



The territory of the oil of excellence





La Toscana, una terra piena di storia.
Ogni storia un segreto da raccontare.
Noi ti sveliamo il segreto dell'Oro Verde di Reggello.

Tuscany, a land full of history.
Each story a secret to tell.
We reveal the secret of Reggello Green Gold.



Chi siamo

Nel 2022 nasce il primo frantoio della società Masaccio il quale porta per l'appunto il nome “Frantoio Masaccio”. Il brand dell'azienda rende omaggio al famoso Trittico di San Giovenale, un dipinto di Masaccio del 1422 conservato nel Museo di Cascia a Reggello, il quale ha fortemente ispirato la realizzazione del nostro brand aziendale. Rappresentiamo la nuova generazione di eccellenze Toscane, in particolare dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Reggello. L'azienda è composta da professionisti del settore oleario e da finanziatori pronti ad investire energicamente in questo ambizioso progetto che si sviluppa su di un territorio per noi di grande interesse per la pregiata e apprezzata peculiarità qualitativa riconosciuta in Italia e nel mondo.

Who we are

In 2022 the first oil mill of the Masaccio company was born, which bears the name “Frantoio Masaccio”. The company brand pays homage to the famous Triptych of San Giovenale, a painting by Masaccio from 1422 preserved in the Cascia Museum in Reggello, which strongly inspired the creation of our corporate brand. We represent the new generation of Tuscan excellences, in particular of the Extra Virgin Olive Oil of Reggello. The company is made up of professionals in the oil sector and financiers ready to invest energetically in this ambitious project which develops on a territory of great interest to us for the valuable and appreciated qualitative peculiarity recognized in Italy and in the world.



La storia del territorio

Reggello, si trova in provincia di Firenze è un territorio di grande interesse storico e culturale, riconosciuto e affermatosi nel tempo come luogo privilegiato per la produzione di Olio Extra Vergine di Oliva. Fin dai tempi del Rinascimento le famiglie nobili fiorentine possedevano poderi su tutto il territorio di Reggello, dove coltivavano principalmente olivi e producevano già allora il famoso “Oro verde di Reggello”, così definito nei manoscritti antichi: una vera eccellenza alimentare, pregiata e da sempre apprezzata, in Italia e nel mondo, per le sue peculiarità qualitative. Oggi giorno, come nei tempi passati le nostre olive vengono coltivate e raccolte in una limitata porzione di territorio, che si sviluppa su di una superficie di soli 122 Km².

The history of the area

Reggello, located in the province of Florence, is an area of great historical and cultural interest, recognized and established over time as a privileged place for the production of Extra Virgin Olive Oil. Since the time of the Renaissance, the noble Florentine families owned farms throughout the Reggello area, where they mainly cultivated olive trees and even then produced the famous “Green Gold of Reggello”, as defined in ancient manuscripts: a true food excellence, prized and always appreciated, in Italy and in the world, for its qualitative peculiarities. Today, as in the past, our olives are grown and harvested in a limited portion of the territory, which is spread over an area of only 122 km².



FRANTOIO
MASACCIO
MMXXII

OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO

ESTRATTO
A FREDDO



L'immagine aziendale

Puntiamo ad un olio che faccia la differenza non solo qualitativamente ma anche visivamente perchè crediamo fermamente che l'immagine di un prodotto sia fondamentale. Per questo ci prendiamo cura di ogni minimo particolare, dalla bottiglia con forma geometricamente piacevoli, all'etichetta in carta naturale con lavorazioni di pregio che la impreziosiscono ed al tatto la rende più gradevole e calda, infine un packaging snello ma elegante. Per noi è importante vendere qualità sotto tutti i punti di vista, dal contenitore al prodotto contenuto, l'importanza del nostro brand è quella di sorprendere e deliziare i commensali, i piaceri gustativi e i piaceri visivi si mescolano provocando un mix di sensazioni.

The corporate image

We aim for an oil that makes a difference not only in terms of quality but also visually because we firmly believe that the image of a product is fundamental. This is why we take care of every detail, from the bottle with a geometrically pleasant shape, to the natural paper label with fine workmanship that embellishes it and makes it more pleasant and warm to the touch, finally a slim but elegant packaging. For us it is important to sell quality from all points of view, from the container to the contained product, the importance of our brand is to surprise and delight the diners, the gustatory pleasures and the visual pleasures mix causing a mix of sensations.

