



ZEFFERINO D'ORO – 1ª EDIZIONE

Monini: stop a olio commodity. Investiamo in qualità

In un'annata contraddistinta da forti difficoltà, nasce lo Zefferino d'Oro, primo riconoscimento in Italia della qualità della materia prima istituito da una grande impresa olearia. Un'iniziativa per incentivare il meglio della produzione nazionale e rafforzare la filiera dell'olio made in Italy. Ampia la partecipazione dei frantoiani, riuniti a Spoleto per una celebrazione collettiva.

Spoleto, 22 maggio 2023 – La qualità va riconosciuta, incentivata e pagata: bisogna fermare l'utilizzo dell'olio come commodity e **promuovere una filiera dell'extravergine che valorizzi davvero tutto il buono che l'Italia** è in grado di produrre. Con questo obiettivo Monini ha dato vita allo **Zefferino d'Oro**, il primo **riconoscimento in Italia della qualità della materia prima** istituito da una grande impresa olearia.

Un omaggio e un **sostegno concreto ai frantoiani d'Italia** che prende il nome dal fondatore dell'impresa, Zefferino Monini, ma anche un messaggio chiaro a tutta l'Italia dell'olio: **bisogna investire in qualità e sostenibilità**, rafforzando i rapporti tra i diversi attori della filiera e puntando sulla trasparenza e sul costante miglioramento del prodotto. Altrimenti si rischia di diventare marginali e poco competitivi nel panorama internazionale.

*"Di olio quest'anno ce n'è poco – ha spiegato il presidente e AD dell'impresa, **Zefferino Francesco Monini**, nipote del fondatore, che dal nonno ha ereditato nome e passione per il prodotto - e quel poco che c'è ha prezzi alle stelle. Il clima ha infatti tagliato i raccolti di tutta Europa, Italia e Spagna in testa, con conseguente rialzo del 65% delle quotazioni rispetto allo scorso anno. Eppure l'extravergine continua a essere uno dei prodotti più promozionati nella distribuzione, un "volantino" per attirare clienti. Una strategia miope e alla lunga insostenibile: l'Italia può vincere solo puntando sulla qualità, sul valore straordinario delle nostre produzioni e del nostro saper fare".*

Da qui la scelta, nonostante le difficoltà del momento, di celebrare e sostenere la migliore espressione della filiera olivicola italiana, offrendo un riconoscimento ai frantoiani produttori di olio extravergine 100% italiano da cui nasce una delle etichette più premiate e amate di casa Monini: il Gran Fruttato.

*"Il nostro auspicio – ha aggiunto **Zefferino Monini** – è che questo riconoscimento possa rappresentare un primo passo di filiera verso un olio extravergine italiano che sia sempre più di qualità e verso un sistema che protegga la ricchezza del nostro territorio, dal campo alla tavola. L'olivicultura italiana non sta vivendo un momento semplice: c'è*



bisogno di un cambio di rotta, di un'evoluzione verso una produzione moderna e sostenibile sotto il profilo ambientale, economico e ovviamente sociale. Un cambiamento a nostro avviso non più demandabile, che richiede uno sforzo congiunto di tutti gli attori della filiera. Noi, come impresa, cerchiamo di dare il buon esempio e siamo orgogliosi di poter contare sulla collaborazione di produttori che condividono i nostri valori e con i quali si è instaurato un rapporto di reciproca fiducia”.

ZEFFERINO D'ORO 2023 – I Frantoiani

Nonostante la difficile annata, con raccolti falciati dall'andamento climatico, la partecipazione dei frantoiani allo Zeffერino d'Oro è stata corale: hanno aderito all'iniziativa la totalità dei produttori che, dalle regioni più vocate d'Italia, conferiscono a Monini olio extravergine 100% italiano, materia prima per la produzione del pregiato Gran Fruttato. Oltre la metà dei frantoiani lavora con Monini da più di 10 anni, la restante percentuale da 15, 20 o addirittura 30 anni.

I designati

Fruttato Leggero: OLEIFICIO SOC. COOP. di CANINO (Viterbo, Lazio)

L'oleificio Cooperativo di Canino, costituitosi nel 1965, conta oggi oltre 1.200 soci produttori che coltivano circa 3.350 ettari di oliveti con oltre 260.000 piante di olivo in un'area a carattere prettamente agricola ed intatta sotto il profilo naturalistico ed ecologico. Le olive, protette da attacchi parassitari tramite la tecnica della lotta integrata, vengono molite negli impianti che hanno una capacità lavorativa giornaliera di 3.450 quintali.

Fruttato Medio: AGROLIO SRL (Andria, Puglia)

L'Olio Extra Vergine di Oliva Agrolio nasce dalla passione e dal forte legame della Famiglia Agresti alla terra! Negli anni '30 Vincenzo Agresti, imprenditore agricolo di Andria, introduce la produzione di olio extra vergine di oliva varietà Coratina e inaugura un frantoio unico nel suo genere, con una produzione a filiera controllata fino all'imbottigliamento. Ancora oggi, dopo tre generazioni, Agrolio mantiene la stessa tecnica e la storica attrezzatura con macine in pietra.

Fruttato Intenso: FR.OLEARIO FAZIO ANTONIO SNC (Bari, Puglia)

Il frantoio Fazio Antonio è stato fondato nel 1924 ed è sempre gestito dai componenti della famiglia arrivata oggi alla quarta generazione. Prima ubicato nei pressi del centro storico, nel 2017 si è stato trasferito nella nuova sede alle porte di Bitetto. Si è sempre impegnato nella divulgazione della cultura olivicola aprendo a eventi pubblici e a visite guidate per studenti delle classi elementari. Inoltre, a testimonianza della passione per la propria terra e origini, tra le sue referenze propone delle bottiglie decorate a mano che riportano scorci del territorio bitettese e pugliese. Oltre all'Olio ExtraVergine d'oliva e agli olii aromatizzati, sono presenti in vendita anche prodotti tipici.

Per maggiori informazioni: <https://www.monini.com/it/zefferinodoro>