



TUSCUS  
FRANTOIO ARTIGIANO



**L'artista e l'artigiano**

*Oli'n blu*



TUSCUS  
FRANTOIO ARTIGIANO



L'artista e l'artigiano

*Oli'n blu*

# Pane e Olio



TUSCUS  
FRANTOIO ARTIGIANO



CusaniSodano è sinonimo dell'azienda agricola L'Olivaia dove c'è l'oliveto e il Frantoio Tuscus dove si fa l'olio.

Fabrizia Cusani e Giampaolo Sodano - lei architetto e professore di Urbanistica, professore di Urbanistica all'Università La Sapienza di Roma, lui giornalista, già direttore di Raidue e Deputato al Parlamento - hanno scelto di diventare artigiani dell'olio con una grande passione e determinazione dopo anni di lavoro nel campo della comunicazione e della cultura.

Nel 1992 hanno iniziato a piantare alberi per fare un bosco di olivi rallegrato dai colori e profumi delle rose inglesi.

Nel 1999 hanno comprato un antico frantoio fondato nel 1947 che hanno completamente ristrutturato rendendolo moderno ed efficiente per completare la filiera e garantire la qualità dei loro prodotti.

# CusaniSodano



Oli'n blu

## **L'OLIVAIA AZIENDA AGRICOLA**

L'Olivaia è un'azienda certificata Biologica e Dop Tuscia. Si stende sui colli della Tuscia, tra l'anfiteatro romano di Sutri e l'antica via Francigena, al centro di quattro laghi vulcanici che determinano condizioni pedoclimatiche ottimali per lo sviluppo dell'olivo. L'oliveto si stende su circa 20 Ha con oltre 7.000 piante di olivo ed è organizzato per campi e per cultivar in modo da permettere la raccolta differenziata delle cultivar di Leccino, Frantoio, Maurino e autoctone tra cui Caninese e Bolzone, seguendone la diversa maturazione.

## **TUSCUS FRANTOIO ARTIGIANO**

Sulla antica Via Cassia che attraversa la terra degli Etruschi - a soli 68 Km da Roma e a 18 Km da Viterbo, la città dei Papi- e sotto le mura medievali della città di Vetralla si aprono le porte blu di Tuscus dove le olive si trasformano in olio extra vergine. Un mix di tecnologia e di know-how professionale, di strumenti e modalità di lavorazione che garantiscono la qualità del prodotto. Tuscus è un frantoio artigiano dove si producono oli extra vergini tipici per valorizzare la biodiversità delle varietà di olive e si creano, con l'arte del blend, oli eccellenti.

TUSCUS  
FRANTOIO ARTIGIANO



# Il Frantoio



*Oli'n blu*  
5

# Il Mastro Oleario



Negli scritti di Pico della Mirandola è centrale la figura dell' "homo faber" come colui che cerca l'autonoma creatività.

E' la cultura che impronta il lavoro dei "Mastri oleari". L'homo faber del terzo millennio è libero dall'alienazione dell'operaio. Il suo ideale è un moderno artigianato che padroneggia tutte le fasi della creazione di un prodotto. Per l'imprenditore artigiano, l'orgoglio di un lavoro ben fatto vale più di quanto esso rende in denaro. Perché per noi di Tuscus l'etica è intrinseca al prodotto ed ai suoi processi. Questo è il senso del nostro codice etico. Produrre extra vergine significa avere una grande responsabilità perché l'olio oltre ad essere un condimento è, per le sue proprietà intrinseche, un formidabile antiossidante e antinfiammatorio ma anche, secondo le più avanzate ricerche mediche, un antidoto preventivo di alcune patologie mediche come le malattie cardiovascolari e il tumore. Per questa ragione le imprese olearie sono chiamate ad assolvere ad un importante ruolo sociale. A condizione di produrre olio di alta qualità.

*Giampaolo Sodano  
Mastro Oleario*

*Oli'n blu*

## La Blendmaster



Ero rimasta incantata guardando dentro l'obiettivo della mia Canon, il blu che faceva da cornice a Uluru, l'imponente massiccio roccioso dell'outback australiano chiamato Ayers Rock, non l'avevo mai visto. Circondato dalla superficie completamente piana del bush, Uluru si può vedere da decine di chilometri di distanza ed è celebre per la sua intensa colorazione rossa, che muta in maniera spettacolare dall'ocra, al bronzo, a quell'azzurro che diventa scuro e vira al viola a secondo dell'ora del giorno e della stagione.

