

EVO IOOC 2019: ecco i vincitori

E' stata la sala del Consiglio Comunale di Palmi ad ospitare l'atto finale del contest **EVO IOOC 2019** e chiudere idealmente la settimana mondiale dell'olio extravergine di oliva.



Abbiamo chiesto al presidente Lauro di svelare qualche dettaglio del concorso.

"L'edizione 2019 di EVOO IOOC ha rappresentato una autentica sfida, probabilmente vinta. Una annata agraria veramente da dimenticare per l'Italia, in calo vertiginoso nei volumi produttivi, esordisce Lauro. Ma anno orribile anche per Grecia, Turchia, Tunisia e Brasile, dove la mancata produzione - in molte aree di questi paesi - è stata compensata almeno in parte con l'eccellente qualità delle produzioni. Un anno di patimenti che ha veramente messo a dura prova l'esistenza stessa di molte imprese olivicole, ma che nel finale di stagione, proprio come buon auspicio della nuova annata che prevediamo copiosa, ha riservato anche qualche soddisfazione per l'eccellente risultato produttivo, proprio come dimostrano i premi in concorso".

Nel corso della premiazione in diretta mondiale, è stata ricordata tutta la macchina organizzativa composta da Stefania Reggio (Direttore Generale) e Davide V. Lauro (Italia), Leonardo Castellani (Argentina), Dimitris Droulias (Grecia), della quale il Presidente Antonio G. Lauro è la faccia "visibile" dell'evento.

Doverosi, i ringraziamenti a chi ospitava l'evento, tra tutti il Comune di Palmi, Italia Olivicola, Barzanò & Zanardo, Mondini Rusconi Studio Legale, Clemente Costruzioni Meccaniche, ExportUSA, TEM Italia, Elaioteca Regionale della Calabria e Giunta Regionale Calabrese. Per finire il supporto di EVO IOOC alla ricerca per la lotta ai tumori, attraverso il sostegno dell'associazione senza fini di lucro "NASTRO VIOLA PER VINCERE IL CANCRO AL PANCREAS". Ed un grosso "grazie" è stato tributato ai tanti produttori presenti, agli appassionati ed agli Olive Oil Enthusiast qui giunti da tutto il mondo per celebrare questa festa dell'olio extravergine di oliva, grande quanto quello riservato ai giudici assaggiatori dell'EVO IOOC, tra i quali, Aida Lazzez (Tunisia), Birsan Can Pehlivan (Turchia), Ehud Soriano (Israele), Cristina



Stribacu, Eleftheria Germanaki e Kostas Liris (Grecia), Miciyo Yamada, Hiromi Nakamura e Nori Ogido (Giappone), Na Xie (Cina), Javier Sánchez Pedròs, Juan Baseda Torruella, M^a Ángeles Calvo Fandos (Spagna), Francisco Ataíde Pavão (Portogallo), Carmelo Orlando, Roberto Marchesini, Rosario Franco e Indra Galbo (Italia).

“Quattro giornate intense di assaggi, così come un rigido protocollo del concorso impone – continua Lauro. Ma anche 4 giorni dedicati ai luoghi, alla cultura, al buon cibo ed al mito che, come detto, in questi luoghi si percepisce copioso.

E adesso i numeri.

Sono stati 431 gli olio EVO ed i condimenti in concorso, in leggero calo rispetto al 2018 (-14%), provenienti da 17 paesi dell’Emisfero Nord e Sud del mondo.

Tra tutte 289 le medaglie (Gold e Silver) assegnate (pari al 67%), vi è stata una predominanza dell’Italia (121 medaglie totali), seguita dalla Grecia con 50 riconoscimenti e dalla Spagna con 39 medaglie Gold e Silver. Non sorprendiamoci più se l’Italia continua ad essere – anche in una stagione difficile come quella passata – padrona indiscussa dell’alta qualità mondiale – chiosa Lauro. Proprio come non sorprendono le 20 medaglie assegnate al Portogallo, alla Turchia (19), Argentina e Brasile (rispettivamente 12 e 11 medaglie totali). Mentre, per quanto riguarda gli oli certificati (DOP/IGP e Bio), hanno partecipato ad EVO IOOC 2019 ben 84 oli EVO a denominazione DOP/IGP (20,7%) e 121 Oli EVO Biologici (29,9%). Gli oli aromatizzati sono stati 25, meglio gli oli EVO Monovarietali hanno rappresentato il 64% (259 oli EVO), con oltre 150 varietà presenti, a raccontare le espressioni più pure ed il terroir dei territori olivicoli mondiali; prodotti che sempre più vengono apprezzati e richiesti dai consumatori più attenti. Inoltre, la restante parte (36%), era costituita dai blend, o coupagecontenenti almeno due varietà differenti di olive”.

Tra le eccellenze olearie mondiali, divise per singole categorie e per emisfero di appartenenza, sono state premiate con il Best in Class Emisfero Nord ben tre aziende italiane (Toscana e Puglia) e due spagnole, con l’Emisfero Sud dominato dal Brasile con due Best in Class, seguito dall’Argentina.

Tra i premi speciali alla memoria, da ricordare il Best of South America, dedicato a Ràul C. Castellani, co-fondatore del concorso ed il Best Italian Monovarietal, a ricordo di Gaetano Avallone.

Ed ecco gli EVO IOOC Best International Award 2019.

