

Frantoio di Valnogarecio®



dal 1960



*Olio Extra Vergine
d'Oliva certificato
dei Colli Euganei DOP*

(Denominazione di Origine Protetta)

*La qualità è garanzia
di sapore e salute!*

Frantoio di Valnogaredo

NUOVO E ANTICO IN PERFETTA ARMONIA

Nasce nel 1960 ad opera di Barbiero Oreste, nella barchessa della maestosa Villa Contarini Piva, un frantoio che si può considerare il primo dei Colli Euganei. Un' antica storia che risale alla fine del 700, quando una delle più importanti famiglie di nobili veneziani , i Contarini, acquistarono appezzamenti di terreni in Valnogaredo , costruendo nel 1585 la Villa ,che rappresentava la loro dimora estiva e già allora praticavano la spremitura delle olive. Nella Villa si possono infatti ammirare le antiche macine ed i torchi, per ottenere l'olio di loro necessità, ed essendo Dogi, lo usavano anche nelle grandi feste facendolo apprezzare agli invitati.

Il Frantoio di Valnogaredo alla quarta generazione di Mastri oleari è oggi gestito da Paolo e Pierangela con il figlio Filippo, produce un olio simile a quello apprezzato dai Dogi Veneziani, con tecniche moderne, macchinari e attrezzature di evoluta concezione, un olio extravergine di oliva prodotto con caratteristiche esclusive ottenute da prodotti di piante secolari della varietà Rasara e Marzemina, raccolte rigorosamente a mano. Olio dal fruttato delicato con retrogusto di mandorle dolci e di bassissima acidità.

Oggi il Frantoio è attivo con due linee di produzione, una tradizionale con macine in pietra, la classica spremitura a freddo, ed una più moderna ad estrazione continua a freddo. La famiglia Barbiero ha saputo unire in un unicum, la passione per l'olio e quella per la didattica culturale, offrendo a scuole classiche nonché quelle specialistiche alberghiere, l'opportunità di poter visitare l'azienda in piena attività, un'esperienza tecnica e culturale di grande effetto.

Gli antichi olivi dell'azienda sono immersi nel verde della vallata di Valnogaredo, una delle più belle dei Colli da cui si scorgono macchie di boschi di castagno, roverella, corbezzolo, leccio , erica e si può passeggiare fino al Buso della Casara , un antico acquedotto romano.

Il Frantoio di Valnogaredo , oltre a garantire un olio della migliore qualità, nella propria sala degustazione offre tantissimi prodotti dei Colli Euganei, vino compreso, che insieme all'olio extravergine di oliva, sono due eccellenze delle quali gli Euganei possono andare fieri.



Olio Extravergine di Oliva

BIOLOGICO



Disponibile in formato da 0,5 lt e 0,75 lt L'Olio Extravergine di Oliva biologico è prodotto nel pieno rispetto dell'ambiente seguendo regole precise previste dal regolamento CE. Ottenuto da cultivar: Leccino, Frantoio, Rasara, coltivate senza uso di pesticidi, nel rispetto della natura e dell'ambiente. Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta. Vanno controllate tutte le attività di raccolta e stoccaggio delle olive, lavorazione, conservazione e confezionamento. Colore verde smeraldo con riflessi dorati, fruttato lieve che ricorda il frutto sano, intenso, con retrogusto leggermente amaro e piccante, ideale per l'uso a crudo, da abbinare con antipasti di pesce, zuppe e carni bianche.

Certificato da ICEA - Organismo di controllo, autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006.

D.O.P.



Disponibile in formato da 0,5 lt e 0,75 lt. Ottenuto da olive di qualità: Rasara minimo 50%, Marzemina, Leccino e Frantoio.

Olive molite il giorno stesso della raccolta. All'olfatto l'olio presenta un fruttato di oliva delicato verde, fresco, tipico dell'inizio lavorazione con note dolci e sensazioni di verdura di campo e mandorla. Al gusto, gli attributi positivi si percepiscono in modo equilibrato e ben dosato, conferendo all'olio una sensazione gustativa vellutata. L'entrata in bocca è piacevolmente dolce sostenuta da una buona struttura dei descrittori nobili quali l'amaro ed il piccante in chiusura. Il flavour, insieme delle sensazioni olfattive e gustative, risulta armonico ed appagante. Per meglio apprezzare quanto descritto si consiglia un uso a crudo, da abbinare ad insalate, primi piatti, carni e pesce.

