



SAPORIE SAPERI
Morettini
Informa News

ANNO 2022 - n.1
YEAR 2022 - no.1

SOMMARIO/TABLE OF CONTENTS

- NUOVI ORIZZONTI: I FRANTOI
NEW HORIZONS: THE OIL MILLS
- FRANTOIO DI SAN GIMIGNANO
SAN GIMIGNANO OIL MILL
- FRANTOIO SUPREVO
SUPREVO OIL MILL
- DALL'OLIVETO ALLA TAVOLA
FROM THE OLIVE GROVE TO THE TABLE



!
NOVITÀ ASSOLUTA
COMPLETE
INNOVATION

*Il nostro fiore all'occhiello:
"i due frantoi di proprietà"*

*The feather in our cap:
"the two proprietary
oil mills"*

maRca
by **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION

12-13 APRILE 2022

 **CIBUS**
21° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

03-06 MAGGIO 2022



NUOVI ORIZZONTI: I FRANTOI NEW HORIZONS: THE OIL MILLS

Qualità, tecnologia e toscaneità: la nostra azienda fa ormai affidamento su due frantoi 4.0 di sua proprietà.

Il biennio 2020/2021 ha rappresentato per noi un momento di ulteriore sviluppo che ha trovato il proprio cuore nel recupero e nel rilancio del frantoio di San Gimignano (SI) con cui abbiamo arricchito l'attività produttiva storicamente svolta dal frantoio di Monte San Savino (AR). Con questi nuovi investimenti, abbiamo consolidato la nostra presenza su due territori che, da secoli, sono celebri a livello mondiale per la loro tradizione olivicola.

Entrambi gli stabilimenti sono accomunati dall'utilizzo delle più moderne strumentazioni del settore oleario, di macchinari tecnologici per un pieno controllo digitale di ogni fase di lavorazione dell'oliva che permettono di programmare tutti i passaggi a seconda delle caratteristiche dell'olio desiderato. Questi impianti, uniti all'esperienza dei frantoiani, sono un presupposto per raggiungere il miglior risultato in termini di qualità e di gusto, arrivando a valorizzare tutte le caratteristiche del frutto e a garantire la perfezione del nostro olio extra vergine d'oliva.

Quality, technology and Tuscan tradition: our company now relies on two proprietary 4.0 oil mills.

For us, the two-year period 2020/2021 represented a moment of further development that found its heart in the recovery and revamping of the San Gimignano (SI) oil mill where we refined the production activity historically carried out by the oil mill in Monte San Savino (AR). With these new investments, we have consolidated our presence in two regions which have been known worldwide for their olive-growing tradition for centuries.

Both plants share the most modern equipment in the oil sector, with technological machinery for a full digital control of each olive processing stage that enable programming all steps according to the characteristics of the desired oil. These plants, combined with the millers' experience, are a prerequisite for achieving the best results in terms of quality and taste, enriching all the characteristics of the fruit and ensuring that our extra virgin olive oil is truly perfect.



Circondato da verdi colline e da ettari di oliveti, il territorio di San Gimignano è da sempre uno dei luoghi più celebri al mondo per la produzione di olio extra vergine di alta qualità. La nostra sfida è di dar seguito a questa tradizione di eccellenza, rinnovandola e proiettandola verso il futuro attraverso il lavoro svolto dal Frantoio di San Gimignano.

Le competenze acquisite dalla nostra azienda in oltre settant'anni di attività e la dotazione di tecnologie all'avanguardia sono una garanzia di elevati standard in tutte le fasi di produzione. La frangitura dell'oliva nello stesso giorno della raccolta, l'imbottigliamento attraverso due specifiche linee e lo stoccaggio a temperatura controllata in apposite cisterne dotate di un generatore di azoto permettono all'olio extra vergine prodotto dal Frantoio di San Gimignano di mantenere sempre le caratteristiche organolettiche originarie e ottimali.

San Gimignano Oil Mill

Surrounded by green hills and hectares of olive groves, the region of San Gimignano has always been one of the most renowned places in the world for the production of extra virgin olive oil of the highest quality. Our challenge is to follow up to this tradition of excellence, renewing it and projecting it towards the future through the work carried out by the San Gimignano Oil Mill.

The skills acquired by our company over seventy years of business and the implementation of cutting-edge technologies are a guarantee of high standards throughout all production stages.

Pressing the olive on the same day as harvest, bottling by two specific lines and storage at controlled temperature in special tanks fitted with a nitrogen generator allow the extra virgin olive oil produced by the San Gimignano Oil Mill to always maintain its original and optimal organoleptic characteristics.

L'Olio è un prodotto naturale che nasce dalla passione per le cose buone

Oil is a natural product born from the passion for good things





suprevo

MUSEO | FRANTOIO | STORE

SuprEvo è la massima espressione della nostra attività. È un progetto innovativo volto a raccontare, a divulgare e a far vivere la cultura e la coltura dell'oliva attraverso un frantoio, un museo e uno store. È costante ricerca dell'olio ideale, contraddistinto da qualità e ottime caratteristiche organolettiche, come profumi intensi e peculiari e gusto equilibrato. Il luogo deputato a questa ricerca è il nostro primo frantoio 4.0 con sede a Monte San Savino. La produzione è caratterizzata da un attento controllo delle singole fasi di trasformazione, a partire dall'importanza di lavorare olive sane e immediatamente frante per assicurare più bassa acidità, maggior freschezza, perossidi tendenti allo zero e alta carica polifenolica. Il processo è completato da tre linee automatiche e due linee semi-automatiche di confezionamento che permettono di prevedere l'imbottigliamento in ogni formato, mentre lo stoccaggio in cisterne in acciaio inox con generatore di azoto e a temperatura controllata garantisce la conservazione ottimale dell'olio estratto.