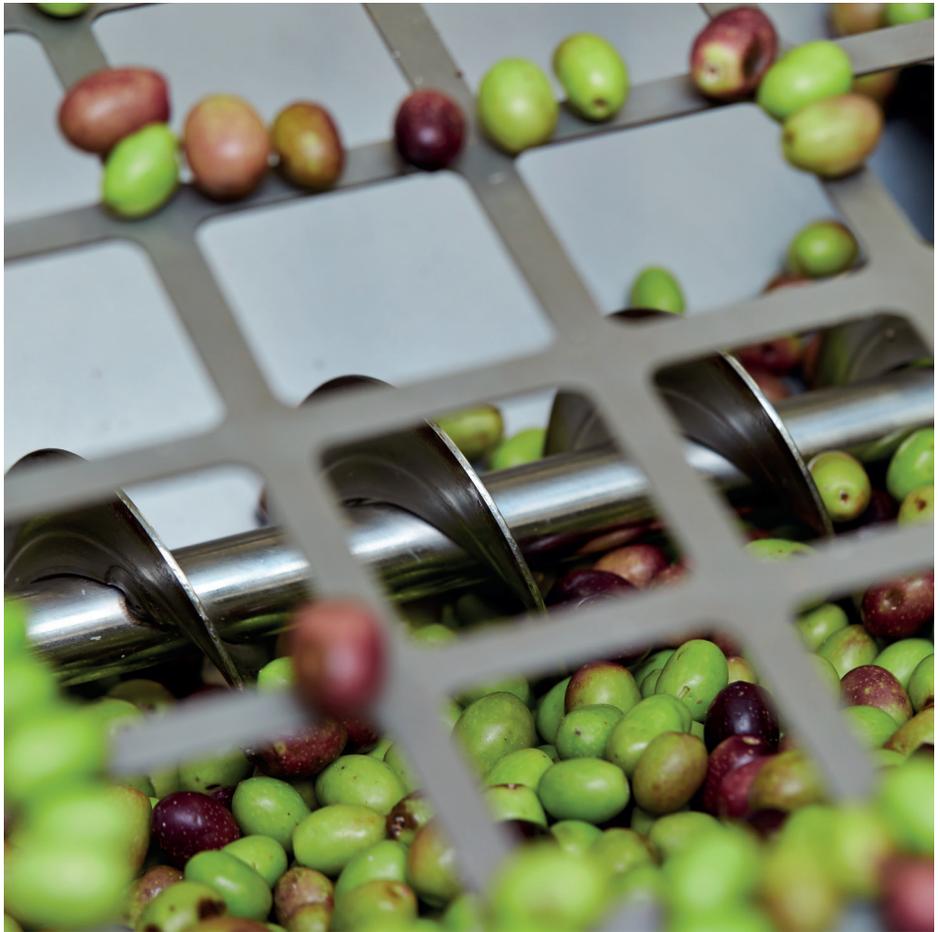


La filosofia

La filosofia del Masaccio è quella di realizzare solo ed esclusivamente Olio Extra Vergine di Oliva del territorio, un territorio piccolo ma di grande vocazione olivicola. Produrre grandi quantità non è il nostro obiettivo perchè porterebbe l'azienda a diversificare la produzione acquistando olive da territori di meno pregio alterando l'eccellenza finale del prodotto. Le nostre olive provengono dal territorio circostante e la nostra trasformazione è determinante per la produzione di un prodotto di alta qualità. Sul mercato vogliamo essere riconosciuti come azienda di qualità che si contraddistingue per solidi principi, che non scende a compromessi che potrebbero penalizzare la qualità del prodotto.

The philosophy

The philosophy of the Masaccio mill is to produce only and exclusively Extra Virgin Olive Oil from the area, a small area but with a great olive-growing vocation. Producing large quantities is not our goal because it would lead the company to diversify production by purchasing olives from less valuable territories, altering the final excellence of the product. Our olives come from the surrounding area and our transformation is crucial for the production of a high quality product. We want to be recognized on the market as a quality company that stands out for its solid principles, which does not make compromises that could devalue the quality of the product.



I principi

I principi della nostra azienda sono ben fondati, vogliamo tutelare il consumatore finale con un prodotto puro, naturale, ma soprattutto che racconti la nostra terra. A volte è facile parlare di professionalità e tradizione, ma è altrettanto difficile non accettare compromessi quando ci si affaccia ad un mercato internazionale. Una scelta molto allettante quando pensiamo a “grandi numeri e grandi fatturati” ma che non può sposarsi con il livello di qualità al quale puntiamo. Le vere eccellenze sono prodotte in piccole quantità e grazie a questo è possibile seguire attentamente ogni fase della filiera. Per Masaccio si parla di coltivazione, selezione, raccolta, frangitura, conservazione ed infine imbottigliamento.

