



PERUGIA – EUROCHOCOLATE 2009

### **Monini e Eurochocolate: la coppia insolita che ti tenta**

Il marchio umbro dell'Extra Vergine crea appositamente per questa dolce kermesse la linea *Mon Bon* Monini al cioccolato

*Spoleto, 14 ottobre 2009* – Due eccellenze umbre si incontrano: l'olio **Extra Vergine Monini** e **Eurochocolate**, il saper fare dell'olio Extra Vergine d'oliva e l'evento più dolce d'Italia insieme per rompere gli schemi del gusto.

Ed infatti per questo incontro Monini crea una golosissima linea *limited edition* chiamata **Mon Bon**: una Crema Spalmabile, un macina-cioccolata ed i tartufi al cioccolato 70% realizzati per l'occasione dal **Maestro Cioccolatiere Andrea Bianchini**.

Tutti prodotti **Monini** che dal **16 al 25 ottobre** prossimo si potranno gustare a **Perugia** durante la sedicesima edizione della notissima kermesse dedicata alla cultura del cioccolato.

Solo durante le giornate di Eurochocolate, infatti, potrete gustare una fragrante bruschetta condita con l'olio **Extra Vergine GranFruttato Monini** arricchita da una pioggia di scaglie di cioccolato al sale marino di Volterra grattugiate fresche con l'apposito **Gratta Mon Bon Monini**. Una coppia insolita ma decisamente gustosa, per un piacere da riproporre anche a casa.

Ma il connubio Extra Vergine-cioccolato non finisce qui: infatti, sempre allo stand Monini, i fan del cioccolato troveranno la linea *limited edition* **Mon Bon Monini** creata appositamente per Eurochocolate.

Si tratta di una deliziosa **Crema Spalmabile** e di raffinatissimi **Tartufi al Cioccolato 70%** che il maestro cioccolatiere ha creato lavorando con le migliori qualità di cacao arricchito dal prezioso **Extra Vergine GranFruttato Monini**.

Sarà quindi Monini uno dei protagonisti della manifestazione perugina del cioccolato che quest'anno ha come *claim* "**Rompete le righe**", un chiaro invito a superare gli schemi, a dare spazio alla propria individualità, ad andare oltre le consuetudini per potersi gustare il cibo degli dei in modo nuovo ed in tutta la sua complessità.

Quest'anno Eurochocolate vuole dare il via libera alla creatività, perché ciascuno possa amare il cioccolato a modo proprio. È questo lo spirito con cui un grande marchio della cucina italiana come Monini partecipa alla festa del cioccolato e vi attende per un'esperienza certamente fuori dalla norma.

**Ufficio stampa: Lead Communication – T. 02 860616  
Anita Lissona 335 498993 anita.lissona@leadcom.it  
Stefano Luperto 392 9890805 stefano.luperto@leadcom.it**



## **MONINI E L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Quella di Monini è una storia che dura da un secolo. Da tre generazioni la famiglia Monini seleziona gli oli extravergine di oliva scegliendo i migliori frantoi dove le condizioni di igiene, gli impianti di trasformazione e lo stoccaggio delle olive e dell'olio siano ineccepibili, pur nel rispetto della migliore tradizione olivicola.

Un'azienda all'avanguardia per strutture, tecnologia e controllo qualità (certificato da ISO 9001:2000), però ancora animata da passione artigianale per proporre ai suoi consumatori il massimo della qualità in una molteplicità di sapori autentici. Ancora oggi Zefferino Monini assaggia personalmente gli oli per selezionare quelli che manterranno la promessa di una qualità elevata, uguale ogni volta, proprio come faceva suo nonno di cui porta il nome.

Fu nel 1920 che Zefferino Monini avviò la sua produzione d'olio extravergine d'oliva e, forte della propria conoscenza e passione per questo frutto della natura, si impegnò per ottenere un extravergine della migliore qualità. La zona di Spoleto - nel cuore nell'Umbria, una delle regioni storicamente più legate all'olio - era ottimale per le colline ricche di uliveti che davano un olio dal gusto intenso ma equilibrato.

Zefferino, convinto che sarebbe stato vincente concentrare le risorse esclusivamente sull'olio extravergine, decise di specializzarsi subito su questo prodotto allora ancora poco diffuso e conosciuto. Infatti la maggioranza degli italiani all'epoca utilizzava quasi esclusivamente olio di oliva. E l'intuizione fu giusta, tanto che arrivarono subito i primi successi e l'area di vendita si ampliò alle regioni sempre più lontane. Ben presto Giuseppe, Nello e Paolo, i figli di Zefferino, lo affiancarono nel lavoro, imparando tutti i segreti e procedimenti per poter poi, negli anni '50, trasformare l'impresa in una moderna industria.

Nacque così una grande azienda dove procedimenti tecnologicamente avanzatissimi permisero di mantenere la tradizionale qualità e di rendere il nome Monini un punto di riferimento per l'extravergine in Italia e nel mondo. Zefferino Francesco e Maria Flora, nipoti del fondatore, guidano oggi la Monini, dedicando esperienza e passione al mantenimento degli alti standard qualitativi raggiunti nel tempo e alla produzione del miglior extravergine.