

Intini

Investire nella tecnologia per scoprire e trasmettere i veri attributi di un extravergine di categoria superiore. Con un occhio al design e alla tutela della biodiversità

di Vittoria Di Stefano

Sono le colline della Bassa Murgia, nel sud est barese, una delle zone più prospere e affascinanti della Puglia. Come fosse velluto la terra rossa ricopre qui i dolci pendii, punteggiati di nerboruti e fecondi ulivi. Le antiche costruzioni in pietra poi, i trulli, di un bianco abbagliante, giacciono assopite all'ombra della rigogliosa vegetazione, contribuendo a creare quell'atmosfera da sogno di fiaba di cui il paese di Alberobello è certamente la capitale. Sono le escursioni termiche tipiche della zona, assieme alle peculiarità del terreno calcareo-argilloso, a permettere la crescita di ulivi che non di rado sembrano sorprese inebrianti per il palato: oli di grande struttura e dalla carica fenolica eccezionalmente fuori della norma. Non a caso è proprio il territorio di Alberobello a ospitare una delle aziende olivicole più importanti nel panorama italiano. **Olio Intini.** Alla base del successo, un contrasto interessante: quello fra la tradizionalità dei metodi di raccolta della materia prima, lontani dai moderni processi di meccanizzazione, e la tecnologia all'avanguardia all'interno delle mura del frantoio. Uno dei pochi in Italia a poter vantare la coesistenza di diversi sistemi di frangitura: un sistema tradizionale con macine in granito, due moderni impianti a martelli e a cobelli, e infine l'ultimo innovativo sistema di denocciolatura, che consente di ottenere oli extravergine da pasta di olive denocciolate. Nato nel 1928, il frantoio Intini, oltre che di quasi un secolo di storia, può farsi forte oggi delle competenze e



dallo spirito innovativo del giovane **Pietro Intini**, attualmente alla guida dell'azienda. Assaggiatore di Olio d'Olio e Capo Panel di Analisi Sensoriale di Olio Vergini di Olio, grazie a un fare certosino e a una strenua lotta per la qualità, è riuscito a imporre il suo prodotto all'attenzione degli esperti, in Italia e all'estero. Proprio quest'anno l'azienda ha completato un'operazione di totale rinnovo e modernizzazione, che ha riguardato principalmente gli impianti di produzione e imbottigliamento: due nuove linee di lavorazione continue che permettono di produrre olio in assenza di ossigeno e di extravergine da pasta di olive denocciolate, e in aggiunta una sofisticata linea di imbottigliamento che grazie all'utilizzo di piccole quantità di gas inerte garantisce la perfetta conservabilità di questi pregiati oli. Un'importante innovazione strutturale e qualitativa che si è svolta specularmente alla ricerca di un nuovo piano di comunicazione per il marchio Intini. Lo studio di una nuova immagine aziendale e in particolare di un packaging design che esprime al meglio il valore aggiunto dei nuovi prodotti Intini è stato affidato all'agenzia **Humus Design** di Roma, che ne ha rivoluzionato l'impronta pensando per l'azienda una gamma di contenitori dalle linee sinuose e raffinate, estremamente moderni e accattivanti ma al contempo evocativi della tradizione e della storia del prodotto. Bottiglie e palette cromatiche differenti e seconda della tipologia di olio: tre oli di livello top, i monocultivar **Picholine**, **Cima di Mola** e

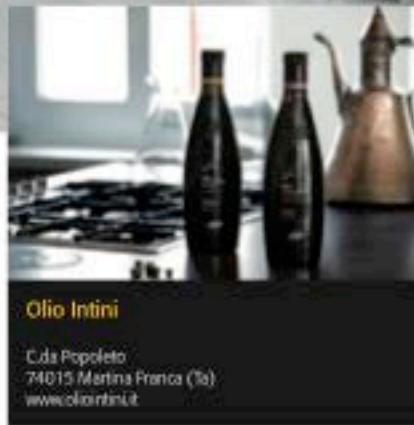


In alto, veduta di
un trullo



Olivastro in formato 0,50 ml, vendi da etichette eleganti con cromie moderne e particolari come il bronzo stampato a caldo; gli oli blend **Affinato** e **Democciolato**, anche loro da 0,50 ml, con etichette minimali che lasciano quanto più spazio possibile alla raffinata bottiglia in vetro, e la coppia di oli tradizionali, **Classico** e **Fruttato**, in bottiglia da 0,75 ml, dall'etichetta semplice ma fortemente suggestiva, disponibili anche in lattine da 5 lt. A suggello di questo cambiamento il nuovo sito internet, completamente rinnovato nei contenuti e nella grafica. A coronare l'impegno e la lungimiranza, l'anno 2012 ha già regalato una serie di prestigiosi riconoscimenti all'azienda Intini che ha ottenuto le Tre Foglie del Cambano Rosso per il monocultivar Ficholine, la qualità di Grande Olio Slow Food per ben due oli, **Daffinato** e il monocultivar Gima di Mola, e conquistato due medaglie d'argento ancora con **Daffinato** nel Concorso Cecilio d'Oro e nel Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Awards. Attento ai valori più autentici e alla salvaguardia della biodiversità, Olio Intini tra questi premi può quantificarne vanto una grande soddisfazione umana e sociale. L'azienda infatti conduce da anni una bat-

taglia solitaria per la difesa di una tipologia di olio da olio praticamente in via di estinzione nell'intera zona della Valle d'Intra, il Gima di Mola. Un prodotto che, con il prezioso supporto della comunità Slow Food, riesce a realizzare in piccoli e precisi quantitativi e che quest'anno gli è valso il prestigioso riconoscimento di Grande Olio Slow Food. Novità esclusiva dell'attuale campagna olicola, la produzione di un olio realizzato da materia prima proveniente da agricoltura biologica. Un blend di olive Frantoio e Costina, certificato ICEA, in bottiglia da 0,50 ml. Impegnato 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'olio di Puglia. "La mia speranza è quella che i ristoranti italiani più attenti e sensibili divergono i primi alleati degli oli di eccellenza. Loro giocano un ruolo fondamentale nella comunicazione di questo prodotto, ancora poco conosciuto, e solamente con il loro supporto è possibile educare alla cultura dell'olio di qualità - sottolinea Pietro Intini - per questa ragione, in quanto esperto e appassionato, sono sempre



Olio Intini

C.da Popoleto
74015 Martina Franca (Ta)
www.oliointini.it

aperto a collaborare in iniziative di divulgazione e degustazione. Note inoltre grande partecipazione da parte del pubblico, e questo mi dà grandi aspettative". E riguardo all'estero? "Il settore dell'export è quello che attualmente spago maggiormente i nostri sforzi - spiega Intini - questo perché, paradossalmente, all'estero c'è più attenzione e sensibilità verso l'olio di qualità ecologica". La quota di export è infatti giunta nel 2012 a percentuale 20%, coinvolgendo oltre ai già fedeli Stati Uniti e Germania, nuovi paesi come Svizzera, Belgio, Svezia e Francia.

Nella foto in alto,
frantoio
dell'azienda Intini