



Taste the Difference - AIRO premia i migliori ristoranti e pizzeria dell'olio del 2022

Il 27 febbraio 2022 nella splendida cornice di Palazzo di Varignana a Bologna si è tenuto l'evento *Taste the Difference* organizzato da A.I.R.O. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio.

Una giornata ricchissima di appuntamenti tra gare (Concorso Assaggiatori), la Masterclass "Uno, nessuno, centomila: le diverse opportunità dell'olio nella ristorazione", le premiazioni del Concorso Produttori e la cena di gala conclusiva dove sono stati premiati i Ristoranti e la Pizzeria dell'Olio 2022.

L'associazione ormai da anni si impegna per la divulgazione dell'olio di eccellenza e del suo corretto utilizzo gastronomico coinvolgendo in particolare ristoranti, chef e pizzaioli, produttori di oli, assaggiatori ed anche gelatieri e oleoteche, tutti accomunati dall'uso impegnato e consapevole dell'olio Evo. Tra i premiati delle passate edizioni grandi nomi della ristorazione italiana come Enoteca Pinchiorri, Arnolfo, Tano passami l'olio, Il Palagio Four Seasons, Bistrot 64 e tanti altri. L'associazione collabora oramai da due anni con la Guida Ristoranti d'Italia del **Gambero Rosso** al fine di segnalare i ristoranti soci ovvero coloro che si impegnano di più nella proposta dell'olio all'interno del ristorante o della pizzeria.

La giornata è iniziata la mattina con il **Concorso Assaggiatori**, nel quale gli assaggiatori, divisi tra professionisti iscritti all'elenco nazionale e non professionisti, si sono cimentati in una serie di prove sull'assaggio, fra difetti e monovarietali. Tutte quote rosa sul podio, la direttrice del Concorso Elisa Corneli insieme al capopanel Franco Pasquini hanno premiato tra i professionisti **Tullia Costa** dell'associazione Flavor Cultura di Gusto, seconda classificata Angelica Corrado, già vincitrice nell'edizione 2020. Per la categoria non professionisti ha raggiunto il maggior punteggio Mari Sugai, giapponese che vive a Bologna e ha da poco intrapreso il percorso per diventare assaggiatrice di olio.

Nel primo pomeriggio si è svolta la **Masterclass**, durante la quale i relatori **Prof.ssa Roberta Garibaldi** ad di ENIT, il Dott. **Zefferino Monini** patron della Monini spa, **Riccardo Scarpellini** presidente di F.J. Tytherleigh Italia spa nonché del Consorzio Opera Olei, **Gabriele Sabatino** fondatore di Tastevo sono stati condotti magistralmente dal giornalista e scrittore **Maurizio Pescari**.

A conclusione della Masterclass sono stati consegnati i riconoscimenti ai ristoratori entrati nella **Hall of Fame di A.I.R.O.**, ovvero gli ambasciatori dell'olio nella ristorazione: **Andrea Perini** del ristorante Al 588 di Bagno a Ripoli, **Emanuele Natalizio** del Patriarca di Bitonto, **Fabio Ferrara** dell'Osteria del Tarassaco a Rivisondoli e il pizzaiolo **Tommaso Vatti** della Pergola di Radicondoli.

La premiazione dei migliori oli d'Italia con la direzione operativa di Marta Mugelli, è stato invece un momento di festa con molte emozioni e molti premi:

