



Olio Intini entra a EATALY Bari

Gli extravergini di Alberobello scelti per le vetrine del paradiso dei gourmet

Una nuova tessera si aggiunge al mosaico del gusto di Olio Intini (www.oliointini.it), pluripremiata azienda pugliese specializzata nella produzione di oli extravergini di oliva di alta qualità.

Sbarca infatti in terra pugliese EATALY, il colosso dell'enogastronomia mondiale frutto del genio di Oscar Farinetti, e per la sua nuova vetrina sceglie gli oli Intini di Alberobello (Ba).

Disponibili i tradizionali Classico e Fruttato nella bottiglia da 0.75 l, i blend Denocciolato e Affiorato e i Monocultivar Olivastra e Cima di Mola nell'elegante confezione da 0,25 l.

Una tappa importante per l'azienda, che si pone come ulteriore conferma di un percorso incentrato sulla qualità, a suggello di una stagione ricca di preziosi riconoscimenti a livello internazionale.

Ben tre medaglie d'oro sono giunte quest'anno dagli Stati Uniti (due Gold Medal Robust dal **Los Angeles extravirgin olive oil award** per i Monocultivar Picholine e Cima di Mola, e una Gold Medal dal **New York International extra virgin olive oil competition** per il blend Affiorato); grandi soddisfazioni anche per il Monocultivar **Cima di Mola**, fiore all'occhiello dell'azienda, che, oltre alla medaglia d'oro d'Oltreoceano ha ottenuto due importanti riconoscimenti al **Monocultivaroliveoil di Gino Celletti (Gold Medal e Best packaging)**, due primi posti nella sezione Monovarietali fruttato intenso ai Concorsi **Oro d'Italia** e **Oro di Puglia**, e il **Premio Frantoiani** Sezione Monocultivar al **Concorso Montiferru**, la cui giuria di esperti ha pure premiato l'Affiorato nella Sezione Pluricultivar. Grande successo anche per l'ultimo arrivato in casa Intini, il biologico **bio**, che ha conquistato un primo posto nella categoria fruttato intenso al Concorso **Orciolo d'Oro** e una Silver Medal al Premio Internazionale **Biol di Andria**.

La struttura barese di EATALY, unica nel Mezzogiorno d'Italia, ospiterà le eccellenze del food italiano con particolare attenzione ai prodotti tipici e alle aziende di spicco del panorama gastronomico pugliese, rafforzando ancora più l'identità degli oli extravergini Intini in Italia e nel mondo e confermandola una delle realtà più promettenti del panorama olivicolo italiano.

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 Monocultivaroliveoil 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)*

--

Paola Sgobba
mobile 340.4226664
e mail paolasgobba@yahoo.it
linkedin Paola Sgobba
twitter [_PaolaS_](#)