Olio Extravergine di Oliva

RASARA



Disponibile in bottiglia da 0,5 lt e 0,75 lt Ottenuto con una prevalenza di qualità Rasara, cultivar tipico dei Colli Euganei, olive frante entro 24 ore dalla raccolta. Olio non filtrato, si presenta velato, di colore verde brillante intenso. All'olfatto si apre armonico ed equilibrato, con elegante carica fruttata, con sentori di carciofo e di mandorla dolce. Al gusto è facilmente percettibile sia l'amaro che il piccante in perfetto equilibrio, elementi gradevoli soprattutto se per un impiego a crudo. Ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola per il condimento di verdure fresche, primi piatti e piatti della tradizione.

ITALIANO (Blend)



Disponibile sia in lattina che bottiglia da: 0,25 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1 lt - 2 lt - 3 lt - 5 lt. Ottenuto con molte qualità di olive: Leccino, Rasara, Frantoio, Pendolino, Matosso, Marzemina. Olio non filtrato, presenta una velatura che persiste nel tempo. Colore verde con modeste variazioni del giallo. Fruttato medio con sentori di erba fresca si apre armonico, dotato di elegante carica fruttata con sentori di mela verde e mandorla. Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta. Sapore piacevole dal gusto pieno ed equilibrato: fruttato medio, fragrante con delicate note erbacee e retrogusto di carciofo e di mandorla. Delicate anche le tendenze finali piccanti ed amarognole. Impiego a crudo per bruschette, su pinzimonio, insalate, legumi crudi o cotti e zuppe. Ideale su carne e pesce alla brace, arrosti, ragù.

Oli Aromatizzati (250 ml.)



PEPERONCINO

Ottenuto per macerazione di peperoncini piccanti in olio extravergine di oliva. Media intensità di piccante, si abbina a sughi e condimenti per la pasta, carni, pizza e qualsiasi altro piatto a piacere.



ARANCIO

Ottenuto mediante la molitura e la pressatura a freddo di olive spiccate a mano e arance naturali. Provatelo con il pesce bollito, carpaccio di branzino, gamberi cotti, insalate e piatti estivi in genere.



LIMONE

Ottenuto mediante la molitura e la pressatura a freddo di olive spiccate a mano e limoni naturali. Diversamente da altri condimenti al limone ottenuti con aromatizzanti, presenta una armonicità e una persistenza uniche. Provatelo con il pesce bollito, la bresaola e rucola, sui cavolfiori, sulle insalate e sui piatti estivi in genere.



ROSMARINO

Ottenuto per macerazione di rosmarino in olio extravergine di oliva. Ottimo per condire carni alla brace, arrosti e sughi.



TARTUFO

Quest'olio al tartufo si può utilizzare in qualsiasi ricetta che richieda olio extravergine di oliva crudo. Consigliamo, inoltre, di insaporire i vostri piatti con il condimento aromatizzato, in tutte le ricette che prevedono l'utilizzo del tartufo come ingrediente. Il condimento all'olio Evo aromatizzato al tartufo può accompagnare sia i primi che i secondi piatti, ma anche essere utilizzato come condimento o come decorazione.

0,5 Lt
0,75 Lt
1 Lt
3 Lt
5 Lt



Confezioni
Extra

2 Lt



Prodotti Gastronomici in Olio Extravergine di Oliva



INVOLTINI DI MELANZANE

Fettine di melanzane ripiene di tonno e capperi, serviti da soli come stuzzichini oppure accompagnati ad affettati ed antipasti.



POMODORI SECCHI

Con l'aggiunta di due tipologie di capperi si presentano deliziosi in qualsiasi piatto li si voglia inserire oppure serviti da soli come antipasto.



CARCIOFI

Ottimi cuoricini di carciofo, accuratamente selezionati e messi sott'olio. Grazie alla loro freschezza risultano al palato leggermente croccanti. Si possono servire come antipasto, contorno con affettati, nelle insalatone estive o aggiunti alle insalate di riso e di pasta.



POPONI

Peperoncini leggermente piccanti, ripieni di tonno, capperi e un po' di aglio. Serviti da soli come stuzzichini oppure accompagnati ad affettati ed antipasti.



INVOLTINI DI RADICCHIO

Radicchio grigliato, ripieno di tonno, un po' d'aglio, prezzemolo e qualche fogliolina di menta. Ottimi antipasti, stuzzichini o come condimento di pasta se tagliati a pezzetti e fatti saltare in padella.



FILETTI DI TONNO

Il prodotto viene lavato, pulito e sfilettato. Viene poi tagliato in tranci a misura, invasato e colmato con olio extra vergine di oliva. Si possono utilizzare per preparare gustosi antipasti e ripieni. Ottimo per preparare torte salate, condimento per la pasta o da aggiungere nelle insalate. Come piatto principale semplicemente accompagnato da verdure.



