



Premio Montiferru, in gara i migliori oli italiani

SABATO 13 APRILE LA PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI DEL PRESTIGIOSO PREMIO NAZIONALE

I migliori oli italiani e internazionali in lizza per il prestigioso Premio Nazionale Montiferru. La proclamazione e premiazione dei vincitori avverrà sabato 13 aprile a Seneghe, nella cerimonia conclusiva del Concorso che avrà luogo dalle 10.00 - 19.00 nella splendida cornice della Casa Aragonese in Via Roma. Nell'occasione saranno in mostra gli oli finalisti del Premio Montiferru 2013 e gli oli finalisti del Concorso Olio Nuovo 2013. Tra gli eventi collaterali ci saranno anche le mostre fotografiche: "Pablo Volta Fotografo" a cura della Cineteca Sarda e "La Faccia del Mestiere" a cura di Margaret Caddeo. La cerimonia avrà inizio alle 10.30 con i saluti di Antonio Lucchesu - Sindaco di Seneghe, Salvatore Pintus - Associazione Città dell'Olio, Antonio Monni - Direttore Generale Laore Sardegna, Martino Muntoni - Direttore Generale Agris Sardegna e Sisinnio Zanda - Sindaco di Gonnosfanadiga. Alle 11.00 sono previsti gli interventi tecnici di Giovanni Bandino Agris Sardegna e Alessandro De Martini Laore Sardegna. Alle ore 11.30 è prevista la proclamazione oli vincitori da parte di Enrico Massidda Segretario Generale CCIAA. Seguirà la presentazione delle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli vincitori a cura di Pietro Paolo Arca Capo Panel Presidente Giuria, Giandomenico Scanu Capo panel - Agris Sardegna e Efisio Sanna - Capo Panel - Laore Sardegna. Le conclusioni saranno affidate a Enrico Lupi, Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, Massimiliano De Seneen, Presidente della Provincia di Oristano, Pietrino Scanu Presidente Camera di Commercio Oristano e Oscar Cherchi - Assessore Agricoltura e R.A.P. - RAS. La cultura dell'olivo e dell'olio ha radici profonde nel Montiferru e nella provincia di Oristano, dove le tradizioni hanno un grande valore. La produzione dell'olio extravergine di alta qualità è frutto di un lungo percorso intrapreso al fine di valorizzare l'intera filiera ed il territorio nel suo complesso.