

Olio, un prodotto sensibile da "maneggiare" con cura.

OIL, A SENSITIVE PRODUCT TO BE "HANDLED" WITH CARE.

Quando la mole di prodotto raggiunge quantitativi importanti la scelta del locale per mantenerlo inalterato diventa prioritario come la produzione stessa.

Lo stoccaggio infatti avviene in serbatoi di acciaio inox sotto azoto a temperatura costante, sia per la conservazione dei prodotti propri che come servizio per i clienti che necessitano un ambiente perfetto.

Ed il trasporto? Morettini è ormai esperta e rodada nell'export, vende senza difficoltà tutto il mondo: dall'Europa alle Americhe, dall'Africa all'Asia. Le caratteristiche organolettiche dell'olio vengono tutelate nel viaggio da appositi container coibentati a temperatura costante che mantengono il prodotto come appena imbottigliato. Il cliente può usufruire di una consulenza completa sulla normativa vigente in materia e ottenere soluzioni ad hoc per ogni tipo di trasporto grazie ad una rete di partnership internazionale.

The amount of product reaches sizeable quantities; the choice of the location to preserve it unchanged is a priority just like production.

In fact, it is stored in stainless steel vats under nitrogen and constant temperature, both for the conservation of our own products and for a service to clients who require a perfect environment.

And transport? Morettini is well tested and an expert in exports, they sell without difficulty all over the world: from Europe to the Americas, from Africa to Asia. The organoleptic characteristics of oil are protected during the voyage, by appropriate insulated containers kept at constant temperatures, which keep the product just like it was when bottled. The client can take advantage of a full consultancy on the regulations in force in these matters and can get specific solutions for all kinds of transport, thanks to a network on international partnerships.

Tra gli Dei litiganti la terra gode.

BETWEEN ARGUING GODS, EARTH BENEFITS.

"Un giorno lontano Atena e Poseidone si scatenarono l'una contro l'altro per il possesso dell'Attica.

Così intervenne Zeus il padre degli dei che tuonò: - la terra spetterà di diritto a chi dei due saprà beneficiare l'umanità del dono più utile - .

Poseidone batté il tridente sulla schiuma del mare ed uscì il cavallo. Atena percose la lancia sulla terra e uscì l'olivo. Ne staccò un ramoscello e lo donò al padre. La dea vinse la gara."

Gli Etruschi fecero propria questa leggenda e, per giustificare l'abbondanza degli uliveti in Etruria, raccontavano che Minerva (Atena) aveva battuto la sua lancia soprattutto sul territorio aretino.

La "vera" storia della nascita dell'olivo.

THE "TRUE" STORY OF THE BIRTH OF THE OLIVE TREE.

"In a distant past, Athena and Poseidon were fighting each other for the possession of Attica. So Zeus, the father of the Gods, intervened by thundering out: - the land will rightly belong to the one of the two who will benefit humanity with the most useful gift - . Poseidon beat his trident on the froth of the sea and the horse was born. Athena hit her spear on the ground and the olive tree was born. She broke a branch and gave it to her father. The Goddess won the competition." The Etruscans made this legend their own and, to justify the abundance of olive groves in Etruria, they told the story saying that Minerva (Athena) had hit her spear especially on the territory of Arezzo.



Dal 1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO



anno 2015 numero uno
Speciale TUTTOFOOD
MILANO

SOMMARIO / SUMMARY

- Buon compleanno Morettini
Happy Birthday Morettini
- Idee innovative per una produzione moderna
Innovative ideas for modern production
- Stoccare e distribuire l'olio extra vergine d'oliva
Storing and distributing extra virgin olive oil
- Le ricette del dott. Augusto Tocci dal suo "Selviturismo il Casalone"
The recipes of Dr. Augusto Tocci from his book "Selviturismo il Casalone"
- L'olio nel mito
Olive Oil in myths



L'OLIO. Ricchezza Italiana. / OLIVE OIL. The wealth of Italy.

Dal 1950
Morettini
OLEIFICIO TOSCANO

Un sapore unico al mondo. / A unique flavour worldwide.



65 anni e non sentirli.

Storia di una passione senza età.