The principles

The principles of our company are well founded, we want to protect the final consumer with a pure, natural product, but above all one that tells the story of our land. Sometimes it's easy to talk about professionalism and tradition, but it's equally difficult not to accept compromises when facing an international market. A very attractive choice when we think of “large numbers and large turnovers” but which cannot be combined with the level of quality we aim for. The true excellences are produced in small quantities and thanks to this it is possible to carefully follow each stage of the supply chain. For Masaccio we talk about cultivation, selection, harvesting, pressing, conservation and finally bottling.



La tradizione

La coltivazione delle olive è una tradizione antica in Toscana. Le Cultivar di olio più diffuse in Toscana sono da sempre tre: il Frantoio, Moraiolo e Leccino e sono le cultivar presenti anche nel nostro territorio di Reggello. Le caratteristiche sensoriali dell'olio estratto da queste varietà sono tipicamente tendenti al piccante con note di amaro ed un fruttato più o meno intenso. Ciò è attribuibile ad una elevata presenza di polifenoli che dal frutto riusciamo a portare nel prodotto finito dopo un'attenta trasformazione. La varietà degli olivi, la tecnica di coltivazione, la raccolta al giusto grado di maturazione e la loro trasformazione danno vita ad un prodotto esclusivo, si può definire una vera eccellenza alimentare.

The tradition

The cultivation of olives is an ancient tradition in Tuscany. The most common oil cultivars in Tuscany have always been three: Frantoio, Moraiolo and Leccino and they are also present in our area of Reggello. The sensory characteristics of the oil extracted from these varieties are typically spicy with bitter notes and a more or less intense fruitiness. This is attributable to a high presence of polyphenols that we are able to bring from the fruit into the finished product after careful transformation. The variety of olive trees, the cultivation technique, the harvest at the right degree of ripeness and their transformation give life to an exclusive product, which can be defined as true food excellence.



Il ciclo produttivo

Per produrre un olio superiore non serve solo una buona materia prima, serve un impianto tecnologico che sia all'altezza. La filiera produttiva si svolge in 3 fasi fondamentali: Nella prima si trova la Pesatura, la deramifogliazione, il lavaggio e l'asciugatura che consente di ottenere un prodotto pulito. Nella seconda fase si trova la frangitura, la gramolazione e grazie alla tecnologia riusciamo ad ottenere le migliori performance adeguando la lavorazione al tipo di oliva che dobbiamo lavorare e alla tipologia di olio che vogliamo ottenere. Nell'ultima fase avviene la separazione con un decanter che lavora a 2 fasi (senza aggiunta di acqua) ed un separatore che lavora sotto azoto, fino ad arrivare al filtraggio finale.

The production cycle

To produce a superior oil you don't just need a good raw material, you need a technological system that is up to par. The production chain takes place in 3 fundamental phases: In the first one there is weighing, debranching, washing and drying which allows to obtain a clean product. In the second phase we find the pressing, kneading and thanks to technology we are able to obtain the best performance by adapting the processing to the type of olives we have to work and the type of oil we want to obtain. In the last phase the separation takes place with a decanter that works in 2 phases (without adding water) and a separator that works under nitrogen, up to the final filtration.



Una vera eccellenza

Ogni lotto di olio viene sottoposto ad analisi chimiche che ne certificano le proprietà ed a scrupolosi test organolettici da parte di panel certificati. L'azienda inoltre ha sottoposto i propri campioni di olio all'analisi del laboratorio IQO (Index Qualitatis Oleum) il quale, grazie ai propri organi di controllo, ha certificato le qualità fisico-chimiche e nutraceutiche del nostro olio con risultati altamente al disopra delle nostre aspettative. Per questo motivo l'olio evo Masaccio si può fregiare dei principali claims salutistici specifici previsti dall'EFSA (European Food Safety Authority). Questa certificazione viene facilmente tracciata grazie ad un'etichetta, che riporta un numero seriale, facilmente consultabile tramite un codice QR.

A true excellence

Each batch of oil is subjected to chemical analyzes which certify its properties and to scrupulous organoleptic tests by certified panels. The company has also subjected its oil samples to the analysis of the IQO (Index Qualitatis Oleum) laboratory which, thanks to its control bodies, has certified the physical-chemical and nutraceutical qualities of our oil with results highly above the our expectations. For this reason, Masaccio extra virgin olive oil can boast the main specific health claims established by the EFSA (European Food Safety Authority). This certification is easily traced thanks to a label, which shows a serial number, which can be easily consulted via a QR code.