EVO IOOC Best International Award North Hemisphere: Azienda Agricola Depalo - Giove (Italia).

EVO IOOC Best International Award South Hemisphere: Prosperato - Prosperato Premium Blend(Brasile).

A seguire, nel dettaglio, sia la lista dei finalisti del contest – ai quali va comunque il riconoscimento di una Gold Medal – sia la lista dei premiati.

EVO IOOC Best International DOP/IGP 2019 - North Hemisphere.

Vince: **Almazaras De La Subbetica - Rincon De La Subbetica (Spagna).**

Altri finalisti (Gold Medals): Fattoria Poggio di Fiesole for Entimio-WellEatable LLC – Entimio Cortese Organic Toscano PGI Colline di Firenze (Italia), Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm

Monocultivar DRIZZAR (Italia), Henri Mor SL – Henri Mor Private Reserve (Spagna) e Az. Agr. De Lorenzo & C. SS – i Tesori del Sole DOP Lametia (Italia).



EVO IOOC Best International Organic 2019 - North Hemisphere

Vince: **Az. Agr. Le Fontacce - Moraiolo 2018 (Italia).**

Altri finalisti (Gold Medals): S.C.O. De Valdepeñas "COLIVAL" - Valdenvero Organic (Spagna), Az. Agr. Palusci Marina - OLIOMANIA (Italia), Ingeoliva - Cortijo el Puerto Picual Ecologico (Spagna), Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm - Monocultivar Drizzar (Italia), Frantoio Franci S.R.L. - FRANCIBIO RISERVA (Italia).

EVO IOOC Best International Monovarietal 2019 - North Hemisphere

Vince: **Aceites Mirasol, SL - Conde de Mirasol (Spagna).**

Altri finalisti (Gold Medals): Azienda Agricola Depalo - Giove (Italia), Azienda Agricola Uliveto Srl - I Grandi Oli Scisci Coratina (Italia), Azienda Agricola Il Cavallino di Salvadori Romina - Il Cavallino Special Edition (Italia), Santa Tecla - Domina & Terra Ottobratico (Italia), Azienda agricola sorelle Garzo - Dolciterre monocultivar di Ottobratica (Italia).

EVO IOOC Best International Monovarietal 2019 - South Hemisphere

Vince: **Vignatti Agroindustrial Ltda - Costa Doce Premium Koroneiki (Brasile).**

EVO IOOC Best International Coupage 2019 - North Hemisphere

Vince: **Azienda Agricola Uliveto Srl - I Grandi Oli Scisci L'olio Di Mia Figlia (Italia).**

Altri finalisti (Gold Medals): Knolive Oils, SL - Knolive Epicure (Spagna), Soc. Agr. Fonte Di Foiano dei F.lli Di Gaetano SS - Fonte Di Foiano Grand Cru (Italia), Az. Agricola Fratelli Renzo - OrOlio L'extravergine blend (Italia), Gallo Worldwide - Gallo Grande Escolha (Portogallo), Azienda agricola sorelle Garzo - Dolciterre IGP (Italia).

EVO IOOC Best International Coupage 2019 - South Hemisphere

Vince: **Establecimiento Olivum SA - Olivum Aceite de Oliva Virgen Extra Blend Medio (Argentina).**

Premi speciali:

Best International Flavoured EVOO: Azienda Agricola Eredi Greco - Condimento a base di olio extravergine di oliva aromatizzato alle arance amare.

Special Award Gaetano Avallone Best Italian Monovarietal: Azienda agricola sorelle Garzo - Dolciterre monocultivar di Ottobratica (Italia).

Special Award Raúl Castellani Best of South America: Fazenda Irarema - Azeite Irarema frutado (Brasile).

Special Award Best of Messina: LIA' Cultivators - LIA' Premium Edition (Grecia).

Special Award Best of Bajo d'Aragòn: Fernando Alcober E Hijos S.A - Alcober (Spagna).

Special Award Scoglio dell'ulivo Best of Regione Calabria: Az. Agricola Fratelli Renzo - OrOlio L'extravergine blend (Italia).

Best of Argentina: Solfrut SA - Oliovita Aceite de Oliva Virgen Extra Coratina.

Best of Brazil: Prosperato - Prosperato Esclusivo Koroneiki.

Best of Greece: Olympian Green International Sa - Olympian Green Oly Oil Traditional EVOO.

Altre aziende finaliste sono state Papadopoulos - Mediterre & Co (Mediterre Alea Organic), Tsimpimpakis Michael (Olive Breeze), LIA' Cultivators (LIA' Premium Edition), Cretanthos Co (Cretanthos Extra virgin olive oil Early harvest).

Best of Italy: Azienda Agricola Il Cavallino di Salvadori Romina - Il Cavallino - Special Edition.

Altra azienda finalista Sololio Soc. Coop. Agr. (Dleia Audace).



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Best of Portugal: Gallo Worldwide – Gallo Grande Escolha.

Best of Spain: S.C.O. De Valdepeñas “COLIVAL” – Valdenvero Organic.

Best of Turkey: Nova Vera – Nova Vera Uslu.

Altri finalisti Koşan LTD ŞTi (Fresh Future Olive Oil) e Vievi (Vievi Zeytinyağı Koroneiki).

L'elenco completo dei vincitori ed i certificati attestanti il premio attribuito, sono già disponibili sul sito web del concorso www.evo-iooc.com.