Frantoio Famiglia Orlandi: la storia di Carlo e Cristina e del successo del loro extravergine in Valpolicella

È stato un colpo di fulmine per l'ulivo, quello dei due imprenditori veneti. Nel 2019 hanno avviato il loro piccolo frantoio a Illasi, a Nord-Est di Verona, puntando su oli qualità che hanno rapidamente conquistato importanti riconoscimenti

Il territorio è quello che ci regala una delle Dop più conosciute ed apprezzate anche all'estero. Peccato che ai turisti che affluiscono in massa sulle sponde del **lago di Garda** si offra un penoso spettacolo: bottiglie di olio da olive di origine comunitaria, esposte per ore al sole.

Per quanto riguarda l'extravergine, **c'è ancora tanto lavoro da fare nella ristorazione** (e non solo in questa zona del Belpaese), soprattutto laddove a una qualità medio-alta nella scelta delle materie prime non corrisponde lo stesso zelo nella selezione dell'olio.

Frantoio Famiglia Orlandi: la storia di Carlo e Cristina

Per fortuna ci sono tanti produttori, intorno al lago, che lavorano anche per questo. Con belle storie da raccontare. Da generazioni che si tramandano una tradizione di famiglia a chi, invece, si innamora dell'ulivo, una sorta di colpo di fulmine che genera una visione, un progetto, un sogno che nel giro di qualche anno prende forma. È questo il caso del **Frantoio Famiglia Orlandi**.

L'interno del Frantoio Famiglia Orlandi, a Illasi (Foto © Daniela Utili).

Siamo a **Illasi**, paese prettamente agricolo che si trova a Nord-Est di Verona (una mezz'ora) e a circa 40 minuti dal Garda. È **zona di Valpolicella**, quella orientale, insomma terra di vigneti come conferma un report disponibile del comune: circa il **73% della superficie agricola è coltivata a vigna, il 12% a oliveto**.

Proprio per questo quando **Carlo Orlandi** (figlio di viticoltori che ha continuato a fare lo stesso mestiere) ha deciso di gestire tutta la filiera dell'olio e non quella del vino, nel paese di poco più di 5mila anime si è cominciato a sussurrare che fosse impazzito.

> «È comprensibile – ammette **Carlo** – d'altra parte io lavoro soprattutto vigna. Se in Valpolicella coltivi 10 ettari di vigneti (in parte di proprietà, in parte in affitto) che costituiscono ancora il tuo reddito maggiore e con 3mila piante di ulivo decidi di realizzare il frantoio in una zona dove ne esistono già tre, grandi e rinomati…è normale che ti guardino come uno strano. Insomma qui il mercato è saturo e non siamo mica al Sud che pullula di frantoi!».

Era talmente determinato a realizzare il progetto da contagiare la moglie **Cristina Marchi** che lo ha sostenuto con entusiasmo.

> «È riuscito ad appassionarmi, non avevamo i numeri per pensare alla quantità e ho condiviso la scelta di puntare su un prodotto di qualità. È avvenuto tutto così, spontaneamente, senza che nessuno ci avesse indirizzato su questa strada».

Cristina, con studi di Economia aziendale, aveva un lavoro che le piaceva, le dava soddisfazione e un'aspirazione: diventare manager, obiettivo che ha realizzato nella sua azienda.

Dopo un iter un po' travagliato alla ricerca di uno stabile dove collocare i macchinari, hanno trovato un **bellissimo casale dove si sono trasferiti** e, ristrutturati i portici «*dove oggi c'è il nostro frantoio, abbiamo fatto nascere la creatura*», racconta Cristina.

Il casale dove è nato il frantoio di Carlo e Cristina (Foto © Daniela Utili).

Una sorta di terzo figlio – dopo Elisa e Matteo – nato nel **novembre del 2019** (i lavori di ristrutturazione erano iniziati lo stesso anno) e immediatamente dopo è arrivata la pandemia. Certo, ha frenato un po', ma non è stata un ostacolo all'ascesa incessante del brand. La determinazione e la qualità hanno pagato: sono **arrivati riconoscimenti da concorsi importanti**, i loro oli si trovano sui tavoli di diversi ristoranti stellati, persino alle cene di gala sotto le stelle all'Arena di Verona, organizzate per raccogliere fondi per tutelare una delle opere più significative del nostro patrimonio artistico.

Gli oli Orlandi si trovano sui tavoli di diversi ristoranti stellati (Foto © Orlandi).

La divisione dei compiti e gli eventi

Carlo lavora sempre in campagna. Oltre alla vite, i cui frutti selezionati vengono conferiti alla cantina sociale, si dedica all'olivicoltura, dai campi al frantoio. Cristina invece si occupa di marketing, accoglienza, organizzazione di eventi, diffusione della conoscenza dell'extravergine.

> «Abbiamo organizzato aperitivi con musica dal vivo e degustazione di prodotti locali, durante l'anno proponiamo mini corsi su determinati argomenti – come l'importanza dell'extravergine di qualità per la salute – degustazioni e abbinamenti col cibo. Sono piaciuti, è venuta molta gente. Se tutto andrà bene, il prossimo anno organizzeremo

anche il cinema tra gli ulivi, dove si potrà gustare il popcorn nebulizzato col nostro olio in un luogo speciale: in collina, sotto il castello di Illasi, nel nostro oliveto secolare»

Nel corso dell'anno sono organizzati diversi eventi per promuovere la cultura dell'olio (Foto © Orlandi).

Il **Frantoio Famiglia Orlandi** lavora anche per conto terzi, ma solo per una clientela selezionata. « *Chi guarda più alla quantità non viene a molire da noi, se porta l'oliva malata va da un'altra parte* », afferma Carlo.

Quattro gli extravergini prodotti. Due monovarietali, **Favarol** e **Grignano** da due varietà autoctone e due blend dai nomi in dialetto veronese per sottolineare il legame col territorio: **Fioi** (figli) e **Casal** (casa). Oltre ad essere diffusi in Italia, dall'anno scorso varcano i confini nazionali per giungere in Germania, Repubblica Ceca, Polonia, Bielorussia.

Quattro gli extravergini prodotti, due monovarietali e due blend (Foto © Daniela Utili).

Frantoio Famiglia Orlandi
Località Americani, 1 – Illasi (VR)
www.oliofamigliaorlandi.it

Data di creazione
22/08/2024
Autore
daniela-utili