BUSCA
FRANTOIO

BUSCA
FRANTOIO

BUSCA
FRANTOIO

BUSCA
FRANTOIO

BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

BUSCA
FRANTOIO
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA

BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

L' Azienda

La nostra azienda da quattro generazioni produce olio extravergine di oliva di qualità. Abbiamo scelto di occuparci della lavorazione delle olive per fornire principalmente un servizio agli agricoltori della zona accumulando così negli anni una profonda competenza ed esperienza.
Mantenere un legame con il territorio, rispettare le tradizioni e l'ambiente è la nostra filosofia. La conoscenza del passato rappresenta per noi la base di tutte le scelte ed i progressi che sono stati compiuti negli anni dalla nostra azienda.
Siamo fieri delle nostre origini, ma ciò non è sufficiente per avere un prodotto di qualità. Per ottenere questo risultato, occorre una giusta etica che ci spinga ad operare in modo sano, con estrema attenzione all'ambiente e ai diritti del consumatore.
Nasce qui la scelta di avvalerci delle più moderne tecnologie tramite l'utilizzo di un impianto di estrazione a ciclo continuo a temperatura controllata, a garanzia di un prodotto di qualità costante nei più alti standard di igiene.
Ogni bottiglia di olio ha la sua storia da raccontare. E' il risultato di un anno di appassionato lavoro, iniziato nell'oliveto e ultimato nel frantoio. Nella frangitura si rinnova la tradizione di famiglia, iniziata nel 1933 fino ad arrivare sulla tavola dell'attento consumatore, il quale ritroverà nell'intenso profumo e nell'inconfondibile sapore le sane caratteristiche del territorio marchigiano.
La costanza e l'impegno quotidiano nelle molitura delle olive, l'accurata selezione dei varietali, i tempi minimi tra la raccolta e la lavorazione, permettono di raggiungere eccellenti risultati. Il modo migliore per produrre un olio di elevata qualità sta nel trasformare un frutto sano senza alterarne le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche
Obiettivo primario della nostra azienda è e sarà produrre olio extra vergine di oliva di qualità con l'utilizzo delle più avanzate tecnologie.
Il nostro frantoio aderisce fin dalla costituzione al **consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. Cartoceto** del quale è forza attiva per la promozione e la salvaguardia dell'olio prodotto nella regione.
Analisi effettuate
L'olio viene sottoposto ad analisi per accertarne il grado di acidità, di perossidi e di polifenoli eseguite dal laboratorio LAM di Fano;
Si elencano le certificazioni che il Frantoio Busca ottiene per dare una maggiore sicurezza nell'acquisto del nostro prodotto, un prodotto di qualità nelle norme dell'alimentazione:

1. Tracciabilità del prodotto DOP Cartoceto (AGROQUALITA' Roma).
2. Attestato igiene prodotti alimentari.
3. Controllo alimento HACCP
4. Certificazione Biologica rilasciata da "Suolo e Salute" Marche.

Contatti:
BUSCA LEONARDO & EREDI DI BUSCA NAZZARENO S.N.C.
Frantoio Olive
Via Cuccurano, 26 - 61032 Cuccurano di Fano (PU) - ITALIA
Tel./Fax (+39) 0721 850208 - **Cell.** (+39) 340 5109004 info@frantoiobusca.it - www.frantoiobusca.it

Le Origini

Risalendo da Fano l'antica via consolare Flaminia, a destra si incontrano dolci colline ricoperte di vigneti e uliveti, dopo 6 km. dalla città si transita nell'abitato di Cuccurano, ove all'altezza della fornace laterizi, proseguendo a destra su un altopiano si trova **il frantoio delle olive della famiglia Busca**, ubicato in un imponente edificio settecentesco che si affaccia sulla Valle del Metauro.

Le origini del Frantoio oleario risalgono al 1933 quando il capostipite della famiglia Carlo Busca con i suoi due figli Enrico e Duilio si trasferì a Cuccurano acquistando un vecchio edificio, che già ospitava un "molino da olio", con una vasta area agricola.