FUNGI CARDONCELLI

Ingredienti: Funghi Cardoncelli, aglio, prezzemolo, peperoncino, alloro, chiodi di garofano, aceto di vino. Il fungo Cardoncello è molto ricercato e apprezzato, presente fin dall'antichità. Dal cappello carnoso, sapore dolce e gradevole, accompagna antipasti, ottima base per preparare dei sughi per condire la pasta.



PESTO ALLA GENOVESE

Ottenuto con Basilico Genovese DOP, per preparare le classiche trenette al pesto, per farcire pizze e piadine o preparare tartine mescolandolo a pomodorini tagliati a pezzetti.



CREMA DI OLIVE NERE

Ottima per preparare gustose tartine o bruschette da servire come antipasto, oppure per condire la pasta.



BAGNETTO DELLA COLLINA

Delizioso pesto fatto con pane, prezzemolo, acciuga un po' d'aglio e di peperoncino. Si può usare per condire la pasta o per conferire sapore aggiungendolo a verdure saltate in padella o pesci in guazzetto. Diluito con un pò del nostro olio si prepara un'ottima salsa per condire le puntarelle di catalogna.



PATE' DI OLIVE VERDI

Delicata crema di olive Verdi, per la preparazione di tartine e crostini caldi. Aggiungendo un pò di ricotta o panna si preparano delicati sughi per condire la pasta o per arricchire una pizza delicata o vegetariana.



PESTO ROSSO

Pesto di pomodori secchi, anacardi e formaggio, ottimo per preparare la classica bruschetta. Aggiungendo panna, ricotta o altri formaggi morbidi si ottengono deliziosi sughi per condire la pasta. Diluito con olio extravergine si stende sulla pizza rendendola deliziosa.



OLIVE NERE SNOCCIOLATE

Per accompagnare aperitivi, spiedini di formaggi, o per rendere più gustosi arrosti, sughi, insalate, pizze e piatti freddi come insalata di riso o di pasta.



OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Insostituibili con aperitivi, buffet e insalate. Olive verdi e nere disponibili anche in sacchetto da 500 gr.



CREN (Disponibile nel periodo invernale)

Cren, detto anche Barbaforte è una pianta erbacea perenne di cui si usa la radice, che viene grattugiata e invasata con aceto ed il 5% di olioextravergine novello del Frantoio di Valnogaredo. Accompagna egregiamente il bollito, il roast-beaf, le carni alla griglia, il pesce e le uova.



ACETO BALSAMICO DI MODENA

Ottenuto dalla combinazione di mosto cotto, ricavato da uve di Lambrusco di Sorbara DOC, e aceto di vino, proveniente dalla parziale acetificazione delle stesse.

La ricetta, gelosamente custodita, consente di produrre un aceto straordinario, proposto al mercato in quantità limitata. Il colore ambrato scuro, il profumo intenso, il sapore perfettamente dosato tra dolcezza e acidità, la densità e la limpidezza, ne fanno un balsamico inimitabile, che firma ogni pietanza con l'eccellenza e la qualità della terra d'origine.



AMARO EUGANEO

Liquore dal gusto pieno e dal ricco equilibrio di aromi di: carciofo, genziana, bardana, rabarbaro, altea, menta, liquirizia, malva, melissa, frangula, ginepro e finocchio. Servito liscio, sarà un ottimo fine pasto. Allungato con acqua di seltz e servito fresco sarà un drink piacevole e leggero.



MIELE DI CASTAGNO

Di colore scuro, ha sapore molto forte, che tende all'amaro. Ricco di ferro, stimola la produzione dei globuli rossi ed è quindi da considerare un ottimo ricostituente. Combatte la tosse e viene consigliato a chi soffre di ulcere. In cucina è ottimo come abbinamento ai formaggi.



MIELE MILLEFIORI

La produzione di questo tipo di miele avviene a partire dal nettare di fiori di piante svariate, sia spontanee, che coltivate, solitamente durante il periodo estivo. Dal sapore medio-intenso accompagna formaggi, colazioni e merende genuine. Ottimo per bambini, sportivi, donne in gravidanza, anziani e chiunque svolga lavori stressanti e faticosi. Ottimo alleato in caso di influenza, tosse e malattie polmonari.



MIELE DI ACACIA

Ricco di sali, di ferro e di calcio, e' limpidissimo, di colore chiaro ed il suo sapore e' particolarmente delicato. Ha proprieta' ricostituenti, e' un ottimo disintossicante del fegato ed e' particolarmente valido contro le irritazioni della gola. Grazie al suo sapore gentile si può utilizzare ovunque come dolcificante, o spalmato su fette di pane per una sana e nutriente colazione o merenda.

