

Frantoio Belfiore, una storia lunga e affascinante

Pubblicato: Giovedì 25 Maggio 2006

✖ La storia del [Frantoio Belfiore](#), sito a Sapezzano di Senigallia, è lunga ed affascinante come nella migliore tradizione delle attività artigianali, dove l'olio è assoluto protagonista. La leggenda vuole che il Frantoio di Sapezzano sia lì dal 1821, ma notizie certe si hanno dal 1904 con la registrazione di attività di frantoio oleario da parte del canonico Vincenzo Monti. Intorno al 1915 Monti vende attività e stabile al dott. Italiano Spinaci, medico del paese, che nel 1921 modernizza la produzione: le macine ed il torchio da trazione animale diventano elettrificati, rendendo il frantoio tecnologicamente avanzato.

Nel '53 cede l'attività a suo figlio, il dottore in agraria Silvio Spinaci che modifica nuovamente l'aspetto del frantoio rimasto così sino al 1999, anno in cui subentra la Alessandroni Cav. Remo, Fraboni Paolino & C. s.n.c., l'attuale società che ha proceduto a una ristrutturazione del palazzo e riportato il sistema produttivo a normativa igienico- sanitaria riqualificando gli ambienti – visto l'entrata in vigore nel frattempo della legge 157.

✖ Il tutto però mantenendo intatto il processo lavorativo perché a causa della scelta di chiudere lo stabile e costruire un nuovo capannone, la società ha dovuto affrontare il paese che si è opposto per non voler perdere la sua ultima attività economica. Il frantoio infatti è sempre stato centro di aggregazione per gli abitanti di Sapezzano che trovavano in passato calore, cibo e anche lavoro. Chi visita oggi il [Frantoio Belfiore](#) si trova di fronte ad un'attività moderna, che ha subito nel tempo una evoluzione ma che rimane simbolo di una tradizione di olivicoltura ormai centenaria.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it