

## Gli oli vincitori del Premio Nazionale Ercole Olivario 2021 saranno protagonisti del concorso Bocuse d'Or che si terrà durante il salone Sirha di Lione

Proseguono le iniziative del **Premio Nazionale Ercole Olivario** volte alla promozione degli **oli vincitori della ventinovesima edizione** del concorso. Gli oli selezionati come eccellenze olearie italiane e vincitori dell'Ercole Olivario 2021 saranno **protagonisti del Bocuse d'Or, il prestigioso concorso gastronomico internazionale** che vedrà 22 team di chef provenienti da altrettanti Paesi sfidarsi dal vivo in occasione del **Sirha**, che si terrà **presso l'Eurexpo di Lione (Francia) dal 23 al 27 settembre 2021**. In occasione del Sirha inoltre **i 12 oli vincitori dell'Ercole Olivario saranno presentati e fatti degustare** ai professionisti del settore, presso lo spazio espositivo dedicato al Concorso Ercole Olivario in collaborazione con l'ICE - Italian Trade Agency, che sarà situato presso l'Espace des Chefs, Hall 6 stand N°063-A18.

Il **Concorso Bocuse d'Or** ideato nel 1987 da Paul Bocuse, con la sua rete di **4.000 chef da tutto il mondo**, rappresenta, per qualsiasi professionista del settore, un punto di arrivo, a dimostrazione di aver raggiunto l'eccellenza e la perfezione nel proprio lavoro. Il rigido regolamento delle selezioni continentali rende il concorso **un evento molto atteso, attorno al quale si muove con grande interesse tutto il mondo della cucina** e della pasticceria mondiale, nonchè delle aziende legate a questo settore.

**I 22 team di chef**, che rappresenteranno 22 Paesi sui 60 **in competizione al Bocuse d'Or**, si affronteranno durante due giorni di cucina dal vivo - 26 e 27 settembre -, **utilizzando per le loro proposte culinarie alcuni tra i 12 oli vincitori dell'Ercole Olivario 2021** e saranno seguiti oltre che da una giuria di eccezione, da un pubblico di professionisti qualificati e dalla stampa internazionale di settore presente al Sirha.

**Una eccellente vetrina** quindi quella della XX edizione del **Sirha di Lione, per le 12 etichette premiate**, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che permetterà ai **circa 42.000 professionisti presenti** nei cinque giorni di salone, di conoscere e degustare, presso lo stand riservato, gli oli che hanno brillato nelle due distinte categorie in gara al Concorso Ercole Olivario:

### **Per la Categoria Dop /IGP Fruttato Leggero**

**1° Classificato - Sabina Dop** della Società Agricola Colle Difesa di Palombara Sabina (Rm), **Lazio**.

### **Per la Categoria Dop /IGP Fruttato Medio**

**1° Classificato - Don Gioacchino - DOP Terra di Bari - Castel del Monte** del Frantoio Sabino Leone di Canosa (BT), **Puglia**

**2° Classificato - Costa degli olivi - DOP Sardegna** della Cooperativa Valle del Cedrino di Orosei (NU), **Sardegna**



**3° Classificato - Letizia - Dop Monti Iblei** dell'Azienda Rollo di Giorgio Rollo di Ragusa, **Sicilia**

***Per la categoria Dop /IGP Fruttato Intenso***

**1° Classificato - Olio Iannotta - DOP Colline Pontine** dell'Azienda Agricola Iannotta Lucia di Latina, **Lazio**

**2° Classificato - Frantoio Franci BIO - IGP Toscano** del Frantoio Franci srl di Montenero D'Orcia (GR), **Toscana**

***Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero***

**1° Classificato - Arciprete** delle Aziende Agricole Stasi di Torre Santa Susanna (BR), **Puglia**

***Per la categoria Extravergine Fruttato Medio***

**1° Classificato - Ispiritu Sardu** dell'Azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro (SU), **Sardegna**

**2° Classificato - Teti** dell'Azienda Torretta Srl di Battaglia (SA), **Campania**

***Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso***

**1° Classificato - Mimì Denoccolato Monocultivar Coratina** dell'Azienda Agricola Donato Conserva di Modugno (BA), **Puglia**

**2° Classificato - Coratina** dell'Azienda Olio Intini di Alberobello (BA), **Puglia**

**3° Classificato - Coppadoro** della Società Agricola Ciccolella di Molfetta (BA), **Puglia**.