Mi ricordava il colore di certe porcellane della nostra collezione di famiglia che mia madre chiamava blu porcellana, quel blu scuro ma brillante che qualcuno ha chiamato carta da zucchero o il cosiddetto blu di Vienna che fa capolino qua e là nei giardini Majorelle della casa di Yves Saint Laurent e Bergé a Marrakech, in Marocco. O il blu del mare di Ventotene quando il sole lo penetra dritto e ne rimanda i bagliori. O gli occhi di nonna Emma nei quali mi perdevo: sembrava che un pennello intinto di colori diversi avesse tracciato in quegli occhi un caleidoscopio con al centro quel misterioso magnifico blu.

*Arch. Fabrizia Cusani*

TUSCUS  
FRANTOIO ARTIGIANO



## Perchè Tuscus in blu

Per garantire la qualità del nostro olio, abbiamo scelto il vetro blu cobalto come il bicchiere degli assaggiatori dei Panel Test. Per ornare la vostra tavola abbiamo realizzato il disegno di una cavigliera come la potavano i musici etruschi. La lavorazione del vetro della bottiglia Tuscus è una sequenza di fasi rigorosamente gestite e controllate che consentono risultati di eccellenza dal punto di vista della sicurezza. Ma è necessario utilizzare una particolare “ricetta” fatta di un dosaggio di materie prime, tutte naturali, determinante per ottenere un prodotto di alta Qualità. Per la colorazione è stato utilizzato un pigmento blu cobalto chimicamente stabile, inalterabile e rispondente ai requisiti di protezione ai raggi UV. Da un forno a 1600°si ricava il materiale per la formatura da cui si ottiene la bottiglia che va al forno di ricottura per garantire una maggiore resistenza. Ogni singola bottiglia viene sottoposta a verifica della dimensione, forma, spessore, integrità, resistenza non solo per le esigenze estetiche e funzionali, ma soprattutto affinché mantenga inalterata nel tempo la qualità e le caratteristiche dell’olio che dovrà contenere.

*Arch. Fabrizia Cusani*

*Oli'n blu*



# La bottiglia Tuscus



Biodiversità, tipicità, tecnologia, creatività,  
professionalità per cui nessun olio di  
frantoio è uguale ad un altro: il senso della  
produzione artigiana è nella diversificazione  
degli aromi, dei sapori, che nasce dalla  
selezione

# L'Olio Artigianale

delle  
cultivar usate dal  
mastro oleario. L'olio  
artigiano non è concorrente con  
quello confezionato dalle aziende  
industriali. È un prodotto diverso.  
La competitività non  
può essere



sul  
prezzo,  
ma sulla  
qualità dell'olio.

**L'olio** un prodotto antico, ricco di storia.

**L'olio** non si beve, si mangia.

L'olio è un alimento di pregio, pochi grammi cambiano il gusto del cibo.

