



“TerraOlio 2015” ecco i vincitori

TRE GIORNI DI ASSAGGI, TRENTA ASSAGGIATORI PROFESSIONISTI PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO PER IL CONCORSO INTERNAZIONALE IN TERRA SANTA

La terra di Israele, terra Santa e terra promessa, evoca il ricordo forte, ma anche tragico, della vita, morte e risurrezione di nostro Signore Gesù Cristo. Una vita vissuta tra gli ulivi ed il suo olio che hanno tracciato i momenti cruciali dell'esistenza terrena del figlio di Dio. Ed è per questo che Israele è la terra simbolica per eccellenza e meta preferita per i cristiani che ripercorrono numerosi le vie calcate dal Salvatore duemila anni fa e la terra d'origine e la culla dell'olivo e del suo prezioso olio che se ne origina, fortemente radicato in questa regione, con radici affondate in un passato remoto. E non poteva trovarsi, al mondo, scenario migliore ove far nascere - sei anni fa - TerraOlio il concorso oleario internazionale che quest'anno si è svolta sul monte degli Ulivi di Gerusalemme, a pochi passi dal Santo Sepolcro, con l'unico scopo di premiare e far emergere dall'anonimato le eccellenze olivicole mondiali. Dopo tre giorni intensi di assaggi, che hanno coinvolto circa trenta assaggiatori professionisti provenienti da tutto il mondo, la cerimonia di premiazione è stata preceduta da un conferenza, nel corso della quale si è discusso sul ruolo dell'olio extravergine di oliva nello scenario mondiale delle sostanze grasse. Significativa, la presenza alla cerimonia di premiazione, accanto agli organizzatori Moshe Spak e Eyal Hasson, dell'ambasciatore del gusto israeliano, lo chef Moshe Basson, con le cui parole di speranza si è chiusa la sesta edizione di TerraOlio Gerusalemme. La scelta di avere Basson, sul palco della premiazione, non è stata casuale. Moshe Basson rappresenta il futuro di quella cucina israeliana ben radicata nel passato, in quanto propone “repliche” di piatti “biblici”, da lui riscoperti e selezionati nel corso dei suoi studi delle sacre scritture. Ma il cuore della cerimonia è stato tutto incentrato sull'emozione del conoscere, ancora una volta, il nome del miglior olio extravergine al mondo, l'“International Grand Champion Trophy TerraOlio 2015”. Quest'anno è toccato alla terza regione olivicola mondiale - la Grecia - affermarsi su tutti i quasi 500 campioni in concorso, con l'Olio Extravergine di Oliva Eleon della Società Mediterranean Natural Foods. Ma è stato ottimo anche il risultato ottenuto dalla pattuglia italiana.

Questo l'elenco con tutti i vincitori italiani del premio.

Italia

TOP 10

Lucini Founders Reserve Premium Select Robusto, Lucini Italia

Romano Gold Bio, Frantoio Alberto Romano

Special Award List

Lucini Founders Reserve Premium Select Robusto, Lucini Italia - Best of Italy

L'Ottobratico, Olearia San Giorgio dei Fratelli Fazari - Best of Calabria

Sezione Olio extravergine di oliva

Medaglie Gran Prestige Gold

Optmum Compagnia degli Oliandoli, Frantoio L'Antellino

Il Cavallino Special Edition, Az. Agr. Il Cavallino di Romina Salvadori

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)

P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it



Dievole Coratina, Olio di Dievole
Dievole 100% italiano, Olio di Dievole
Monna Giovannella Bio, Soc. Agr. FAB Srl
Fonte di Foiano Gran Cru, Soc. Agr. Fonte di Foiano
Domenica Fiore Olio Veritas, Az. Agr. Fiore di Frank Giustra
Domenica Fiore Olio Novello, Az. Agr. Fiore di Frank Giustra
Lucini Founders Reserve Premium Select Robusto, Lucini Italia
Lucini Founders Reserve Premium Select Delicato, Lucini Italia
Opus, Az. Agr. Massimo Mosconi
Risveglio, Az. Agr. Massimo Mosconi
Romano Gold Bio, Frantoio Alberto Romano
Romano Ortice Riserva, Frantoio Alberto Romano

Medaglie Prestige Gold

Trefort, Az. Agr. Paolo Bonomelli
Il Brolo Monocultivar Casaliva DOP Grada Bresciano, Az. Agr. Il Brolo
Frantoio Badia Monocultivar Ottobratica, Az. Agr. Francesco Corigliano
Oro Don Vincenzo, Az. Agr. Antonio Cristiano
Caieta, Az. Agr. Cosmo Di Russo
Dolciterre Monocultivar Ottobratica, Az. Agr. Sorelle Garzo
Domenica Fiore Olio Reserva, Az. Agr. Fiore di Frank Giustra
Domenica Fiore Olio Monaco, Az. Agr. Fiore di Frank Giustra
Lucini Limited Reserve Organic Premium Select, Lucini Italia
Lucini Premium Select, Lucini Italia
Moccari Tracciato, Soc. Agr. Moccari dei F.lli Abbracciavento
Le Sciare, Frantoio Romano Vincenzo
L'Ottobratico, Olearia San Giorgio dei Fratelli Fazari
Murgo, Az. Agr. Scammacca del Murgo SSA
Torchia, Oleificio Torchia F. di Torchia Tommaso e F.lli

Medaglie Gold

Il Tradizionale, Oleificio Capogreco di Giuseppe Capogreco
Frantoio Figoli Biologico, Frantoio Tommaso Figoli
Dolciterre Blend, Az. Agr. Sorelle Garzo
Enotre Fruttato Delicato, Eva Longo Impresa Agricola
Clelia, Az. Agr. Walter Placida
Paolo Bonomelli Trep, Az. Agr. Paolo Bonomelli
Ottavio Monocultivar Ottobratica, Az. Agr. Michele Pronesti
Le Colline DOP Bruzio, Le Colline

Sezione Condimento a base di olio extravergine di oliva

Medaglia Gran Prestige Gold

Frantoio Badia condimento al peperoncino, Az. Agr. Francesco Corigliano

Medaglia Prestige Gold



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Alessia condimento al peperoncino, Az. Agr. Walter Placida

Medaglia Gold

Frantoio Badia condimento al limone, Az. Agr. Francesco Corigliano

Frantoio del Borgo condimento al pompelmo, Az. Agr. Francesca de Leo Alberti

Frantoio del Borgo condimento sedano e peperoncino, Az. Agr. Francesca de Leo Alberti