All'epoca a Cuccurano e nelle frazioni limitrofe, la maggioranza della popolazione era dedita all'agricoltura: numerose le famiglie distribuite in poderi condotti a mezzadria, non esistendo nella zona i coltivatori diretti. La diligenza era l'unico mezzo di trasporto pubblico a Cuccurano. Ogni famiglia confezionava e cuoceva il pane nel proprio forno; chi non lo possedeva faceva ricorso a quello del paese, portando la sua parte di legna per riscaldarlo. In casa si conciava la lana, canapa, cotone e lino. Si allevava il baco da seta; i bozzoli venivano lavorati nelle filande di Fano e Fossombrone. Per l'illuminazione notturna non c'erano altro che lumi ad olio e a petrolio (canfin) e candele di cera. La luce elettrica fu portata dopo la prima guerra mondiale. La ferrovia metaurense a Cuccurano che collegava Fano ad Urbino venne costruita nel 1913 e la Via Flaminia fu asfaltata nel 1929.

All'epoca si lavorava dall'alba al tramonto con il solo ausilio degli animali: gli sforzi più faticosi dovevano sostenerli le braccia dell'uomo. Non c'era età pensionabile, ne si attendevano i 15 anni per iniziare l'attività lavorativa. Il sole e le stagioni erano i principali regolatori del lavoro.

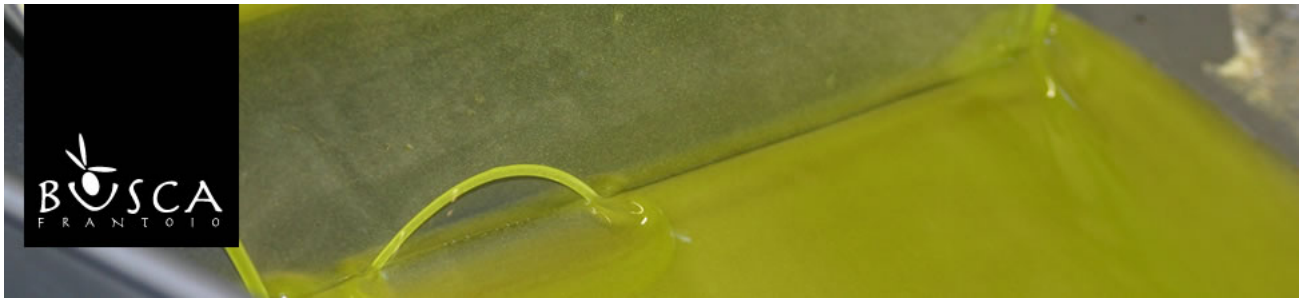
L'alimento base era il pane integrale di grano, ma più generalmente di granoturco, oltre alle patate, ai legumi, agli ortaggi vari. L'olio extravergine di oliva era roba da signori e veniva utilizzato con moderazione.

In questo contesto la Famiglia Busca negli anni '30 aveva avviato la propria attività di molitura delle olive fornendo così un servizio agli agricoltori della zona.

Gli agricoltori si recavano al frantoio con il biroccio o altri carri agricoli trainati dai buoi mentre i più benestanti padronali arrivavano con il cavallo che trainava il calesse e il carretto colmo di olive da macinare.

Il frantoio era dotato di due stalle una per i cavalli e una per i buoi. Gli animali venivano accolti e accuditi dai ragazzini della famiglia durante l'intera permanenza del proprietario al frantoio che poteva protrarsi anche per alcuni giorni.
Le olive venivano stoccate nei tre piani superiori al laboratorio, all'epoca adibiti a magazzino. Ciascun agricoltore attendeva il proprio turno per la molitura e questo a volte poteva voler dire anche fermarsi a dormire in magazzino una o due notti accanto alle proprie olive.
Il cibo non mancava mai in frantoio. C'era un grosso cammino sempre acceso e le donne della famiglia si occupavano di cucinare per la clientela.
La raccolta delle olive veniva effettuata nei mesi di novembre e dicembre, con notevole posticipo rispetto ad oggi.
All'epoca non esisteva il defogliatore, le olive venivano rigorosamente pulite e defogliate a mano

