



Ozzu Sardu: il concorso per il miglior olio extravergine della Sardegna

Ozzu Sardu, un concorso per il miglior olio extravergine della Sardegna. Giunto alla quinta edizione, Ozzu sardu Città di Sassari, è riservato ai migliori oli extra vergine d'oliva prodotte e lavorate in Sardegna da aziende e hobbisti.

Per partecipare occorre compilare la scheda di adesione e consegnare tre bottiglie non contaminate di olio da 500 cc. Le bottiglie vanno consegnate nella sede di Coldiretti Nord Sardegna e Appos a Sassari, o in qualsiasi altra sede della Coldiretti in Sardegna entro giovedì 28 febbraio.

Si tratta di un premio che cresce di anno in anno e che vede concorrere i migliori oli extravergine sardi, una eccellenza, un alimento adatto per tutte le età. Su 150 varietà di oliva italiane la nostra regione ne conta 28. Ed eccelliamo anche con la Dop (terzi in Italia nelle vendite).

In Sardegna si producono in media 85.000 quintali di olio, da un superficie di circa 37mila ettari di oliveti, oltre il 40% dei quali si trovano nel Nord Sardegna, dove si produce anche la stragrande maggioranza di olio extravergine certificato bio.

E' una settore molto frammentato: la consistenza terreni delle aziende è di circa 1,1 ettaro rispetto alla già bassa media nazionale di circa 1,3 ettari.

"Ozzu sardu" oltre a premiare le due categorie delle aziende e degli hobbisti riserva una menzione speciale anche agli olio biologici e varietà bosana. I campioni di olio partecipanti al Concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale (Panel Test) condotta da una qualificata giuria, costituita dagli assaggiatori di provata esperienza ed appartenenti all'agenzia agricola Agris e ad analisi chimico-fisici.