65 YEARS OLD AND NOT FEELING IT. STORY OF AN AGELESS PASSION.

Quest'anno si celebrano i 65 anni d'attività dell'Oleificio Morettini. Una storia d'intraprendenza e di determinazione, ma anche di ingegno e di capacità comunicative fuori dal comune che hanno visto un giovane, poco più che ragazzo, con un carretto legato ad una bicicletta, fondare una società stimata in tutto il mondo. Una delle belle favole all'italiana, di come se ne sentono ormai poche, di quelle che raccontano la tenacia che è propria delle cose antiche. Armando, così si chiamava quel ragazzo con la bicicletta, supportato dalla moglie Elvia, ha trasmesso alla sua famiglia la passione per la vita, la stessa passione che ancora oggi Lauro e i suoi figli Giovanni e Alberto, mettono nell'offrire prodotti dalla qualità sempre più alta. Oggi l'Oleificio Morettini seleziona i migliori oli italiani e toscani per offrire un prodotto superiore. Non solo imbottigliamento e distribuzione, ma una conoscenza specifica di tutta la filiera dell'olio, dalla coltivazione alla spremitura, dal packaging personalizzato all'etichettatura. Un percorso basato sul rispetto delle biodiversità che nel corso degli anni ha visto portare alla luce grandi eccellenze olearie. I successi sono frutto di una grande conoscenza del territorio e delle tradizioni, ma anche della percezione di un'idea di futuro che strizza l'occhio alle nuove tecnologie e alla visione di un mercato globalizzato che deve ascoltare le esigenze di tutti, ma restare fedele agli ideali del singolo.

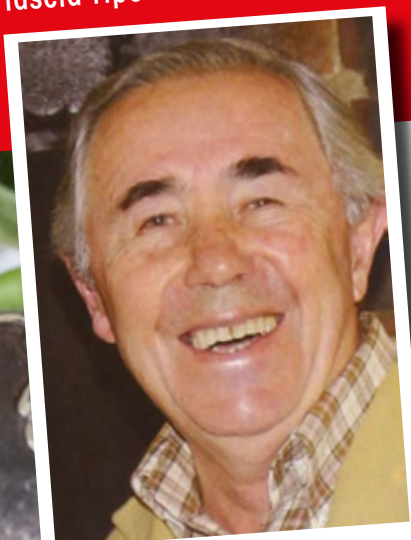
This year we celebrate the 65th anniversary of Oleificio Morettini. A story of entrepreneurship and determination, but also of ingenuity and extraordinary communicative capacity, which see a young man, a little older than a boy, with a little cart tied to a bicycle, founding a company that is admired all over the world. One of the many beautiful Italian stories that are not that frequent today, a story that describes the tenacity which is ingrained in old things. Armando, this is the name of the young man with the bicycle, supported by his wife Elvia, has passed on to his family the passion for life, the same passion which today, Lauro and his sons Giovanni and Alberto, put in their offer of ever higher quality products. Today the Oleificio Morettini selects the best Italian and Tuscan oils to offer a superior product. Not only bottling and distribution, but also a specific knowledge of the complete process of olive oil, from cultivation to pressing, from personalized packaging to labelling. A process based on the respect for biodiversity which, over the years, has seen great excellences in olive oil being brought to light. Success is the result of a deep knowledge of the territory and traditions, but also of the perception of an idea of the future which winks an eye at new technology and a vision of a globalized market that must listen to the needs of all, but must remain faithful to the ideals of the individuals.

Un piatto al verde, per ricche abbuffate.

A DISH IN THE GREEN, FOR RICH BINGES.

Ricette del dott. Augusto Tocci

I protagonisti della stagione estiva sono senza dubbio zucchine e cetrioli, per preservarne il gusto li scottiamo appena al vapore e, ancora duri, li mettiamo a freddare e passiamo a guarnirli con un gustoso pesto. Per iniziare nel migliore dei modi scegliamo l'olio extra vergine d'oliva "Il prediletto del Cavaliere" dell'Oleificio Morettini quindi aggiungiamo prezzemolo, rosmarino, timo, peperoncino, aglio, aceto e sale. Su una capiente insalatiera si pone uno strato di zucchine e cetrioli tagliate a rondelle, il nostro pesto, un po' di fiori di tarassaco e, se ci sono, di borragine insieme a qualche foglia di radicchio selvatico. A questo primo strato se ne aggiunge un altro e così via. Il tutto si lascia riposare in frigo, più sta lì e più è buono.



Augusto Tocci

The protagonists of the summer season are, undoubtedly, zucchini and cucumbers, to maintain their flavour we steam parboil them and, while still hard, we cool them and garnish them with a tasteful pesto. To start in the best possible way we choose the extra virgin olive oil "Il prediletto del Cavaliere" from Oleificio Morettini, then we add parsley, rosemary, thyme, chilli peppers, garlic, vinegar and salt. In a large salad bowl we lay down a layer of zucchini and round sliced cucumbers, our pesto, and some dandelion flowers and, if you have them, some starflower along with one or two leaves of wild chicory. On top of this first layer you add another and so on. You let it all rest in the fridge and the more it rests the better it tastes.



