



Successo internazionale per gli extravergini Intini Pluripremiati per qualità e design, gli oli pugliesi conquistano gli esperti mondiali

Parma, 27 maggio 2013 - Una stagione di soddisfazioni per **Olio Intini**, la piccola azienda pugliese che si trova ai piedi dei Trulli di Alberobello e che vede arricchire di ulteriori e preziosi riconoscimenti a livello internazionale il suo già nutrito palmares, confermandosi una delle realtà più promettenti del panorama olivicolo italiano.

Oltre all'inserimento nelle più autorevoli guide del settore (**Gambero Rosso**, **Slow Food**, **Flos Olei** di Marco Oreggia e la tedesca **Merum Taschenführer Olivenöl**), gli extravergini di oliva Intini ottengono per l'anno 2013 notevoli apprezzamenti da parte delle giurie dei più prestigiosi concorsi oleari al mondo.

Ben tre medaglie d'oro giungono dagli Stati Uniti, precisamente da Los Angeles e New York: 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*.

Continua a stupire il Monocultivar **Cima di Mola**, fiore all'occhiello dell'azienda, che, oltre alla medaglia d'oro d'Oltreoceano ottiene due importanti riconoscimenti al **Monocultivaroliveoil di Gino Celletti (Gold Medal e Best packaging)**, e due primi posti nella sezione Monovarietali fruttato intenso ai Concorsi **Oro d'Italia** e **Oro di Puglia**. Riceve altresì il **Premio Frantoiani** Sezione Monocultivar al **Concorso Montiferru**, la cui giuria di esperti premia anche l'*Affiorato* nella Sezione Pluricultivar.

Grande successo anche per l'ultimo arrivato in casa Intini, il biologico **bio**, che conquista un primo posto nella categoria fruttato intenso al **Concorso Orciolo d'Oro** e una **Silver Medal** al **Premio Internazionale Biol di Andria**.

"Questi premi sono per noi uno stimolo a proseguire con costanza e tenacia sulla via della qualità. Finalmente anche la nostra innovativa immagine aziendale, frutto di un grande investimento nel packaging, ha trovato il giusto riscontro, confermando la nostra intuizione di osare" afferma Pietro Intini.

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)*

Ufficio Stampa:

MIND THE POP

Fabrizio Raimondi
335 389848 – fabrizio@mindthepop.it