

La Fattoria Petrini di Monte San Vito è tra i 21 finalisti della III edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio

La Fattoria Petrini di Monte San Vito (AN), l'azienda agricola marchigiana a conduzione familiare che da tre generazioni produce olio extravergine di oliva biologico, è tra i 21 finalisti della III edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio. L'iniziativa premia le migliori esperienze turistiche e best practices legate al mondo dell'extravergine, ed è promossa dalle Città dell'Olio con il patrocinio del Ministero della Transizione Ecologica e la collaborazione di UNAPROL – Coldiretti e Associazione Italiana Turismo enogastronomico.

“Il Concorso nazionale Turismo dell'Olio è l'unico in Italia a premiare le migliori esperienze di oleoturismo – ha fatto sapere Michele Sonnessa, Presidente delle Città dell'Olio – per il terzo anno consecutivo abbiamo raccolto l'adesione di tanti operatori entusiasti e la qualità delle proposte che ci sono arrivate è sempre più alta, segno questo che sta crescendo la consapevolezza dal potenziale rappresentato da un'un'offerta enogastronomica ed esperienziale sempre più organizzata e rispondente a standard elevati”.

Al Concorso dedicato al Turismo dell'Olio, la Fattoria Petrini, in particolare, è stata scelta tra le sette esperienze finaliste della categoria “Aziende Olivicole/

Frantoi e Cooperative olivicole”, ed è stata selezionata per l’iniziativa “Evoil Class. Diventa assaggiatore amatoriale” che è stata molto apprezzata dalla giuria del Concorso, presieduta dalla professoressa Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto annuale sul Turismo Enogastronomico Italiano.



Cristiano e Francesca Petrini

“Evoil Class” della Fattoria Petrini è un evento pensato per tutti gli appassionati dell’olio evo desiderosi di conoscere i segreti e le caratteristiche di un vero extravergine. Da alcuni anni, nella Fattoria di Monte San Vito, tutti i sabati di luglio e agosto, il Mastro Oleario Francesca Petrini accoglie in azienda appassionati dell’olio extra vergine d’oliva, desiderosi di conoscere i segreti e le caratteristiche di un vero extravergine. Francesca è assaggiatrice professionista e membro effettivo da molti anni del panel test ufficiale della regione Marche. Evoil Class prevede un programma ricco con un’introduzione dedicata ai

cenni storici dell'olivicoltura nelle Marche e in particolar modo di Monte San Vito, Città dell'Olio per finire con la descrizione degli aspetti nutrizionali ed organolettici. Si passa quindi alla degustazione di vari oli, campioni di oli buoni e difettosi. Al termine della lezione si rilascia un attestato di partecipazione firmata dal Mastro Oleario Francesca Petrini. Il programma prevede la visita aziendale e una sostanziosa merenda, bruschetta con olio bio Marche Igp. Nella quota di partecipazione è previsto anche l'omaggio di una bottiglia di olio evo bio Altri Tempi MARCHE IGP, prodotto con le olive locali. Chi lo desidera, può anche visitare il Museo storico di Monte San Vito con all'interno un vecchio mulino del 1600, segno di una tradizione olearia antica.

La Fattoria Petrini è condotta dalla famiglia Petrini da ben tre generazioni. Oggi Francesca e Cristiano Petrini sono gli eredi di una tradizione antica come la terra in cui vivono ed operano, Monte San Vito (An). Proprietari di uliveti e di un frantoio esclusivo, svolgono anche attività informative e formative legate alla promozione dell'olio evo e delle sue caratteristiche. Le attività promozionali con i turisti si intensificano in particolar modo in estate. L'azienda produce pregiati oli extra vergini biologici con cultivar locali come la raggia. Gli oli sono stati premiati in numerosi concorsi tra cui l'Ercole Olivario, il re dei Concorsi oleari nazionali. L'azienda produce anche monovarietali già dall'inizio degli anni 90 qualificandosi in questo senso vera e propria pioniera. Nel 2005 l'azienda inizia a produrre un innovativo extravergine studiato per agire a favore del metabolismo osseo, il "Petrini Plus"; arricchito con vitamine D, K e B6; nel 2023 lancia un nuovo prodotto tutelato da brevetto internazionale, il "Raffaello 1483", oliva extra vergine arricchito con le vitamine D, B6 e B12 che favoriscono il benessere psicofisico.

Tutte le esperienze del Concorso nazionale Turismo dell'Olio sono visibili sul sito <http://www.turismodelloolio.com>

Info:

FATTORIA PETRINI

Via San Vito, 12 – 60037 Monte San Vito (AN)

tel +39 071 740386 – fax +39 071/2825027

www.fattoriapetrini.it

f.petrini@organicfood.it
