



Un filo dorato *che ha attraversato i secoli...*

Una tradizione antica e preziosa è giunta fino a noi per essere valorizzata da una moderna e sofisticata tecnologia.

Il risultato è tutto nella qualità e nell'autenticità dell'Olio Extra Vergine Principe Pignatelli di Monteroduni,

da sempre emblema di etica aziendale
e di sapiente conoscenza dei segreti della terra molisana.

www.olopignatelli.com

shopping on-line:

www.olopignatelli.com

Az. Agr. Principe Pignatelli di Monteroduni S.r.l

Loc. S.Eusanio - 86075 Monteroduni (IS) Italy Tel. +39 0865 491222 Fax +39 0865 493811 info@olopignatelli.com

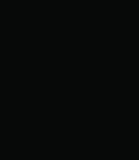


dal

1669



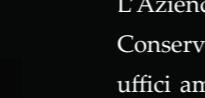
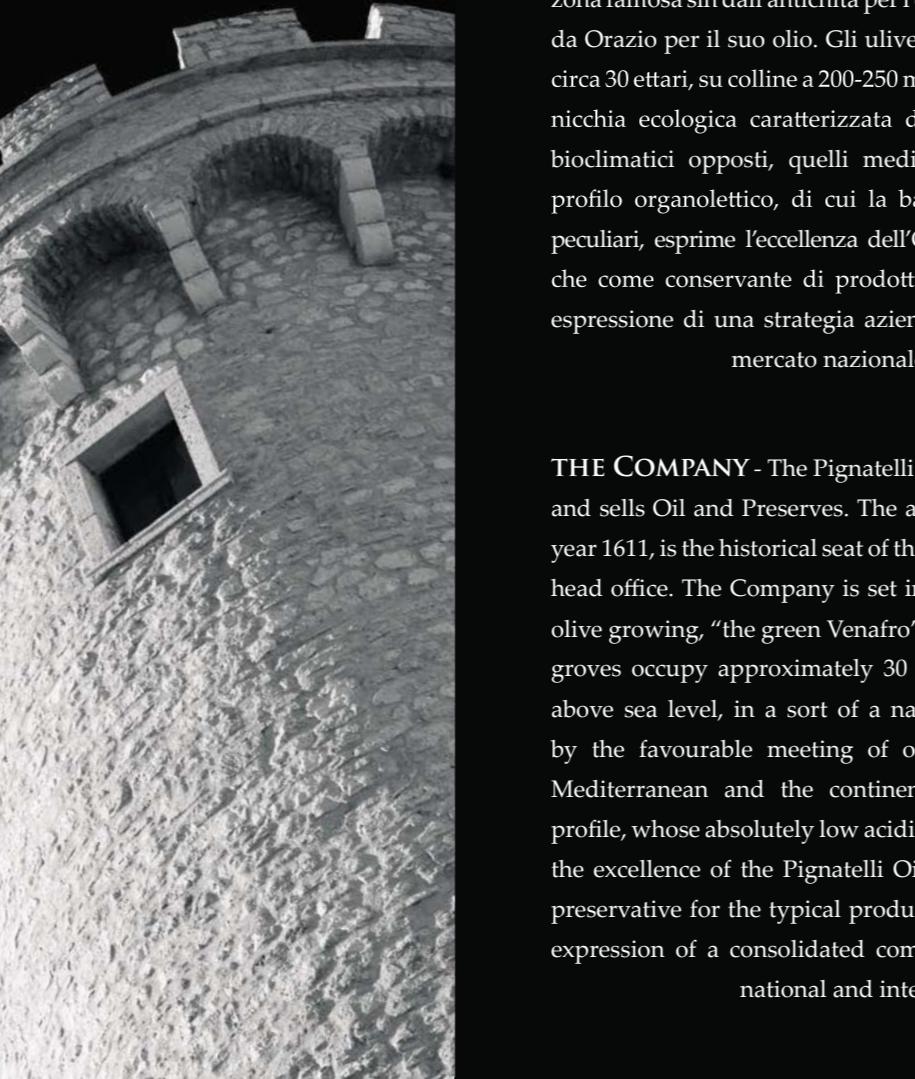
Principe Pignatelli
di Monteroduni



LA STORIA

Il Castello Pignatelli s'innalza in posizione strategica di controllo e di difesa dell'alta valle del fiume Volturino, con i rilievi delle Mainarde e del Matese sullo sfondo e i profili dell'Abruzzo in lontananza. Un patrimonio naturalistico incontaminato e un paesaggio storico denso di valenze culturali e di sistemi monumentali, esprimono storia e futuro di questa terra antica e giovane nello stesso tempo. Il Castello, con la sua possente struttura fortificata, ha rappresentato nei secoli il centro della vita economica di Monteroduni fino a diventare residenza rinascimentale della famiglia Pignatelli. La Casata, le cui origini leggendarie longobarde sono evocate dalle tre pignate effigiate nello stemma, è stata protagonista della storia del feudo dal secolo XVII. Il Castello di Monteroduni, attualmente meta culturale di prestigio, continua a vigilare sulla Valle, come sulla storia dei Pignatelli di cui è emblema e custode delle antiche memorie.