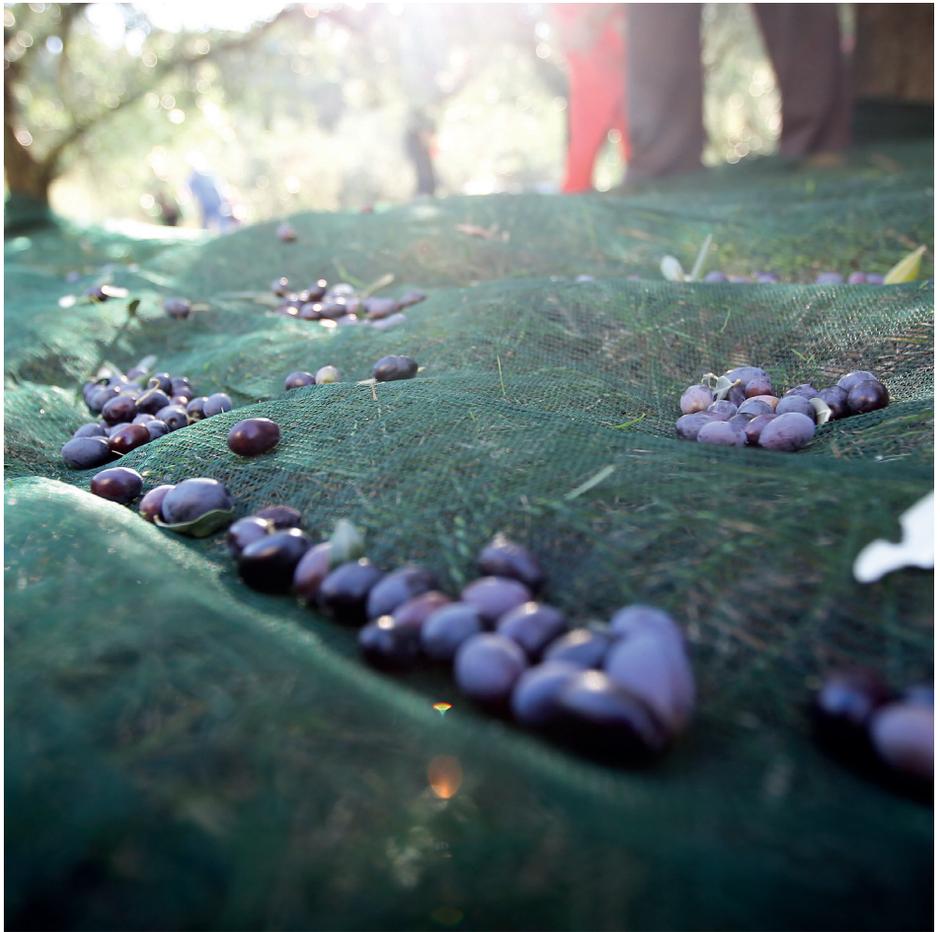


La differenza dell'olio filtrato

Nell'olio non filtrato sono presenti sostanze solide in sospensione e piccole quantità di acqua provenienti dalle olive, per questo motivo ha un aspetto torbido, al contrario di quello filtrato che ha un aspetto verde brillante traslucido. Queste sostanze solide in sospensione dopo qualche mese si depositano sul fondo del contenitore trasmettendo all'olio aromi non desiderati e rendendo l'olio più facilmente deperibile, infatti l'olio non filtrato va consumato entro 18 mesi. Molto spesso il consumatore abbina l'aspetto torbido ad un olio naturale e genuino, ma non bisogna sottovalutare che l'olio filtrato è privo di impurità, quindi si conserva più a lungo e mantiene integre le caratteristiche organolettiche qualitative nel tempo.

The difference of filtered oil

In the unfiltered oil there are solid substances in suspension and small quantities of water coming from the olives, for this reason it has a cloudy appearance, as opposed to the filtered one which has a translucent bright green appearance. These solid substances in suspension settle on the bottom of the container after a few months, transmitting unwanted aromas to the oil and making the oil more easily perishable, in fact unfiltered oil must be consumed within 18 months. Very often the consumer combines the cloudy aspect with a natural and genuine oil, but it should not be underestimated that the filtered oil is free of impurities, therefore it is kept longer and keeps the organoleptic qualitative characteristics intact over time.



Sede Legale

Masaccio Srl
P.zza Dalmazia, 19
50141 Firenze (I)
C.F. & P.IVA 07206810488
Codice Univoco M5UXCR1

Sede Operativa

Frantoio Masaccio
Via Dante Alighieri, 211
50066 Reggello, Firenze
Toscana (I)

Contatti Frantoio

Tel. +39 055 0317599
Cell. +39 351 7325475
www.frantoioymasaccio.it
info@frantoioymasaccio.it

TOSCANA



REGGELLO