



Sirena d'Oro: tutte le novità dell'edizione 2017

Sono aperte le iscrizioni al Sirena d'Oro di Sorrento, il concorso che premia i migliori oli extravergine di oliva Dop e Igp di produzione nazionale. La quindicesima edizione introduce alcune novità, aumentando il numero dei riconoscimenti assegnati: il Sirena d'Oro, infatti non premierà più soltanto i migliori oli extravergine di oliva Dop e Igp, ma anche gli oli extravergine di oliva da agricoltura biologica di produzione italiana, in due distinte categorie. Inoltre, in via sperimentale, è stata istituita una sezione speciale, denominata "Gli oli dal mondo", riservata agli oli extravergine di oliva di produzione dell'emisfero Nord ed emisfero Sud del mondo a denominazione di origine protetta, indicazione geografica protetta e da agricoltura biologica e, limitatamente alle aree extra-Ue, con sistema di certificazione nazionale. Un premio speciale sarà infine attribuito all'olio extravergine di oliva della Regione Campania, sia esso Dop, Igp o Bio, che avrà ottenuto il punteggio più alto nelle sessioni di assaggio. La nuova formula del Sirena d'Oro è stata presentata questa mattina nel corso di una conferenza stampa, che si è svolta presso la Sala Consiglio della Camera di Commercio di Napoli, alla quale sono intervenuti il commissario straordinario dell'ente camerale partenopeo, Girolamo Pettrone, il sindaco di Sorrento, Giuseppe Cuomo, il consigliere delegato per l'Agricoltura della Regione Campania, Franco Alfieri, il vice presidente nazionale della Coldiretti Gennarino Masiello, il presidente di Unaprol, David Granieri, il presidente della FederDop Olio, Daniele Salvagno, il presidente del Gal "Terra Protetta", Giuseppe Guida, il presidente del comitato esecutivo del Sirena d'Oro, Tullio Esposito, e il presidente dell'associazione degli assaggiatori "Oleum", Gaetano Avallone. Le aziende avranno tempo fino al primo marzo per presentare la domanda di partecipazione e iscrivere gli oli al concorso, secondo le modalità previste dal regolamento disponibile sul sito ufficiale della manifestazione www.sirenadoro.org. A decretare gli oli vincitori sarà una giuria di sedici assaggiatori professionisti dell'associazione "Oleum", guidata dal capo panel Antonio Lauro. Le sessioni di assaggio si svolgeranno a Sorrento dal 5 all'8 marzo. Gli oli saranno sottoposti ad analisi sensoriale e classificati secondo i metodi stabiliti dal Consiglio Oleicolo Internazionale e dall'Unione Europea. La proclamazione degli oli vincitori si svolgerà il 15 marzo a Roma, nel corso di una conferenza stampa. La consegna delle "Sirene" alle aziende vincitrici si svolgerà a Sorrento il 25 marzo, nell'ambito de "I Valori del Territorio - passeggiate animate nel centro antico", in programma nella città costiera dal 24 al 26 marzo. Tra gli appuntamenti in programma nell'ambito del Sirena d'Oro 2017, anche la terza edizione di "Mastro Potino", concorso che si propone l'obiettivo di valorizzare la figura professionale del potatore del comparto olivicolo, e un corso per diventare assaggiatori professionisti.