STRUCA'

Dolce a lievitazione naturale prodotto con Olio Extravergine di Oliva, farina di frumento, uova di galline allevate all'aperto, lievito madre, zucchero di canna, miele Italiano e scorze di arancia candite.

PANETTONE (Disponibile nel periodo natalizio)

Il tradizionale dolce natalizio, a lievitazione naturale, con tante morbide uvette e cubetti di arance Washington candite naturalmente, riconoscibile per il suo gusto dolce-delicato e per il profumo unico di vaniglia e miele.





Servizi offerti dall' azienda....

- Corsi di degustazione degli oli guidati da un Capo Pannel ed esperti del settore
 - Corsi di potatura degli olivi
 - Visite guidate ai due frantoi tradizionale e continuo, per singole persone, gruppi o scolaresche previo appuntamento.
- Nr. Max partecipanti 50 persone da dividere in 2 gruppi

Lingue parlate: inglese-tedesco-francese e spagnolo
Parcheggio anche per pullman nella vicina piazza
L'intera visita è gratuita

Servizi per l'olivicoltura

- Prestito bins per facilitare il trasporto delle olive
- Ritiro a domicilio e trasporto al frantoio delle olive
- Frangitura con possibilità di scelta della tipologia di estrazione, Spremitura a freddo con macine in pietra o estrazione a freddo con ciclo continuo
- Imbottigliamento olio conto terzi
- Defogliazione e lavaggio olive
- Noleggio di attrezzature per l'olivicoltura
- Consulenze agronomiche e analisi chimica completa dell'olio prodotto
- Consulenza e supporto tecnico sull'etichettatura dell'olio e tenuta del registro telematico SIAN

La Bottega del frantoio offre...

- Idee regalo, cesti e scatole personalizzate per ogni occasione
- La bomboniera per ogni evento con possibilità di personalizzare l'etichetta
- Omaggi aziendali
- Spedizioni veloci di tutti i nostri prodotti in Italia e all'estero
- Consegne gratuite per Padova entro una settimana e per un minimo d'ordine

Premi

- Concorso Internazionale di Parigi AVPA 2016
- Finalisti al concorso Ercole Olivario 2011, 2016 e 2017
- Gold Medal Domina International Olive Oil Contest Palermo 2017
- 2° posto al concorso Olio novello 2014 indetto da AIPO di VR
- Numerosi diplomi di Gran Menzione a concorsi Internazionali e nazionali

Parlano di noi...

1. La Strada del Gusto, febbraio 2016
2. Gambero Rosso 2015
3. Flos olei 2015, 2016-2017 e 2018
4. La Difesa del Popolo, 8 marzo 2015
5. Slow Food (presenti dal 2005 in varie edizioni annuali)
6. Il sole 24 ore del 20 agosto 2014 (L'olio dei Colli conquista Taiwan)
7. The Commons Daily TPIPAS di Taiwan del 13/11/2014
8. Quotidiani locali quali Il Gazzettino ed il Mattino di Padova (agosto 2014)
9. Extrascape 2014
10. Il Golosario (varie edizioni annuali)
11. Rivista Il Gusto di Aprile 2013
12. Il Giornale di Vicenza, 16 aprile 2013
13. Il mensile Dove, maggio 2015
14. Il Giornale Tedesco Lebensart Magazin, 8 gennaio 2000 scritto dal giornalista Rollan Ganninger
15. Carta Dell'Eccellenza Padovana

Iscritti all'albo nazionale dei tecnici esperti degli oli di oliva dal 2014 - Prima azienda dei Colli Euganei ad ottenere la certificazione Dop Veneto Euganei e Berici, dal 2002 riconosciuta annualmente fino ad oggi.

Paolo e Filippo Barbiero hanno conseguito il titolo di Mastro Oleario, garanzia di qualità per i consumatori.

In vendita presso Gastronomie,
Centri di Prodotti Naturali,
direttamente nel nostro frantoio o
accedendo al sito
www.frantoiovalnogaredo.com



ORARI: dal Lunedì al
Venerdì: 15,00 - 19,00
Sabato: 9,00 - 12,30
15,00 - 19,00
Domenica 9,00 - 12,00

DURANTE IL PERIODO
DI MOLITURA:
Aperto tutti i giorni
8,00-12,30 • 14,30 - 19,00
Domenica
pomeriggio chiuso



Via Mantovane, 8/A
35030 VALNOGAREDO di Cinto Euganeo (PD)
Tel. 0429/647224 • Fax 0429/644054
www.frantoiovalnogaredo.com
info@frantoiovalnogaredo.com