**L'olio** fa bene alla salute e dona piacere al palato.

**L'olio** nasce da una sapiente e antica arte, quella dei mastri oleari.

**L'olio** nasce sulla pianta ma si crea in frantoio, ecco perché è un prodotto artigianale

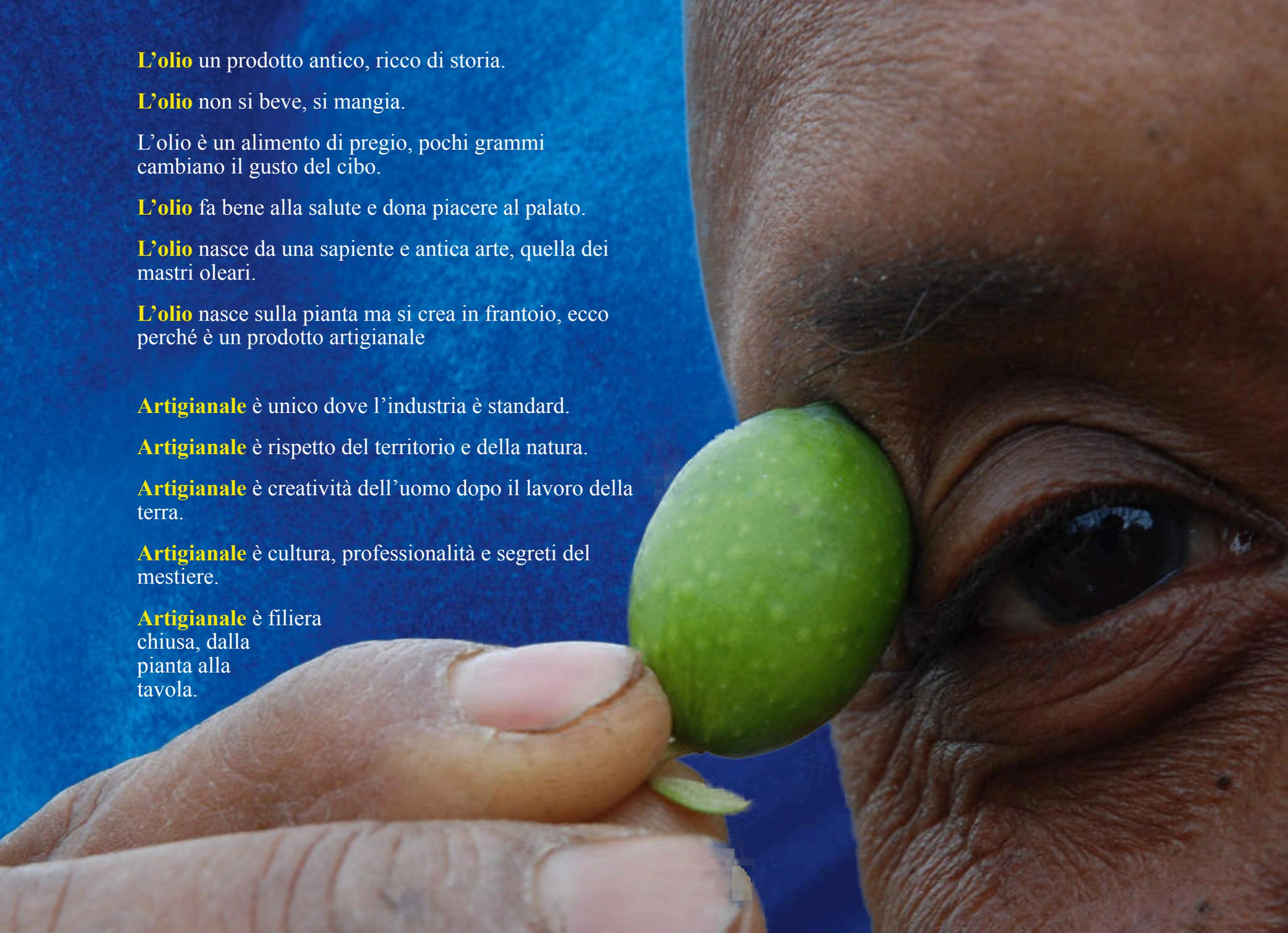
**Artigianale** è unico dove l'industria è standard.

**Artigianale** è rispetto del territorio e della natura.

**Artigianale** è creatività dell'uomo dopo il lavoro della terra.

**Artigianale** è cultura, professionalità e segreti del mestiere.

**Artigianale** è filiera chiusa, dalla pianta alla tavola.



# Re Laris Grand Cru

Re Laris è un Gran Cru extra vergine da olive esclusivamente italiane, estratto a freddo, prodotto secondo il disciplinare per la produzione di olio extra vergine di oliva artigianale Tuscus di Giampaolo Sodano (iscritto all'Albo Professionale dei Mastri Oleari) depositato agli atti del notaio Giorgio Imperato (ai sensi dell'art. 61 I comma lettera b) della Legge 16.2.1913 n.89 nonchè dell'art.1 n.1 del RDL 14.7.1937 n.1666) e certificato dal Consorzio “ FAPI Frantoi Artigiani e Piccole Imprese”. L’olio è un blend di Caninese, Leccino e Peranzana creato dalla blendmaster Fabrizia Cusani. Il metodo di produzione artigianale garantisce il controllo della intera filiera.



