

ANTICO FRANTOIO MURAGLIA, DAL COLORE ALL'ESSENZA

Ci siamo vestiti del nostro vestito più bello, terracotte e colori.

Con i nostri orci ricolmi di olio di Puglia abbiamo fatto il giro del mondo. E la differenza.

Il tempo è maturo, ci siamo spogliati, mettendo a nudo l'Essenza:

la rivoluzione dell'olio pret-à-gourmet può cominciare.



UN PASSO INDIETRO E DUE AVANTI. Antico Frantoio Muraglia nasce ad Andria, capitale dell'olio pugliese, cinque generazioni fa, ma il patriarca della famiglia di primavera ne conta 450. È un maestoso albero di coratina, cultivar autoctona armata di polifenoli come poche fra le 538 varietà italiane classificate. La nostra storia di frantoiani comincia da questo gigante verde che domina le nostre campagne nell'altopiano della Murgia, una distesa di circa 40 ettari di ulivi. Savino Muraglia senior lo acquistò per farci l'olio, sfidando chi gli diceva che con la terra e le olive non si fa fortuna. Chi avesse davvero ragione, lo dirà il tempo. Certo è che da quell'avo ostinato – una “capatosta” dicono i pugliesi – è nata la storia di un olio che oggi si trova nei corner gourmet di quaranta Paesi. Ma molte cose sono rimaste esattamente come erano in origine. A cominciare dal giuramento di custodire la biodiversità del paesaggio agricolo e le piante di importanza strategica per l'alimentazione, come gli ulivi. Continuiamo a raccogliere le olive con le mani e a spremerle a freddo nell'antica macina in pietra. A viaggiare in direzione extraverginità italiana senza compromessi. E naturalmente ad essere quello che siamo sempre stati: Capatosta.

IL NOSTRO OLIO: PRODUZIONE 100% ITALIANA. L'eccellente extravergine è ottenuto esclusivamente dalle pregiate varietà di olive coratina e peranzana, selezionate e lavorate secondo il metodo classico della spremitura a freddo. I frutti sono franti con molazze di granito la cui lenta rotazione garantisce la perfetta omogeneità della pasta, lavorata in modernissimi impianti a ciclo continuo, da cui ne deriva un olio a bassissima acidità e dalle incomparabili caratteristiche organolettiche. Per la presenza di composti fenolici, di fosfolipidi, delle vitamine liposolubili e per l'equilibrato rapporto tra acidi saturi, insaturi e polinsaturi, l'extravergine del Frantoio Muraglia possiede spiccate proprietà salutistiche, è connotato da altissima digeribilità, aiuta a mantenere basso il livello di LDL (colesterolo cattivo) ed è un valido alleato nella prevenzione delle malattie del fegato e del cuore.

L'extravergine dell'Antico Frantoio Muraglia si fregia della certificazione 100% prodotto italiano. Norme severe e rigidi controlli garantiscono il rispetto delle specifiche caratteristiche di qualità tradizionali dell'olio prodotto. Dalla coltivazione delle piante di olivo fino all'imbottigliamento, tutto si compie nel territorio pugliese. Una vera esperienza per il palato di cui si sono accorti anche i sommeliers dell'Associazione Italiana Sommelier A.I.S. che - dal 2007 ad oggi - riconoscono all'extravergine dell'Antico Frantoio Muraglia il prestigioso premio '5 gocce' a cui si aggiunge l'Oscar dell'Olio 2013 come “Miglior olio del raccolto 2012”.

LA RIVOLUZIONE: TERRACOTTA E COLORE. Ad Aprile 2008 l'incontro fra Antico Frantoio Muraglia e una famiglia di ceramisti Pugliesi da cinque generazioni. Cosa abbiamo fatto? Semplice. Quello che si faceva qualche millennio fa, conservare l'olio negli orci di terracotta. Tradizione sì, ma in un vestito contemporaneo, anche nelle cromie. Gli orci-icona della nostra azienda sono interamente realizzati dagli artigiani Pugliesi, abili nel modellare l'argilla cotta in forno e nella pittura vascolare integralmente fatta a mano. Abbiamo mutuato dalla natura forme e colori, dall'arcobaleno ai pois, passando per le spirali in nuance di rosso, arancio, turchese su sfondo bianco (collezione Capri), alle spruzzate di arancio, celeste e verde acido come negli antichi capasoni pugliesi (collezione Puglia). Una rivoluzione felice, contagio virale della bellezza e del colore, che ci ha guadagnato un posto d'onore sugli scaffali dei magazzini **Harrods** a Londra, la **Rinascente** a Milano, **Dean & DeLuca** a New York City, **Shinsegae** a Seoul. Ci hanno detto che la nostra è "la faccia glamour dell'olio pugliese", sappiamo solo di avere realizzato un matrimonio d'amore fra le due tradizioni di questa terra: quella vascolare e quella olearia, e insieme abbiamo fatto il giro del mondo.

