



## Olio Intini è Migliore Azienda dell'anno per Gambero Rosso

All'azienda pugliese il Premio Speciale nella guida Oli d'Italia 2014

Alberobello, 28 marzo 2014 – Un prestigioso riconoscimento per Olio Intini, l'azienda pugliese specializzata nella produzione di olio extravergine d'oliva, a cui il **Gambero Rosso** ha assegnato il **Premio Speciale** come "Migliore Azienda" nella guida **Oli d'Italia 2014**.

"Pietro Intini con la sua azienda e la cura maniacale che ha verso le piante, verso le olive e per il lavoro in frantoio (tutto il processo avviene in assenza di ossigeno per evitare l'ossidazione) ha costruito un vero e proprio monumento all'olio extravergine di oliva del Sud" si legge in una nota al premio.

Oltre 400 le aziende recensite in guida, e oltre 600 gli oli raccontati. Dopo i costanti riconoscimenti degli anni passati, quest'anno tutti gli oli presentati da Intini, i monocultivar Cima di Mola e Olivastra e il blend Affiorato, hanno ottenuto le **Tre Foglie**, il riconoscimento con cui gli Assaggiatori del Gambero Rosso premiano i migliori extravergini.

Un premio alla **costanza qualitativa**, conferma di un percorso incentrato sulla ricerca continua della perfezione. Un riconoscimento a un prodotto realizzato con cura certissima in ogni fase del processo produttivo e nel pieno riguardo della salute dei consumatori e della biodiversità.

La guida Oli d'Italia, realizzata in collaborazione con Unaprol, verrà presentata il 6 aprile nella sala Salieri di VeronaFiere durante il **Sol**, la kermesse che all'interno di **Vinitaly** presenta le eccellenze degli oli evo. In questa occasione Intini riceverà ufficialmente il riconoscimento.

### 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 un viaggio tra antiche macine in pietra e moderne tecnologie, degustazioni e visite guidate alla scoperta di tutti i segreti dell'oro di Puglia.

Per ulteriori info sull'azienda: [www.oliointini.it](http://www.oliointini.it)

Ufficio Stampa:

**MIND THE POP**

Paola Sgobba - 340.4226664 – [paola@mindthepop.it](mailto:paola@mindthepop.it)