L'estrazione dell'olio veniva effettuata con metodo tradizionale utilizzando per la frangitura delle olive le antiche ruote di pietra (dette molazze), che schiacciano le olive per pressione meccanica. Le ruote nel periodo prima della guerra giravano trainate da cavalli che a due a due venivano alternati nel pesante lavoro. Appena dopo la guerra i cavalli sono stati sostituiti da motori diesel e poi dalla corrente elettrica. L'estrazione dell'olio di oliva veniva affidata alla spremitura meccanica (presse idrauliche).
La pasta veniva distribuita su dischi di fibra vegetale chiamati fiscoli, che venivano messi uno sopra l'altro in pila su un carrello che veniva poi portato alla pressa per ottenere l'olio con spremitura meccanica.



Il Frantoio

La lavorazione delle olive avviene con sistema a ciclo continuo a tre fasi a temperature non superiori ai 25 gradi.
L'impianto, di fabbricazione **PIERALISI**, è tecnologicamente avanzato e permette di controllare tutto il processo di lavorazione (dal lavaggio delle olive fino al prodotto finito) attraverso sistemi di regolazione e monitoraggio dei parametri di processo.

Dalla lavatrice defogliatrice, le olive arrivano opportunamente dosate alla macina, con formazione continua della pasta che va alla gramola; quindi, addizionata opportunamente di acqua, la pasta è inviata alla centrifuga orizzontale, il **decanter**, che, sfruttando il principio della centrifugazione ad elevato numero di giri per avere una più rapida ed efficace separazione, separa la pasta nei suoi tre componenti, sansa, acqua di vegetazione e mosto olio. L'olio e l'acqua di vegetazione sono inviati ai separatori centrifughi per estrarre l'olio.
L'impianto a ciclo continuo, interamente realizzato nel 1998, ci ha consentito di incrementare la produttività riducendo quindi i tempi di attesa per la **molitura**, lavorando le olive nel più breve tempo possibile dalla raccolta (entro le 24h), oltre a migliorare la qualità dell'olio ottenendo un sapore più fruttato, dotato di una maggiore carica clorofilliana, maggior dotazione quindi di antiossidanti naturali e più serbevole.
Il tempo di **gramolazione** è notevolmente ridotto, e la pasta olive subisce un minore riscaldamento con notevoli vantaggi per la qualità dell'olio. L'olio estratto risulta quindi, organoletticamente più puro rispetto alla tradizionale lavorazione a pressione in cui i fiscoli ossidati sono causa di aumento del numero dei perossidi e dell'acidità.

Il processo di trasformazione

Le fasi della lavorazione
Per ottenere un olio extravergine di oliva di qualità ogni momento della trasformazione va controllato attentamente.
Il processo estrattivo comprende diverse operazioni:

- **Defogliazione e lavaggio delle olive**: giunte in frantoio le olive, dopo la pesatura vengono trasferite nel defogliatore che per mezzo di un aspiratore a turbina permette l'allontanamento delle foglie e dei rametti. Le olive vengono poi lavate da potenti getti di acqua corrente. A questo punto le olive defolgliate e lavate vengono per il tramite di una coclea di passaggio riversate nella tramoggia, pronte per essere calate nella macina o in alternativa nel frangitore, per la lavorazione.
- **Frangitura delle olive**: è consentito al cliente scegliere la modalità di frangitura, utilizzando le molazze in pietra per coloro ancora legati alla tradizione ovvero un frangitore con sistema a martelli e griglie a basso regime di giri con doppia frangitura. La frantumazione avviene comunque in un unico passaggio delle olive, garantendo una pasta omogenea idonea per la lavorazione successiva.
- **Gramolazione su vasche inox della pasta di olive**: operazione di continuo rimescolamento della pasta di olive per favorire l'aggregazione delle piccole particelle d'olio ad una temperatura compresa tra i 20 e i 27°C per un tempo max di 60 min.
- **Separazione centrifuga**: le olive gramolate vengono portate all'interno di una centrifuga orizzontale (decanter) che sfruttano il principio dei pesi specifici per la separazione dei componenti solidi (polpa, buccia e nocciolo) e liquidi (olio e acqua);
- **Raffinazione/Chiarificazione**: raffinazione finale dell'olio extra vergine di oliva con separatore verticale. L'olio estratto dalla pasta deve essere liberato da tutti i residui estranei. Questa operazione si esegue mediante una ulteriore centrifugazione. L'olio che esce dopo la raffinazione non appare limpido e ha un colore che varia dal giallo al verde (a secondo del tipo di oliva) ed un profumo e un sapore di oliva inconfondibili che si ottengono e si sentono solo in frantoio!
- **Conservazione dell'olio grezzo**: l'olio viene stoccato in contenitori d'acciaio inox in ambiente a temperatura costante (15-18°C) dove precipitano le parti di frutto e di umidità in sospensione;
- **Filtraggio dell'olio decantato**: dopo un periodo di decantazione l'olio viene travasato in contenitori puliti in modo da allontanare i sedimenti e filtrato con filtro a cartone;
- **Imbottigliamento dell'olio filtrato**: l'olio viene imbottigliato in contenitori di vetro scuro di varia capacità e conservato fino al momento della vendita in ambiente a temperatura costante.

Il Territorio

Non è difficile associare il bello al buono. Quasi sempre infatti, alle bellezze di un territorio, corrispondono prodotti prelibati e delizie della tavola.
E' il caso della provincia di Pesaro e Urbino, che dal litorale adriatico fino alle vette dell'Appennino offre una sorprendente molteplicità di luoghi e paesaggi dove le comunità hanno innestato armoniose condizioni di vita e una speciale affinità con il bello e con il buono.
Immediatamente a ridosso della costa adriatica, tra le valli del Foglia e del Metauro, si apre in questa zona delle alte Marche un territorio incantato di colline boscose, oliveti, vigneti e frutteti, dove antichi borghi, conventi e ville padronali testimoniano una storia secolare.
La provincia di Pesaro - Urbino è la più settentrionale della regione Marche; compresa tra mare Adriatico e monti dell'Appennino, E proprio qui, alle pendici della collina di Monte Giove, immerso in una oasi di pace, si trova il Frantoio Olive della famiglia Busca.
La particolare collocazione in questa zona delle Marche dà l'opportunità di raggiungere comodamente il mare (Fano a 6 km), incontaminate località montane (il Monte Catria con l'eremo di Fonte Avellana a 30 km), città d'arte universalmente conosciute (Urbino, Gubbio, Città di Castello, Arezzo) e famose località turistiche (Cattolica, Riccione, Rimini, Gradara, San Marino, San Leo, le Grotte di Frasassi); tutte raggiungibili in un lasso di tempo che va da mezz'ora ad un'ora di viaggio in auto, e per lo più collegate con superstrade e autostrade.
La coltura dell'olivo ha una tradizione millenaria nelle zone attorno al Metauro: le lievi latitudini, il clima mite e il suolo composto prevalentemente di tufo e arenaria, hanno reso l'ulivo protagonista eccellente del paesaggio.

