



Torino – 28° Torino Film Festival

Monini e il Cinema

Ultima tappa 2010: Torino

Dopo la Mostra del Cinema di Venezia e il Festival del Film di Roma
è la volta del Torino Film Festival

Torino, 16 novembre 2010 – **Monini**, l'extra vergine della cultura italiana, presidia ancora una volta uno dei momenti più importanti della vita culturale della nostra nazione, nonché uno dei festival cinematografici più apprezzati d'Europa: il **Torino Film Festival**, dal **26 novembre** al **4 dicembre** prossimi.

Il primo Festival metropolitano italiano, che da sempre ha come peculiarità quella di far convivere una proposta culturale di qualità con l'esperienza urbana, vivrà quest'anno per la prima volta i sapori e i profumi naturali dell'**olio extra vergine** di cui Monini è indiscusso maestro.

Dopo il **Festival di Spoleto**, in cui il marchio umbro dell'Extra Vergine ha premiato **John Malkovich** come miglior attore internazionale del Festival, le degustazioni presso la Fondazione Ente dello Spettacolo durante le giornate della **Mostra del Cinema di Venezia** e nel corso del **Festival Internazionale del Film di Roma**, Monini rappresenterà le eccellenze dell'arte culinaria italiana al Torino Film Festival 2010.

Monini infatti porterà al Festival del Film di Torino la tradizione e la sapienza dell'Extra Vergine d'oliva per effondere di gusto e sapori naturali i momenti conviviali della kermesse torinese che quest'anno presenterà alcune delle pellicole più attese del momento come *127 Hours* di Danny Boyle (*Trainspotting*, *The Millionaire*), l'opera terza di Peter Mullan *Neds* (Leone d'oro a Venezia nel 2002 con *Magdalene*) e si concluderà con il nuovo lungometraggio di Clint Eastwood *Hereafter*, in cui per la prima volta il regista statunitense si è cimentato negli effetti speciali.

Inoltre Monini ha voluto mettere assieme la sua passione per il cinema in una sezione del proprio sito web alla pagina www.monini.com/cinema, in cui sarà possibile visionare tutti i contenuti cinema e accedere a Radio Cinema, la prima webradio completamente dedicata al mondo del cinema e della colonna sonora cinematografica. *In questa sezione del sito Monini pubblicherà tutte le news riguardanti il Torino Film Festival.*



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.

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