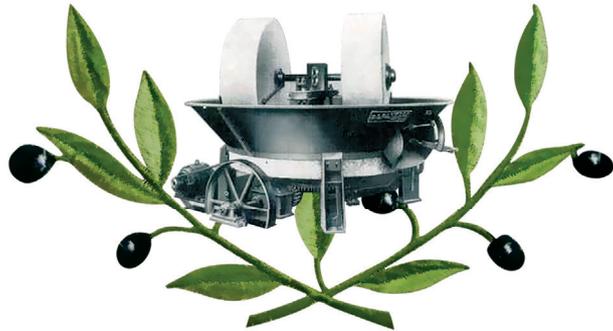


# FRANTOIO GRANCHELLI RINA





# La nostra storia

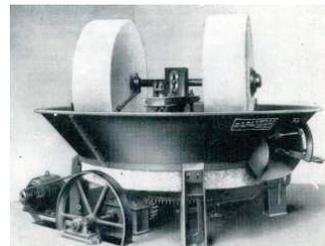
Il frantoio Granchelli a conduzione familiare nasce in zona pedemontana vestina a circa 500 metri sul livello del mare. L'azienda è dedita alla produzione di olio extravergine di qualità. Attraverso l'impianto continuo le olive locali di più varietà vengono lavorate a freddo entro le successive 24-48 ore dalla raccolta, garantendo un olio fresco, fragrante e profumato.

Nel 1958 Mastronicola realizzò per conto del Sig. Luigi Rossi (soprannominato Pappalone) la struttura in muratura ad un solo piano. Nello stesso anno e nella stessa struttura Pappalone avviò l'attività di frantoio a ciclo discontinuo o tradizionale, composto da una macchina a due ruote e da due presse Camplone a pistone corto. L'attività sempre in crescendo, a causa delle precarie condizioni di salute del Sig. Luigi, nel 1968 venne ceduta ai fratelli Granchelli, per poi essere gestita da un unico fratello: il Sig. Granchelli Francesco.

Purtroppo anche Francesco in seguito ad un declino produttivo dovuto alla sua malattia, nel 2004 decise di cedere tutta l'azienda a Rina, sua nipote. La nuova proprietaria, spinta dalla voglia di riportare il frantoio alla piena produttività, nel 2008 apportava le prime migliorie.

Nel 2017 Rina insieme a suo marito Nicolino cominciò a realizzare il nuovo progetto aziendale, affiancando al frantoio tradizionale quello continuo Alfa-Laval, lavorando per due anni con entrambi gli impianti, gestiti secondo le richieste della clientela.

Nella primavera del 2019, dopo aver acquisito la massima fiducia, anche dei clienti più legati alle presse, i coniugi decisero di togliere l'impianto tradizionale ed ampliare quello continuo, migliorandolo, al fine di ottenere un olio extra vergine di oliva di alta qualità.



*Rosmarino, Basilico, Limone, Aglio, Peperoncino.  
Cinque diversi gusti per esaltare e arricchire il sapore di ogni pietanza.*



BOTTIGLIA FA 250 ML

## CLASSICO

Olio ottenuto da olivaggio di Dritta, Leccino, Posola e Carpinetana. Note amare prevalenti al piccante, con sentori di carciofo, pomodoro verde e cicoria. Un giusto condimento per piatti leggeri e poco saporiti.

## CUCCO

Monovarietale CUCCO. Olio dal colore verde dorato, fruttato leggero, con note di pomodoro verde. Al gusto, amaro e piccante equilibrato. Da preferire a crudo sulle zuppe di stagione, antipasti vegetali e pesce bollito

## ROBUSTO

Olio ottenuto dalla cultivar "dritta", tipica dell'area Vestina-Pescarese, dal profumo intenso caratterizzato da note vegetali di carciofo. Al gusto è morbido e rotondo, con amaro e piccante equilibrati. Ideale su zuppe e vellutate di legumi, ma anche su piatti di carne alla griglia.

---

CONFEZIONE: BOTTIGLIA 500 ML





## ARMONIA

Olio fruttato medio dal profumo e gusto armoniosi ed equilibrati. Ideale su tartare di manzo o tonno, verdure grigliate e formaggi semi-stagionati

## CARPINETANA

Monovarietale “Carpinetana”, oliva autoctona della zona di Carpineto Della Nora (PE). Olio che, all’olfatto ed al sapore si presenta mediamente fruttato con sentore di mandorla verde. E’ da preferire a crudo, su antipasti di orzo, carpaccio di dentice, insalate di funghi ovoli, marinate di crostacei, passata di ceci, cous cous di pesce, gamberi alla piastra, orata al cartoccio, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno

---

CONFEZIONE: BOTTIGLIA 500 ML

## IANNARO

La varietà Iannaro prende il nome dalla forma simile a quella di una ghianda. Olio dal fruttato leggero, amaro e piccante equilibrati. Ideale su formaggi freschi, carpaccio di pesce e insalate.

## LECCINO E FRANTOIO

Dall'unione delle due cultivar nasce un olio denso dal colore verde scuro e dal profumo fresco ed avvolgente. Fruttato medio, ben equilibrato. Risalta le sue caratteristiche se consumato a crudo.



CONFEZIONE: BOTTIGLIA 500 ml



**FRANTOIO**  
Granchelli Rina

Via Marconi, 58/60  
65010 CIVITELLA CASANOVA (PE)  
info.frantoiograncheelli@gmail.com  
Tel. 085 845 141  
366 197 5261 - Cell. 339 622 3655