



Premio SvE.V.O. ai migliori Oli Extravergini di Oliva di Sannicandro di Bari

TUTTO PRONTO PER LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE AL CASTELLO NORMANNO SVEVO

Giovedì 4 maggio si terrà la cerimonia di premiazione della 2^a edizione del "Premio SvE.V.O." il concorso degli oli extravergini di oliva di Sannicandro di Bari promosso dalla rete Anime AcCorte. La cerimonia si terrà alle 18.30 nelle scuderie del Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari. Il concorso, finalizzato a stimolare olivicoltori, produttori, frantoiani e confezionatori, al miglioramento della qualità e alla valorizzazione degli oli E.V.O. del territorio sannicandrese, è stato realizzato con il patrocinio del Comune di Sannicandro di Bari e la collaborazione dell'A.M.E.D.O.O. (Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Olio di Oliva) e CHEMISERVICE s.r.l., inserendosi in un articolato progetto triennale finanziato dal GAL Conca Barese. Al concorso hanno partecipato oli E.V.O. convenzionali, biologici, DOP, prodotti nel territorio di Sannicandro di Bari e di Bitetto o da produttori residenti a Sannicandro di Bari e a Bitetto, nelle due categorie: olivicoltori produttori in proprio di olio e frantoiani e confezionatori di olio. I partecipanti hanno fatto pervenire presso la Biblioteca Comunale "Vito Bavaro" di Sannicandro di Bari la domanda di partecipazione predisposta dal Comitato promotore entro il 7 aprile 2017. Il quantitativo minimo di olio prodotto per poter partecipare è stato fissato in 100 chilogrammi e ogni olivicoltore ha potuto gareggiare con un solo campione di olio. I campioni di olio in gara sono stati sottoposti ad analisi chimiche e successivamente ad un esame organolettico effettuato presso una Sala del Castello di Sannicandro di Bari da una Giuria costituita da assaggiatori esperti, soci dell'A.M.E.D.O.O. (Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Olio di Oliva), iscritti nell'elenco nazionale. Creare un polo di informazione e formazione per i giovani agricoltori per promuovere i prodotti locali e valorizzare l'agricoltura è l'obiettivo ultimo della rete Anime AcCorte che opera in partenariato con l'A.M.E.D.O.O. (Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Olio di Oliva), Slow Food Bari e Chemiservice s.r.l. e con il patrocinio gratuito del Comune di Sannicandro di Bari e della Città di Bitetto.