

Olio Capitale: gli extravergine top del Concorso arrivano da Puglia, Liguria, Veneto e Spagna

Puglia, Liguria e Veneto e Córdoba in Spagna. Sono queste le zone di provenienza delle aziende  che hanno conquistato i premi principali e i riconoscimenti del tredicesimo **Concorso Olio Capitale**, che ha visto protagonisti anche gli extravergini giunti a Trieste dalla **Campania**, dalla **Toscana**, dall'**Umbria**, dalle **Marche**, dal **Lazio** e dalla vicina **Slovenia**.

Questa mattina una **Oil Room** affollatissima ha ospitato infatti la cerimonia conclusiva del Concorso presentata brillantemente dall'agronomo ed esperto di comunicazione **Giorgio Pace**. I vari riconoscimenti sono stati consegnati dal presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia **Antonio Paoletti**, dal presidente dell'Associazione Città dell'Olio **Enrico Lupi**, dall'esperta assaggiatrice dell'Unione Mediterranea Assaggiatori Olio (Umao) **Paola Fioravanti** e da **Roberto Decorti**, responsabile commerciale di Crédit Agricole FriulAdria.

Per la categoria "**fruttato leggero**" ha vinto l'**Azienda Agricola Donato Conserva** di **Modugno**  (Bari) con il prodotto "**Mimì Coratina**", mentre nei "**fruttati medi**" si è imposta **Olio Intini** di **Alberobello** (Bari) con il suo "**Affiorato Blend**". Il titolo per il miglior "**fruttato intenso**" è andato invece al **Molino Virgen De Fatima**, azienda che ha sede a **Llano del Espinar** nel comune di **Castro del Río** vicino a **Córdoba** in **Spagna**. L'azienda iberica, con il prodotto "**Oleum Hispania**", ha conquistato anche la menzione speciale delle tre giurie del Concorso (professionisti, ristoratori e consumatori).

Olio Intini di **Alberobello** ha ottenuto anche la menzione d'onore "**Ex Albis Ulivis**" per l'evo che ha raccolto il punteggio più elevato tra gli espositori presenti a Olio Capitale, mentre la menzione "**Regina Oleum**", dedicata alle donne imprenditrici dell'olio è stata attribuita all'**Azienda Agricola 5 F di Sabrina Gerini** di **Chiusanico** vicino a Imperia grazie al suo "**Fiorolio**".

Oltre a imporsi nei "fruttati leggeri", **Donato Conserva** di Modugno si è portato a casa anche la menzione "**Young**", riservata alle imprese costituite e attive negli ultimi cinque anni (2014-2018). Il riconoscimento di "**Crédit Agricole FriulAdria**" per le aziende del Nord-Est Italia è andato infine all'**Azienda Agricola Pernigo srl** di **Grezzana** (Verona) che ha ottenuto questo riconoscimento grazie al suo "**Rebis-Biologico**".

Come ha ricordato **Giorgio Pace**, i **231 oli extravergine** presenti al Concorso - prodotti di altissima qualità provenienti da **Italia, Croazia, Slovenia, Grecia, Spagna, Portogallo e Marocco** - sono frutto della lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2018/19 nei Paesi che si affacciano sul Mare Mediterraneo, senza pregiudizio alcuno riguardo alla provenienza delle olive o dell'olio ottenuto. Un numero di partecipanti significativo se si considera che il maltempo nel 2018 ha colpito duramente le più importanti regioni italiane produttrici di olio extravergine d'oliva e causato una drastica diminuzione



della produzione.

Da sottolineare che, dopo la preselezione dei campioni realizzata da un panel professionale, gli evo sono stati giudicati - in modo del tutto anonimo - da tre giurie: quella degli assaggiatori professionisti, quella dei ristoratori e infine quella dei consumatori finali.

“Anche attraverso il Concorso Olio Capitale” vogliamo innalzare la cultura dell'utilizzo dell'extravergine - ha rimarcato il presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia **Antonio Paoletti** -. Un prodotto salutare e di altissima qualità. Tutti infatti dovrebbero avere in casa 4 o 5 tipi diversi di extravergine da abbinare alle varie pietanze”.

“Questo concorso è la punta di diamante di Olio Capitale. Proprio attraverso queste iniziative possiamo affermare il concetto di qualità - gli ha fatto eco il presidente dell'Associazione Città dell'Olio **Enrico Lupi** -. Qui non solo si possono acquistare prodotti eccezionali ma si fa cultura, formazione e informazione”.

