

## **"IL QUOTIDIANO"**

26-04-2007

L'Azienda Agricola Principe Pignatelli, che opera da secoli nel campo della produzione e commercializzazione dell'olio extra vergine di oliva, ha debuttato a Roma nell'ultima edizione di Cibus 2007 riscuotendo un enorme successo sia presso il pubblico dei visitatori che tra gli esperti del settore. Grazie all'intraprendenza e all'ottimo spirito imprenditoriale del Presidente Giovanni Cimorelli e dell'Amministratore Delegato, Dr Claudio di Florio, il Molise è stato rappresentato in fiera dall'Azienda Principe Pignatelli di Monteroduni che con le sue ottime referenze ha già superato i confini regionali e si appresta ad attraversare l'oceano per approdare ufficialmente in America.

La ricchezza dei prodotti Pignatelli è stata ampiamente riconosciuta nella scorsa edizione di Cibus 2007 Roma, strumento di promozione delle industrie alimentari italiane nel mondo e trampolino di lancio dei prodotti dell'Azienda Principe Pignatelli di Monteroduni che punta a farsi conoscere e ad inserirsi nel mercato nazionale ed internazionale: dall'Olio Extra Vergine Classico al D.O.P. Molise, passando per il BIO D.O.P. e le tre tipologie di Monovarietali, i Condimenti a base di Olio Extra Vergine Principe Pignatelli aromatizzato ai limoni, al peperoncino, all'aglio e al tartufo bianco, le Conserve in Olio Extra Vergine Principe Pignatelli a base del pregiato tartufo bianco e nero dell'alto Molise ed una pregiata gamma di vini, tra cui la Tintilia del Molise delle cantine Catabbo, premiata nella scorsa edizione del Vinitaly 2007, che sta suscitando ammirazione e consensi superando anche le più ottimistiche aspettative. Nel corso delle quattro giornate di fiera, lo stand dell'Azienda Principe Pignatelli è stato meta di curiosi e professionisti, tutti attratti dalla ricercatezza dell'immagine proposta e dall'elegante presentazione dei prodotti offerti e tutti desiderosi di entrare in possesso di bottiglie e confezioni per gustarne il prezioso contenuto. Olio, Condimenti, Conserve e Vini si comunicano da soli, trasmettendo un forte senso di ricercatezza, innovazione e qualità. I prodotti, il marchio, l'immagine, la bontà hanno rappresentato il connubio perfetto tra modernità e tradizione, elemento apprezzato e riconosciuto come la vera novità nel panorama degli oli.

Con l'avvento in azienda del nuovo management, quindi, si è verificata una importante e sostanziale revisione della strategia che, come detto, si è orientata non soltanto verso la qualità intrinseca del prodotto ma anche verso una rivalutazione degli aspetti di marketing e comunicazione. La rinnovata immagine dei prodotti Pignatelli è un insieme di praticità, stile e design, caratteristiche che unite all'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva, hanno consentito all'azienda di essere apprezzata al di là dei confini territoriali per l'alto valore comunicativo sia della qualità dell'olio che della ricercatezza del marchio. Un vero successo per l'Azienda che ha in mente di rinnovarsi anche architettonicamente. E' in cantiere la costruzione di una moderna struttura di circa 4.000 mq, ispirata ai principi della bioedilizia e al rispetto dell'ambiente naturale incontaminato in cui è inserita. Il nuovo edificio ad alto valore aggiunto nasce dalla sinergia tra un concept architettonico innovativo ed un concept energetico sostenibile, per avere un unicum architettonico, modello di una nuova e diversa concezione delle aree di lavoro, un alto grado di efficienza energetica ed un uso di energia prevalentemente da fonti rinnovabili. La nuova struttura così progettata, sorgerà in agro di Monteroduni e contribuirà senza dubbio alla tutela del territorio e dell'ambiente così da fornire ulteriori opportunità di crescita economica.

Lo stretto legame tra territorio e prodotto e la naturale propensione all'innovazione sono i tratti peculiari dell'Azienda Pignatelli. A garanzia della qualità della propria produzione, l'Azienda Principe Pignatelli si avvale della certificazione ISO 9001:2000, rilasciata da CERTYQUALITY, della certificazione ICEA per la produzione biologica e della certificazione Denominazione di Origine Protetta "Molise" rilasciata dall' ARSIAM. Rivolgendosi ad una clientela capace di cogliere l'impostazione eco-compatibile dell'intero processo produttivo e sensibile alle problematiche ambientali ed alimentari, l'Olio Pignatelli è nato come prodotto sano, salutare ed altamente digeribile, fortemente caratterizzato nel sapore, nell'aroma, nel suo colore dorato.

La qualità superiore offerta da Pignatelli è presente perfino sulle tavole vaticane: il corpo della Guardia Svizzera Pontificia ha avuto modo, infatti, di apprezzare l'Olio Extra Vergine Principe Pignatelli tanto da considerare l'Azienda proprio fornitore ufficiale.

L'Azienda si è resa inoltre sostenitrice del progetto Master of Food, 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 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.

Un filo dorato lega l'Azienda anche al Giappone: l'Olio Extra Vergine di Oliva ed i prodotti Principe Pignatelli si sono conquistati uno spazio all'interno della famosa catena dei Grandi Magazzini Mitsukoshi, riscuotendo un grande successo anche presso il pubblico orientale.

L'eccellenza dei prodotti Pignatelli è stata positivamente valutata anche dal consumatore americano. Per il mercato USA l'Azienda rappresenta un esempio di tradizione innovativa ed i prodotti offerti il tipico esempio di salutare cucina Mediterranea. Per diffondere i propri valori e promuovere gli ottimi prodotti, per soddisfare le richieste di quanti in America desiderano conoscere ed acquistare i prodotti Pignatelli, l'Azienda parteciperà con un elegante e ricercato stand all'edizione 2007 della Fiera agro-alimentare **Summer Fancy Food**, in programma a New York dall'8 al 10 luglio.

Con i precedenti presupposti, l'Azienda ha tutte le carte in regola per convincere un pubblico ancora più vasto di consapevoli consumatori.