



Olio: il crollo della produzione e le difficoltà nell'acquisto si combattono facendo cultura di prodotto

Olio Intini lancia una nuova campagna di sensibilizzazione per educare il consumatore ad una scelta consapevole dell'olio extravergine di oliva

Alberobello, 17 novembre 2014 - Lo abbiamo letto su tutti i giornali: la produzione dell'olio è crollata ed i prezzi sono andati alle stelle a causa dell'aumento del costo della materia prima. Un grave problema per i produttori ma anche per i consumatori, disorientati non soltanto dal caro prezzi ma anche dall'incapacità di riconoscere un vero extravergine.

Anziché piangere sull'olio versato, la piccola ma premiatissima azienda pugliese **Olio Intini** di Alberobello (www.oliointini.it) ha deciso di vincere la battaglia dell'olio **100 % italiano** e di qualità superiore portando avanti una guerra lunga e difficile, quella contro i luoghi comuni che sono i veri responsabili dell'acquisto inconsapevole dell'olio di oliva.

"Non è tutto olio quello che luccica": è questo il claim della nuova campagna che si sviluppa in cinque visual differenti e che ha l'obiettivo di promuovere la giusta conoscenza dell'olio extravergine di qualità, sfatando i più comuni pregiudizi sull'olio che riguardano la produzione, ma anche le caratteristiche e la riconoscibilità di un olio extravergine di qualità.

Afferma **Pietro Intini**, titolare dell'azienda: "Purtroppo la maggior parte dei consumatori non consuma oli di qualità. Per legge un olio extravergine deve essere privo di difetti, ma soltanto una bassissima percentuale di quello in commercio ne è esente. Quello di cui il comparto olivicolo italiano ha bisogno è educazione alla qualità. D'altra parte, l'unica arma che il consumatore ha per difendersi dalle frodi è la conoscenza. Per fare questo bisogna abbandonare le vecchie credenze popolari e aprire la mente. Obiettivo di noi appassionati e tecnici è educare. Solo così potremo rivoluzionare veramente un settore ora più che mai in crisi".

SCHEDA DELLE VERITÀ:

1. L'antica spremitura a presse non produce un extravergine di qualità.

L'impatto ossidante e contaminante (i fiscoli sono ricettacolo di cattivi odori) del sistema tradizionale è stato ampiamente superato con le moderne tecnologie che consentono lavorazioni a ridotto impatto di ossigeno e controllo costante della pulizia.

2. Non è il territorio di provenienza a rendere un olio migliore ma il frantoio.

Non esiste un territorio o una varietà migliore per produrre extravergine di oliva. Esistono aromi e sapori differenti. È compito del frantoio valorizzarli al meglio.

3. Un olio non filtrato non è un olio puro.

L'olio filtrato mantiene inalterate le sue caratteristiche nel tempo perché il processo di filtrazione permette di allontanare la parte in sospensione (torbidità) che è causa di alterazione.

4. Se al palato un olio è piccante e amaro vuol dire che è di qualità, perché ricco di antinfiammatori e antiossidanti.

Olive verdi, raccolte a mano e trasformate a freddo nelle 24 ore, con sistemi che ne evitano l'ossidazione, danno quasi sempre oli dalle tonalità amare e piccanti. Un olio più amaro e piccante è anche più sano, poiché ricco di polifenoli, potenti antiossidanti naturali.

5. Un olio verde e intenso non sempre è migliore di un olio giallo chiaro, e viceversa.

Il colore non è un parametro di qualità di un olio extravergine. I grandi oli possono essere di colore verde o giallo. Una delle frodi più comuni è l'aggiunta di clorofilla negli oli per renderli verdi.

