



FILIERA ITALIANA DELL'OLIO

Olio: Monini celebra i frantoiani d'Italia

Nasce lo Zefferino d'Oro, prima celebrazione dedicata ai frantoiani d'Italia lanciata da una grande azienda del settore. Un riconoscimento alla qualità, ma anche un primo passo verso un olio extravergine italiano che sia eccellente e sostenibile, grazie a rapporti di filiera diretti e consolidati negli anni. Corale la partecipazione dei frantoiani.

Spoleto, 15 marzo 2023 – C'è chi porta avanti l'arte di famiglia da generazioni e chi ha scelto di costruire una propria rotta di futuro, chi investe in un'offerta segmentata e chi si focalizza sull'eccellenza di una sola varietà di prodotto, chi si muove nel solco della tradizione e chi è più portato a sperimentare. Background, volti e storie diverse, ma un solo denominatore comune: l'amore per l'olio che si traduce in passione per il proprio lavoro e ricerca di una costante evoluzione qualitativa.

È proprio questo il senso dello **Zefferino d'Oro, valorizzazione del lavoro dei frantoiani d'Italia**, produttori di olio extravergine italiano per i prodotti Monini. Un **riconoscimento alla qualità** che prende il nome dal fondatore – Zefferino Monini appunto, nonno dell'attuale dirigenza – di un'impresa che ha fatto della **ricerca della qualità** e del costante miglioramento il suo tratto distintivo, fin dalle origini.

Un'occasione celebrativa – la prima promossa da una grande azienda olearia - che rappresenta anche **l'ufficializzazione di un percorso intrapreso da un leader di settore a favore di un sistema olivicolo trasparente** e garante verso i consumatori, ma anche in grado di proteggere chi, come gli olivicoltori e i frantoiani, si trova sempre più spesso schiacciato tra emergenze climatiche e contingenze economiche.

*"Il nostro lavoro – ha dichiarato il Presidente e AD **Zefferino Monini**, nipote del "patriarca" dell'azienda, che dal nonno ha ereditato il nome e i segreti dell'arte olearia – si basa da sempre nel saper riconoscere un olio di qualità, frutto di un frantoio di qualità e delle capacità di chi vi opera. Il nostro impegno, oggi, si rifonda sul voler offrire un riconoscimento a questa fondamentale capacità dei nostri conferitori italiani, con l'intento di costruire relazioni solide, orientate a un sistema di cura, etica e progettualità. L'auspicio – ha sottolineato – è che questa scelta 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. L'olivicoltura 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, mettendoli in pratica ogni giorno, e con i quali si è instaurato un rapporto di reciproca fiducia".*

Ufficio stampa Monini

Lead Communication T. 02 860616

anita.lissona@leadcom.it 335 498993

federica.levi@leadcom.it 3381220693





Nonostante l'annata complicata da un andamento climatico sfavorevole (estate troppo seccata ed eccesso di umidità nel periodo di raccolta), la partecipazione dei frantoiani è stata corale: hanno infatti aderito all'iniziativa la totalità dei produttori che, dalle regioni più vocate d'Italia, conferiscono a Monini **olio extravergine 100% italiano, da cui prende vita uno dei prodotti più buoni e tradizionali di Monini: il GranFruttato.**

Oltre la metà dei frantoiani lavora con Monini da più di 10 anni, la restante percentuale addirittura da 15/20/30 anni. Numeri che denotano la trasparenza e la serietà con cui l'azienda umbra opera lungo la filiera, a partire dalla precisione nella logistica e dai pagamenti tempestivi a favore dei fornitori.

"Per noi collaborare con la prestigiosa famiglia Monini - ha dichiarato uno dei partecipanti all'iniziativa - è un onore. Ci spinge a migliorare sempre di più perchè essa cerca solo il meglio dell'olio extra vergine di oliva del panorama italiano e non solo. E questo può avvenire solo se ci sono valori condivisi: spalle forti, quelle che solo una famiglia può dare, rispetto per la tradizione (ma attenzione a non esserne schiavi) con l'occhio rivolto sempre al futuro, perchè è solo con l'innovazione che si migliora. Se non c'è questo non può esserci la qualità, che alla fine è la cosa che tutti inseguiamo, oltre al profitto naturalmente". Qualità, profitto, ma anche necessità di unire le forze, superando particolarismi e lavorando compatti per una filiera più snella, coesa e funzionale: *"i rapporti di filiera - questo il pensiero di un frantoiano che collabora con Monini da oltre 30 anni - rappresentano uno strumento fondamentale per fortificare la tracciabilità e quindi la provenienza del prodotto. In questo sarebbe utile eliminare step intermedi che possono risultare superflui o fuorvianti, riducendo così i passaggi".*

I migliori tra i frantoiani saranno protagonisti di un **evento celebrativo** che si svolgerà a **Spoletto a maggio 2023**, nel corso del quale riceveranno un riconoscimento simbolico dalla famiglia Monini per la loro attività: lo **Zefferino d'Oro**, una "Lattina d'Oro" che richiama la prima latta originale con cui l'extravergine Monini iniziò il suo viaggio da Spoleto nel mondo.

Come nasce un extravergine Monini

Ad eccezione della Linea Monocultivar, tutti gli extravergini Monini, tra cui il GranFruttato - bottiglia della linea Selezione Italiana, che negli anni ha ottenuto numerosi premi e che nasce dalla combinazione degli oli di diverse intensità e fragranze selezionati per lo Zefferino d'Oro - prendono vita dalla maestria nella blendizzazione dei diversi extravergini.

Per dare vita ai blend, ogni anno e per ogni extravergine, si identificano e quantificano i caratteri aromatici in variegati attributi e note, rilevando anche le più piccole sfumature, a riprova di come fare l'olio sia ancora oggi in larga parte frutto di un lavoro artigianale, basato su una profonda conoscenza del prodotto e sul talento/gusto personale. Le ricette non vengono insomma fatte su carta, ma ricreate artigianalmente

Ufficio stampa Monini
Lead Communication T. 02 860616
anita.lissona@leadcom.it 335 498993
federica.levi@leadcom.it 3381220693





ogni anno in base alle espressioni di fragranze che caratterizzano ciascun prodotto Monini.

Ogni olio possiede una serie di aromi caratteristici che dipendono dal tipo di cultivar, dalla raccolta, dalla frangitura e ovviamente dal clima. Pertanto durante ogni campagna olivicola – olearia si valutano con accuratezza, tra i migliori evo, quelli che posseggono i più variegati e nitidi attributi aromatici e tra questi si selezionano i più validi, ovvero quelli in possesso non solo dei predetti elementi distintivi, ma anche che risultano essere i più “complessi” e “armonici-equilibrati”.

Ufficio stampa Monini

Lead Communication T. 02 860616

anita.lissona@leadcom.it 335 498993

federica.levi@leadcom.it 3381220693

