

Olio Capitale: edizione da record

PUGLIA E TOSCANA SBANCANO AL CONCORSO. OLTRE 3.000 PERSONE PER LA SCUOLA DI CUCINA.

Un'edizione da record, sempre più internazionale. 10.500 persone per una fiera specializzata dedicata solo ed esclusivamente al principe indiscusso della Dieta Mediterranea: l'olio extravergine d'oliva. La location in centro città, la scelta di dedicare grande attenzione al tema della Dieta Mediterranea, hanno attratto un pubblico variegato attento alla qualità dei prodotti, alla cultura abbinata ai cibi, alla ricerca di quel "qualcosa in più" che possa rendere anche una semplice insalata un piatto unico. "Olio Capitale è questo: una fiera in cui buyer di tutto il mondo vengono a incontrare e trattare direttamente con i produttori per esportare l'olio extravergine di oliva a livello globale, ma anche una celebrazione dell'olio ai massimi livelli - spiega Antonio Paoletti, presidente della Camera di Commercio di Trieste - è stata un'edizione da record, sempre più internazionale, che ha creato grande indotto per la città". "Guardo con interesse a questa bellissima iniziativa da l'osservatorio europeo - nota Debora Seracchiani, europarlamentare ai trasporti e al turismo, intervenuta alla cerimonia conclusiva. Olio Capitale entra benissimo nelle nuove linee guida europee che vedono nei prodotti della terra e di eccellenza quella filiera virtuosa su cui investire per il turismo europeo. Ciò significa finanziamenti ed essere perfettamente in linea con l'Europa, fatto che non capita spesso all'Italia". Nella Scuola di Cucina, organizzata in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi, il successo è stato oltre ogni aspettativa. Per il presidente Emilio Cuk che l'ha diretta: "Oltre 3.000 persone hanno partecipato alle lezioni di cucina tenute da chef locali, con una media di 100 partecipanti per sessione e circa 300 cuochi in cucina. Un'enorme soddisfazione". Sul fronte degli incontri d'affari tra espositori e buyer internazionali, giunti sia di propria iniziativa da Taiwan, Egitto, Giappone, Yemen, ma anche chiamati da 10 Paesi con agende d'incontri prefissati, l'alto livello di soddisfazione che li accomuna è stata determinata dalla grande varietà di oli e prodotti che le 231 imprese espositrici hanno presentato in fiera. Un'occasione ideale per trovare in un'unica sede piccoli e grandi produttori ed enorme varietà di proposte, adattabili alle diverse esigenze in termini di prezzo, sapori, packaging... dei mercati stranieri, a riprova che la forza dei produttori italiani risiede nella diversità e unicità dei propri prodotti. Grande partecipazione ed entusiasmo anche per "Pianta un olivo", l'iniziativa pensata per avvicinare i giovanissimi in modo giocoso e coinvolgente al mondo dell'olivo e dell'olio. Oltre una cinquantina di under 12 hanno potuto piantare la propria piantina di olivo e scoprire come imparare a curarla una volta portata a casa. Nella speranza che tra 3-4 possa fare i primi fiori e magari anche la prima oliva. Momento clou della giornata conclusiva, la proclamazione dei vincitori del Concorso Olio Capitale. È la Toscana la regina dell'anno con ben 6 oli sui 15 finalisti ma è la Puglia a sbancare il concorso Olio Capitale con 4 premi su 7 assegnati a questa regione. E oltre a Puglia e Toscana anche un olio sardo e uno siculo sono stati incoronati: è l'Italia dell'extra vergine che si conferma nazione leader della qualità nell'edizione più internazionale di sempre del concorso Olio Capitale. Infatti il 20% degli oli pervenuti erano esteri e provenienti prevalentemente da Spagna, Portogallo, Grecia, Israele. Solo un olio spagnolo riesce a guadagnare la finale. Gli oli sono stati giudicati in fase di pre-selezione da un panel professionale e successivamente, nei giorni della manifestazione, da tre diverse giurie: assaggiatori professionali, chef e ristoratori, semplici consumatori, a rappresentare tutte le categorie di potenziali consumatori dell'extra vergine. Ottima la risposta del pubblico generico che ha aderito con grande partecipazione alla giuria popolare di "semplici consumatori" del Concorso, potendo seguire un mini-corso di degustazione dell'olio.

I VINCITORI

Categoria Fruttato Leggero

SOC. COOP. AGR. OLIVICOLTORI VALLE CEDRINO - Orosei (NU)

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)

P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it



Dop Sardegna

Categoria Fruttato medio

AZ. AGR. IL COLLE DI PAOLETTI FLAVIA - Bagno a Ripoli (FI)

Verde del Colle

Categoria Fruttato intenso

AZ. AGR. SALVATORE STALLONE - Giovinazzo (BA)

Le Tre Colonne

MENZIONI D'ONORE

Giuria Popolare - Giuria Assaggiatori - Menzione Ex Albis Ulivis

AZ. AGR. SALVATORE STALLONE - Giovinazzo (BA)

Le Tre Colonne

Giuria ristoratori

AZ. AGR. CINQUE COLLI - Chiamonte Gulfi (RG)

Cinque Colli

I FINALISTI DEL CONCORSO (non in ordine di classifica)

Categoria Fruttato Leggero - Light Intensity

AZ. AGR. CA' RAINENE (Trefort) - Torri del Benaco (VR)

FATTORIA ALTOMENA (Maiuscoło) - Pelago (FI)

SOC. COOP. AGR. OLIVICOLTORI VALLE CEDRINO (Dop Sardegna) - Orosei (NU)

AZ. AGR. IL FRANTOIO DI VICOPISANO (Igp Toscano) - Vicopisano (PI)

FATTORIA ALTOMENA (Legno d'Olıvo) - Pelago (FI)

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)

P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadelloio.it - cittadelloio@pec.it



Categoria Fruttato Medio - Medium Intensity

AZ. AGR. ALFREDO CETRONE - Sonnino (LT)

FRANCI (Igp Toscano) - Montenero d'Orcia (GR)

AZ. AGR. IL COLLE DI PAOLETTI FLAVIA (Verde del Colle) - Bagno a Ripoli (FI)

AZ. AGR. DECIMI (Emozione) - Bettona (PG)

ALMAZARAS DE LA SUBBETICA (Rincon de la Subbetica) - Cordoba (Spagna)

Categoria Fruttato Intenso - Intense Intensity

AZ. AGR. QUERCI - FATTORIA MONTI (Razzo) - Ghizzano (PI)

AZ. AGR. DE CARLO (Tenuta Torre di Mossa) - Bitritto (BA)

AZ. AGR. CINQUE COLLI (Cinque Colli) - Chiaramonte Gulfi (RG)

AZ. AGR. VINCENZO MARVULLI (Cenzino) - Matera

AZ. AGR. SALVATORE STALLONE (Le Tre Colonne) - Giovinazzo (BA)