

## PREMIO NAZIONALE MONTIFERRU: l'edizione 2022

Il Premio Nazionale Montiferru è organizzato da un comitato composto da: Camera di Commercio di Cagliari ed Oristano, Comune di Seneghe, Agenzia Laore Sardegna, Agenzia Agris Sardegna e Università degli Studi di Cagliari, Unione dei Comuni Montiferru e Alto Campidano, Associazione Montiferru e col patrocinio del MIPAAFT, della Regione Autonoma della Sardegna e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Giunto alla XXVIII edizione, si conferma un'importante manifestazione del comparto a livello nazionale e internazionale che ha come finalità:

- La sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio;
- Lo stimolo dei produttori a curare l'immagine e il confezionamento per la presentazione del prodotto nei mercati qualificati;
- La valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva prodotti in Italia per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte degli utilizzatori (consumatori, ristoratori);
- La promozione di marchi d'origine (DOP/IGP), delle produzioni biologiche e degli oli monocultivar che valorizzano il territorio di cui l'olio costituisce prodotto di punta ed elemento attrattivo.

Il Concorso prevede le seguenti sezioni e riconoscimenti:

### Sessione di aprile

1. Sezione DOP/IGP
2. Sezione Biologico
3. Sezione Monocultivar
4. Sezione Pluricultivar
5. Sezione speciale Frantoiani (DOP/IGP, Biologico, Monocultivar, Pluricultivar)
6. Sezione speciale Internazionale

### Sessione Shelf Life

1. Shelf life (conservabilità) a settembre/ottobre riservato agli oli vincitori e menzioni d'onore della sessione di febbraio/marzo

La Sezione Speciale Frantoiani (non produttori agricoli) è stata introdotta con l'intento di:

a) qualificare la professionalità degli operatori di frantoio che risultano essere determinanti nel processo produttivo della filiera olivicola olearia;



b) riservare i riconoscimenti delle prime 4 sezioni del Concorso esclusivamente ai produttori olivicoli.

La prova "Shelf Life", introdotta nell'edizione 2009, si tiene a distanza di otto mesi circa dall'assaggio di febbraio, dove gli oli finalisti (vincitori e menzioni d'onore), conservati in ambiente a temperatura controllata, vengono sottoposti a nuova analisi sensoriale e chimica al fine di accertare il mantenimento nel tempo delle caratteristiche di eccellenza.

### **Questi i numeri della XXVII edizione del Premio Montiferru:**

#### Sessione di aprile

- Campioni partecipanti al concorso: 74
- Campioni che hanno superato la selezione: 45
- Campioni vincitori: 16
- Campioni premiati con Menzione d'Onore: 19
- Campioni premiati con Gran Menzione: 9
- Oli selezionati per il Premio Shelf Life 2022: 36 (Vincitori più Menzioni d'Onore)

#### Sessione di settembre

- Campioni vincitori: 16
- Campioni premiati con Menzione d'Onore: 18
- Campioni premiati con Gran Menzione: 1

Le sedute delle analisi sensoriali a cura della Giuria Nazionale si sono tenute nella sala di assaggio della Camera di Commercio di Oristano dal 04 al 06 aprile 2022 per la Sessione di aprile e dal 19 al 21 settembre per la Shelf Life.

Le analisi chimiche di tutti gli oli in catalogo sono state fornite dai produttori in quanto, a causa dell'emergenza sanitaria in atto, non è stato possibile provvedere, in tempo utile, ad effettuarle nei laboratori di Agris Sardegna e dell'Università degli Studi di Cagliari.

La giornata dedicata alla presentazione della selezione dei migliori oli in concorso e alla premiazione dei vincitori si è tenuta a Seneghe il 26 giugno 2022 e per la Shelf Life il 18 dicembre 2022.

Scarica [qui](#) il catalogo dove sono riportate le schede descrittive delle aziende e degli oli selezionati del Premio Montiferru. Il catalogo è stato elaborato e stampato a cura di Laore Sardegna con la collaborazione del Capo Panel Presidente della Giuria Nazionale Pietro Paolo Arca coadiuvati dai componenti della segreteria organizzativa. Il Comitato organizzativo del Premio Montiferru ringrazia tutti i partecipanti e tutti coloro che hanno dato il proprio contributo nell'organizzazione e nell'attuazione del concorso.