

Il Monocultivar Grignano di Frantoio Bonamini a Sol&Agrifood 2019

Verona, Marzo 2019 - Nuovo appuntamento fieristico per **Frantoio Bonamini**, che parteciperà anche quest'anno con la genuinità dei propri prodotti, a **Sol&Agrifood (Veronafiere, 7-10 aprile 2019)**. Il **Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità** vanta un'ampia presenza nazionale ed internazionale con ben **326 espositori totali di cui 15 esteri e 52.267 visitatori di cui 16.011 esteri (numeri dell'edizione 2018)**. In questa manifestazione b2b le **eccellenze agroalimentari vengono valorizzate** e così non poteva non essere per i **prodotti Bonamini**. Proprio quest'occasione sarà la vetrina per presentare ad un pubblico eterogeneo e sempre più attento alla qualità il **“nuovo nato” del Frantoio: l'olio extravergine d'oliva Monocultivar Grignano**.

Il Monocultivar Grignano è un prodotto costante ogni anno e nasce dalla tipica varietà di olive locali Grignano che è la base del pluripremiato olio DOP Veneto Valpolicella Bonamini, in questo caso in purezza. Di colore verde brillante, si presenta fresco al naso con sentori di erba e mela verde. In bocca esprime la sua carica fruttata e la sua naturale morbidezza. Consigliato da utilizzare a crudo su insalate di mare, crostacei al vapore, frittiture vegetali, zuppe di funghi, primi piatti con molluschi, pesci ai ferri, carni bianche, formaggi freschi e ottimo anche su pane tiepido o caldo.

Quest'olio è un CRU [krü] (ciò che cresce in una singola regione). In particolare, nel linguaggio agricolo, determina **una zona delimitata produttrice esclusiva**, in questo caso, di un olio (ma anche di vino); in senso più ristretto, identifica un **oliveto che fa parte di tale zona, capace di produrre olio di caratteristiche organolettiche particolarmente pregiate e qualitativamente superiori**. All'olio EVO Monocultivar Grignano sono già state assegnate **le 5 Gocce dell'eccellenza della Guida Bibenda**, importante riconoscimento della Fondazione Italiana Sommelier - *Centro Internazionale per la Cultura del Vino e dell'Olio*.

Durante i giorni di **Sol&Agrifood**, ci sarà il **porte aperte del Frantoio**, con una scontistica riservata sugli acquisti presso lo shop Bonamini (Località S. Giustina, 9A, Illasi - Verona).

Frantoio Bonamini sarà presente a Sol&Agrifood 2019, Pad. C - Stand C7.

Frantoio Bonamini
Loc. S. Giustina, 9A
Illasi (VR)
info@oliobonamini.com
T. 045 6520558
www.oliobonamini.com

Terzomillennium
press office
Barbara Bruno
barbara@terzomillennium.net
T. 045 6050601
www.terzomillennium.net