



Premio La Degustatrice di Olio Extravergine di Oliva””

BILANCIO POSITIVO: CRESCIUTO IL NUMERO DEI PARTECIPANTI, ANCHE DALL'ESTERO.

Sabato **04 maggio 2013 alle ore 9.30** si è svolto ad Alghero all'**Hotel Calabona** il **6° Premio Nazionale “La Degustatrice di Olio Extravergine di Oliva”**.

L'evento è stato organizzato dalla sezione di Alghero della F.I.D.A.P.A. (Federazione Italiana Donne Arti Professioni Affari) con il patrocinio dell'Assessorato allo Sviluppo Economico del Comune di Alghero, della Provincia di Sassari, della Camera di Commercio di Sassari, del Parco Naturale Regionale di Porto Conte, dell'O.N.A.O.O (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Olio d'Oliva) e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio e dalla Coldiretti.

La manifestazione “L'Oro di Alghero”, giunta alla **6° edizione**, ha ottenuto in questi anni ottimi risultati valutabili dal crescente numero di partecipanti qualificate provenienti anche dall'estero e dal sempre più vivo interesse suscitato nel settore oleario. E' diventata un appuntamento importante in cui le donne dell'olio possono confrontarsi e scambiarsi i saperi per migliorare e approfondire la conoscenza di questo meraviglioso alimento che utilizzano quotidianamente.

Sensibilizzare la popolazione alla valorizzazione dell'olio di oliva nella alimentazione è uno degli obiettivi che il premio si propone. La valorizzazione qualitativa e quantitativa dell'olio di oliva deve passare attraverso un consumatore consapevole. I **bambini** sono i nuovi consumatori di domani ed è fondamentale che possano venire a conoscenza dei benefici di una sana e corretta nutrizione in cui l'olio extra vergine di oliva italiano sia alla base di un nuovo modello alimentare. In questa edizione gli alunni della Scuola Primaria di Santa Maria La Palma hanno partecipato al progetto “**Alla Scoperta delle Terre dell'Olio**” finalizzato a sviluppare un percorso di conoscenza e approfondimento sull'olio extravergine di oliva e i suoi benefici per una sana alimentazione, in un più ampio percorso socioculturale di scoperta, consapevolezza e valorizzazione dei territori di produzione olivicola e dei suoi “tesori”: il paesaggio naturale agricolo e lo sviluppo armonico delle comunità in un'economia di filiera che passa dalla trasformazione del prodotto e arriva al consumo consapevole, alle regole di una corretta alimentazione ed alle potenzialità del turismo responsabile.

Il concorso ha inoltre lo scopo di valorizzare il settore agroalimentare e turistico che rappresenta una parte rilevante nell'economia italiana che vede coinvolte molte donne nella conduzione delle imprese spesso a carattere familiare. Si propone di promuovere il territorio e valorizzare un ricco patrimonio legato a valori della terra e artistici che, se adeguatamente gestito, può rappresentare la carta vincente e aprire prospettive di lavoro soprattutto in ambito femminile.

Venerdì 3 maggio il Parco Naturale Regionale di Porto Conte ha ospitato il Convegno “**Donne, Olio e Dintorni**” che ha evidenziato la figura femminile nell'ambito aziendale e associativo con la partecipazione della Dr.ssa Antonella Casu, responsabile del servizio unico territoriale di Alghero dell'Agenzia LAORE e della Dr.ssa Gabriella Stansfield, presidente dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio.

La scelta del Parco Naturale Regionale di Porto Conte come sede del Convegno rappresenta la concreta possibilità di promozione del territorio legata alla valorizzazione del prodotto agroalimentare.

Nei giorni precedenti l'evento alcune signore fra quelle iscritte al concorso fra le non professioniste, hanno partecipato ad una lezione sull'olio d'oliva e ad alcune degustazioni di approfondimento a cura dell'oleologo **Giandomenico Scanu** tenute presso l'oleificio **San Giuliano** che ha messo a disposizione i propri locali e le miglior selezioni di olio extravergine di oliva



della loro produzione.

Sabato 4 maggio in Piazza PINO PIRAS ad Alghero la Coldiretti ha curato la mostra mostra-esposizione degli oli extravergini di oliva e dei prodotti del territorio.

Sabato 4 maggio Hotel CALABONA ad Alghero ore 9.30

6° Premio Nazionale "Oro di Alghero" La Degustatrice di Olio Vergine ed Extravergine di Oliva

Lentischi, oleandri e piante di essenze mediterranee sapientemente disposte dall' Azienda florovivaistica "**Flora e Pietre**" di Olmedo introducevano le concorrenti alle prove del Concorso.

