

Giornate Fai d'Autunno, sabato 24 la delegazione di Catanzaro in visita alla Fattoria didattica Torchia



Nel secondo week end di ottobre fa trascorrere assieme al FAI per riscoprire e innamorarsi delle **bellezza dell'Italia** in sicurezza, la delegazione di Catanzaro organizza per sabato 24 ottobre una visita alla Fattoria didattica Torchia (sono previsti due turni, alle ore 9,30 e alle ore 10,30. Punto d'incontro alla Fattoria in località Pratora). Ricordiamo che le giornate d'Autunno sono dedicate a **Giulia Maria Crespi**, la fondatrice del FAI.

Ma scopriamo il mondo della Fattoria Torchia. A ridosso dei monti della Sila piccola, nel grazioso comune di Tiriolo, a 690 m sul livello del mare, dove è facile venir catturati dal fascino delle antiche viuzze che portano ai ruderi del castello Angioino, si situa l'Oleificio Torchia. Il suo fondatore, **Federico Torchia**, spinto da un forte spirito d'intraprendenza e di sacrificio, nel 1959 portò a termine la costruzione del primo frantoio a due presse con molazze in pietra. Oggi l'oleificio è una grossa realtà imprenditoriale all'avanguardia, capace di controllare tutta la filiera olivicolo-olearia. A gestirla sono i figli del fondatore, coadiuvati dagli operai, impegnati sia nella coltivazione dei terreni che nelle successive fasi produttive. Per alcuni anni, tutte le fasi che portavano alla produzione dell'olio, dalla

raccolta delle olive, al loro trasporto, fino alla loro trasformazione, seguivano metodi tradizionali e lenti, che non consentivano di ottenere un olio dalle caratteristiche organolettiche e sensoriali elevate. Proprio la ricerca della qualità eccellente e della conseguente soddisfazione del cliente ha orientato il lavoro di tutti i componenti della famiglia Torchia; è così che hanno introdotto, primi nella propria zona di produzione, un moderno impianto di estrazione meccanizzato a freddo e si sono avvalsi, per la coltivazione dei terreni, di tecniche agronomiche moderne, ponendo sempre prioritaria attenzione al rispetto dell'equilibrio tra piante, terreni e uomo. Gli oliveti sono distribuiti tra i comuni di Tiriolo e Catanzaro. La Cultivar prevalente è la Carolea: nel frantoio aziendale le olive, molite a freddo, entro sette ore dalla raccolta vengono trasformate nell'olio extra vergine di oliva presidio Slow Food, in quello biologico e in quello IGP **"Olio di Calabria"**. L'azienda è anche impegnata in iniziative didattiche rivolte a scolaresche e turisti.