FRANTOI REDORO, DA OLTRE 120 ANNI GARANZIA DI QUALITÀ NELLA PRODUZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Category: Enogastronomia

di Piergiorgio Felletti

- Fondata nel 1895 da **REgina Salvagno** ed **IsiDORO**, da cui l'acronimo dei nomi "**REDORO**", l'azienda di natura artigianale, con sede a **Grezzana** (Vr) rimane legata alla tradizione, ma si rivolge dinamicamente agli sviluppi del mercato.



Una tradizione antica ed una tecnologia al passo con i tempi hanno consentito all'azienda di produrre il primo olio extravergine d'oliva DOP.

In Veneto la coltivazione dell'ulivo, favorita dal clima favorevole delle colline e dai vivifici influssi del **Lago di Garda**, ha una tradizione consolidata nei secoli, da cui prendono vita prodotti sempre molto apprezzati.



La passione ed i segreti per prodotti l'olio extra vergine **REDORO** 100% italiano vengono tramandati da padre in figlio da oltre 120 anni, determinando a partire dalla metà degli anni '90 del secolo scorso, al passaggio da realtà produttiva locale ad azienda di carattere nazionale ed internazionale, in grado di fare apprezzare ovunque la passione, il gusto e la qualità dell'esperienza

REDORO.



Nonostante il grande successo dell'olio extra vergine **REDORO**, sempre crescente ed apprezzato in tutto il mondo, i valori che guidano l'azienda continuano ad essere gli stessi di una volta: qualità, genuinità, e amore in ogni piccolo gesto, dalla coltivazione delle olive, alla raccolta a mano, fino alla trasformazione in olio extra vergine o in prodotti prelibati come il patè o le specialità sottolio.



La caratteristica famigliare dell'azienda, tipica delle genti residenti nelle colline veronesi, adatta a preservare la tradizione e la qualità dell'olio extra vergine di oliva veneto e italiano, sono il punto di forza della **famiglia Salvagno**.

La qualità certificata del prodotto rimane un elemento imprescindibile che identifica e caratterizza l'eccellenza di questo olio extra vergine e garantisce al consumatore il massimo controllo della filiera produttiva: dalla raccolta e selezione delle olive, alla spremitura a freddo all'imbottigliamento.

Tutta la produzione viene effettuata nei frantoi di proprietà; nel frantoio di Grezzana, sede dell'azienda e nello storico seicentesco frantoio di **Mezzane**, le cui macine sono state restaurate rispettando i canoni costruttivi originali.



I prodotti di qualità sono rappresentati dall'**Olio Garda DOP** e **Veneto Valpolicella DOP**. La DOP garantisce un prodotto di grande pregio, con requisiti severamente controllati ed olive di provenienza esclusiva di una specifica zona di coltivazione.

Olio extra vergine bio - Prodotto su zone collinari monitorate e controllate secondo severi parametri dettati dai disciplinari di produzione biologica, è particolarmente delicato senza perdere l'intensità di un profumo squisitamente fresco e fruttato.

Olio extra vergine integrale - Prodotto da raccolta anticipata di olive. Ha una robusta e fragrante caratteristica di vegetale fresco, frutta essiccata ed agrumati.



Olio extra vergine Italiano - Prodotto secondo i dettami tradizionali, con estrazione a freddo di olive italiane. Si presenta con buon equilibrato, accompagnato da sentori di vegetale fresco, note floreali e fruttate.
L'azienda **REDORO** produce anche altri prodotti di eccellenza, come gli oli aromatizzati, aceti balsamici, sottoli squisiti , oltre a stuzzicanti sughi, pesti e patè.
Inoltre, vengono preparate altre specialità in olio extra vergine d'oliva, come infusi aromatizzati, creme di olive al naturale e verdure grigliate, utilizzando olio extra vergine di oliva e preparati secondo la tradizione mediterranea.
I **prodotti REDORO** sono stati presentanti anche nel corso della recente edizione di **Vinitaly 2024** nel padiglione dedicato, in cui l'azienda aveva allestito uno stand accogliente e funzionale.



Lo spaccio aziendale per la vendita diretta dei prodotti è aperto al pubblico, in Via Marconi, 30 nella sede di **Grezzana**, da lunedì a sabato (8,30-12,30 e 15-19). Ed anche l'8 dicembre e le domeniche di dicembre.
Per informazioni:info@redoro.it
Mentre, per chi intende apprezzare e gustare anche da casa tutto l'anno i prodotti **REDORO**, è possibile il loro acquisto online: www.redoro.it/shop

www.redoro.it