A questa edizione hanno partecipato tre concorrenti dal Giappone ed una dalla Germania . Al concorso nazionale si sono confrontate degustatrici professioniste iscritte all'Elenco Nazionale Assaggiatori Olio provenienti, oltre che dalla Sardegna, da Lombardia, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna , Umbria, Toscana e Lazio.

Le concorrenti non professioniste si sono tenacemente preparate al fine di sostenere le difficili prove teoriche e pratiche. A Sassari e Alghero hanno avuto la possibilità di partecipare a sessioni di assaggio per poter affrontare le prove del Concorso. Questi incontri hanno instaurato un clima di complicità e appartenenza fra le partecipanti e hanno rafforzato la consapevolezza che la conoscenza approfondita del prodotto è fondamentale per orientare la scelta verso un acquisto consapevole.

La giuria era composta da **Giandomenico Scanu**, oleologo, assaggiatore professionista e delegato O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva) Capo panel riconosciuto COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), da **Paola Fioravanti**, Presidente U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio), da **Gabriella Stansfield**, Presidente dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e da **Alissa Mattei** consulente per il settore olio d'oliva.

Gli esami del concorso sono cominciati alle 10.00 del mattino con tre prove pratiche, ciò al fine di consentire l'assaggio nelle ore migliori della giornata. Le concorrenti hanno affrontato la prima prova pratica con il test di riconoscimento dell'origine di tre campioni di olio extravergine di oliva ed indicarne, per ciascuno, la varietà o regione di origine e l'intensità del fruttato percepita. Gli oli monovarietali per le tre prove sono stati offerti per la cv. **Bosana** dall'azienda Accademia Olearia di Alghero (SS), per la cv. **Ravece** dalla azienda FAM di Ventigliano (AV) e per la cv. **Nocellara del Belice** dall'azienda Lombardo di Campobello di Mazara (TP).

La seconda, un test differenziale, prevedeva il riconoscimento della diversa intensità di percezione di tre campioni contenenti il difetto di *riscaldamento*, comune ai tre campioni, con concentrazione lieve, media e intensa.

La terza prova pratica ha visto le concorrenti cimentarsi nel riconoscimento di tre difetti, *avvinato*, *muffa* e *rancido* e per i quali hanno dovuto stabilire la natura e l'intensità del difetto percepito diverso per tutti e tre i campioni.

Nel test di cultura generale, articolato in 35 domande a risposta multipla, le partecipanti dovevano rispondere a quesiti riguardanti l'intera filiera olivicola. Gli argomenti spaziavano dalla tecnica colturale dell'olivo alla legislatura, dalle tecniche di estrazione dell'olio ai pregi e difetti fino alle norme sull'etichettatura e alla commercializzazione degli oli di oliva.

La graduatoria finale è stata formata sommando i voti delle quattro prove, 35 punti per le prove pratiche e 35 per quelle della prova teorica.

Nel pomeriggio alle ore **18.00** presso **L'HOTEL CALABONA**, sede del Concorso, alla presenza di **Alma Cardi**, Assessore allo Sviluppo Economico del Comune di Alghero e di **Enrico Daga** Assessore alla Programmazione della Provincia di Sassari, si è aperta una tavola rotonda di esperti del settore condotta dalla Vice Presidente Sezione FIDAPA di Alghero **Annamaria Orlandoni** con la partecipazione di **Luigi Caricato**, giornalista e oleologo, Direttore di Olio Officina, **Paola Fioravanti** Presidente U.M.A.O. , **Gabriella Stansfield** Presidente Associazione Nazionale Donne dell'Olio, **Alissa Mattei** consulente per il settore olio d'oliva e **Giandomenico Scanu**, delegato ONA.O.

Al termine della serata sono state premiate le vincitrici con la seguente classifica:

1° posto **Rita Caragliu** di Sassari;

2° posto **Fausta Graziela Repole** di Brescia;

3° posto **Marisa Cepach** di Trieste.

Il premio per la miglior degustatrice non professionista è stato vinto da **Maria Ignazia Contu** di Alghero.



Associazione Nazionale Città dell'Olio

Proseguendo nella tradizione del premio le vincitrici hanno ricevuto quattro splendidi gioielli in corallo e argento realizzati dall'orafa algherese **Rosa Abruzzese**, socia FIDAPA di Alghero.

L'iniziativa, oltre ad essere un motivo di incontro e competizione, unico nel suo genere, fra le donne del settore olivicolo-oleario ha offerto l'occasione per trascorrere ad Alghero un piacevole soggiorno. Molte concorrenti hanno infatti scelto di passare una breve vacanza ed inaugurare in anticipo la stagione estiva con il ponte del 1° maggio nella Riviera del Corallo.