L'azienda

Il Frantoio Intini nasce nel 1928 ad Alberobello nella Murgia Barese. L'esperienza di quasi un secolo di storia, la passione di una famiglia unite alle moderne competenze e allo spirito innovativo del giovane Pietro Intini, nonché una rigorosa selezione della materia prima e una strenua lotta per la qualità, hanno reso Olio Intini un realtà di nicchia proiettata in maniera competitiva nel mercato dell'enogastronomia d'eccellenza, in Italia e nel mondo. Il Frantoio Intini si avvale di due moderne linee di lavorazione continue che permettono di produrre olio in assenza di ossigeno grazie all'inertizzazione di azoto in tutto il processo produttivo. Assolutamente innovativo il sistema di frangitura che consente anche di ottenere oli extravergini da pasta di olive denocciolate, con un profilo sensoriale più delicato e dalle basse percezioni di amaro e piccante. La conservazione dell'olio avviene in locali a temperatura controllata, in serbatoi di acciaio inox. Il delicato processo, svolto interamente in assenza di ossigeno, viene infine completato da una sofisticata linea di imbottigliamento. È tramite l'immissione in ciascuna bottiglia di una piccola quantità di gas inerte che viene garantita la perfetta conservabilità del prodotto. Impegnato inoltre nella promozione del turismo locale, da anni il frantoio apre le porte al pubblico per degustazioni e visite guidate alla scoperta di tutti i segreti dell'oro di Puglia.

RICONOSCIMENTI E GUIDE ANNO 2014:

Miglior azienda dell'anno "Oli d'Italia" GAMBERO ROSSO 2014

Dinasty of the year 2014 MONOCULTIVAROLIVEOIL.BIO

Monocultivar Picholine

1° Best of the world al Monocultivaroliveoil.EXPO 2014 di Gino Celletti

1° Fruttato medio Ex Olivis "XIII Premio Tricolle" 2014

3° cat. Monovarietali fruttato intenso Concorso Oro dei due mari 2014

Coup de coeur Sial Canda Montréal 2014

Inserito nella guida Merum Taschenführer Olivenöl 2014

Inserito nella guida Der Feinschmecker Olivenöltest 2014

Inserito nella guida Tirsomedia 2014

Inserito nella guida Flos Olei di Marco Oreggia 2015

Best of Class Los Angeles extravirgin olive oil award 2014

Menzione d'Onore cat. Monovarietali Concorso Montiferru 2014

Inserito nella XI Rassegna Nazionale Monovarietali ASSAM 2014

Menzione di merito cat. Monovarietali Fruttato intenso Concorso Oro d'Italia 2014

Gran Menzione cat. Fruttato Intenso Concorso Nazionale Orciolo d'Oro 2014

Medaglia d'argento Concorso **Il Magnifico 2014**

Monocultivar Cima di Mola

Medaglia d'oro **Monocultivaroliveoil.EXPO 2014 di Gino Celletti**

Inserito nella guida **Merum Taschenführer Olivenöl 2014**

Inserito nella guida **Slow Food 2014** (Grande Olio)

Inserito nella guida **Gambero Rosso 2014** (Tre Foglie)

Inserito nella guida **Tirsomedia 2014**

Inserito nella guida XI **Rassegna Nazionale Monovarietali ASSAM 2014**

Grand Menzione cat. Monovarietali Concorso **Montiferru 2014**

Best packaging Concorso **Montiferru 2014**

Monocultivar Olivastra

Inserito nella guida **Gambero Rosso 2014** (Tre Foglie)

Inserito nella guida **Slow Food 2014**

Affiorato

3° cat. Blend Fruttato medio **Oro della Puglia 2014**

1° cat. Blend Fruttato medio **Oro dei due mari 2014**

Inserito nella guida **Gambero Rosso 2014** (Tre Foglie)

Inserito nella guida **Slow Food 2014** (Grande Olio)

Inserito nella guida **Flos Olei 2013**

Menzione di merito cat. Blend Fruttato medio Concorso **Oro d'Italia 2014**

Biologico bio

Medaglia d'oro **Monocultivaroliveoil.BIO 2014 di Gino Celletti**

1° cat. Monovarietale Fruttato medio Concorso **Oro della Puglia 2014**

2° cat. Biologico Concorso **Oro della Puglia 2014**

Premio Frantoiani cat. Biologico Concorso **Montiferru 2014**

Extra Gold Medal International awards **Biol Andria 2014**

Inserito nella guida **Merum Taschenführer Olivenöl 2014**

Lode eccellenza cat. Fruttato medio Biologico Concorso **Oro d'Italia 2014**

Gran Menzione cat. Biologico Fruttato medio Concorso **Nazionale Orciolo d'Oro 2014**

Menzione di merito cat. Monovarietale Fruttato medio Concorso **Oro dei due mari 2014**

Denocciolato

Inserito nella guida **Merum Taschenführer Olivenöl 2014**

Per ulteriori info sull'azienda: www.oliointini.it

Ufficio Stampa:

Paola Sgobba - 340.4226664 – paola@mindthepop.it