COOLORS. Il marchio Antico Frantoio Muraglia coltiva da sempre un'idea di futuro: unire tradizione e modernità. Il progetto Coolors nasce come un'evoluzione che non si sostituisce agli orci in terracotta. E' una collezione in vetro con design registrato che si ispira al mondo del fashion. L'idea è stata quella, infatti, di ispirarsi al mondo della moda, prendendo in prestito i colori usati in passerella per trasferirli sulle bottiglie. Uno stile che trova la sua espressione più avvincente nella continua ricerca delle forme e del design più innovativo. Da questa modalità dinamica nasce Coolors: la nuova collezione di Muraglia formata da bottiglie in vetro raffinato e leggero, una vera esplosione di gusto e colori. Stessa qualità artistica che da sempre contraddistingue il marchio nella sperimentazione di nuove forme creative. La collezione Coolors è il contenitore più esclusivo dove custodire il prezioso extravergine Antico Frantoio Muraglia: un mix perfetto di passato e presente, gioia per occhi e palato, oggetto unico e in edizione limitata, da collezionare.

ESSENZA: TRILOGIA IN PUREZZA. Compiuto il moto di rivoluzione, siamo pronti al ritorno. Obiettivo diffondere il verbo dell'olio buono in ogni casa, salute e gusto per tutti. Porta il nome di Essenza la nuova linea di oli vestiti a nuovo dell'Antico Frantoio Muraglia, legata a filo doppio al passato recente e remoto per contenuti e sostanza. Essenza vuol dire olio di altissima qualità in un vestito pret-à-gourmet, extraverginità elegante ma democratica. Dal vetro alla terracotta e ritorno, in bottiglia solo spremute di olive che si raccontano con chiarezza su una superficie ampia, cultivar in evidenza, made in Italy al cento per cento. La trilogia di coratina-peranzana-denocciolato che compone Essenza, gli oli cult dell'Antico Frantoio Muraglia, si compone di tre assoluti. Da Sua Delicatezza la Peranzana, **Essenza Fruttato medio**, delicata cultivar dalla media struttura perfetta per accompagnare i piatti senza sovrastarne l'identità, a Sua Fortezza la Coratina in versione doppia: **Essenza fruttato intenso** ed **Essenza Denocciolato**. In entrambe essa esprime al meglio il concentrato di virtù che la rendono unica al mondo e pronta a tutte le sfide della modernità.

ESSENZA: DENOCCIOLATO. **Denocciolato** vuol dire coratina con dolcezza, sembra un ossimoro ma non lo è. Abbiamo spremuto **solo la polpa** di questa cultivar autoctona, ottenendone non solo e non tanto effetti benefici a cascata per la salute - come più antiossidanti fenolici e meno acidi polinsaturi, più resistenza all'ossidazione e meno perossidi, minore acidità libera e minore intensità di amaro e di legno - ma un olio più dolce eppure con tutto il debordante carattere della coratina.

Il risultato è un olio dai "delicati sentori di erba, buccia di pomodoro maturo e lattuga, con la dolcezza aromatica del basilico di sottofondo ..." come recensito da Bibenda, la prestigiosa rivista rivolta agli appassionati del mondo del vino, agli addetti ai lavori, Sommelier professionisti, che ha posto, infatti, un sigillo di qualità impareggiabile sul denocciolato Muraglia: il premio "5 Gocce", un riconoscimento di qualità assoluta assegnato ai migliori olii dai grandi sommeliers dell'olio al mondo.

Antico Frantoio Muraglia – Essenza

NASCE “BIO”, L’OLIO COME NATURA COMANDA



Si dice bio per dire vita. Per dire salute e patto di sorellanza con la Terra. È il patto che **Antico Frantoio Muraglia** ha stretto cinque generazioni fa con la terra di Puglia, nutrice e madre, alleata nella produzione di oli extravergini e italiani al cento per cento che oggi accoglie l’ultimo nato: l’olio biologico. L’etichetta Bio di Antico Frantoio Muraglia aggiunge un tassello di valore e di qualità certificata alla linea Essenza, concepita fuori da ogni stereotipo di design e fashion mood. Abbiamo puntato al cuore delle cose lavorando per sottrazione e per biomimesi: semplicemente abbiamo fatto come fa la natura, concependo un prodotto dalle proprietà organolettiche uniche e totalmente **chemical free** a partire dal lavoro nei campi.

