



ultimo aggiornamento alle 12:48 di Mar 02 Febbraio 2016

TEL



dal Mondo

[Home](#) [Live TV](#) [Notizie](#) [Programmi](#) [Speciali](#) [Editoriale](#) [Pubblicità](#)

12:48 L'olio del Giubileo sarà prodotto in terra d'Arezzo

NOTIZIE**L'olio del Giubileo sarà prodotto in terra d'Arezzo****Martedì 02 Febbraio 2016**

L'olio del Giubileo della Misericordia nasce in terra d'Arezzo. Il Pontificio Consiglio per la Promozione della Nuova Evangelizzazione ha affidato all'Oleificio Morettini il compito di realizzare in esclusiva l'olio ufficiale del Giubileo, riconoscendo nel suo extravergine d'oliva uno dei prodotti d'eccellenza del territorio italiano. Il dicastero vaticano, guidato da monsignor Rino Fisichella, ha valutato attentamente la storia, la produzione, l'eticità e i progetti di tante realtà attive nel settore, ma alla fine la scelta è ricaduta sull'azienda di Monte San Savino che ha così ottenuto la prestigiosa opportunità di apporre il logo giubilare sul proprio olio e di essere inserita tra i principali partner dell'evento religioso indetto da Papa Francesco. L'Oleificio Morettini, nato nel 1950 e noto ormai in tutto il mondo, ha infatti avanzato la proposta più affine allo spirito giubilare ed è stato premiato per l'intuizione di abbinare un extravergine italiano di altissima qualità ad un bottiglia fortemente simbolica che ben si adatta all'idea del pellegrinaggio verso Roma. L'olio "Del Giubileo", infatti, sarà prodotto e commercializzato in un'innovativa lattina bella esteticamente, sicura e facile da trasportare e da utilizzare per i credenti e per i turisti che, dopo l'utilizzo, possono conservarla come un vero e proprio gadget giubilare. «L'intuizione della lattina - spiega Alberto Morettini, responsabile commerciale dell'Oleificio Morettini, - risponde proprio alla volontà di Papa Francesco di esportare il Giubileo in ogni zona del mondo, attraverso un prodotto che i pellegrini possano facilmente portare con sé ed utilizzare nelle loro case come un simbolo di questo grande evento». La lattina dell'olio "Del Giubileo", ottenuto da una selezione delle migliori olive italiane estratte a freddo, sarà arricchita da un logo disegnato appositamente per questo prodotto che, ideato dallo Studio Astra di Arezzo, rappresenta un olivo

TELEFONO/FAX

tel. 0575 182811 / 321313
 fax. 0575 322926
 info@teletruria.it

REDAZIONE

tel. 0575 182811 opzione 1
 fax. 0575 321305
 redazione@teletruria.it

AMMINISTRAZIONE

tel. 0575 182811 opzione 2
 amministrazione@teletruria.it

AREA COMMERCIALE

tel. 0575 182811 opzione 3
 direzione.commerciale@teletruria.it

stilizzato che assume la forma di crocifisso. Essendo un prodotto

ALTRE NOTIZIE

Categoria scelta **Tutte** **Politica** **Eventi** **Sport** **Cronaca**



02/02 11:33 - Mercoledì 3 febbraio ultimo saluto a Barbara e Letizia

Sarà la chiesa dell'Orciolaia ad Arezzo ad ospitare domani l'ultimo saluto alla 50enne Barbara Stiepen Fiacchini e alla 60enne Letizia Moratti. Le due donne, che si sono conosciute dieci anni fa, uccise domenica sera da una minica

ristoranti della capitale. I funzionari di articoli religiosi affiancare il nome del presidente della Misericordia - aggiunto al certificato d'eccellenza



02/02 12:43 - L'Arezzo Karate contribuisce al titolo italiano della Toscana

Il karate toscano vince uno storico tricolore. Il Campionato Italiano per Rappresentative Regionali di Ostia ha premiato la squadra della Toscana che, sommando tutti i risultati dei maschi e delle femmine

fornisce l'ulteriore risultato. Questo grande evento d'oliva



02/02 10:54 - Ritardi a catena sull'alta velocità

Dalle 7.35 è stato ripristinato il traffico ferroviario sulla linea Alta velocità Roma- Firenze su binario unico in direzione Firenze. La circolazione è stata fortemente rallentata

certificato d'eccellenza



Monte San Savino via Aretina, 50
 0575 849123
 www.fratellinanni.it



02/02 10:35 - Milonga dell'Artistico con Livio Odierna

Venerdì 5 Febbraio 2016 presso il CIRCOLO ARTISTICO in CORSO ITALIA 108 si terrà la Milonga Dell'Artistico, un nuovo grande evento di musica e milonga.



RISTORANTE PIZZERIA

Il Poggio

info 055 995679
 San Pancrazio-Bucine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Pagine da 11 a 21 Successivo ultimo

CONTATTI**STORIA****Storia**

Teletruria ha iniziato le sue trasmissioni nel dicembre del 1974: nei primi periodi copriva un limitato territorio della Provincia di Arezzo. Oggi Teletruria rappresenta un patrimonio condiviso in un vasto territorio comprendente l'intero territorio aretino e le province di Siena, Grosseto, Perugia, Pistoia, Prato, Firenze. Un legame profondo con il territorio, attraverso la cronaca, giorno dopo giorno di personaggi, storie, successi e vicende umane: Teletruria Ã stata testimone e protagonista dei fatti, dei cambiamenti, della vita degli ultimi decenni.

Copertura

Con lâ€™avvento del Digitale Terrestre oggi lâ€™emittente irradia il segnale nell'intera provincia di Arezzo, in tutta la Valdichiana senese, Valdcorcia, Altotevere, le province di Grosseto, Siena, Firenze, Prato, Pistoia e Perugia.

Programmi

L'emittente ha sempre investito soprattutto in risorse umane stringendo collaborazioni con i piÃ qualificati giornalisti aretini, e attrezzandosi per formarne di nuovi: tutto questo per offrire un prodotto sempre piÃ qualificato e sempre piÃ gradito agli utenti. Tanta informazione e trasmissioni giornalistiche che avessero come obiettivo principale la valorizzazione della cultura, della imprenditorialitÃ, della storia e della gastronomia di un territorio ricchissimo di tradizioni.

STORIA**PENETRAZIONE****REDAZIONE****REPARTO TECNICO**