

Trofeo ALMA: vince la passione e l'amore per l'olio

CONCLUSA LA VII CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE ARMONIA

Nell'Aula Magna del Palazzo Ducale di Colorno sede di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, sono stati premiati i vincitori della settima edizione del Concorso "Armonia", alla presenza dei produttori di olio extravergine di oliva provenienti dall'Italia e dall'estero e degli alunni e docenti degli Istituti Alberghieri partecipanti al Progetto Oleum Sapiens. Anche in questa edizione il Concorso "Armonia" non solo ha dato ampio spazio alla produzione olearia d'eccellenza, ma, grazie al suo consueto approccio multidisciplinare al settore si è concentrata sull'utilizzo dell'olio in cucina premiando gli **studenti di ALMA** e i **giovanissimi alunni degli Istituti Alberghieri** che si sono distinti nell'ideazione e preparazione di ricette e presentazioni realizzate con i migliori oli extravergini di oliva. Sono stati inoltre premiati l'innovazione e la ricerca nella promozione e nella grafica delle etichette partecipanti. Novità di quest'anno il **I° Trofeo Nazionale Oleum Sapiens**, assegnato durante la cerimonia e riservato agli **Istituti Alberghieri** provenienti da tutta l'Italia che si sono contraddistinti su scala nazionale nella preparazione di ricette gastronomiche con il giusto abbinamento olio cibo. Immane l'appuntamento con gli **allievi di ALMA** per l'assegnazione del **Premio "Armonie in Cucina"**, riconoscimento rilasciato ai giovani aspiranti chef che si sono distinti per la creazione e realizzazione di specifiche ricette eseguite con gli oli vincitori. Per quanto riguarda gli attesi risultati della competizione olearia si registrano le ottime performance dei *produttori spagnoli*. Bene, come sempre, gli *oli italiani* che si confermano ancora una volta come garanzia di qualità ed eccellenza del prodotto oleario. Sorprese dagli *oli dell'emisfero sud*, la cui attenzione alla qualità si fa comunque notare già da qualche anno.

GLI OLI PREMIATI

Nella categoria **Fruttato Delicato**

al primo posto si è classificata l'azienda agricola spagnola **Sucesores de Hermanos Lopez S.A.** con il suo **Morellana**; al secondo posto la pugliese **Agricola De Carlo Sas** con l'olio **Felice Garibaldi**.

Per il **Fruttato Medio**

al primo posto l'**Az. Agricola Tommaso Masciantonio** con l'olio **Trappeto di Caprafico dall'Abruzzo** e al secondo posto il **Castillo de Canena Royal** della spagnola **Castillo de Canena Olive Juice SL**.

Nella categoria **Fruttato Intenso**,

al primo posto si posiziona **Muela-Olives S.L.** con il suo **Mueloliva Picuda** e al secondo posto il **Cladium** dell'azienda **Aroden S.A.T.**.

Spagna e, a sorpresa, Uruguay per lo speciale riconoscimento **Olive Oil Identity** (ex speciale riconoscimento per la migliore composizione chimica).

Consegnati i premi relativi al packaging per le categorie **Premio di Prodotto** e **Premio di Sistema**.



ARMONIE IN CUCINA

Si conferma come uno degli appuntamenti più attesi il **Premio Armonie in Cucina** che prevede la competizione tra i giovani aspiranti chef di **ALMA**, guidati dal direttore didattico Luciano Tona.

Premiati per la *categoria delicati* **Viviana Lara Bariani** e **Mario Poerio**; **Sonia Sabella** e **José Luis Donati** per la *categoria medi*, per la *categoria Intensi* **Davide Manfrin** e **Andrea Bianchi**.

I° Trofeo Nazionale Oleum Sapiens

Cancedda Erica (Ist. Prof. Di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e Ristorazione "Marco Polo" - Camogli, GE) si aggiudica il primo premio;

Liri Matteo (Ist. Prof. Di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e Ristorazione "Marco Polo" - Camogli, GE) si aggiudica il secondo premio;

Gran Menzione a Lopriore Daniele (IPSSEO di Castellana Grotte, BA)

del **I° Trofeo Nazionale Oleum Sapiens**, la competizione tra i giovanissimi alunni degli Istituti Alberghieri provenienti da ogni parte di Italia che hanno aderito al **Progetto Oleum Sapiens**, un'iniziativa didattico-formativa rivolta all'avvicinamento degli studenti al mondo e alla cultura dell'olio.

L'entusiasmo e l'impegno dimostrato da tutti i partecipanti alla competizione, senza tralasciare il coinvolgimento dei docenti e degli accompagnatori, sono stati prova e testimonianza dell'interesse da parte degli Istituti più aperti ad intraprendere percorsi formativi nuovi e stimolanti per la crescita non solo professionale dei suoi alunni.

MAESTRI OLEARI

Come ogni anno, anche in questa edizione è stato attribuito il Riconoscimento di **MAESTRO OLEARIO**, conferito ai produttori che hanno concretamente e costantemente operato per il miglioramento qualitativo del prodotto. Ad aggiudicarsi il titolo in questa edizione sono stati **Pasquale Forte** di **Podere Forte** (Siena - SI) e **Maria Provenza** dell'**Az. Agricola Torretta** (Battipaglia - SA).

Gli oli premiati entreranno a far parte del circuito internazionale de "I Ristoranti dell'Extravergine" (**Extravirgin Olive Oil Restaurants**).

Sarà la **giuria di Master Chef Australia** a valutare le creazioni degli chef nella prossima edizione di **Armonie in Cucina** che si terrà al **Crave Sydney International Food Festival** nel mese di **Ottobre 2013**, alla quale parteciperanno tutti gli oli premiati.

Lista dei Premiati sul sito www.oliveoilagency.org