# Tuscus

Tuscus è un extra vergine certificato Dop Tuscia prodotto esclusivamente da olive del territorio della Tuscia, estratto a freddo. Si presenta limpido e di buona consistenza, ha un colore verde brillante e un profumo fragrante di erba appena tagliata. All'assaggio è ben strutturato con note decise di amaro e piccante. E' un olio che esalta i profumi e i sapori di una cucina di carattere.



# Olivello

Olivello è un extra vergine 100% Italiano da olive coltivate in agricoltura biologica, estratto a freddo. Si presenta limpido, di colore verde con sfumature dorate. All'olfatto presenta le sue note di frutto fresco e di erba tagliata che si amalgamano in un piacevole profumo. All'assaggio ha un gusto morbido ma di carattere che ricorda la mandorla dolce. E' certificato Biologico



# Olio Felice

Olio Felice è un extra vergine prodotto da agricoltura biologica.

E' un olio limpido con buona consistenza, estratto a freddo, dal colore verde smeraldo e dal sapore piacevolmente morbido e molto equilibrato. In bocca emerge una pasta avvolgente, densa e dolce, con sottofondo di amaro e piccante.

Esalta i sapori dei formaggi morbidi e della ricotta e dell'insalata Caprese.

Ottimo per condire a crudo un piatto di spaghetti al sugo di pomodoro fresco e un carpaccio di pesce



# Turan

Turan è un olio extra vergine da olive esclusivamente italiane, estratto a freddo, certificato VeganOK. È un olio dal colore verde brillante, con un'intensa fragranza di frutta fresca. All'assaggio, ha delle note di amaro che sfumano in un leggero piccante, lasciando la bocca pulita e fresca. L'olio è un blend di Caninese, Leccino e Peranzana creato dalla blendmaster Fabrizia Cusani. Il disciplinare di produzione artigianale Tuscus garantisce il controllo della intera filiera.



# Classic

Classic è un extra vergine da olive esclusivamente Italiane, estratto a freddo. Di colore verde intenso sprigiona il profumo di frutto fresco con sentore di carciofo. All'assaggio si percepisce in maniera equilibrata l'amaro e il piccante, il suo carattere ben si sposa con i primi piatti saporiti come le minestre di verdure o la pasta e legumi; con i secondi di carne rossa alla brace o con la cacciagione.



# DoReMi

Doremi è un extra vergine da olive esclusivamente Italiane, estratto a freddo. Di colore verde con sfumature dorate si presenta limpido e di buona consistenza, con un profumo di erba appena tagliata. E' un olio molto adatto alla carne bianca, ai formaggi stagionati ma anche per dorate frittiture di pesce o vegetariane. Ottimo per i dolci.



# Tuscus Frantoi Artigiani

È un olio extra vergine ottenuto dalle olive secondo il disciplinare di produzione artigianale Tuscus e certificato dal consorzio FAPI.

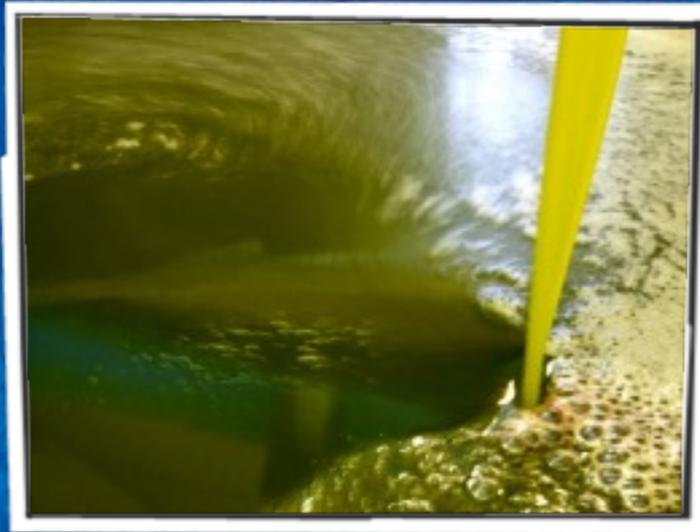
Le eccellenti caratteristiche qualitative che derivano dalla selezione delle cultivar, dalla estrazione a freddo e dal metodo di produzione sono dichiarate e certificate nel prioritario interesse del consumatore. Di colore verde brillante con una fragranza di frutta fresca con note di amaro che sfumano in un leggero piccante.

