



[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)

<b>DESTINATION</b>	<b>Azienda Agricola "REDORO – FRANTOI VENETI"</b>	
<b>INDIRIZZO</b>	Via Marconi 30, 37023 Grezzana (VR) <a href="https://www.redoro.it">https://www.redoro.it</a> mail to : <a href="mailto:info@redoro.it">info@redoro.it</a> Phone: 39 045 907622	
<b>GESTIONE</b>	<p><b>FAMIGLIA SALVAGNO:</b> (Cervello, Anima e Cuore dell'azienda, Commerciale) <b>Daniele Salvagno</b></p> <p>(Produzione) il fratello <b>Lorenzo</b> (Amministrazione) la sorella <b>Valeria</b> (Didattica, Spaccio e Visite Guidate) la sorella <b>Paola</b> (tante cose...) la mamma <b>Isidora</b>.</p>	
<b>ATTIVITA'</b>	<b>PRODUZIONE DI OLI EXTRAVERGINE D'OLIVA E DERIVATI</b> <b>PRODUZIONE VINI DOC</b>	
<b>UN PO' DI STORIA</b>	L'Azienda fonda le proprie radici nel lontano 1895, quando i dazi si pagavano agli Asburgo. In quell'epoca Regina ed Isidoro, da cui l'azienda trae il nome, iniziano la loro attività come olivicoltori a Grezzana, in provincia di Verona, nel cuore della Valpantena, con l'installazione del primo impianto per la spremitura. Da azienda locale a conduzione familiare diventa, nella metà degli anni '90, una realtà di ampio respiro nazionale ed internazionale che opera oltre che sul mercato italiano, anche su mercati	

	<p>internazionali quali il Giappone, il Nord America e il Nord Europa, i Paesi scandinavi, il Belgio, l’Olanda. Agli albori dell’espansione aziendale viene acquisito un secondo antico frantoio a Mezzanedi Sotto, una zona collinare particolarmente vocata per la coltivazione degli olivi in cui un’antica mola, mette in movimento l’antico frantoio, dando vita ad un processo di lavorazione che si avvale delle originali macine a pietra. Le due sedi si trovano vicino al Lago di Garda, zona nota per la produzione esclusiva dell’olio extravergine di oliva Garda DOP.</p> <p>Terreni collinari calcarei particolarmente vocati all’olivicoltura, ad un’altezza tra i 250 e i 450 metri sul livello del mare, un clima mediterraneo con temperature miti e l’assenza di nebbie, ventilato e privo di ristagni di umidità, caratterizzano la produzione dell’olio. Tutta la coltivazione degli olivi segue il metodo dell’agricoltura biologica certificata ICEA, con una raccolta a mano per mezzo di pettini su grandi reti. Un migliaio di produttori delle valli limitrofe conferiscono in giornata la loro migliore produzione al frantoio e viene garantita la molitura entro 12/24 ore con un processo di lavorazione tecnologico e all’avanguardia.</p> <p>L’azienda pone molta attenzione alla sostenibilità e all’utilizzo di energia pulita, con grande rispetto dell’ambiente e della qualità dei processi aziendali. Attraverso un sistema di rilevazione e una telecamera che monitora gli alberi (“ecotrappola”, inventata da Lorenzo Salvagno) è possibile conoscere in tempo reale che cosa sta accadendo alle piante di olivo. Grazie all’imbottigliamento sotto azoto, la confezione preserva i profumi dell’olio ed evita il contatto con l’ossigeno per scongiurare i processi di ossidazione. Una volta imbottigliato l’olio in speciali bottiglie, la sua qualità viene preservata dal vetro scuro anti-ultravioletti, progettato per evitare l’ossidazione e l’esposizione alla luce del contenuto.</p>
<b>I PRODOTTI</b>	-
<b>LA FAMIGLIA</b>	<p>Lavorano costantemente in azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (Anima e Cuore dell’azienda) <b>Manuela Geronazzo</b>, figlia del capostipite Abramo</li> <li>- (in Vigna) <b>Abramo</b>, il papà e <b>Nicola</b>, il figlio di Manuela</li> <li>- (in Cantina) Fabio, marito di Manuela</li> <li>- (Commerciale) <b>Sandy</b>, la figlia di Manuela</li> </ul>



MANUELA



SANDY



NICOLA

**ESPERIENZE**

**1. AMBITO TERRITORIALE: COLLINE DEL PROSECCO**

- a) **Una giornata tra le colline del Prosecco:** accompagnamento in una traversata in pulmino della zona UNESCO, tra piccoli borghi e le maestose colline del Prosecco Superiore DOCG, che celano i segreti dell'unicità del vino che qui viene prodotto. Percorrendo la Strada del Prosecco si arriva ai vigneti di proprietà a Collabrigo (unico appezzamento di 40 ha), dove passeggiando si scopriranno tutte le curiosità sull'arte di coltivare la vite. L'esperienza si concluderà nella sala degustazioni *Al Canevon Wine & Shop* nel centro storico di Valdobbiadene, per degustare i vini dell'azienda accompagnati da un tagliere di prodotti locali.

**DURATA:** tra 30' e 60'    **PREZZO:** tra 13 e 28,50 a persona

- b) **Esperienza Smeraldo:** accompagnamento in una passeggiata tra le vigne della famosa collina del Cartizze. Nicola racconterà le ragioni che rendono il Prosecco prodotto in questa zona davvero eccezionale, tanto che il terreno dove crescono le sue uve viene chiamato "il pentagono d'oro". L'esperienza si concluderà nella sala degustazioni *Al Canevon Wine & Shop* nel centro storico di Valdobbiadene, dove degustare i vini dell'azienda accompagnati da un tagliere di prodotti locali.

**DURATA:** 90'    **PREZZO:** 35 € a persona

c) **Aperitivo in vigna:** partendo dalla sala degustazioni *Al Canevon Wine & Shop* nel centro storico di Valdobbiadene, visita dei vigneti dell'azienda. Nicola, soddisferà ogni curiosità in merito all'unicità del Prosecco che viene prodotto in questa zona. Terminata la visita agli ospiti verranno consegnati dei calici e una bottiglia di Prosecco Superiore DOCG fresca, da degustare in totale autonomia tra le vigne. Un'esperienza di spensierato relax senza limiti di tempo, per chi, dopo una breve visita, vuole semplicemente godersi un calice di vino circondato dalle famose colline del Prosecco.

**DURATA:** a piacimento      **PREZZO:** 28 € a persona

**NB:** tutte le visite indicate possono essere fatte in bici o a cavallo (fornitori terzi convenzionati).

## 2.      **AMBITO TERRITORIALE: VENETO**

d) **Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)**

*<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>*

e) **Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)**

*<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>*

