



**A Segni** • Gli olivi locali danno un prodotto verde brillante, dall'inconfondibile sapore fruttato

# Volpicelli, qualità "extra" da ben quattro generazioni

Nel frantoio si utilizza una tecnica di spremitura antica, rimasta immutata nel tempo

Da quattro generazioni la famiglia Volpicelli produce olio di ottima qualità nel Comune montano di Segni, in provincia Roma. Subito diventato un punto di riferimento per la comunità e per i paesi limitrofi, il frantoio sorgeva all'epoca nei pressi del centro storico e poteva essere raggiunto soltanto con carretti e muli percorrendo la via Traiana. Proprio la stessa strada che ancor oggi - con mezzi di locomozione molto più moderni, naturalmente - permette agli agricoltori locali di utilizzare il frantoio.

conoscimento da compaesani, clienti, aziende ed istituzioni, sia in Italia che all'estero, da segnalare la recente partecipazione alle ultime due edizioni del "Summer Fancy Food Show" di New York, la più grande fiera nord-americana per i prodotti alimentari".

Per soddisfare una richiesta sempre crescente, è possibile ordinare l'extra vergine Volpicelli anche online. Due sono le versioni proposte: ci sono l'Olio di Frantoio "classico" o quel-

lo "grezzo", nato per soddisfare le esigenze dei clienti che preferiscono il prodotto appena franto, senza ulteriore filtraggio, entrambi disponibili sia in bottiglia che in lattina.

L'ottimo olio Volpicelli viene anche utilizzato nelle deliziose salse Aglio e Peperoncino, Arance e Olive, Carciofi, Carciofi e Mandorle, Olive e Limone e Olive Gaeta, nonché al tartufo, prodotte dall'azienda, anch'esse disponibili nello store online.



### Contatti

**Agrivolpicelli**  
via Traiana 21, Segni  
a 20 minuti da Roma Sud

[www.agrivolpicelli.it](http://www.agrivolpicelli.it)

06 9768322

3281528487 - 328 6785306

### GENUINO AL 100%

Ad essere rimasta inalterata nel tempo è anche la tecnica di produzione, che consiste nell'estrazione a freddo con macine in pietra e in una spremitura dolce. Questo consente di estrarre dal frutto il meglio dell'essenza olearia. L'olio che ne deriva è un extra vergine senza nessuna aggiunta, in cui le proprietà organolettiche dell'oliva sono perfettamente conservate.

A garanzia di genuinità, ogni anno, prima dell'inizio dell'attività stagionale di spremitura, il frantoio macina una minima quantità di olive che permette la lubrificazione e la pulizia dei condotti, eliminando ogni possibile impurità o traccia di polvere (sempre possibili nonostante a ogni fine stagione si proceda ad una minuziosa pulizia dell'impianto). Questo primo olio viene poi ovviamente smaltito e non utilizzato per l'uso alimentare.

Dai propri oliveti e da quelli messi a disposizione da altri produttori selezionati con cura, Agrivolpicelli produce un extra vergine di oliva di altissima qualità, dal colore verde brillante e dal gusto fruttato; un olio che nel tempo si è guadagnato moltissimi attestati di stima e ri-

### Il Marrone segnino

## Un'eccellenza autunnale



Se l'olio è il fiore all'occhiello di Agrivolpicelli, non è l'unico vanto dell'azienda. Proprio nel mese di ottobre, infatti, avviene la raccolta dei Marroni segnini, uno dei prodotti agricoli più rinomati di questo territorio ai confini con la Ciociaria. Si tratta di una varietà inconfondibile per le sue grosse dimensioni, la buccia marrone scuro tendente al rosso, la polpa giallo pallido, compatta e croccante, il gusto ricco e dolce, che rende i marroni segnini un prodotto estremamente versatile in cucina.

Come nel caso dell'olio, anche per i marroni la filosofia produttiva della famiglia Volpicelli si basa sulla ricerca della qualità e sull'attenzione estrema alle procedure agronomiche e a tutti i processi di trasformazione, conservazione e confezionamento.



# Volpicelli

[www.agrivolpolicelli.it](http://www.agrivolpolicelli.it)

Azienda Agricola Vittozzi Anna Maria - Via Traiana 21 00037 Segni (RM)

Tel. 06.9768322 - Cell. 328.1528487 - 328.6785306 - [info@agrivolpicelli.it](mailto:info@agrivolpicelli.it)