



Coppini Arte Olearia presenta a Identità Milano il nuovo olio novello

Coppini Arte Olearia, rinnova l'appuntamento al Congresso di Identità Golose - The International Chef Congress che si svolgerà a Milano dal 25 al 27 settembre.

Nei tre giorni di Identità Milano, nello spazio della Coppini Arte Olearia sarà presentata la nuova gamma di prodotti dell'azienda che sarà disponibile a partire dalla nuova campagna olearia 2021/2022.

Nel corso di Identità Golose sarà presentato il nuovo **olio novello Novolivo**.

“Si tratta di un olio extravergine prodotto con olive raccolte in periodo di pre-maturazione, ossia quando le olive si presentano completamente verdi, raccolte e molite nell'arco di 24 ore – afferma Francesco Coppini, responsabile commerciale – Sarà un prodotto non filtrato per mantenere più integra la struttura dei polifenoli originari”.

Questo prodotto si affiancherà al nuovo de' Coppini, un olio extravergine che rappresenta la massima espressione della produzione dell'azienda.

“Questo olio extravergine porta il nome della nostra famiglia, abbiamo così deciso di farlo diventare il nostro prodotto di eccellenza, anche per festeggiare i 75 anni di attività della nostra azienda. Abbiamo approfittato di questo periodo per confrontarci con i nostri agronomi in Sicilia e per lavorare a stretto contatto con gli olivicoltori per arrivare ad un risultato di altissima qualità– aggiunge Coppini- Le olive, provenienti da appezzamenti di terreno identificati, vengono raccolte a mano nella loro primissima fase di maturazione quando sono ancora verdi. In questo periodo la resa è sicuramente molto bassa, ma ne traggono vantaggio i polifenoli. Subito appena arrivate in frantoio, le olive, vengono selezionate a mano sul tappetino, sia per eliminare le foglie che per asportare gli eventuali frutti danneggiati o quelli che presentano un grado di maturazione più avanzato rispetto alle nostre necessità. Dopodiché vanno immediatamente avviate alla frangitura, in modo da mantenere al massimo l'integrità del frutto”.

Coppini Arte Olearia, da oltre 75 anni contribuisce a scrivere la storia dell'extravergine italiano, una storia fatta di ingredienti sani perché naturali, di personaggi coraggiosi perché lungimiranti, di



Azienda Agricola Coppini Arte Olearia srl
C/da Remartello, Loreto Aprutino - Abruzzo
Sede Amministrativa e Commerciale: Strada al Grugno 3/4, San Secondo Parmense -Parma - Food Valley
Tel. + 39 0521 87 76 01 - Fax + 39 0521 87 24 49
www.coppiniarteolearia.com - www.museorsicoppini.it - Mail: info@coppini.it





prodotti buoni perchè di qualità, di progetti ambiziosi perchè rivolti all'innovazione. Fondata nel 1946 da Amèrico Coppini, oggi vanta oltre 3mila olivicoltori che coltivano fedeli alla regola della qualità prima di tutto. Oggi, come nel 1946, l'azienda ha la stessa attenzione e la stessa cura per i suoi extravergini, dalle olive fino al prodotto finito, cura che garantisce anche attraverso la certificazione di rintracciabilità di filiera e la Carta di Identità.

Contatti stampa

Laura Lofino

Cell. 340 5364763 - Mail. laura.lofino@coppini.it

www.coppiniarteolearia.com

NB: si prega di citare sempre l'azienda come “**Coppini Arte Olearia**” e non semplicemente come Coppini per non incorrere in casi di omonimia.



Azienda Agricola Coppini Arte Olearia srl
C/da Remartello, Loreto Aprutino - Abruzzo
Sede Amministrativa e Commerciale: Strada al Grugno 3/4, San Secondo Parmense -Parma - Food Valley
Tel. + 39 0521 87 76 01 - Fax + 39 0521 87 24 49
www.coppiniarteolearia.com - www.museorsicoppini.it - Mail: info@coppini.it