MIGLIOR TRENINO OLIOCRU - ORIGINI

MIGLIOR VENETO AZIENDA AGRICOLA ORLANDI CARLO - FIOI

MIGLIOR EMILIA ROMAGNA FRATERNALI GRILLI PRIMO - ULIVETO DEL FATTORE SELEZIONE RODOLFO



MIGLIOR DOP EMILIA ROMAGNA GIORGIA - DOP BRISIGHELLA
MIGLIOR TOSCANA PREMIO CHIANTIBANCA FONTE DI FOIANO - RIFLESSI
MIGLIOR IGP TOSCANA BUONAMICI - IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE
MIGLIOR DOP TOSCANA PRUNETI - DOP CHIANTI CLASSICO
MIGLIOR UMBRIA AZIENDA AGRICOLA VIOLA - COSTA DEL RIPARO BIO
MIGLIOR DOP UMBRIA FRANTOIO GAUDENZI - CASALONTANA DOP UMBRIA COLLI ASSISI SPOLETO BIO
MIGLIOR MARCHE FRANTOIO GIOVENALI - CORONCINUS MONOCULTIVAR CORONCINA
MIGLIOR IGP MARCHE FRANTOIO L'OLINDA - IL MARCHIGIANO
MIGLIOR DOP MARCHE LA.CRI.MA VERDE - DOP CARTOCETO
MIGLIOR ABRUZZO FRANTOIO DI MERCURIO - NINFA BIO
MIGLIOR LAZIO AMERICO QUATTROCIOCCHI - OLIVASTRO
MIGLIOR DOP LAZIO MAZZI MIRELLA - DOP CANINO BIO
MIGLIOR MOLISE TRESPALDUM - GENTILE DI MAFALDA
MIGLIOR CAMPANIA FATTORIA AMBROSIO - RISERVA
MIGLIOR DOP CAMPANIA TORRETTA - DIESIS DOP COLLINE SALERNITANE
MIGLIOR PUGLIA DONATO CONSERVA - MIMÌ CORATINA
MIGLIOR BASILICATA VINCENZO MARVULLI - CENZINO CORATINA
MIGLIOR CALABRIA TENUTE LIBRANDI - NOCELLARA DEL BELICE BIO
MIGLIOR SICILIA AGRESTIS - BELL'OMIO BIO
MIGLIOR IGP SICILIA SIKULUS - DON PEPPINO
MIGLIOR DOP SICILIA FRANTOI CUTRERA - PRIMO DOP MONTI IBLEI
MIGLIOR SARDEGNA FRANTOIO ARTIGIANO SANDRO CHISU - VANTU BIO
MIGLIOR DOP SARDEGNA COSTA DEGLI OLIVI - DOP SARDEGNA

Un altro aspetto su cui l'associazione ha sempre puntato fin dal suo debutto nel 2013 è la *Selezione A.I.R.O.* ovvero i migliori oli per la ristorazione diversificati tra loro in base a profilo sensoriale, cultivar e territorio di provenienza, che verranno presentati attraverso un catalogo a tutti ristoranti soci. Solo sei tra i vincitori sono stati scelti per la *Selezione A.I.R.O. 2022*:

DOP FRANTOIO GAUDENZI - CASALONTANA DOP UMBRIA COLLI ASSISI SPOLETO BIO
IGP SIKULUS - DON PEPPINO IGP SICILIA
PACKAGING DONATO CONSERVA - MIMÌ CORATINA
ELEGANTE AZIENDA AGRICOLA ORLANDI CARLO - FIOI
COMPLESSO FONTE DI FOIANO - RIFLESSI
AROMATICO TENUTE LIBRANDI - NOCELLARA DEL BELICE BIO

La giornata si è conclusa poi con la bellissima cena di gala preparata dallo Chef Davide Rialti. Qui tra un piatto e l'altro il Presidente A.I.R.O. Filippo Falugiani ha consegnato i premi ai Ristoranti dell'Olio A.I.R.O. 2022, ovvero coloro che dimostrano maggiore impegno e passione nell'utilizzo degli oli di eccellenza. Ecco tutti i premiati:

Miglior Ristorante dell'Olio A.I.R.O. 2022

Dani Maison - Chef Nino di Costanzo - Campania, Ischia

Premio consegnato da Antonella Amodio di Luciano Pignataro Blog



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Miglior Osteria/Trattoria dell'Olio A.I.R.O. 2022

Trattoria da Bule - Toscana, San Casciano V.P.

Miglior Ristorante dell'Olio Gambero Rosso - A.I.R.O. 2022

Ora d'Aria - Chef Marco Stabile - Toscana, Firenze

Miglior Pizzeria dell'Olio - A.I.R.O. 2022

Seu Pizza e illuminati - Pierdaniele Seu - Lazio, Roma

Premio consegnato da Luciana Squadrilli di Pizza on the Road

Personaggio dell'Olio - A.I.R.O. 2022

Foad Achaab - Manetta Lab - Abruzzo, Roseto degli Abruzzi

Premio Paolo Pasquali - A.I.R.O. 2022

Ristorante Pizzeria Costa - Lombardia, Cinisello Balsamo

Premio consegnato da Gemma pasquali di Villa Campestri

Nata nel 2013 per onorare la memoria di Marco Mugelli, elaiotecnico di fama internazionale, oggi l'associazione - fondata da Filippo Falugiani insieme a Matteo e Marta Mugelli, figli di Marco - conta oltre 400 soci (tra cui oltre 200 aziende da tutto il mondo e più di 50 ristoranti) e nel corso degli anni si è distinta per lo stimolo al miglioramento della cultura dell'olio in sala e in cucina, con l'allestimento di corsi di formazione e una funzione di network tra ristoratori, produttori e consumatori.