



Gli extravergini di Intini: un'esplosione di salute e sapore con contenuti record in polifenoli

Recenti analisi rivelano gli oli dell'azienda pugliese ricchissimi di antiossidanti naturali

Alberobello, 21 marzo 2014 – Tutti riconoscono che l'olio extravergine di oliva è un grande alleato di benessere ma non tutti sanno che è il contenuto in polifenoli a renderlo un vero elisir di salute, l'alimento ideale per proteggere il nostro organismo dallo stress ossidativo e preservarne la giovinezza.

Le recenti analisi sensoriali e chimiche effettuate in occasione della 11^a Rassegna Nazionale Oli Monovarietali a cura di **ASSAM**, l'Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche, hanno riportato per i monocultivar di Olio Intini, azienda pugliese con sede ad **Alberobello** (Ba), uno straordinario contenuto in **polifenoli**: pari a **1327 mg/kg** per il monocultivar Cima di Mola e a 839 mg/kg per il monocultivar Picholine. “Un buon extravergine ne contiene circa 300/400 per kg. Questo significa che l'investimento nelle ultime tecnologie è stata una scelta vincente per il rilancio di un settore che punta a valorizzare l'olio non come semplice condimento bensì come un **alimento nutraceutico**” – afferma orgoglioso **Pietro Intini**, titolare dell'azienda. “L'olio extravergine di oliva è un vero e proprio farmaco. Del resto oramai tutti gli studi scientifici lo dimostrano: assumere un olio extravergine di alta qualità ad alto contenuto di polifenoli significa fare davvero del bene al nostro organismo.”

Un risultato, quello di Intini, che non premia soltanto la qualità dei prodotti ma pone particolare accento sul loro valore benefico, essendo i polifenoli potentissimi **antiossidanti naturali** dalle conclamate virtù benefiche per il nostro organismo; veri alleati di benessere e bellezza, fondamentali nell'alimentazioni di grandi e bambini.

Queste sostanze, presenti naturalmente nelle piante, sono in grado di contrastare lo stress ossidativo delle cellule, proteggendole dai danni causati dai **radicali liberi** e dagli agenti inquinanti. Contribuiscono altresì a contrastare l'insorgenza di patologie degenerative come l'aterosclerosi, e di malattie cardiovascolari. Rallentano i processi d'invecchiamento e riducono anche l'incidenza di alcuni tipi di cancro. Polifenoli propri dell'olio extra vergine di oliva sono in particolare l'**oleuropeina** e l'**idrossitirosole**, che figurano tra i più potenti antiossidanti prodotti in natura e sono responsabili dei numerosi effetti benefici dell'alimento principe della **dieta mediterranea**, probabilmente il modello alimentare più sano al mondo.

L'accurata scelta della materia prima e gli innovativi metodi di lavorazione, rigorosamente a freddo, hanno permesso all'azienda Intini di ottenere questi oli davvero speciali. Per non parlare poi della soddisfazione di ottenere un risultato tanto importante da una cultivar così bistrattata, la Cima di Mola, in via di estinzione, e a tutela della quale la famiglia Intini ha intrapreso da anni una vera e propria battaglia in difesa della **biodiversità**.

Capace di impartire precise caratteristiche sensoriali a un extravergine, il contenuto polifenolico si manifesta con **note amare e piccanti** quindi, conclude Pietro Intini: “bando alle finte convinzioni e alle cattive abitudini alimentari. Un olio dalle spiccate proprietà benefiche non può essere dolce.”

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.

RICONOSCIMENTI E GUIDE ANNO 2013 per olio:

Monocultivar Picholine

Inserito nella *Guida Merum Taschenführer Olivenöl 2013*

Inserito nella *Guida degli Oli Tirsomedia 2013*

Gold Medal Robust Los Angeles extravirgin olive oil award 2013

Inserito nella *Guida Flos Olei 2013*

Monocultivar Cima di Mola

Premio Frantoiani Sezione Monocultivar Concorso Montiferru 2013

1° posto sez. *Monovarietali fruttato intenso Concorso Oro d'Italia 2013*

1° posto sez. *Monovarietali fruttato intenso Concorso Oro di Puglia 2013*

Diploma di Gran Menzione Concorso Internazionale Sol d'Oro 2013

Inserito nella *Guida agli Extravergini Slow Food 2013*

Inserito nella *Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso 2013 (Tre Foglie)*

Distinzione d'Onore Concorso Nazionale Orciolo d'Oro 2013

Gold Medal Robust Los Angeles extravirgin olive oil award 2013

Inserito nella *Guida degli Oli Tirsomedia 2013*

Diploma di Gran Menzione Premio Il Magnifico 2013

Inserito nella *X Rassegna Nazionale Monovarietali ASSAM 2013*

Gold Medal MOCULTIVARoliveoil 2013 di Gino Celletti

Best packaging MOCULTIVARoliveoil 2013 di Gino Celletti

Affiorato

Premio Frantoiani Sezione Pluricultivar Concorso Montiferru 2013

Inserito nella *Guida Merum Taschenführer Olivenöl 2013*

Inserito nella *Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso 2013* (Tre Foglie)
Inserito nella *Guida agli Extravergini Slow Food 2013* (Grande Olio)
Gold Medal New York International extra virgin olive oil competition 2013
Attestato di partecipazione alle finali del XXI Concorso Ercole Olivario 2013
Inserito nella *Guida Flos Olei 2013*

Biologico bio

Silver Medal Premio Internazionale Biol Andria 2013
1° posto cat. fruttato intenso Concorso Orciolo d'Oro 2013
Inserito nella *Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso 2013*
Inserito nella *Guida Merum Taschenführer Olivenöl 2013*
Inserito nella *Guida agli Extravergini Slow Food 2013* (Grande Olio)

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

Ufficio Stampa:

MIND THE POP

Paola Sgobba - 340.4226664 – paola@mindthepop.it