La Taggiasca regina delle guide Gambero Rosso e Slow Food

Buone notizie per l'olivicoltura del Ponente ligure in un momento di grande difficoltà per il mondo agricolo. La Taggiasca conquista due dei più importanti riconoscimenti dedicati ai produttori di qualità. È di questi giorni la notizia di una "doppietta" per le aziende imperiesi Benza Frantoiano di Imperia e Paolo Cassini di Isolabona. Il loro extravergine "top" è stato infatti premiato con le Tre Foglie dal Gambero Rosso e tra i Grandi Oli nella Guida agli extravergini Slow Food. Tra i Grandi Oli anche l'extravergine dell'azienda La Baita & Galleano di Borghetto d'Arroscia. L'olio premiato dal Gambero Rosso negli Oli d'Italia 2020 della Famiglia Benza è il Cru Turè Dop Riviera Ligure Monocultivar Taggiasca: «Le Tre Foglie identificano un prodotto che va oltre l'eccellenza e che stimola emozioni gustative uniche, irripetibili – si legge nella motivazione – queste considerazioni valgono tanto più in un momento come questo, in cui tutto sembra (e in gran parte lo è) chiuso e bloccato a causa dell'emergenza sanitaria».
Per quanto riguarda i Grandi Oli, Slow Food dopo attenti esami da parte dei panel d'assaggio prende in considerazione quei prodotti che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. Un grande impegno per ottenere il massimo della qualità sia nell'oliveto che in frantoio. È ancora il Cru Turè Dop Riviera Ligure Monocultivar Taggiasca ad avere ottenuto il riconoscimento di Grande Olio. I Benza sono un'antica famiglia di frantoiani, attività svolta a Dolcedo dal 1853: «Le nuove tecniche di frangitura delle olive hanno trasformato molti aspetti del nostro lavoro, ma qualcosa è rimasto invariato: il desiderio di una qualità sempre migliore – spiega il titolare Gigi Benza con la mamma Claretta Siccardi – il nostro impegno per garantire la qualità dei prodotti, è tutelato dal "DNA controllato cultivar Taggiasca". Il nostro Cru Turè ha ottenuto due importanti riconoscimenti, dati ai migliori oli extravergini, riconoscendone l'eccellenza. Le Tre Foglie rappresentano il massimo punteggio nella guida del Gambero Rosso». Passione, competenza e ricerca costante della qualità sono i punti di riferimento dell'azienda agricola Cassini di Isolabona: l'Extremum è Grande Olio 2020 Slow Food e Tre Foglie Gambero Rosso. «Il mio Extremum è anche unico finalista in Liguria all'Ercole Olivario, gran menzione nella categoria fruttato leggero al Sol Agrifood e Cinque Gocce Bibenda. Nel nostro lavoro c'è grande passione e dedizione – commenta Paolo Cassini – l'impegno è anche quello di non "mollare" nei momenti difficili»