Bottiglia ed etichetta rendono chiara e percettibile dal consumatore la differenza dall'olio industriale.





# Disciplinare e Certificazioni

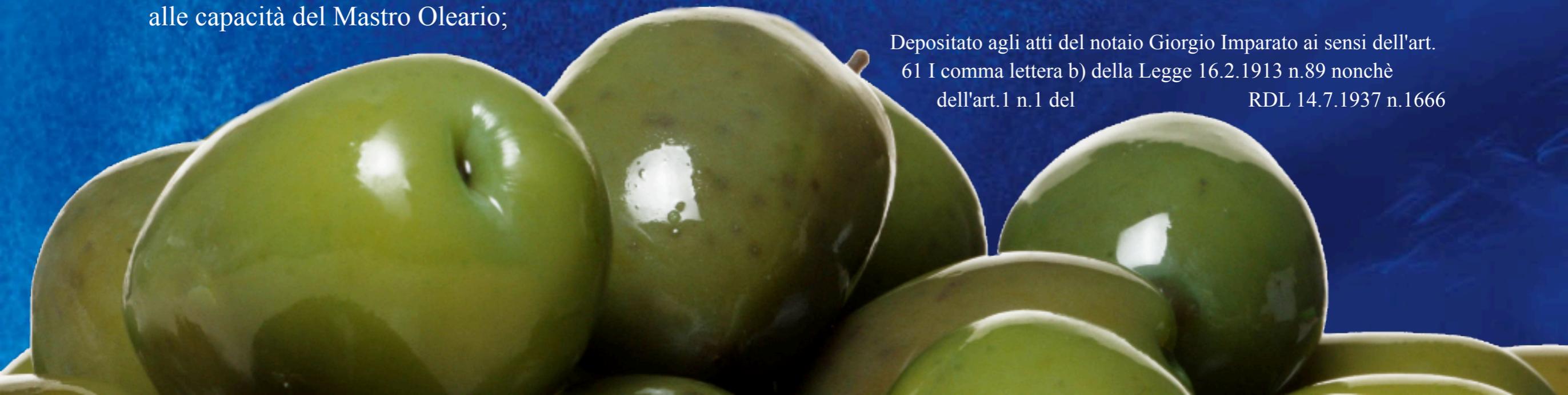


La certificazione è garanzia indipendente di conformità di un prodotto che risponde ai requisiti definiti dagli standard normativi di riferimento. Un prodotto alimentare, ed in particolare l'olio extravergine di oliva, acquisisce valore aggiunto mediante le certificazioni di prodotto e/o di processo in quanto garanzia dell'origine della materia prima e del prodotto finito e del processo di produzione. La certificazione si ottiene attraverso un processo che prevede una fase di verifica, di testing oppure di ispezione, cui fa seguito un ciclo di controlli per attestare il mantenimento nel tempo della conformità. Pertanto le produzioni soggette a certificazione sono sinonimo di garanzia di qualità in quanto subiscono almeno tre fasi di verifica sugli standard di riferimento che l'azienda si impone.

## Il nostro disciplinare

- ✓ Realizzare la filiera corta per garantire il controllo dell'intero processo produttivo e distributivo;
- ✓ Salvaguardare la specificità dell'olio artigianale come risultato di una tradizione sostenuta da una moderna conoscenza tecnica;
- ✓ Rafforzare il collegamento dell'olio artigianale con le tradizioni culturali e gastronomiche della dieta mediterranea;
- ✓ Valorizzare le diversità dei profili sensoriali legati alle varietà, ai territori, alle tecnologie adottate;
- ✓ Contribuire all'educazione alimentare dei consumatori affinché possano apprezzare le variabili legate alla stagionalità della lavorazione e alle capacità del Mastro Oleario;
- ✓ Garantire al consumatore il valore nutrizionale e salutistico dell'olio artigianale;
- ✓ Accogliere e formare i consumatori e in particolare le nuove generazioni per collegare tradizione ed innovazione;
- ✓ Salvaguardare le esclusive modalità di produzione con cui il Mastro Oleario Giampaolo Sodano estrae olio dalle olive a valle di un personale monitoraggio delle caratteristiche delle cultivar utilizzate, garantendo il controllo del processo fino al confezionamento e distribuzione del prodotto finito.

