



Premio Nazionale "L'Oro d'Italia® 2016"
7° Concorso degli Oli Extravergini di Oliva Italiani
"Le Gocce d'Oro®"

Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2016"
5° Concorso degli Oli Extravergini di Oliva del Mediterraneo
www.oroditalia.info www.olea.info

Una cascata di "Gocce d'oro" sull'olio italiano

I risultati del 7° Premio nazionale "L'Oro d'Italia" e del 5° Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2016", a cura di Olea, offrono un bel quadro del comparto produttivo. Si tratta degli unici concorsi di questo livello, organizzati integralmente da una Associazione di assaggiatori, tra le più importanti e prestigiose.

di **Ettore Franca**

Provengono dalle Regioni Puglia, Campania, Toscana, Abruzzo e Marche, seguite da Lazio, Sardegna e Sicilia gli oli che, nelle rispettive sezioni, tipologie e categorie, hanno guadagnato i primi 3 posti alla 7ª edizione del Premio Nazionale "L'ORO D'ITALIA® - 2016", concorso degli extravergini italiani alcuni dei quali potranno fregiarsi del riconoscimento de "Le Gocce d'Oro®" di O.L.E.A. che, con la "Lode di Eccellenza", sottolinea la qualità degli oli presentati alla rassegna annuale organizzata per far conoscere le migliori produzioni italiane.

"L'ORO D'ITALIA®" è un "concorso riservato ai soli oli prodotti in Italia" - un premio quindi esclusivo per il "made in Italy" - al quale i produttori, ormai affezionati, riconoscono la serietà delle valutazioni e apprezzano l'impegno degli organizzatori in una sinergia ripagata dalla qualità cresciuta nel tempo che, si spera, faccia crescere la cultura dell'olio fra i consumatori.

Provengono invece da Italia, Spagna e Croazia gli oli che si sono aggiudicati i primi 3 posti alla 5ª edizione del Premio Internazionale "L'ORO DEL MEDITERRANEO - 2016", concorso riservato agli oli extravergini del mediterraneo.

Il Premio nazionale "L'ORO D'ITALIA®" è ormai una fra le rassegne più prestigiose nel panorama degli eventi dedicati alla valorizzazione della qualità ed è considerato punto di riferimento per le aziende dell'oro verde d'Italia che, con spirito di partecipazione e con i migliori prodotti, anche quest'anno hanno dato vita a questa *chermesse*.

I numeri dell'edizione 2016

I numeri della 7ª edizione di "L'ORO D'ITALIA®" parlano chiaro: gli oli "italiani" pervenuti sono stati **356** suddivisi tra Aziende agricole e Frantoi da tutte le aree olivicole - erano rappresentate 18 Regioni, dal Friuli Venezia Giulia a Trapani, dalla Liguria al Salento - hanno rappresentato il *parterre* di un premio fra i pochi concorsi di rilievo nazionale e uno dei più partecipati.

Il concorso 2016 ha visto la seguente partecipazione:

- a) **356** extravergini, dei quali **138** "blend" e **218** "monocultivar"; **292** campioni presentati da Aziende agricole e **64** da frantoi.
- b) 50 hanno riconoscimento comunitario di cui, 48 DOP e 2 IGP
- c) gli oli biologici sono 112.
- d) gli oli "estremi" (prodotti da oliveti posti oltre il 45° parallelo) sono 3.
- e) Di questi **188** hanno partecipato anche a "L'Oro del Mediterraneo" per un totale di 221 oli.

In totale, la Giuria dei Concorsi ha valutato, con estrema attenzione e rigore, in diverse sessioni e selezioni **circa 600 oli**, delle aziende e dei frantoi iscritti alle varie sezioni, tipologie e categorie,

dei Premi Speciali, DOP/IGP, Biologici e Oli Extremi, compresi gli oltre 220 che hanno partecipato a "L'Oro del Mediterraneo" e i 150 oli de "L'Oro della Puglia", premio regionale all'interno de "L'Oro d'Italia".

Nelle sessioni di selezione le commissioni giudicatrici, "nazionale" e "internazionale", composte da Giudici di esperienza ultradecennale e facenti parte a vari Comitati Professionali di Assaggio sono state dirette e coordinate da O.L.E.A.

Presentazione delle graduatorie e Cerimonia di premiazione

Nell'ambito della manifestazione "Extravergine in Puglia 2016", **Sabato 14 Maggio a Lecce**, nella prestigiosa location del Castello Carlo V°, si terrà la cerimonia per l'assegnazione del Premio Nazionale "L'ORO D'ITALIA® - 2015" e internazionale "L'ORO DEL MEDITERRANEO® - 2015" compresi i riconoscimenti dell'8° Concorso regionale "L'Oro della Puglia®".

