produttori. Per questo nel libro traspare attenzione non solo per il periodo del Medioevo, ma anche all’evoluzione ottocentesca e al dialogo – non sempre facile – tra scienza e tecnologia olearia e tradizione contadina.

Ufficio stampa:
Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it