



## **Olio: è italiano il miglior frantoio biologico al mondo**

*A dirlo è il World's Best Olive Oil, il ranking internazionale basato sulla somma dei punteggi ottenuti nei più importanti concorsi al mondo del settore extravergine, che incorona primo il Frantoio del Poggiolo di Spoleto, di proprietà della famiglia Monini e centro sperimentale dell'azienda.*

Spoleto, novembre 2023 – Si trova **nel cuore verde dell'Italia**, in Umbria, il **miglior frantoio biologico del mondo**: il **World's Best Olive Oil**, ranking internazionale basato sulla somma dei punteggi ottenuti negli 8 più importanti concorsi di olio extravergine a livello globale, una sorta di Grande Slam in salsa extravergine (EVOOLEUM, Expoliva, Mario Solinas Award, Ovibeja, ArgOliva, Leone d'Oro, SIAL Olive D'Or, Sol D'Oro), ha infatti stabilito il **primato mondiale 2023 del Frantoio del Poggiolo**, piccolo gioiello di Spoleto di proprietà della famiglia Monini, che qui sperimenta i propri metodi di produzione, realizzando una linea di Monocultivar biologici dal ricchissimo palmares.

Un risultato straordinario per l'olivicoltura made in Italy, ancora di più in un'annata contraddistinta da forti criticità climatiche, che certifica la capacità del nostro Paese di produrre eccellenze in campo agroalimentare. Un risultato che non nasce dal nulla, ma che è frutto di un percorso fatto di ricerca, investimento e passione, che ha portato gli extravergini "frantoniani" di Monini (Monocultivar Coratina, Frantoio e Nocellara) a scalare la classifica mondiale dell'olio: la **Monocultivar Coratina** è stato eletto **2° miglior extravergine biologico al mondo**, mentre la **Monocultivar Frantoio** si è aggiudicato il **5° posto**, confermando lo straordinario exploit dello scorso anno.

*"Il WBOO - ha dichiarato **Zefferino Monini**, amministratore delegato dell'azienda di famiglia, ma anche artefice degli extravergini Monini – è una vera e propria autorità nel settore e questo riconoscimento, basato su criteri oggettivi e superpartes, ci riempie di orgoglio e dimostra come la qualità sia un obiettivo verso il quale anche una grande realtà come la nostra può e deve tendere. Sappiamo di essere conosciuti dal grande pubblico come marchio "industriale", termine che nel sentire comune stride con il concetto di artigianalità: in realtà siamo un'azienda familiare che da tre generazioni crea olio extravergine con competenza e passione, cercando di applicare i migliori standard qualitativi in tutti i segmenti di prodotto, da quello del largo consumo come il Classico a piccole produzioni di nicchia come le Monocultivar, figlie del nostro Frantoio".*

Il riconoscimento del World Best Olive Oil apre le porte, per l'azienda, a nuovi possibili **scenari commerciali**: *"vorremmo portare le nostre Monocultivar nelle più importanti insegne della distribuzione all'estero, dove crediamo che questo tipo di prodotto premium made in Italy abbia buoni margini di crescita, forti della nostra organizzazione distributiva."*

**Per saperne di più sul Premio, sulle Monocultivar e sul Frantoio del Poggiolo:**

<https://www.monini.com/it/n/worlds-best-olive-oil-premia-il-frantoio-del-poggiolo>

<https://www.monini.com/it/l/olii-monocultivar>

<https://www.monini.com/it/il-frantoio>

Ufficio stampa Monini

Lead Communication T. 02 860616

[anita.lissona@leadcom.it](mailto:anita.lissona@leadcom.it) 335 498993

[federica.levi@leadcom.it](mailto:federica.levi@leadcom.it) 3381220693



**MONINI**