Alla manifestazione sono invitati tutti i produttori iscritti ai concorsi e soprattutto i premiati che giungeranno dall'Italia e dall'estero. A consegnare i riconoscimenti oltre alle autorità Regionali e locali, saranno presenti per la Coldiretti, rappresentata dal presidente regionale Gianni Cantele oltre a Pantaleo Piccinno e Giuseppe Brillante, presidente e direttore della Coldiretti di Lecce, per O.L.E.A. il presidente Ettore Franca, il segretario Giorgio Sorcinelli e i collaboratori e per il CEA il presidente Mino Pierri.

Patrocini e collaborazioni

La rassegna concorsuale è promossa da O.L.E.A. ideatrice e curatrice del Premio, con la partecipazione e il contributo della Regione Puglia, la Coldiretti di Lecce, il CEA Posidonia di Ugento e vanta i patrocini del Mi.P.A.A.F. – Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, delle Regioni Marche e Puglia, dell'I.I.S. "A.Cecchi" di Pesaro, delle associazioni "Viandanti dei Sapori" e i "Borghi del Gusto", altre realtà territoriali.

O.L.E.A, una Associazione di Assaggiatori dalla parte dei produttori e dei consumatori

"L'ORO D'ITALIA®" e "L'ORO DEL MEDITERRANEO", sono gli unici concorsi di livello nazionale e internazionale organizzati integralmente da, una associazione di assaggiatori O.L.E.A. che, con i suoi 20 anni di attività, non solo è tra le più importanti d'Italia ma, sicuramente, risulta tra le più conosciute a livello internazionale, fra quanti si dedicano alla formazione di assaggiatori, produttori e consumatori.

O.L.E.A. intende contribuire e favorire, a livello nazionale, la crescita qualitativa del prodotto principe dell'agro-alimentare italiano, "l'olio extravergine di oliva", attraverso il confronto tra le migliori realtà olivicole e promuovere, con eventi nelle varie Regioni, le caratteristiche di pregio dei vari extravergini, siano essi convenzionali o D.O.P.

Nata per far conoscere e riconoscere loro le giuste caratteristiche organolettiche dell'olio da olive, O.L.E.A. è una Scuola internazionale di assaggio con delegazioni o gruppi in Italia e all'estero.

La grande partecipazione al concorso dimostra che l'idea proposta è vincente e l'organizzazione intende conservarla, coltivando e sviluppando la fiducia che i produttori hanno riposto in questo premio, aperto a tutte le aziende che credono nel confronto quale stimolo a produrre e commercializzare al meglio il loro prodotto, purtroppo in sofferenza.

Le finalità e il motto

Il "valutare con competenza e severità di giudizio", sta nelle regole nel rispetto che O.L.E.A. ha per il lavoro del produttore e per la tutela di chi consuma che ha diritto-dovere di informarsi, e formarsi, prima di acquistare prodotti di qualità. Chi si fregia di premi e riconoscimenti assegnati da "L'ORO D'ITALIA®" o "L'ORO DEL MEDITERRANEO" con criteri quasi scientifici nel contesto di una gara, può vantare un blasone di alto apprezzamento.

Metodologia di selezione e assegnazione dei premi e riconoscimenti – Commissione Giudicatrice.

“L’ORO D’ITALIA®” premia, nelle tipologie “oli blend” e “oli monovarietali”, i primi tre classificati delle categorie “fruttato leggero”, “fruttato medio” e “fruttato intenso” stabiliti con una procedura di calcolo elaborato da un software ideato e collaudato da O.L.E.A.

O.L.E.A. ha previsto due sezioni "Aziende agricole" e "Frantoi", in quanto trattasi di due realtà produttive che meritano distinti percorsi, seppure paralleli.

Il bando di concorso prevede inoltre l’assegnazione di premi speciali ai primi classificati per le Sezioni riservate agli oli da produzione Biologica, DOP/IGP e per la Sezione degli “Oli estremi” tali considerati i prodotti ottenuti da olivi allevati a nord del 45° parallelo quindi in zone svantaggiate. Nel rispetto delle finalità del concorso, O.L.E.A. assegna fasce di merito riconoscibili con “Le Gocce d’Oro®” il cui conferimento viene attribuito in funzione della mediana dei punteggi: “Lode di eccellenza” e “5 Gocce d’Oro 2014” oltre 90/100 e, a seguire, le “Menzione di Merito” e “Menzione di Qualità” rispettivamente con 4 e 3 “gocce”, riconoscimenti coi quali le aziende potranno fregiare i loro prodotti di sicura qualità. I produttori sono autorizzati, previa richiesta a OLEA, segreteria@olea.info, all’utilizzo tal quale, e solo per la campagna in corso, della copia degli attestati ricevuti, senza apportare alcuna modifica grafica agli stessi.

A ulteriore servizio per tutte le aziende, sarà consegnata una scheda di valutazione, non utilizzabile quale referto di Panel Test, che riporta il profilo organolettico del prodotto.

