

Olio EVO italiano tra gli esclusi del Mario Solinas Award

Circa 157 campioni di olio extravergine di oliva sono stati iscritti al premio di qualità Mario Solinas indetto dal Consiglio oleicolo internazionale di quest'anno. Provenienti da 13 paesi di tutto il mondo, i campioni sono stati giudicati da una giuria internazionale composta da otto esperti assaggiatori di olio d'oliva.

Gli oli provenivano dall'Algeria (5), dall'Argentina (2), Australia (1), Brasile (1), Cina (2), Croazia (1), Spagna (77), Grecia (2), Iran (1), Italia (4), Marocco (17), Portogallo (32), Tunisia (11) e Turchia (1).

Il premio, che prende il nome da un noto ricercatore italiano che ha dato un enorme contributo alla standardizzazione dei criteri di qualità, è stato approvato dal Consiglio nel 1993 e si svolge ogni anno ininterrottamente dall'annata 2000/2001.

L'obiettivo del concorso è quello di spingere gli olivicoltori, le aziende e i confezionatori a produrre l'olio extravergine di oliva della migliore qualità e di incoraggiare i consumatori a riconoscere le distinte caratteristiche organolettiche.

Ecco i risultati del Premio Qualità Mario Solinas 2020.

Primi premi

- Intense green fruitiness: S.C.A. Nuestra Sra. De los Remedios, Oro de Cánava – Jimena (Jaén) – Spain
- Medium green fruitiness: Yihai Kerry Investments Co.Ltd, Olivoila – Shangai – China
- Mild green fruitiness: Sociedad Cooperativa Andaluza San Sebastián – Guadalcanal (Seville) – Spain
- Ripe fruitiness: Olis Solé, S.L. – Mont-Roig del Campo (Tarragona) – Spain
- Southern Hemisphere: Cobram Estate – Murray – Australia

• **Secondi premi**

- Intense green fruitiness: S.C.A. Agrícola de Bailén Virgen de la Zocueca – Picualia – Bailén (Jaén) Spain
- Medium green fruitiness: Les Conserves de Meknès, Olea Food, S.A. – Meknès – Morocco
- Mild green fruitiness: Casa Juncal – Oro Bailen – S.L.U. – Villanueva de la Reina (Jaén) – Spain
- Ripe fruitiness: Huilerie Bechir Jarraya – Mateur – Tunisia

Terzi premi

- Intense green fruitiness: Almazaras de la Subbética, S.L., Carcabuey (Córdoba) – Spain
- Medium green fruitiness: S.C.O. de Valdepeñas, Colival – Valdepeñas (Ciudad Real) – Spain
- Mild green fruitiness: Oleomorillo, S.L., Basilippo – El Viso del Alcor (Seville) – Spain
- Ripe fruitiness: Olivko – Tunis – Tunisia

Oli finalisti

Intense green fruitiness:

- 1st Aceites Perales de Baeza – Pradolivo – C.B. – Baeza (Jaén) – Spain
- 2nd Hispasur Aceites, S.L. – Priego de Córdoba (Córdoba) – Spain
- 3rd El Labrador, sat 8064 – Fuente la Piedra (Málaga) – Spain

Medium green fruitiness:

- 1st Manuel Molina Muñoz e Hijos, S.L. – Almedinilla (Córdoba) – Spain
- 2nd Sovena Portugal Consumer Goods, S.A. – Algés – Portugal
- 3rd SAOV Sociedade Agrícola Ouro Vegetal, Lda. – Alferrarede (Abrantes) – Portugal

Mild green fruitiness:

- 1st Aceites Olivar del Valle, S.L. – Bolaños (Ciudad Real) – Spain
- 2nd Compagnie Générale des Industries Alimentaires, COGIA – Sousse –



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Tunisia

- 3rd Entre Caminos Selección, Escalera Álvarez, Sat - La Roda de Andalucía (Seville) - Spain

Ripe fruitiness:

- 1st Domaine Fendri - Sfax - Tunisia
- 2nd Quinta do Castro, S.A. - Sabrosa (Vila Real) - Portugal
- 3rd Agrícola la Maja, S.L. - Mendavia (Navarra) - Spain