



Taste the Difference 2024 nella giornata mondiale della salute

Si è tenuto domenica 7 aprile all'Hotel Albani di Firenze l'evento annuale di A.I.R.O., una giornata ricca di eventi e di novità dedicata alla cultura dell'EVO di qualità e alle sue proprietà salutistiche. "L'olio tra cultura e medicina" è il titolo del convegno medico, organizzato dal Dott. Giacomo Trallori e moderato dalla giornalista e assaggiatrice Fabiola Pulieri, che ha aperto l'evento dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio. Dopo i saluti di Stefania Saccardi, Assessore Regionale all'Agricoltura della Regione Toscana, Dario Stefàno, ex senatore e autore di numerosi libri su enoturismo e oleoturismo e Roberto Ciappi, sindaco di San Casciano in Val di Pesa, sede dell'Associazione, gli interessantissimi interventi di Pierluigi Stefàno, cardiocirurgo - Simone Mininni, Cardiologo - Giacomo Trallori, Gastroenterologo - Massimo Mattei, Imprenditore - tutti concordi nell'attribuire all'olio extravergine di oliva di alta qualità il ruolo di cardine della dieta mediterranea con azione preventiva nei confronti delle malattie cardiovascolari e potenzialmente anche terapeutica. Da segnalare la presenza di Marco Vichi, Scrittore e di Paolo Hendel, Attore, che non si è risparmiato in battute e si è cimentato in un'esilarante prova di assaggio insieme a Sonia Donati di Slow Food. Alle 15:00 il giornalista Stefano Tesi ha moderato la tavola rotonda "il racconto dell'invisibile - profumi ed aromi a confronto" un percorso olfattivo che ha attraversato diversi mondi, da quello dei profumi con Claudia Scattolini prima e unica Fragrance Designer d'Italia, a quello del caffè, con il Dott. Massimo Barnaba, passando per il vino con il Dott. Massimo Castellani sommelier e docente, fino ad arrivare all'approccio scientifico del Prof. Luca Calamai gascromatografista dell'Università di Firenze. Alla fine l'assaggio di un olio abruzzese guidato dal Prof. Alessandro Parenti ha messo tutti d'accordo. Prima della presentazione della Selezione A.I.R.O. 2024 il breve discorso dello storico Presidente Filippo Falugiani, che ha annunciato il cambio di presidenza passando il testimone a Marta Mugelli, fondatrice insieme a Filippo e al fratello Matteo dell'Associazione. Il ruolo di Vicepresidente viene invece assegnato allo Chef dell'Olio Andrea Perini, che da anni ormai fonda il suo stile e la sua cucina sull'olio extravergine di oliva, e che seleziona personalmente le almeno 60 etichette di olio presenti nel ristorante "Al 588" dove lavora. Nella seconda parte del pomeriggio si è tenuta la premiazione del Concorso Produttori e la presentazione della Selezione A.I.R.O., la scelta dei 6 migliori oli, selezionati fra i vincitori del Concorso Produttori e destinati alla ristorazione. Qualche novità nel regolamento del concorso, prima fra tutte quella del Miglior Olio degli Chef, premio che è andato al Rose di Frantoio Franci. Gli 11 chef e pizzaioli che hanno votato sono: Nino di Costanzo, Andrea Perini, Emanuele Natalizio, Fabio Ferrara, Tommaso Vatti, Davide Fiorentini, Claudio Rugna, Marco Stabile, Lorenzo Cantoni, Daniele Cestelli, Salvatore Salvo, molti dei quali presenti alla premiazione. All'azienda Accademia Olearia di Alghero - Sardegna è andato invece il premio Miglior Olio DOP, consegnato da Antonio Balenzano, direttore di Associazione Nazionale Città dell'Olio. Il premio Miglior Olio IGP se lo aggiudica Ciccolella di Molfetta (BA) - Puglia, premio consegnato da Fabrizio Filippi, presidente del Consorzio Olio IGP Toscano. Il premio come olio più Elegante è stato vinto da un emozionato Tommaso Masciantonio con l'olio Crognale, prodotto in provincia di Chieti; il premio gli è stato consegnato dal giornalista Francesco Cherubini Direttore di OlivoNews. Ed è sempre un giornalista, in questo caso Alberto Grimelli direttore di Teatro Naturale, che consegna il premio all'olio più Complesso, che è la



Picholine di Olio Solimando, azienda di Monopoli (BA). Per la categoria Aromatico vince infine la varietà laziale Itrana, prodotta da Alfredo Cetrone in provincia di Latina, consegna il premio Antonio Fusi di Chiantibanca. Assegnati anche alcuni premi speciali: il Premio Miglior Packaging deciso e consegnato da Francesco Caponi di Fara Vetriere va all'olio O! del Frantoio del Grevepesa; il premio Miglior Monovarietale, deciso in collaborazione con Barbara Alfei, lo vince l'Ascolana del Conventino di Monteciccardo e viene consegnato da Valeria Stefanucci della Spoolivi-Società Pesciatina D'olivicoltura. Al frantoio pugliese Le Tre Colonne va invece il premio come Frantoio dell'anno, consegnato da Maria Francesca Di Martino, Presidente del Consorzio IGP Puglia ed infine Sonia Donati e Sandro Bosticco di Slow Food consegnano al n.51 di Decimi il Premio come Miglior Olio Presidio Slow Food. La giornata si è conclusa con un aperitivo preparato da alcuni degli Chef Ambasciatori dell'Olio A.I.R.O. e in particolare Tommaso Cintolesi, Emanuele Natalizio, Daniele Cestelli e Andrea Perini, con preparazioni accompagnate da diversi oli IGP Toscani.