L'olivo è coltivato diffusamente sulle colline della Provincia di Pesaro e Urbino. Le varietà predominanti sono:
RAGGIOLA, LECCINO E FRANTOIO

RAGGIOLA: cultivar marchigiana, diffusa principalmente nella provincia di Pesaro e Urbino. Varietà da olio simile al Frantoio di cui ripete occasionalmente gli aspetti anatomici; localmente utilizzata come oliva da mensa per una polpa particolarmente dolce.
Caratteri Produttivi:
Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni medie (2 g circa), di forma ovoidale, allungata, arcuata e asimmetrica. Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo basso. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al nero violaceo più o meno intenso. Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre. Olio di buon fruttato mandorlato, leggermente amaro e piccante, di colore verde tendente al giallo, con buon rapporto insaturi-saturi. Sinonimi: Ragiola, Vergiola, Corgiola, Correggiolo

LECCINO: Di origine toscana, è molto diffusa sul territorio della Provincia di Pesaro e Urbino. È resistente al freddo, alla rogna e all'occhio di pavone. Fiorisce a fine maggio-inizi di giugno e la fruttificazione e' presente maggiormente nelle zone basali e mediane del ramo. La maturazione è precoce e concentrata, per cui le sue olive sono le prime ad essere raccolte e lavorate. La produttività è costante e la resa in olio è media..
La produzione e' elevata e costante mentre la maturazione e' precoce ed uniforme
I frutti sono utilizzati sia per l'estrazione dell'olio che come olive "nere" da mensa.

FRANTOIO: Di origine toscana, è una varietà che si è ben adattata nelle nostre zone. Poco resistente al freddo e alla siccità, è molto sensibile alla rogna. E una varietà di buona e costante produzione; la maturazione è tardiva e scalare. La resa in olio è buona e l'olio prodotto è di ottima qualità.
È importante sottolineare che, come per qualsiasi altra specie fruttifera, anche per l'olivo la scelta varietale, la potatura, la fertilizzazione e i controlli fitosanitari sono elementi importantissimi per il raggiungimento di buone produzioni, sia in termini quantitativi che qualitativi.
L'adattamento delle cultivar agli ambienti della nostra provincia è stato il risultato dell'azione di fattori bioclimatici e dell'opera di selezione dell'uomo. Si sono in questo modo costituiti degli ecotipi la cui salvaguardia è legata non solo a motivi naturalistici, ma anche a valutazioni di tipo agronomico, soprattutto nelle aree particolarmente vocate.

I nostri prodotti

100% italiano

BUSCA LEONARDO & EREDI DI BUSCA NAZZARENO S.N.C.
Frantoio Olive
Via Cuccurano, 26 - 61032 Cuccurano di Fano (PU) - ITALIA
Tel./Fax (+39) 0721 850208 - **Cell.** (+39) 340 5109004
info@frantoiobusca.it - www.frantoiobusca.it

BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA
BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA
BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA

BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
Ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA
LT. 0,50 e
LOTTO:
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:
cod. id. PU 011
Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce. Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso

BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA
LT. 0,50 e

BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
Ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti meccanici
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA
LT. 0,50 e
LT. 0,25 e

BUSCA
FRANTOIO
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
OLIO DI OLIVA
DI CATEGORIA SUPERIORE
OLIO OTTENUTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA
Lt. 0,25 e

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

VARIETA'
Olio ottenuto da olive da noi selezionate: Frantoio Leccino e Raggiola

ZONA DI PRODUZIONE
Colline della provincia di Pesaro e Urbino

EPOCA DI PRODUZIONE
fine Ottobre e Novembre.

MODALITA' DI SPREMITURA
A freddo con impianto

CARATTERISTICHE e PROPRIETA'
Acidità: max 0,3 %
Colore: verde con riflessi giallo oro
Odore: fruttato con leggero sentore erbaceo
Sapore: Olio dal fruttato medio con sentori lievi di foglia e di frutto. Dal gusto fresco ed armonico che ricorda l'oliva appena raccolta.

CONSIGLI D'USO
Il miglior utilizzo, a tavola e in cucina è a crudo. Per condire insalate, bruschette, su zuppe di verdure, sui legumi. In cottura per arrosti, umidi, stufati o per fritture raffinate, ma anche sulla carne rossa alla griglia.

100% italiano

OLIO GREZZO O OLIO FILTRATO?

