Frangitura 2023

Si comunica che il frantoio di Vialfrè è ormai prossimo ad accogliere il raccolto di olive della campagna olearia 2023/2024.

Il 1° giorno di apertura sarà domenica 1° ottobre.

Le lavorazioni proseguiranno fino ad esaurimento prenotazioni, ad esclusione delle giornate di **chiusura** del mercoledì e giovedì, della domenica (esclusa il 1° ottobre).

Orario di apertura: 8.00 – 20.00.

Si accetta il conferimento, POSSIBILMENTE IN CASSETTE DI PLASTICA PULITE, esclusivamente nei seguenti orari: dalle 8 alle 10 e dalle 12 alle 14.

DATA	APERTURA
DOMENICA 1/10	APERTO
LUNEDI 2/10	APERTO
MARTEDI 3/10	APERTO
MERCOLEDI 4/10	CHIUSO
GIOVEDI 5/10	CHIUSO
VENERDI 6/10	APERTO
SABATO 7/10	APERTO
DOMENICA 8/10	APERTO
LUNEDI 9/10	APERTO
MARTEDI 10/10	APERTO
MERCOLEDI 11/10	CHIUSO
GIOVEDI 12/10	CHIUSO
VENERDI 13/10	APERTO
SABATO 14/10	APERTO
DOMENICA 15/10	CHIUSO
LUNEDI 16/10	APERTO
MARTEDI 17/10	APERTO
MERCOLEDI 18/10	CHIUSO
GIOVEDI 19/10	CHIUSO
VENERDI 20/10	APERTO

ASSOCIAZIONE PIEMONTESE OLIVICOLTORI
Via Giulio Cesare, 6 – 10090 Vialfrè (TO) – www.asspo.it

SABATO 21/10	APERTO
DOMENICA 22/10	CHIUSO
LUNEDI 23/10	APERTO
MARTEDI 24/10	APERTO
MERCOLEDI 25/10	CHIUSO
GIOVEDI 26/10	CHIUSO
VENERDI 27/10	APERTO
SABATO 28/10	APERTO
DOMENICA 29/10	CHIUSO
LUNEDI 30/10	APERTO
MARTEDI 31/10	APERTO

Si valuteranno in corso d'opera eventuali altre giornate di apertura nel mese di novembre.

Si ricorda che la frangitura presso il **Frantoio Comunale dell'Anfitetro Morenico d'Ivrea** sito in **Vialfrè** e **gestito dall'ASSPO** è fruibile esclusivamente dai soci in regola col tesseramento dell'anno in corso.

La PRENOTAZIONE è OBBLIGATORIA per poter accedere al servizio.

Telefonare al seguente numero:

389.9519170 dalle ore **18** alle ore **21**, a partire da lunedì 11 settembre,

comunicando le seguenti informazioni:

- il giorno e l'orario;

- la quantità di olive stimate che si desidera conferire;

- la richiesta di filtrazione dell'olio

- la richiesta delle analisi chimiche in loco

e il recapito del telefono cellulare del conferitore;

dopo di che riceverete una mail riepilogativa con i dati forniti, che dovrete confermare rispondendo, pena l'annullamento della prenotazione.

SUGGERIMENTI: Organizzatevi con la raccolta, che DEVE avvenire non più di 24-48 ore prima del conferimento in frantoio, **e non prima di aver concordato un giorno**.

Prestate attenzione a mantenere le olive appena raccolte al fresco e al riparo dal sole sin da subito! Sappiate che il "difetto di riscaldo" eventualmente riscontrabile nell'olio si può innescare ancora prima di spremere le olive al frantoio!

Come in passato, per motivi di sicurezza, NON SARANNO ACCETTATI CONTENITORI IN VETRO. Saranno consentiti esclusivamente contenitori in acciaio inox, alluminio o plastica.

Presso la struttura **potrete acquistare contenitori** per lo stoccaggio dell'olio in vari formati: fusti in acciaio inox ed in materiale plastico idoneo, latte in alluminio. Troverete inoltre una campionatura di cassette, reti, bottiglie, tappatrici e tutti gli accessori utili per la raccolta delle olive e lo stoccaggio dell'olio, fornite dal nostro partner VERDEBOSCO, con speciale sconto per i soci ASSPO. Per richieste particolarmente voluminose e prenotazione materiali da ritirare in frantoio, scrivere preventivamente una mail a info@verdebosco.com

N.B. Ad accogliervi al frantoio, troverete come sempre anche una parte del **direttivo** che, in modo volontaristico, si impegna da anni a rendere soddisfatti voi olivicoltori del lavoro svolto in campo durante l'anno.