

La qualità di Orominerva: dal rispetto della natura nascono prodotti sani e sicuri

scritto da Redazione | 26/01/2022



L'azienda molisana in poco più di dieci anni si è distinta per l'attenzione alla qualità e la semplicità dei processi produttivi, eseguiti secondo tradizione. Dall'olio EVO Orominerva alle verdure sott'olio, dai pesti alle creme fino alle conserve di pomodoro, trionfa la genuinità

Quando i **prodotti della terra** vengono valorizzati con maestria ed esperienza, il risultato non può che essere buono. La dimostrazione più evidente di questo assunto proviene da Orominerva, marchio italiano che nel suo catalogo offre un ampio ventaglio di proposte dai profumi e dai sapori tanto speciali da essere riconoscibili rispetto ad altri alimenti sul mercato.

Basti pensare all'olio EVO Orominerva, **naturale e identitario** nella sua unicità. Eppure sono passati poco più di 10 anni da quando, nel 2011, ha preso il via l'attività: tutto è iniziato con un frantoio oleario, da quel momento i prodotti agroalimentari di Orominerva sono diventati un must per i palati più esigenti e raffinati.

Il catalogo di Orominerva oggi

Con il trascorrere del tempo, l'assortimento del marchio italiano si è arricchito con nuove proposte: ecco, allora, gli **oli aromatizzati** e i pesti, ma anche le conserve di pomodoro e le creme. Senza dimenticare, ovviamente, i re della tavola e della cucina: i [sottoli Orominerva](#). A renderli così invitanti contribuiscono da un lato le materie prime, fresche e selezionate con la massima attenzione, e dall'altro lato l'olio EVO di Orominerva. Un olio che non è come tutti gli altri: di solito, dopo aver terminato un **barattolo di verdure sott'olio** comuni, l'olio viene buttato; in questo caso sarebbe un delitto farlo, visto che si parla di un ingrediente di assoluta qualità.

Orominerva, un modello di successo

Ciò che rende il modello di Orominerva un perfetto esempio di successo è anche l'impegno riservato alla **valorizzazione del territorio**. Non si tratta solo di saper usare in modo adeguato le risorse che la terra mette a disposizione, ma della volontà di costruire una realtà proficua per l'ambiente circostante. Senza dimenticare la scelta dell'azienda di favorire iniziative importanti mirate all'integrazione sociale. Come dire: la **bontà** non sta solo negli ingredienti scelti ma anche nei principi e nei valori che governano le azioni.

La produzione di Orominerva

La **semplicità delle lavorazioni** è una delle caratteristiche peculiari del modus operandi di Orominerva, i cui prodotti si caratterizzano per un grado di autenticità sempre elevato. Non c'è bisogno di additivi, di conservanti o di qualunque altro artificio per rendere buono ciò che la terra ha da offrire: i prodotti naturali hanno un gusto ricco che merita solo di essere valorizzato, e la dimostrazione più lampante da questo punto di vista proviene dalle **verdure sott'olio di Orominerva**.

Sottoli unici nel loro genere

I sottoli Orominerva sono prodotti **senza alcun conservante**: la loro unicità sta nella scelta accurata dei prodotti della terra. I palati più ambiziosi non hanno che l'imbarazzo della scelta di fronte alle numerose proposte a loro disposizione: si spazia dai pomodori secchi ai carciofini alla griglia, dai **germogli di aglio rosso** alle melanzane, dai friarielli ai funghetti interi. È proprio il caso di dire che ce n'è per tutti i gusti: prodotti di fascia top da cui scaturiscono sapori che rimangono ben impressi nella memoria e che fanno venire voglia di riprovarli il più presto possibile.

Processo di produzione dell'olio di Orominerva

Spendiamo ancora qualche parola per l'**olio extra vergine di oliva di Orominerva**. La raccolta delle olive è seguita, nelle immediate ore successive, dalla fase di lavorazione che in alcuni casi viene effettuata ancora tramite una procedura manuale. Dopo la molitura, l'olio viene messo a decantare dentro serbatoi in acciaio. Così, il prodotto è pronto per essere imbottigliato: l'olio non viene filtrato, così che la sua **genuinità più pura** non corra il rischio di essere alterata o compromessa. Insomma, dai sottoli alle conserve, dall'olio EVO ai pesti, la cultura olivicola si manifesta in ognuna delle proposte di Orominerva, marchio che fa del territorio la sua essenza più distintiva.