Olio Intini conquista il Presidio Slow Food

cima-di-mola-9ab7d4ab

Salvaguardia della biodiversità, tutela dell’ambiente, coinvolgimento della comunità dei piccoli produttori locali nella creazione di un prodotto proiettato in maniera competitiva nel mercato dei migliori extravergini al mondo. E ancora: studio e ricerca costante, promozione del territorio, ospitalità e diffusione della cultura dell’olio a ogni livello. Sono alcune delle motivazioni che hanno fatto di Olio Intini, pluripremiata azienda pugliese, il candidato ideale per ricevere non soltanto il riconoscimento del Presidio Slow Food per l’extravergine Cima di Mola, ma anche – prima e unica azienda in Puglia – la Chiocciola Slow.

Attento ai valori più autentici e alla salvaguardia della biodiversità, al giovane Pietro Intini si deve la battaglia solitaria per la difesa di una tipologia di oliva da olio praticamente in via di estinzione nell’intera Valle d’Itria, la Cima di Mola. Un prodotto che, con il prezioso supporto di Slow Food, è oggi di nuovo disponibile, in piccoli e preziosi quantitativi che sono valsi a Intini premi prestigiosi in tutto il mondo.

La Cima di Mola è una varietà autoctona della zona della Murgia pugliese: raccolta rigorosamente a mano, ha costituito per lungo tempo un emblema della nostra tipicità, ma ha poi subito negli anni un vero e proprio processo di declassamento a favore di cultivar meno difficili. I gravosi costi di raccolta manuale e l’impossibilità di una efficace raccolta meccanizzata hanno fatto sì che la Cima di Mola cedesse il posto a varietà più comuni, di largo utilizzo e meno onerose nei costi di produzione. Consci delle potenzialità di questo piccolo frutto, violentato dall’indifferenza generale e dalla corsa alla quantità a discapito della qualità, gli Intini hanno deciso di riproporre e sostenere l’unicità e la tipicità dell’olio di Cima di Mola. Le difficoltà insite nella lavorazione di quest’olio non sono poche e interessano ogni fase della produzione, ma già dalla campagna olearia 2008/09, il frantoio Intini ha prodotto per la prima volta una piccolissima quantità di olio monocultivar di Cima di Mola.

È stato proprio il prezioso e benefico extravergine monocultivar Cima di Mola a far valere l’ambito riconoscimento a Intini, che è anche la prima e unica azienda in Puglia a ottenere la Chiocciola Slow per lo straordinario lavoro di tutela e interpretazione del territorio. Oggi Intini è l’unica azienda al

mondo a produrre un olio extravergine di Cima di Mola, segno concreto di una battaglia vinta: dal recupero delle piante alla creazione di un prodotto straordinario non soltanto dal punto di vista sensoriale ma anche da quello salutistico, un vero alimento nutraceutico con un contenuto in polifenoli, potenti antiossidanti naturali, fino a tre volte superiore a quello contenuto nella media degli altri extravergini. Acclamato dalle giurie internazionali, è certamente il vessillo dell'azienda in tutto il mondo.

Intini olio L'AZIENDA

Nasce tra le colline di Alberobello, in Puglia, l'extravergine che ha conquistato le più importanti giurie al mondo, stupendo anche per le straordinarie qualità benefiche. È stato il giovane Pietro Intini a rivoluzionare l'azienda di famiglia convogliando l'antica tradizione in un grande investimento nella tecnologia e nel recupero della biodiversità autoctona. Qualità e tracciabilità, cura certosina in ogni fase del processo produttivo, e grande riguardo alla salute dei consumatori e della biodiversità sono i suoi punti di forza. Alla base del successo, un contrasto interessante: quello fra la tradizionalità dei metodi di raccolta della materia prima, lontani dai moderni processi di meccanizzazione, e la tecnologia all'avanguardia all'interno delle mura del frantoio. Uno dei pochi in Italia a poter vantare la coesistenza di diversi sistemi di frangitura: due moderni impianti a martelli e a coltelli, e un ultimo innovativo sistema di denocciolatura, che consente di ottenere oli extravergini da pasta di olive denocciolate. La produzione di olio avviene in completa assenza di ossigeno e, come ultimo tocco, una sofisticata linea di imbottigliamento ne garantisce la perfetta conservabilità grazie all'utilizzo di piccole quantità di gas inerte in ciascuna bottiglia. Seguendo i valori della sostenibilità ambientale e della tutela della salute del consumatore, il frantoio da qualche anno ha anche avviato una produzione di olio extravergine certificato Biologico. È nato nel 1928 Olio Intini, in una delle zone più prospere e affascinanti della regione di Puglia: la Bassa Murgia, dove forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e un terreno di natura calcareo-argillosa, regalano oli di grande struttura e dalla carica fenolica eccezionalmente fuori dalla norma. Grazie ad una strenua lotta per la qualità, Pietro Intini è riuscito ad imporre il suo prodotto all'attenzione degli esperti, ma soprattutto a conquistare importanti soddisfazioni umane e sociali. Impegnato inoltre nella promozione del territorio, da anni il frantoio apre le porte al pubblico per degustazioni e visite guidate alla scoperta di tutti i segreti del vero extravergine Made in Italy.

www.oliointini.it