THE HISTORY - The Pignatelli Castle rises to a strategic position controlling and defending the high valley of the Volturino river with the Mainarde and the Matese relief in the background and the distant profiles of Abruzzo. An uncontaminated naturalistic heritage and a historical scenery endowed with cultural values and monumental systems express the past and the future of this land ancient but at the same time young. The Castle, with its powerful fortified structure has represented over the by gone centuries the centre of Monteroduni economic life, until it became the Pignatelli Renaissance residence. The Lineage, whose legendary Longobard origins are evoked by the three pots portrayed in the coat of arms, has been the protagonist in the history of the fief since the XVII century. The Monteroduni Castle, now a culturally prestigious destination, continues to watch over the Valley, as it does over the Pignatelli history of which it is the emblem and the keeper of ancient memories.



L'AZIENDA

L'Azienda Pignatelli di Monteroduni produce e commercializza Olio e Conserve alimentari. Il Casale del 1611 è sede storica del frantoi, degli uffici amministrativi e del punto vendita. L'Azienda si colloca in una zona famosa sin dall'antichità per l'olivicoltura, "la verde Venafro" citata da Orazio per il suo olio. Gli uliveti si estendono per una superficie di circa 30 ettari, su colline a 200-250 m. s.l.m., poste in una sorta di naturale nicchia ecologica caratterizzata dal favorevole incontro di elementi bioclimatici opposti, quelli mediterranei e continentali. L'armonico profilo organolettico, di cui la bassissima acidità è uno degli aspetti peculiari, esprime l'eccellenza dell'Olio Pignatelli sia come condimento che come conservante di prodotti tipici molisani. Una qualità che è espressione di una strategia aziendale consolidata, apprezzata da un mercato nazionale ed internazionale.

THE COMPANY - The Pignatelli Company in Monteroduni produces and sells Oil and Preserves. The antique residence, dating back to the year 1611, is the historical seat of the oil press, administrative and selling head office. The Company is set in an area famous since antiquity for olive growing, "the green Venafro" cited by Horace for its oil. The olive groves occupy approximately 30 hectares, on hills at 200-250 metres above sea level, in a sort of a natural ecological niche characterized by the favourable meeting of opposing bio-climatic elements, the Mediterranean and the continental. The organoleptic harmonious profile, whose absolutely low acidity is one of its peculiarities, expresses the excellence of the Pignatelli Oil both as a condiment, as well as a preservative for the typical products from Molise. A quality that is an expression of a consolidated company strategy appreciated by both national and international markets.



LA STRATEGIA

Il legame tra territorio e prodotto e la propensione all'innovazione sono i tratti peculiari dell'Azienda Pignatelli. Alla ricerca di cultivar autoctone regionali, si aggiunge l'osservanza di un disciplinare che garantisce il controllo della filiera. L'Azienda coopera con le altre realtà imprenditoriali per valorizzare il Molise e le sue tipicità. Si rivolge ad una clientela sensibile alle problematiche alimentari ed ambientali. A garanzia della qualità della produzione, l'Azienda Principe Pignatelli si avvale della certificazione produzione biologica da ICEA, e della certificazione Denominazione di Origine Protetta "Molise" rilasciata dall'ARSIAM. L'Azienda si rinnova impiegando tecnologie che traducono in un linguaggio moderno procedimenti tradizionali; si trasforma realizzando una moderna struttura

ispirata ai principi della bioedilizia e al rispetto dell'ambiente.

THE STRATEGY - The bond between land and product, and the propensity towards innovation, are the peculiar traits of the Pignatelli Company. The entire productive process is guaranteed by the search for the regional local cultivation as well as by the compliance to disciplinatory procedures. The Company actively cooperates with other entrepreneur realities to enhance the Molise region and its own character. It addresses a clientele sensitive to food and environmental issues capable of acknowledging not only the quality of the product, but also the entire eco-compatible productive path. To grant the quality of its production the Pignatelli Company has the certification of ICEA for its biological production, and the "denominazione di origine protetta Molise" certification issued by ARSIAM. The Company is renewing itself by using technologies that translate traditional procedures into a modern jargon; it is transforming itself into a modern structure, inspired by bio-construction principles and by the respect for the nature.



LA STRATEGIA

