Dalla Puglia l'olio pluripremiato dell'Antico Frantoio Muraglia

img-5562-copia-57fa26ba

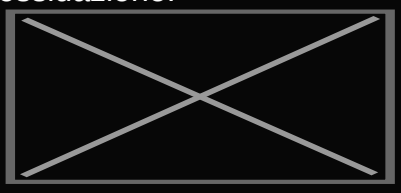
È ottenuto dalla migliore selezione delle pregiate varietà di olive coratina e peranzana; è tra gli ingredienti più preziosi di creazioni stellate di chef del calibro di Cristina Bowerman e Angelo Sabatelli; è presente negli store più di tendenza in 40 Paesi, da Harrods a Londra, Galeries Lafayette a Parigi, Dean & Deluca a New York e la Rinascente a Milano; è stato premiato dall'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.), e vincitore del"World's Best Olive Oils 2017": è l'evo dell'Antico Frantoio Muraglia che porta nel mondo l'eccellenza e la tradizione italiana del fare olio.

"Tutto è partito dalla tenacia e dalla forza del mio trisnonno Savino senior – racconta **Savino Muraglia** , imprenditore pugliese, Managing Director di Antico Frantoio Muraglia - *che 100 anni fa comprò un ulivo secolare nell'altopiano della Murgia, una distesa che oggi conta circa 40 ettari di ulivi, con cui ha sfidato coloro che gli dicevano che con la terra e le olive non avrebbe fatto fortuna. Un vero 'capatosta' che con la sua caparbietà, l'amore per la sua terra e la dedizione al lavoro, è stato ispirazione per la nascita di Antico Frantoio Muraglia. Questo è un olio che mi scorre nelle vene e con il quale oggi porto avanti con orgoglio l'azienda di famiglia diffondendo i suoi valori in tutto il mondo".*

A rendere unico l'olioextravergine pugliese dell'Antico Frantoio Muraglia sono le pregiate varietà di olive coratina e peranzana, selezionate e lavorate secondo il metodo classico della spremitura a freddo. I frutti sono franti con molazze di granito la cui lenta rotazione garantisce la perfetta omogeneità della pasta, lavorata in modernissimi impianti a ciclo continuo, da cui ne deriva un olio a bassissima acidità e dalle incomparabili caratteristiche organolettiche. Il risultato è un olio dalle spiccate proprietà salutistiche e dall'alta digeribilità, 100% prodotto italiano certificato e completamente 'Made in Puglia': dalla coltivazione delle piante di olivo, fino all'imbottigliamento, tutto si compie nel territorio pugliese.

Un olio e due anime: da un lato custode della biodiversità del paesaggio agricolo, dall'altro rivoluzionario con lo splendido design degli orci di terracotta, che conservano sapientemente quest'oro

verde. Gli orci,tutti plasmati e decorati a mano da ceramisti pugliesi, rappresentano il meglio della tradizione olearia italiana: nella ceramica infatti l'olio respira meglio e non incontra problemi di ossidazione.



Sono proprio i tradizionali orci e le raffinate bottiglie in vetro a fare dell'olio dell' Antico Frantoio Muraglia un'eccellenza non solo di gusto, ma anche di design. Le cromie,le decorazioni e le forme dei preziosi contenitori in terracotta si ispirano al mondo della natura: dall'arcobaleno à pois, alle spirali in nuance di turchese rosso e verde chiaro della collezione Capri, ai motivi marini e raffiguranti un coloratissimo cactus della collezione Pop, fino alla variopinta collezione Special, per nulla inibita dall'uso del colore.



La collezione in vetro vive con la linea Coolors, ispirata dalle nuance brillanti del mondo della moda, da "Essenza, Trilogia in purezza", che comprende Fruttato Intenso Coratina, Fruttato Medio Peranzana e Denocciolato e da Fumo,olio affumicato a freddo con legno naturale. La linea "Bio" è totalmente chemical free e gli "Aromatizzati" sono ideali per insaporire i piatti,fra cui olio al limone, al peperoncino, allo zenzero e al sedano.

Grazie alle sue pregiate caratteristiche organolettiche, l'olio di Antico Frantoio Muraglia valorizza i piatti gourmet degli chef dal calibro di Felice Sgarra del ristorante "Umami" di Andria, di Luciano Matera Patron "Il Turacciolo" Enoteca con Cucina di Andria, di Angelo Sabatelli del ristorante di Putignano che prende il suo nome e ancora di Cristina Bowerman del ristorante "Glass Hostaria" di Roma, che sostiene: "L'olio di Savino mi ha travolto, è perfetto per cucinare, soprattutto cotture brevi, e usare a crudo. È delicato, elegante, timido il giusto, sa rispettare accompagnando l'ingrediente nel piatto".

Un olio dal cuore pugliese che emoziona in tutte le sue varianti, dalla grande eccellenza confermata dai tantissimi premi, a livello nazionale e internazionale, tra cui le "5 Gocce" dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.), il premio "World's Best Olive Oils 2017", "Oscar dell'Olio" della Fondazione Italiana Sommelier insieme con Bibenda e il premio "Oli d'Italia" del Gambero Rosso etc.

www.frantoiomuraglia.it