SuprEvo MUSEUM / OIL MILL / STORE

SuprEvo is the highest expression of our business. It is an innovative project with the goal of telling, divulging and bringing to life the culture and cultivation of the olive through an oil mill, a museum and a store. It is a constant search for the ideal oil, marked by quality and excellent organoleptic characteristics, such as intense and distinctive aromas and balanced taste. The place dedicated to this research is our first 4.0 oil mill based in Monte San Savino. The production is characterised by a thorough control of the individual processing stages, starting with the importance of processing healthy and immediately pressed olives to ensure lower acidity, greater freshness, peroxides tending to zero and high polyphenol content. The process is completed by three automatic and two semi-automatic packaging lines that allow bottling in any format, while storage in stainless steel tanks with nitrogen generator and controlled temperature ensures optimal conservation of the extracted oil.

DALL'OLIVETO ALLA TAVOLA FROM THE OLIVE GROVE TO THE TABLE

Il nostro obiettivo è di garantire il miglior olio per esaltare ogni piatto. La possibilità di fare affidamento su due frantoi è una certificazione di qualità per una produzione controllata, trasparente e a stretto contatto con i territori, orientata a ottenere il massimo da ogni oliva.

Il "Frantoio di San Gimignano" e il "Grand Cru - ColtoFranto" sono oggi le due etichette di maggior pregio realizzate nei nostri stabilimenti, ma la produzione spazia tra tutte le diverse declinazioni e tutti i diversi sapori dell'olio extra vergine d'oliva. Ogni prodotto nasce infatti per regalare piacevoli sensazioni attraverso un giusto bilanciamento tra profumi erbacei e fruttati, e un armonioso equilibrio tra amaro e piccante: le esperienze e le conoscenze di decenni di lavoro, dunque, sono orientate alla continua ricerca del sapore ideale per rendere unici tutti i piatti e per garantire momenti di vero gusto per il palato.

Our goal is to provide the best oil to enhance each dish. The possibility of relying on two oil mills is a certification of quality for a controlled, transparent production in close contact with the local area, aimed at obtaining the most from each olive.

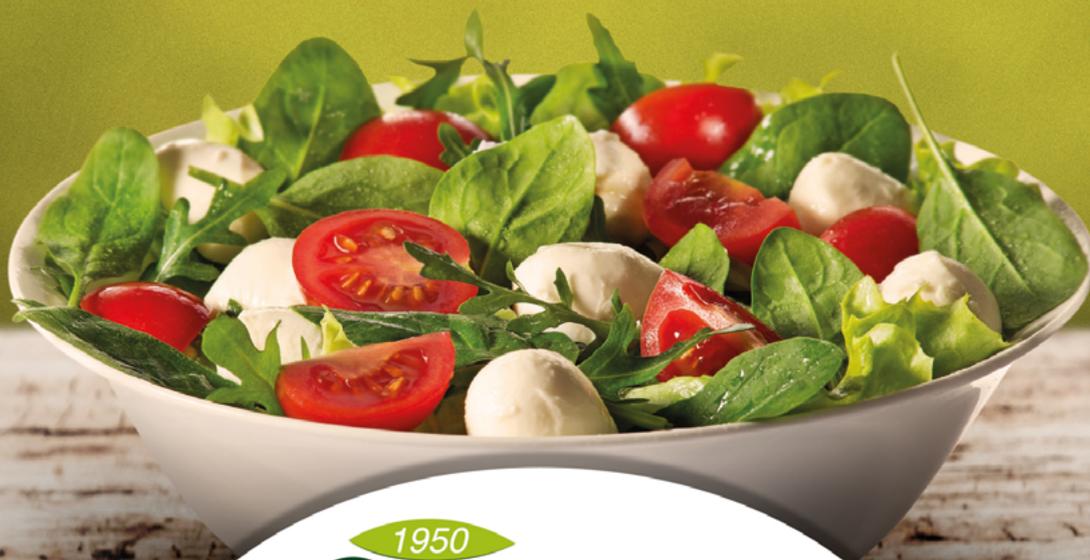
Today, the "Oil Mill of San Gimignano" and the "Grand Cru - ColtoFranto" are the two most prestigious labels made in our plants, however production includes all the different types and all the different flavours of extra virgin olive oil. Each product, in fact, was created to provide pleasant sensations through the proper balance of herbaceous and fruity aromas, and a harmonious balance of bitter and peppery flavour: the experiences and knowledge of decades of work, therefore, focus on the continuous search for the ideal flavour to make all dishes unique and provide an experience of deep flavour for the taste buds like no other.



Dal 1950

IL VERDE CHE VALE

olio



L'EQUILIBRIO IN TAVOLA

www.morettini.com