Un meccanismo ben oliato. Hi-tech, ma senza fretta.

WELL-OILED MACHINERY. HI-TECH BUT WITHOUT RUSHING.

Nell'Oleificio Morettini le nuove generazioni hanno introdotto una visione più moderna della produzione dell'olio, aggiungendo alla coltura dell'oliveto tradizionale quella superintensiva già molto sfruttata in altri paesi dove l'agricoltura è ad alto contenuto tecnologico. Tutto questo ai danni della qualità? Assolutamente no, tutto il contrario. L'oliveto superintensivo permette di coltivare 1670 piante/ha anziché 300. Le fasi di raccolta e potatura sono completamente meccanizzate e ciò permette di ridurre i costi fino all'80%. Moderne scavallatrici raccolgono le olive in circa 2 ore/ha contro i lunghi tempi di raccolta tradizionali: l'oliva arriva al frantoio come appena colta. Un esempio di realtà futuristica e amore per la terra si può vedere nel frantoio di San Gimignano, un paradiso nel cuore della Toscana naturalmente vocato alla produzione dei migliori oli extra vergini. L'impianto può lavorare oltre 20 mila quintali di olive di DOP Chianti, Terre di Siena e Igp Toscano. L'intero processo, dalla frangitura all'estrazione, avviene a temperatura controllata, in tempi brevissimi e in regime di sottovuoto, in modo che il prodotto non abbia contaminazione esterna e si riducano al minimo i rischi legati all'ossidazione.

At Oleificio Morettini the new generations have introduced a more modern vision to the production of olive oil, by adding to the traditional cultivation of the olive grove, the super intensive one, already used in other countries where agriculture already has a high technologic content. Is all this to the detriment of quality? Absolutely no, it is the opposite. The super intensive olive grove allows us to cultivate 1670 trees instead of 300. The phases of harvesting and pruning are totally mechanized and this allows a reduction of costs of up to 80%. Modern straddling machines collect the olives in about 2 hours/ha versus the long traditional harvesting times: the olives arrive at the oil mill as soon as they have been collected. An example of a futuristic reality and a love for the earth can be seen in the oil mill of San Gimignano, a paradise in the heart of Tuscany which is naturally suited for the production of the best extra virgin olive oils. The plant can process over 20 thousand quintals of olives of the DOP Chianti, Terre di Siena and IGP Tuscany varieties. The entire process, from crushing to extraction is carried out under controlled temperature, in very short time periods and in vacuum conditions, so that the product is not contaminated from outside and the risks of oxidization are reduced to a minimum.



Un supermercato sotto casa. L'insalata a km zero.

A SUPERMARKET UNDER YOUR HOME. SALAD AT ZERO KM.

Forse l'insalata più saporita in assoluto è quella fatta con i fiori di campo, ma come sceglierli? Quello che vi lascio adesso è un elenco delle più gustose piante che sono davvero facili da reperire nelle nostre campagne. Non lasciatevi spaventare dai nomi buffi e bizzarri, una semplice ricerca su internet vi restituirà delle immagini sicuramente familiari che avrete visto centinaia di volte anche in alcuni parchi pubblici della vostra città. Fra le piante che compaiono in primavera conviene ricordare: la cicoria selvatica, il tarassaco, il caccialepre, il grespignolo, lo strigolo, la pimpinella, il crescione, le lingue di passera, la valerianella, la barba di becco, la cerinte, il raponzolo, la primula, il favagello, la veronica beccabungna, il millefoglie e l'elenco potrebbe continuare a lungo. Si consiglia dopo un accurato lavaggio, di condire con olio extravergine d'oliva "San Savino" dell'Oleificio Morettini, limone e qualche filetto d'acciuga e di consumare all'istante.

The most tasteful salad is maybe that made with wildflowers, but how do we choose them? What I will give you now is a list of the most tasteful plants that are very easy to find in our countryside. Do not be afraid of the bizarre or funny names, a simple search on the Internet will surely show you familiar images that you have seen hundreds of times, even in some of the public parks of your hometown. Among the plants that appear in spring it is worthwhile to remember: wild chicory, dandelion, common brighteyes, nipplewort, bladder campion, aniseed, watercress, knotgrass, corn salad, meadow salsify, honeywort, rampion, bellflower, cowslip, pilewort, brooklime, yarrow and the list could just keep going. After carefully washing the plants we suggest dressing with extra virgin olive oil "San Savino" of Oleificio Morettini, lemon and one or two anchovy filets and eat it immediately let it sit.