Depositato agli atti del notaio Giorgio Imparato ai sensi dell'art. 61 I comma lettera b) della Legge 16.2.1913 n.89 nonché dell'art.1 n.1 del RDL 14.7.1937 n.1666



**BIO** (Certificazione biologica) è la garanzia della combinazione di tre elementi: migliori pratiche ambientali, promozione della biodiversità e conservazione delle risorse naturali attraverso l'utilizzo di sostanze e processi naturali.

**DOP** (Denominazione di Origine Protetta) La certificazione DOP è il riconoscimento assegnato all'olio prodotto in un'area geografica delimitata conforme al disciplinare di produzione. L'olio del frantoio Tuscus è certificato DOP Toscana.

**VEGANOK** è la prima e unica certificazione Etica per prodotti Vegan nata in Italia. Non si possono utilizzare alimenti, ingredienti, coadiuvanti e additivi di origine animale od ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM) rilasciati nell'ambiente. Durante l'intero ciclo di produzione non vengono utilizzati ausiliari della fabbricazione, litri, membrane e altri additivi di origine animale. La tracciabilità del numero di lotto e del produttore sono garantite.

Durante l'intero ciclo di produzione non vengono utilizzati ausiliari della fabbricazione, litri, membrane e altri additivi di origine animale. La tracciabilità del numero di lotto e del produttore sono garantite.



## **TRACCIABILITÀ DI FILIERA (ISO 22005)**

è la norma internazionale di riferimento per la certificazione di sistemi di tracciabilità nel settore agroalimentare. L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile per rispondere agli obblighi cogenti, ma anche per valorizzare particolari caratteristiche di prodotto quali l'origine, la territorialità e le caratteristiche degli ingredienti

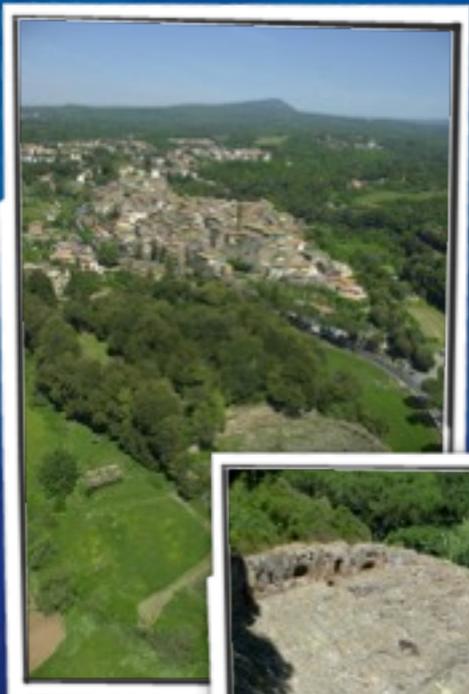
## **FAP** (Consorzio “Frantoi Artigiani e Piccole Imprese”)

è una certificazione che coinvolge la materia prima, il processo di trasformazione ed il prodotto finale. Viene rilasciata ai frantoi oleari che ne fanno richiesta e che dimostrano di essere in regola con la normativa cogente di settore, di avere un sistema di tracciabilità certificato secondo la norma UNI EN ISO 22005/08 e che producono olio 100% italiano.





## La Tuscia



La Tuscia, ricca di antichi insediamenti etruschi, è una nobile terra tra Roma e la Maremma Toscana. Qui arrivarono gli Etruschi che portarono dall'Asia Minore l'olivo, segno di pace, dono che la natura ha fatto agli uomini perché desse loro un frutto straordinario che ha trovato in questa area la giusta cultura e tradizione per diventare ottimo olio.

TUSCUS  
FRANTOIO ARTIGIANO



Tuscus  
L'artista e l'artigiano

testo

Fabrizia Cusani e Giampaolo Sodano

fotografie

Pino Settanni

filmati

Aldo Di Russo

ebook a cura di

Aldo Di Russo (Artifactory)

[www.frantoiotuscus.com](http://www.frantoiotuscus.com)

*Oli'n blu*