Olio Filtrato ***Olio Grezzo***

Il processo di filtrazione dell'olio viene realizzato attraverso il filtro a carta.
Nell'olio non filtrato sono presenti molti **pezzetti di frutto**, che restituiscono odori e sapori all'olio per diversi mesi. Di fatto funzionano come una riserva, che cede in forma continua al prodotto le sostanze aromatiche presenti nel frutto originario. Man mano che il tempo passa, le parti del frutto rimaste scendono sul fondo e finiscono per imputridire, trasformandosi in "morchia". Affinché questo non pregiudichi lo stato di salute dell'olio è bene separare i fondi dal resto dell'olio in primavera ed in autunno, soprattutto se la percentuale di morchia è alta (2-3% del prodotto totale).
Nell'olio filtrato questo processo di deposito è molto ridotto, così come è attenuato l'apporto che le parti di frutto rimaste (le più piccole!) possono dare all'olio. La differenza tra olio filtrato e non filtrato si registrerà man mano che trascorre il tempo, sotto forma di un decadimento più rapido nei profumi e nel sapore per l'olio filtrato e un pericolo di ossidazione maggiore (sapore di rancido) per quest'ultimo.
Tale differenza, in ogni caso, è ridotta se si sono usate tecniche di molitura delle olive a basso contatto con l'aria ed a bassa temperatura, se l'olio è stato mantenuto in recipienti che garantiscono il minimo contatto con l'aria e massima protezione dalla luce, posti in ambienti a temperatura costante e possibilmente sotto i 15° (soprattutto d'estate) e se l'olio proviene da varietà di olive ad alta concentrazione di polifenoli.
Nell'olio giovane - ricco di profumi e di sapori - la differenza tra il filtrato e il non filtrato nell'odore e nel sapore è quasi impercettibile Con il passare del tempo, l'olio non filtrato ha maggiori probabilità di mantenere ad un buon livello i caratteri organolettici della varietà e di mantenersi sano. D'altro canto, **l'olio filtrato presenta un aspetto leggermente più limpido**.
Pertanto nell'**Olio non Filtrato**, la velatura dell'Olio e la presenza sul fondo delle confezioni di un leggero strato di morchia o deposito, testimonia appunto la genuinità del prodotto, ciò in particolare negli olii giovani.

Il catalogo prodotti

Linea Famiglia

100% italiano

Lattina olio extra vergine di oliva litri 5

Lattina olio extra vergine di oliva Litri 3

Lattina olio extra vergine di oliva Litri 1

Bottiglia Marasca olio extra vergine di oliva Litri 0,75

Bottiglia Marasca olio extra vergine di oliva Litri 0,50

Bottiglia Marasca olio extra vergine di oliva Litri 0,25

Linea Gourmet

100% italiano

Bottiglia Grandolio olio extra vergine di oliva Litri 0,75

Bottiglia Grandolio olio extra vergine di oliva Litri 0,50

Bottiglia Grandolio olio extra vergine di oliva Litri 0,25

Bottiglia Marasca olio extra vergine di oliva Litri 0,75

Bottiglia Marasca olio extra vergine di oliva Litri 0,50

Bottiglia Marasca olio extra vergine di oliva Litri 0,25

Linea Regalo

100% italiano

Confezione regalo n. 4 galloni da litri 0,50 cadauno

Confezione regalo n. 2 bottiglie Litri 0,75

Confezione regalo n. 1 bottiglia Litri 0,75

Le mignon
100% italiano

Bottiglia Mignon 0,10 Litri
Lattina Mignon 0,250 Litri

Un'idea originale da offrire come prodotto **OMAGGIO**, **Regalo Aziendale** o **GADGET**!

BUSCA LEONARDO & EREDI DI BUSCA NAZZARENO S.N.C.
Frantoio Olive
Via Cuccurano, 26 - 61032 Cuccurano di Fano (PU) - ITALIA
Tel./Fax (+39) 0721 850208 - **Cell.** (+39) 340 5109004
info@frantoiobusca.it - www.frantoiobusca.it