



Frantoio Oleario dei F.lli Serra - offerta vendita olio extravergine di oliva sardo spedizione in Europa

📍 Mappa

□



Il Frantoio Serra di Villacidro è una realtà consolidata nel territorio Medio

Campidano e lavora con le olive provenienti da tutta la Sardegna. La nostra famiglia proviene da un'antica tradizione di frantoiani. Da cinque generazioni i Serra si sono dedicati con passione alla lavorazione delle olive, una passione che ormai è entrata a far parte del loro stesso DNA, visto che dura da così tanti anni. All'inizio, quando ancora non esisteva l'energia elettrica, le olive, una volta raccolte, venivano macinate con delle enormi ruote in granito, che si facevano ruotare con l'aiuto di asini o cavalli. La pasta così ottenuta veniva sistemata su dei fiscoli in fibra di cocco e pressata con dei torchi manuali, in modo da far defluire il liquido, acqua e olio, che si raccoglieva sulle vasche adiacenti la pressa. Su queste vasche l'olio, essendo più leggero dell'acqua, veniva a galla per affioramento e si raccoglieva manualmente con l'aiuto di una sassola piatta. Dopodiché si conservava su contenitori in terracotta, le cosiddette giare, su ziru, come ad esempio quella raffigurata nella nostra etichetta, che ormai ha già superato i cent'anni, ma è ancora in ottimo stato. Oggi, a distanza di tanti anni, l'estrazione dell'olio dalle olive si effettua con dei processi esclusivamente meccanici, senza aggiunta di alcun elemento chimico. Nel nostro frantoio confluiscono le olive da tutto il territorio del Medio campidano della Sardegna. Alla fine di ogni giornata di raccolta i contadini portano le olive al frantoio, qui vengono defogliate, lavate e macinate nell'arco di poche ore, in modo da mantenere inalterate tutte le qualità organolettiche contenute nell'olio. Le olive vengono macinate con un moderno sistema adottato dalla società "Pieralisi" che consiste in una doppia griglia ruotante dove si effettua una grossolana frantumazione per poi essere macinate più finemente da una seconda griglia. Questo sistema consente di non surriscaldare troppo la pasta al momento della frangitura. Una volta macinata, la pasta ottenuta va immersa su delle vasche in acciaio che hanno all'interno delle pale che ruotano con un movimento lento, le quali fanno in modo che le particelle dell'olio si distaccano lentamente dalla polpa delle olive eseguendo una lavorazione definita "a freddo" in quanto al di sotto di 28 gradi. Dopo circa trenta minuti di macinazione, la pasta così preparata si immette su una centrifuga che separa l'olio dalla polpa. Quest'olio viene poi immesso in un separatore centrifugo che chiarifica definitivamente l'olio. A questo punto l'olio è pronto per essere consumato subito oppure lasciato decantare nei serbatoi in acciaio inox appositamente adibiti. Sempre più numerose sono state negli ultimi anni le famiglie che si sono rivolte a noi per fare la provvista annuale dell'olio, con grande soddisfazione sia loro che dei nostri produttori che trovano così uno sbocco commerciale al loro prodotto. Da parte loro, anche i produttori si sono prodigati sempre di più per migliorare la qualità del prodotto. Per fare questo hanno anticipato di molto, rispetto agli anni precedenti, la raccolta delle olive, in modo da raccogliere un prodotto non troppo maturo e più ricco, quindi di "polifenoli", molto importanti per il loro effetto antiossidante sia sull'olio che nel nostro organismo. Da parte nostra invece, abbiamo messo a disposizione dei nostri produttori le migliori tecniche di lavorazione esistenti sul mercato. Abbiamo, infatti, come frantoio, l'ultimo modello di frantoio "Pieralisi" gestito da un computer che ne guida le varie fasi e in grado di effettuare le lavorazioni a basse temperature. Così si produce l'olio extravergine dei "Flli Serra", un olio accuratamente selezionato in tutte le sue fasi, dall'oliveto alla molitura e infine all'imbottigliamento, per farlo arrivare alle tavole dei buongustai nel pieno di tutto il suo sapore e dei suoi profumi.

📄 Descrizione

Il Frantoio Oleario dei F.lli Serra presso la Zona Industriale 4C in Località Cannamenda a Villacidro in provincia di Cagliari, PRODUCE e VENDE OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA SARDO di QUALITÀ, con SPEDIZIONE RAPIDA e SICURA in tutta Europa. Dalle pregiate varietà di olive locali, principalmente Bosana e Nero di Villacidro. Il Frantoio Oleario dei F.lli Serra produce un Olio Extra Vergine d'Olive particolarmente indicato per esaltare il gusto di ogni piatto nel consumo a crudo. Un olio accuratamente selezionato in tutte le sue fasi, dall'oliveto alla molitura e infine all'imbottigliamento, per farlo arrivare alle tavole dei buongustai nel pieno di tutto il suo sapore e dei suoi profumi. Per informazioni e ordini scrivici una mail all'indirizzo di posta frantioiserra@gmail.com Telefono 070 931 1199 Cellulare Lucia no Serra 349 8494631 Cellulare Angelo Serra 3478289296 SEGUICI SU FACEBOOK : Frantoio Oleario F.lli Serra <https://www.facebook.com/frantioiserra/> INSTAGRAM : [frantioioleariofratelliserra](https://www.instagram.com/frantioioleariofratelliserra/) <https://www.instagram.com/frantioioleariofratelliserra/>

📞 Contatti

FRANTOIO OLEARIO F.LLI SERRA SNC

Tel. 0709311199

<http://olioextravergineserra.it/>

Zona Industriale 4C Località Cannamenda, Villacidro, 09039

Nessun orario indicato