



Premio Montiferru: ecco i vincitori

CHIUDE LA 20ESIMA EDIZIONE DEL PREMIO DEDICATO ALLE MIGLIORI PRODUZIONI OLEARIE

Si è conclusa sabato 13 aprile con la cerimonia di proclamazione dei vincitori, svoltasi nella Casa Aragonese di Seneghe, la ventesima edizione del Premio nazionale Montiferru che anche quest'anno ha premiato le migliori produzioni olearie dell'ultima stagione. Anche quest'anno risultati più che lusinghieri che hanno consentito alla giuria di attribuire gli importanti riconoscimenti nelle diverse sezioni in gara. Per la sezione "Monocultivar", il primo premio è andato a "Fonte di Foiano Mono Frantoio" dell'azienda agricola "Fonte di Foiano" di Castagneto Carducci (provincia di Livorno), seguito da "Le tre colonne coratina" dell'azienda "Le tre colonne" di Salvatore Stallone di Giovinazzo (provincia di Bari) e da "I Greppi di Silli Moraiolo" dell'azienda "Il micciolo" di San Casciano in Val di Pesa (provincia di Firenze). Nella sezione "Biologico", primo il "Galardi olio evo" della "Fattoria di Poggiopiano" di Fiesole (provincia di Firenze), secondo il "Cesare Buonamici moraiolo" della "Buonamici" di Fiesole e terzo il "Cenzino" della "Vincenzo Marvulli" di Matera. Tra i "Dop", "Le tre colonne Dop Terra di Bari" dell'azienda agricola Le tre colonne di Salvatore Stallone si è rivelato il migliore. Secondo posto per "Don Gioacchino" dell'azienda "Leone Sabino", Podere Montedoro, di Canosa di Puglia (provincia di Bari) e terzo il "Cerosughero Dop Canino" della "Laura De Parri" di Canino (provincia di Viterbo). Per la sezione "Pluricultivar", primo premio per "Emozione" dell'azienda agraria "Decimi" di Passaggio di Bettona (provincia di Perugia), seguito dal "Classic Blend" dell'azienda "Il Casalone Vignoli" di San Casciano in Val di Pesa (provincia di Firenze) e terzo il "Laudemio Antico Podere La Costa" della "Conte Ferdinando Guicciardini" di Montespertoli (provincia di Firenze). Nella sezione "Frantoiani Biologico", il migliore si è rivelato l'Olio Quattrociocchi "Olivastro" dell'azienda di Americo Quattrociocchi, di Alatri (provincia di Frosinone). Per la sezione "Frantoiani Pluricultivar" è stato premiato "Affiorato" del "Frantoio Intini" di Popoleto (provincia di Bari), mentre il "Cima di Mola mono" dello stesso frantoio pugliese è stato premiato come numero uno nella sezione "Frantoiani Monocultivar". Per la sezione "Internazionale", primo premio per "Arije" dell'azienda marocchina "Domaine Arije sarl" di Marrakech, secondo posto per "Fuente de la salud" dell'azienda spagnola "Almazaras de la Subbetica" di Carcabuey-Cordoba e terzo posto per un altro olio della stessa cittadina iberica, il "Claudium Hojiblanco" dell'azienda "Aroden". Per la sezione "oli sardi" è stato premiato il "Ghermanu" dell'azienda agricola "Giuliana Puligheddu" di Oliena (provincia di Nuoro). Infine, menzione d'onore per la miglior confezione all'olio "Monocultivar Bio" dell'azienda agricola "Torre Bianca" di San Casciano in Val di Pesa (provincia di Firenze). La ventesima edizione della manifestazione è stata organizzata da un comitato composto dalla Camera di commercio di Oristano, dalla Provincia di Oristano, dal Comune di Seneghe, dall'Agenzia Laore Sardegna, dall'Agenzia Agris Sardegna e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, con il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole e dell'Assessorato dell'agricoltura della Regione Sardegna.