

"NUOVO MOLISE"

20/05/2007

LA STORIA IN TAVOLA NASCE A MONTERODUNI LA NUOVA BIO FACTORY PIGNATELLI, UNA MODERNA STRUTTURA DI CIRCA 5000 MQ, ALL'INSEGNA DELLA BIOEDILIZIA E DELLA VALORIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA DI QUALITÀ DEL MOLISE.

Il marchio Pignatelli, sinonimo di olio extra vergine di oliva di qualità, affonda le sue radici nell'antico casale di Monteroduni, nel quale dal 1669 si lavora a stretto contatto con i 3000 ulivi secolari: l'oro della terra.

Per quanto l'Azienda sia cresciuta, alcune cose sono rimaste immutate. La passione per la perfezione non cambia, e gli oli continuano ad essere non solo il prodotto più celebre ma anche il più amato.

Accanto alla vasta selezione di oli extra vergine di oliva, però, l'Azienda Principe Pignatelli sta infondendo la stessa passione e lo stesso orgoglio in tutta la gamma dei suoi prodotti: conserve, condimenti, vini rosso e bianco, quest'ultimo insignito della medaglia d'oro come Miglior Vino da Pesce nell'ultima manifestazione "Selezione Nazionale Vini da Pesce" tenutasi ad Ancona.

Ricco di storia, tradizioni e sapore, l'olio extra vergine di oliva Principe Pignatelli si sta facendo promotore nel mondo della tipicità molisana, esportando ovunque il gusto della cultura mediterranea. Un patrimonio del genere non si costruisce a caso, ma rappresenta il risultato di un processo che sa armonizzare molti fattori: umani, ambientali, organizzativi e tecnologici, tutti protesi verso l'obiettivo della piena soddisfazione dei clienti e dei consumatori.

A distanza di 300 anni e con alle spalle una tradizione olearia invidiabile, Pignatelli è diventato un marchio internazionale con un calendario di appuntamenti ed eventi sempre più ricco: al **Summer Fancy Food** che si terrà a New York il prossimo luglio, l'Azienda esporrà in un contesto ricercato ed elegante, tutti i suoi prodotti già conosciuti ed apprezzati dal pubblico statunitense grazie all'attività sul suolo americano della società ASTAR INC., incaricata di promuovere il marchio ed il prodotto Pignatelli in America e Canada.

Grande attesa ed entusiasmo poi per la partecipazione a "**piùgusto2007**" il prossimo dicembre, primo Salone Internazionale Svizzero del Gusto, manifestazione fieristica elegante ed unica nel suo genere in Svizzera che propone, sia al pubblico che agli operatori professionali elvetici ed italiani, i migliori prodotti enogastronomici presenti sul mercato.

La visione internazionale del Presidente Giovanni Cimorelli e dell'Amministratore Delegato Claudio Di Florio, punta dritto verso l'India, terra particolarmente interessata all'Italian Food e all'Italian Style, perfettamente interpretati dall'Azienda Principe Pignatelli di Monteroduni che piace perché realizza prodotti di qualità nel pieno rispetto dell'ambiente ed armonizzando l'esperienza dell'antica tradizione con i vantaggi delle moderne tecnologie.

A tal proposito vale la pena di sottolineare i progetti dell'Azienda che ha infatti in mente di rinnovarsi anche architettonicamente. Nasce a Monteroduni la nuova **Bio Factory Pignatelli**, una moderna struttura di circa 5000 mq, all'insegna della bioedilizia e della valorizzazione dell'agricoltura di qualità del Molise.

Il nuovo edificio ad alto valore aggiunto nasce dalla sinergia tra un concept architettonico innovativo ed un concept energetico sostenibile, con un alto grado di efficienza energetica ed un uso di energia prevalentemente da fonti rinnovabili, un'opportunità di crescita economica per l'intera regione.

Lo stabilimento dell'Azienda Agricola Principe Pignatelli, uno dei rari stabilimenti del centro Sud progettato secondo i criteri della bioedilizia, rappresenta un importante ed innovativo progetto di opificio esempio di sostenibilità ambientale e legame con il territorio.

Particolare attenzione viene riservata, quindi, alla promozione della qualità e la sicurezza alimentare nel totale rispetto dell'ambiente, principi questi che verranno certificati all'Azienda Principe Pignatelli da Legambiente, l'associazione ambientalista più diffusa in Italia che quotidianamente si occupa del territorio portando avanti attività di informazione e sensibilizzazione. L'Azienda, che si propone essenzialmente di ottenere prodotti assolutamente sani e di rispettare l'ambiente naturale, ha focalizzato la propria attenzione su un percorso di qualità che la vede sostenitrice anche di un progetto promosso da **Slow Food**, movimento per la tutela e il diritto al piacere che comunica e studia la cultura del cibo in tutti i suoi aspetti. Il progetto Master of Food è articolato in una serie di corsi didattici pensati per rendere il consumatore più consapevole rispetto alla scelta dei prodotti alimentari, dal più consueto al più raro, per diffondere quindi una cultura del piacere legato ai riti della tavola.

L'Azienda, si prepara inoltre ad un passaggio fondamentale che la vede impegnata nella costituzione di una propria rete di vendita, allo scopo di rispondere alle nuove esigenze del mercato e consentire a tutti, ovunque si trovino nel mondo, di vivere un'autentica esperienza alimentare italiana.

Orientata da sempre ad una corretta alimentazione attraverso prodotti eccellenti per gusto, nutrizionalmente sani ed equilibrati, l'Azienda Principe Pignatelli si sta imponendo sul mercato internazionale offrendo l'opportunità di abbracciare uno stile di vita più appagante, che dedica tempo alle piccole gioie della vita.