

Premiate le eccellenze olivicole di Isolabona

DUE PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI ALLA CITTÀ DELL'OLIO DELLA PROVINCIA DI IMPERIA PER GLI OLI DELL'AZIENDA AGRICOLA PAOLO CASSINI

Due prestigiosi riconoscimenti premiano l'eccellenza olivicola ligure. Isolabona, Città dell'Olio dell'imperiese, guadagna la ribalta grazie ai successi ottenuti da una delle aziende agricole del suo territorio: l'Azienda Paolo Cassini ubicata nella Val Nervia tra Ventimiglia e Bordighera. L'olio "Extremum Monocultivar Taggiasca" di questa azienda si è, infatti, classificato al 1° posto nella categoria fruttato leggero al 23° Concorso Nazionale Oli extravergini di oliva "L'Orciolo d'Oro", al 15° Concorso Nazionale Oli extravergini di oliva Biologici e al 6° Concorso Nazionale Oli extravergini di oliva DOP e IGP, mentre gli oli "S'Ciappau e S'Ciappau Gran Cru" hanno ottenuto la Distinzione nella medesima categoria. L'Azienda agricola Paolo Cassini riceverà l'artistico Orciolo in ceramica e le pergamene con cui fregiare le confezioni di olio con il Bollino de "L'Orciolo d'Oro". La premiazione ufficiale si terrà sabato 28 giugno a Pesaro, nel Salone delle Feste Moby Dick del prestigioso Cruiser Hotel & Centro Congressi (viale Trieste 281) con inizio alle 20. Le tematiche del settore olivicolo saranno poi al centro di un convegno organizzato in collaborazione con Unaprol nel pomeriggio del 28 giugno. I prodotti presentati ai Concorsi saranno promossi con numerose serate di degustazione durante tutto il periodo estivo e il programma sarà pubblicato nel sito www.enohobby.it. L'edizione 2014 del Concorso è stata caratterizzata dalla partecipazione delle più prestigiose e qualificate aziende italiane ed è stato molto intenso il lavoro della commissione esaminatrice, composta da degustatori provenienti da tutte le regioni italiane, regolarmente iscritti negli elenchi regionali e appartenenti alle diverse associazioni di degustatori.

Un altro importante riconoscimento per l'Azienda Paolo Cassini è arrivato dalla guida Oli d'Italia 2014 del Gambero Rosso, realizzata in collaborazione con Unaprol, che ha premiato con le Tre Foglie l'olio Extremum Monocultivar Taggiasca come Miglior Fruttato Leggero in Oli d'Italia 2014. La guida seleziona 411 produttori in tutta Italia, oltre 600 oli extravergine valutati dopo due fasi di assaggi, arricchendo le schede sulle aziende e quelle di degustazione con i consigli sugli abbinamenti con i diversi cibi e sui possibili usi in cucina. Giunta alla sua IV edizione, la guida assegna 10 premi speciali, tra cui quelli dedicati alle due migliori performance territoriali e indica anche gli indirizzi per mangiare, dormire e comprare nelle vicinanze di aziende e frantoi e per ogni regione i ristoranti e i negozi dove trovare un'attenta offerta di prodotti dell'olivicultura regionale.