Bio rappresenta per la nostra azienda un punto di arrivo. La risposta a un bisogno crescente e collettivo di **benessere** anche e soprattutto nell’alimentazione. La scienza ha svelato la relazione a filo doppio fra salute e cibo, una platea sempre più ampia e informata di consumatori chiede qualità, rispetto e sicurezza. È la terna alla base del nostro olio Bio, frutto di un recupero religioso di antichi metodi colturali. Ci prendiamo cura dei 40 ettari di terreni olivetati nelle campagne di Andria, nell’altopiano della Murgia, senza ricorrere a prodotti di sintesi, siano essi concimi chimici o antiparassitari.

Agricoltura biologica per noi vuol dire rispettare l’ambiente e l’intimo legame con gli ulivi secolari che da sempre rappresentano per noi nutrimento e forza. Vuol dire proteggere e custodire la complessità del paesaggio agricolo che rappresenta essa stessa una difesa spontanea contro gli attacchi dei parassiti e incremento della naturale fertilità dei suoli. La raccolta delle olive a mano e la spremitura a freddo del succo completa la produzione, chiudendo il ciclo dalla terra alla tavola. Tappe controllate una ad una da organismi accreditati dal Ministero delle Politiche agricole e forestali che hanno certificato, sottoscritto e consacrato la nascita di Bio Muraglia. Il risultato è unico anche sul piano del gusto, frutto di una produzione che chiude il ciclo con la raccolta delle olive a mano e la spremitura a freddo.

Il nostro olio biologico oggi completa la terna ai vertici della linea Essenza, un perfetto punto di equilibrio fra Fumo (l’olio affumicato naturalmente) e il Denoccolato, l’olio da coratina in cui la polpa delle olive viene separata dal nocciolo prima della frangitura. Oli di carattere, ciascuno unico a modo suo, tutti prodotti come natura comanda.

Antico Frantoio Muraglia – Essenza

“FUMO”, OLIO AFFUMICATO NATURALMENTE



Tre anni di ricerca, studi, meditazione. Trentasei mesi a caccia del perfetto punto di equilibrio fra sapore e profumi. È nato. Si chiama **Fumo**, leggi olio affumicato a freddo con legno naturale, concepito e realizzato da **Antico Frantoio Muraglia** per **curiosi alimentari**, esploratori del gusto a caccia di buone nuove.

L'idea è nata dalla provocazione di un amico chef, chiacchiere in libertà su desideri e tendenze culinarie. “Perchè non affumicare l'olio?”, la butta lì il cuoco. L'interrogativo è fulminante. In un istante abbiamo immaginato ciò che sarebbe stato: un alleato in cucina per massaie avant-garde, il companatico sorprendente per una bruschetta improvvisata con gli amici, l'aggiunta di gusto per rendere speciali due verdure al vapore o saltate in padella. Di uso quotidiano ma dalla personalità eccezionale, perfetto dunque anche per lo chef in cerca della nota in più per un piatto d'autore.

L'avventura è partita così ed ha viaggiato sui binari della nostra **filosofia senza fretta**: solo olio naturale, italiano e naturalmente extravergine al cento per cento. **Fumo** nasce dalla spremitura a freddo di **Peranzana**, cultivar pura dell'Alto tavoliere delle Puglie dall'acidità bassa, fruttato medio e gusto equilibrato, che si è rivelata perfetta. L'olio viene affumicato in frantoio con legno rigorosamente naturale, è il dettaglio di sostanza che fa la differenza: perché il procedimento secondo natura fa bene non solo al gusto e alla salute ma anche all'olio la cui shelf life si dilata fino a 24 mesi. Il risultato? Una rifinitura elegante che esalta le materie prime senza coprirne l'identità. Che personalizza i sapori con genuinità extravergine, tracciabile, sostenibile.

Coincidenze e visioni. Una ricerca pubblicata all'inizio del 2015 dall'agenzia britannica The Food People, rilanciata dal Gambero rosso, ordina in un'infografica i gastro-desideri irrinunciabili per il 2015. Tra i trend del futuro prossimo le golosità a domicilio con un click, il ristorante gourmet in aeroporto, i brodi e le salse per personalizzare il piatto e ancora radici, spezie, sapori aciduli e fermentati, umami. E affumicatura. Tre anni fa - trentasei mesi – avevamo visto il futuro, con i vostri occhi. La rivoluzione può cominciare.

Contact Antico Frantoio Muraglia

Via San Candido, 83 - 76123 Andria (BT) - Tel: 0883/1950959

Email: news@frantoiomuraglia.it - Sito web: www.frantoiomuraglia.it/

Facebook: www.facebook.com/frantoiomuraglia - Twitter: @oliomuraglia #frantoiomuraglia –

Instagram: frantoiomuraglia