

Intini



Olio Intini: nuova immagine per l'extravergine pugliese che ha riscosso prestigiosi riconoscimenti in Italia e all'estero.

Parma, 14 maggio 2012 - Olio Intini è un nome che sta emergendo nel panorama della produzione olivicola italiana. Da oggi, si presenta al grande pubblico con **un nuovo look** e con un sito internet dal quale è possibile acquistare i prodotti del frantoio che si trova ai piedi dei Trulli di Alberobello.

Ma chi è Olio Intini? Una piccola azienda pugliese che, nel 2012, ha riscosso prestigiosi riconoscimenti in Italia e Oltreoceano: le **Tre Foglie del Gambero Rosso** per il *monocultivar* Picholine, la qualifica di **Grande Olio Slow Food** per ben due oli - l'Affiorato e il *monocultivar* Cima di Mola - e **due medaglie d'argento** ancora con l'Affiorato nel Concorso **Orciolo d'Oro** e nel **LOS ANGELES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AWARDS**.

Attento ai valori più autentici e alla salvaguardia della biodiversità, Olio Intini può inoltre vantare una grande soddisfazione umana e sociale. L'azienda, guidata dal giovane Piero Intini, conduce da anni una battaglia solitaria per **la difesa di una tipologia di oliva da olio praticamente in via di estinzione nell'intera zona della Valle d'Itria, il Cima di Mola**. Un prodotto che, con il prezioso supporto della comunità **Slow Food**, riesce a realizzare in piccoli e preziosi quantitativi e che quest'anno gli è valso il prestigioso riconoscimento di Grande Olio Slow Food.

Con la scorsa campagna, il frantoio ha avviato un importante processo di modernizzazione, inaugurando impianti di produzione e imbottigliamento di ultima generazione da affiancare al tradizionale sistema a pressione: due linee di lavorazione continue che permettono di **produrre olio in assenza di ossigeno e oli extravergini 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.

Un'importante **innovazione strutturale e qualitativa** che si è svolta specularmente alla ricerca di un nuovo piano di comunicazione.

Lo studio di una nuova immagine aziendale e in particolare di un **packaging design** che esprimesse 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 a seconda della tipologia di olio: due oli di livello TOP, i *monocultivar*, *vestiti* da etichette eleganti con cromie moderne e particolari come il bronzo stampato a caldo; gli oli blend accompagnati invece da etichette *minimal* che lasciano quanto più spazio possibile alla bottiglia in vetro e la coppia di oli tradizionali, Classico e Fruttato, dall'etichetta semplice ma fortemente suggestiva.



A suggello di questo cambiamento il **nuovo sito Internet**, online da pochi giorni, completamente rinnovato nei contenuti e nella grafica, dal quale è possibile scaricare la brochure dell'azienda: http://www.oliointini.it/pdf/intini_brochure_web.pdf

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'oro di Puglia.

Di seguito tutti i premi per olio:

Monocultivar **Olivastra**

- *Inserito nella Guida online Iloveoliveoil di Fausto Borella 2012*
- *Inserito nella Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso 2012*
- *Menzione di Qualità Concorso L'Oro della Puglia 2012*

Monocultivar **Picholine**

- *Menzione di Qualità Concorso Internazionale Premio Montiferru 2012*
- *Inserito nella Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso 2012 (Tre Foglie)*
- *Inserito nella Guida online Iloveoliveoil di Fausto Borella 2012*
- *2° posto pm cat. fruttato medio tipologia Monovarietale Le gocce d'oro di O.L.E.A L'Oro della Puglia 2012*
- *Inserito nella Guida Merum Taschenführer Olivenöl 2012*
- *Gran Menzione cat. Futtato intenso Concorso Orciolo d'Oro 2012*
- *Inserito nella 9° Guida Oli Monovarietali di Italia ASSAM 2012*

Affiorato

- *Diploma di Gran Menzione Concorso Internazionale Sol d'Oro 2012*
- *Inserito nella Guida Merum Taschenführer Olivenöl 2012*
- *Inserito nella Guida online Iloveoliveoil di Fausto Borella 2012*
- *Inserito nella Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso 2012*
- *Inserito nella Guida agli Extravergini Slow Food 2012 (Grande Olio)*
- *2° posto cat. fruttato medio Concorso Orciolo d'Oro 2012*
- *Menzione di Qualità Concorso L'Oro della Puglia 2012*
- *Silver Medal Robust, LOS ANGELES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AWARDS 2012*

Denocciolato

- *Inserito nella Guida agli Extravergini Slow Food 2012*

Monocultivar **Cima di Mola**

- *Inserito nella Guida agli Extravergini Slow Food 2012 (Grande Olio)*

Ufficio Stampa:

MIND THE POP

Fabrizio Raimondi
335 389848 – fabrizio@mindthepop.it