



Tutti gli oli EVO premiati della Guida Slow Food 2024

Da 24 anni, grazie a una rete di 125 collaboratori che non sono soltanto esperti degustatori, ma persone presenti sul territorio — in quanto tali conoscono le aziende dall'oliveto alla bottiglia — la **Guida Slow Food** offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari. Nell'edizione 2024 sono raccontate **686 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici, recensiti 1071 oli tra gli oltre 1300 assaggiati**. Cresce il numero delle aziende che certificano in biologico l'intera filiera (483 oli certificati) e aumentano i produttori (191 per 207 oli) che hanno aderito al Presidio Slow Food degli Olivi secolari, progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olivo e dei suoi prodotti, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non fanno ricorso a fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Non mancano, in questa edizione, riconoscimenti assegnati ogni anno dai curatori della guida: la Chiocciola segnala le aziende che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi in sintonia con la filosofia Slow Food, mentre il Grande Olio è attribuito agli extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow aggiunge il riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate. La Guida cerca anche di essere un invito a visitare queste realtà per incontrare i produttori e scoprire il patrimonio olivicolo: per questo segnala le aziende che offrono ristorazione e quelle con possibilità di pernottamento.

Leggi l'articolo completo sul [Corriere della Sera FOOD](#):