



PRUNETI

Ha aperto il 15 giugno 2019, a Greve in Chianti nel cuore del Chianti Classico, la prima Pruneti Extra Gallery. Un concept nuovo, contemporaneo ed internazionale per comunicare e far conoscere l'olio extra-vergine di oliva d'eccellenza a un pubblico sempre più ampio

Greve in Chianti, Fi, 17 giugno 2019

Dopo un'anteprima dedicata a giornalisti e addetti ai lavori, è stata aperta sabato 15 giugno a tutti i visitatori la Pruneti **EXTRA GALLERY a Greve in Chianti**. Da oggi, dalle 10 alle 21, tutti i giorni della settimana sarà possibile vivere un'esperienza extra ordinaria!

PRUNETI EXTRA GALLERY in Chianti Classico è il progetto/concept di Paolo e Gianni Pruneti, produttori di olio extra vergine d'oliva d'eccellenza alla IV generazione, ideato per accompagnare gli addetti ai lavori, i giornalisti specializzati e soprattutto una vastissima platea di visitatori locali ed internazionali in un viaggio di conoscenza profonda, curata, dettagliata dell'olio extra vergine di oliva d'eccellenza.

Proprio come in una **GALLERIA di arte contemporanea**, vanno in scena a Greve una combinazione variabile di abbinamenti che valorizzano di volta in volta **i nove oli extra vergine di oliva Pruneti**, ciascuno come un "quadro" unico, fatto di colori, profumi e sapori che narrano le sfumature di un territorio straordinario e tra i più sognati al mondo.

Gli oli Pruneti sono gli **ingredienti** centrali di menu **degustazione** con abbinamenti studiati per trovare il **pairing perfetto in ogni stagione** con verdure, formaggi, zuppe, carne, ma anche biscotti, gelato, cioccolato, cocktails e molto ancora.

Una galleria davvero **EXTRA, alternativa, fuori dal comune, unica nel suo genere e dove oltre all'olio, sono messi in mostra prodotti come lo zafferano, il vino, l'iris e tanti derivati**, che danno vita ad una **linea di eccellenze a marchio Extra Gallery Pruneti**, "fatte con eccellenze", come per esempio la cioccolata all'olio tanto per citarne uno, ma troviamo anche molte altre specialità gourmet in vendita nella **Bottega dell'EXTRA GALLERY**, per "portare in tavola quello che nasce dalla nostra terra" per dirla con Gianni Pruneti.

Uno spazio dove il visitatore potrà scegliere di vivere un'esperienza **immersiva a 360 gradi**, passando dall'**Accademia&Didattica** - per grandi e piccini - dove poter conoscere tutto sull'olio attraverso i linguaggi multimediali, sorseggiare una **tisana all'Iris** o un **cocktail all'olio nella biblioliteca-lounge**, al "tempio" dell'extra - ordinary experience.

E' qui il vero "centro" dell' **EXTRA GALLERY**, dove sono messi in mostra e pronti per il viaggio **degustativo tutti gli abbinamenti "mangia&bevi"**

Come se non bastasse, un **EXTRA - FLOOR**, un "privè" corredato di cucina e terrazzo, pensato per eventi privati, cene, corsi per chef e degustatori d'olio, presentazioni di ospiti internazionali e molto altro. Un luogo privato, ma aperto alla contaminazione con la comunità locale ed internazionale e pronto ad ospitare eventi enogastronomici ma anche artistici, culturali, e musicali.

“Sentivamo il bisogno di dare **la parola all’olio** - **puntualizza Giogni** - **per noi è davvero importante**, così come la ricerca di una nuova semantica capace di individuare e certificare l’eccellenza dei **prodotti come l’olio e fatti con l’olio Pruneti o l’iris** ed altro, poiché tutti ormai abusano della parola “qualità” e questo genera spesso confusione nei consumatori. Ecco l’**EXTRA GALLERY** serve per insegnare a leggere le etichette e orientare a saper distinguere davvero i prodotti nel rispetto dei territori, dei prodotti e degli acquirenti stessi. **Non un ristorante, ma un’Accademia dell’Olio** dove si passa dal trasferimento di una cultura delle **parole all’esperienza sensoriale immersiva** per fissarla nella mente di ciascuno e renderla così indimenticabile.

“Oltre a produrre un olio di eccellenza, ci siamo posti l’obiettivo di fare in modo che tutte le persone ne possono parlare, insegnando loro un lessico adeguato ed una tecnica di assaggio - **precisa Paolo Pruneti**- “Per questo vorremmo rendere questo format replicabile nel mercato internazionali. Una **concept experience** da esportare nelle top destination del mondo, con metrature variabili e a seconda della tipologia di esperienza/tempi a disposizione dei visitatori, ribadendo che Pruneti vuol portare la sua filiera nel mondo, testimoniando il desiderio di essere aperti alla contaminazione con altre realtà e tradizioni”.

E dal 23 al 25 giugno la **EXTRA GALLERY** vola al **Fancy Food di New York**, dove Pruneti partecipa con **Marky’s**, l’importatore americano con cui ha siglato di recente un accordo di importazione per il mercato USA.

La Pruneti Extra Gallery in Chianti Classico è aperta tutti i giorni dalle 10.00 alle 21.00


Per info e prenotazioni +39 055 4936486 - extragallery@pruneti.it


[@prunetiextragallery](https://www.instagram.com/prunetiextragallery)

PRUNETI EXTRA. EXCELLENCE. EXPERIENCE..

www.pruneti.it

 [@pruneti](https://www.instagram.com/pruneti)

 [@pruneti](https://twitter.com/pruneti)

 [@frantoiopruneti](https://www.facebook.com/frantoiopruneti)

 frantoio@pruneti.it