



“ The Winner
MONTE DELLA TORRE
Produced by
MONTE DELLA TORRE AZIENDA AGRICOLA
Campania Italy ”

All'azienda Monte della Torre è stato assegnato il Premio Internazionale Biol Etichetta Blu, il miglior olio è campano

New York premia la Campania, anzi una delle eccellenze campane che il mondo ci invidia: l'olio biologico extravergine d'oliva. Al Summer Fancy Food il Premio Internazionale Biol è stato assegnato infatti all'azienda di Caserta "Monte della Torre" e al suo olio Etichetta Blu, risultato il migliore dell'ultima annata tra i 425 oli in gara provenienti da 17 Paesi.

«Siamo fieri di questo riconoscimento – dice Alberto Marulli, che da 35 anni ha raccolto le redini dell'azienda di famiglia –, è un risultato che gratifica la passione e il lavoro che da sempre mettiamo nella produzione del nostro olio. Siamo un'azienda che ha alle spalle una lunga tradizione e abbiamo sempre mirato ad una produzione d'eccellenza». Del resto l'azienda agricola Monte della Torre, gestita dalla famiglia Marulli, è presente sul ter-

ritorio fin dagli inizi del 1.600 e può vantare alberi ultracentenari, tra cui l'Olivastro di Caserta e la Pignarola insieme al Frantoio, al Leccino e al Pendolino.

Non meraviglia che un premio tanto importante sia arrivato a suggellare questa passione. Ma il vero motivo di soddisfazione per la Monte della Torre arriva dalla costanza con la quale riconoscimenti e premi si susseguono nel tempo. Perché se è vero che una buona annata può capitare a tutti, altrettanto vero è che l'essere costantemente sui primi gradini del podio è il più grande attestato di qualità che si possa avere. Ma quali sono le caratteristiche che hanno consentito all'Etichetta Blu di essere riconosciuto come il migliore in assoluto? Certamente le qualità organolettiche, si tratta infatti di un olio che ha saputo esprimere meglio di qualunque altro un equilibrio nella definizione dei profumi e del gusto.



La qualità della tradizione

Attualmente l'oliveto è piantato in parte razionalmente ed in parte è stato rifittito conservando così una serie di olivi ultracentenari tutt'oggi rigogliosi. Alcune piante hanno circa 450 anni mentre la pianta più antica si stima ne abbia circa 650. L'Azienda è stata condotta direttamente dalla Contessa Franca Marinelli-Marulli sino al 1998, poi le redini sono passate ai figli Alberto ed Antonio, che hanno continuato così l'antica tradizione familiare che si tramanda da circa cinque secoli. La superficie aziendale destinata alla coltivazione



dell'olivo è oggi di circa 22 ettari e si avvia ad un ulteriore ampliamento. Inoltre si stanno prendendo in gestione gli oliveti dei cugini arrivando così a coltivare circa 18 mila piante di olivo. L'Olio è ottenuto da olive raccolte a mano e, dopo macinatura per sgocciolamento naturale a freddo, è lasciato decantare naturalmente onde lasciargli conservare inalterate tutte le virtù nutritive e le sue caratteristiche organolettiche che richiamano le sue origini campane aggiungendo a leggerezza e finezza un delicato gusto fruttato tipico della zona che dona al nostro olio un inconfondibile aroma.



Monte della Torre

ANDRIA - L'extravergine "Monte della Torre" vince la kermesse internazionale riservata ai migliori oli bio, che assegna in Puglia i più importanti riconoscimenti mondiali del settore. Il nostro olio Etichetta Blu è risultato il migliore assoluto dell'ultima annata tra i 425 oli in gara giunti da 17 Paesi.

Az. Agr. MONTE della TORRE di Alberto Marulli
S.S. Appia Km 184,500 – 81050 Francolise (Ce) - Tel: 0039 333 52 33 944
mail: info@montedellatorre.it
www.montedellatorre.it