Ecco i nomi dei vincitori e dei finalisti del tredicesimo Concorso Olio Capitale:

FRUTTATO LEGGERO

vincitore:

Azienda Agricola Donato Conserva

Contrada Gravinella

Modugno (Bari)

<http://www.oliomimi.com/>

olio premiato:

Mimì Coratina

Descrizione dal sito dell'azienda: fruttato verde intenso, ampio ed avvolgente ricco di sentori di foglia e carciofo cui si accompagnano eleganti note speziate. In bocca potenti note vegetali di ortaggi a foglia su cui spicca mandorla fresca e cicoria di campo e retrogusto di cardo Amaro e piccante decisi ed armonici.

finalisti:

Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia

Traversa S.S. 321 EST

Cetona (Siena)

<http://www.ricavo.it/>

olio:

Podere Ricavo D.O.P. “Terre di Siena” Biologico

Descrizione dal sito dell'azienda: http://www.ricavo.it/pdf/scheda_organolettica_dop.pdf

Frantoio Tenuta Romano s.r.l.

Via Staglio Ponte (Benevento)

<http://www.frantoioromano.it/>

olio:

Picholine Monovarietale



Passo della Palomba – Azienda Agraria

Località Boschetto 47, Cecanibbi

Todi (Perugia)

<https://www.passodellapalomba.com>

olio:

PdP Olistico

Descrizione dal sito dell'azienda:

<https://www.passodellapalomba.com/negozioli/pdp-blend/>

Mater Olea S.R.L. Agricola

Contrada Sellena

Prossedi (Latina)

olio:

Intenso

FRUTTATO MEDIO

vincitore:

Olio Intini

C.da Popoleto, N.C. 70011

Alberobello (Bari)

<https://oliointini.it>

olio:

Affiorato Blend

Descrizione dal sito dell'azienda:

<https://oliointini.it/prodotto/affiorato/>

Anche menzione d'onore "Ex Albis Ulivis" (evo che ha ottenuto il punteggio più elevato tra le aziende presenti come espositrici della manifestazione).

finalisti:

Azienda Agricola 5 F di Sabrina Gerini

18027 Chiusanico (Imperia)

<http://www.azienda-agricola5f.com>

olio:

Fiorolio

Anche menzione "Regina Oleum", dedicata alle donne imprenditrici dell'olio.

Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

70054 Contrada Caldarola, Giovinazzo (Bari)

<http://www.letrecolonne.com/>

olio:

Coratina Le Selezioni

Descrizione dal sito dell'azienda:

<http://www.letrecolonne.com/dettaglioiprodotto.asp...>



Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone

70054 Contrada Caldarola, Giovinazzo (Bari)

<http://www.letrecolonne.com/>

olio:

Armonia Le Selezioni

Descrizione dal sito dell'azienda:

<http://www.letrecolonne.com/dettaglioprodotto.asp...>

Trappeto di Caprafico

Azienda Agricola Tommaso Masciantoni

Località Caprafico, 35

Casoli (Chieti)

<http://www.trappetodicaprafico.com/>

olio:

Crognale Monovarietale

FRUTTATO INTENSO

vincitore:

Molino Virgen De Fatima s.l.

Avda. Castro del Río s/n. 14858

Llano del Espinar (Castro del Río) Córdoba España

<http://www.molinovirgendefatima.com/web/es/>

olio:

Oleum Hispania

Anche menzione giuria popolare

Olio Intini

C.da Popoleto, N.C. 70011

Alberobello (Bari)

<https://oliointini.it>

olio:

Bio Monocultivar

Descrizione dal sito dell'azienda:

<https://oliointini.it/prodotto/bio/>

Azienda Agricola Donato Conserva

Contrada Gravinella

Modugno (Bari)

<http://www.oliomimi.com/>

olio:

Mimì Intenso

Anche menzione "Young", riservata alle imprese costituite e attive negli ultimi cinque anni (2014-2018).

Azienda Agricola Pernigo srl

Via Guglielmo Marconi, 20



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

37023 Grezzana (Verona)

<http://www.pernigo.it/>

Olio:

Rebis-Biologico

Anche il riconoscimento di "Crédit Agricole FriulAdria" per le aziende del Nord-Est Italia.

Extra Virgin Olive Oil Morgan

Grintovec 1, Šmarje (Slovenia)

<https://www.olje-morgan.si/index-en.php>

olio:

Morgan Belica Dop Biologico

In allegato una immagine dei vincitori, una della premiazione effettuata da Roberto Decorti, responsabile commerciale di Crédit Agricole FriulAdria e una della sala affollata.

OLIO CAPITALE 2019

Stazione Marittima di Trieste

(Molo dei Bersaglieri 3, 34123 Trieste)

Domenica 17 marzo 2019

Ore 10:00 - 19:00

Lunedì 18 marzo 2019

Ore 10:00 - 19:00

Per pre-registrarsi a Olio Capitale e avere diritto a un biglietto d'ingresso ridotto è necessario compilare il form che si trova a questo indirizzo: www.oliocapitale.it/it/visitare/biglietti-e-preregistrazioni/