Le Giurie, nazionale e internazionale, selezionate da O.L.E.A., quest’anno sono state composte da oltre 40 professionisti e membri di panel riconosciuti, quindi giudici di pluriennale esperienza maturata sugli oli delle varie Regioni e delle principali varietà.

Il regolare svolgimento di ogni fase dei lavori è stato garantito da un pubblico ufficiale che, a garanzia della regolarità del concorso fra tutti i campioni pervenuti, ha seguito le operazioni della giuria diretta da Ettore Franca, presidente di O.L.E.A. e coordinata da Giorgio Sorcinelli – segretario nazionale.

Fondamentale sono stati l’impegno e il supporto tecnico-operativo dei 10 esperti soci O.L.E.A. e dello staff della segreteria, che hanno curato la preparazione e la gestione del concorso, dalla divulgazione alla ricezione dei campioni, dalla preparazione delle selezioni, alla predisposizione dei premi e degli attestati.

Le Graduatorie complete, i Premi assegnati, i Riconoscimenti e le Schede di Valutazione

Il Comitato Organizzatore e O.L.E.A., ringraziando tutti i produttori per lo spirito “sportivo” di partecipazione, comunica i risultati e tutte le graduatorie elaborate dalla Commissione Giudicatrice del Premio.

Per massima informazione a partecipanti, consumatori e buyers, e per trasparenza, tutte le graduatorie previste sono elencate integralmente riportando sia i primi tre oli premiati per le tipologie e categorie e i Premi speciali della Giuria assegnati in base all’art. 6 del Regolamento.

Per ulteriore chiarezza e informazione, si precisa che, come da Regolamento del Concorso, “Aziende vincitrici” sono solo quelle classificate ai primi 3 posti di ogni tipologia o categoria.

Il Comitato Organizzatore, allo scopo di informare e fornire un servizio ai produttori, invierà alle aziende la scheda di valutazione per ogni olio presentato che, ovviamente, non è valida quale referto ufficiale di un panel test.

Un olio ambasciatore

Considerato il successo, O.L.E.A. intende proseguire l’iniziativa “L’Olio ambasciatore” che pare assumere un notevole e curioso significato promozionale.

Così, anche quest’anno, gli oli che hanno partecipato al premio e sono ritenuti meritevoli, daranno vita al particolare blend che sarà confezionato in qualche decina di bottiglie vestite con l’etichetta “L’Oro d’Italia® - Olio ambasciatore”, che saranno donate ad Autorità e a personalità della cultura. Quest’“ambasciatore” dell’Italia olearia sarà presentato e fatto degustare nelle manifestazioni alle quali O.L.E.A. partecipa in Italia e all’estero.

Olio della Solidarietà

Concluso il concorso, la serie di bottiglie conservate per eventuali verifiche e/o La quota del prodotto non utilizzato per la valutazione, a nome di tutti i produttori italiani, come tradizione sarà donato in beneficenza ad una mensa caritatevole o ad Istituzioni benefiche.

L'Oro d'Italia in tasca. Una guida delle migliori aziende che producono oli in Italia

O.L.E.A., intendendo dare un ulteriore servizio ai produttori e ai consumatori, con la collaborazione del CEA Posidonia di Ugento e dei Viandanti dei Sapori, ha realizzato una guida riservata alle migliori aziende olivicole italiane distintesi al Premio "L'Oro d'Italia" e che hanno ottenuto, nel corso della presente edizione del concorso almeno 3 "Gocce d'Oro", riconoscimento distintivo della qualità che OLEA attribuisce agli oli meritevoli.

Nella Guida sono inserite solo le aziende aderenti al Premio L'Oro d'Italia 2016 che nel frattempo avranno dichiarato preliminare interesse ad esservi inserite. Le guide saranno messe a disposizione dei richiedenti al prezzo netto dei costi di stampa.

La guida sarà presentata ai produttori e alla stampa in occasione delle premiazioni de "L'Oro d'Italia 2016".

Anche quest'anno, il Premio Internazionale "L'Oro del Mediterraneo 2015"

Hanno partecipato quest'anno **221** aziende i cui prodotti vengono da tutte le aree olivicole che si affacciano sul bacino del mare Mediterraneo. Per l'Italia da Trieste a Siracusa, per l'estero giunti principalmente da Croazia, Slovenia e Spagna.

Oltre **188** oli da "L'Oro d'Italia®" 2016 prodotti nelle varie Regioni italiane e **23** produttori stranieri, hanno partecipato alla 5^a edizione del Premio Internazionale "L'ORO DEL MEDITERRANEO 2015" (già L'Oro dei Due Mari®).

Eventi paralleli

Concorso regionale "L'Oro della Puglia®" e Premio "L'Oro del Salento®"

Riservato ai produttori della Puglia interessati, si è tenuto l'8° Concorso regionale "L'Oro della Puglia®" per il quale saranno assegnati i riconoscimenti. Saranno altresì assegnati attestati ai migliori oli per l'11° Concorso "L'Oro del Salento®". La consegna avverrà in occasione delle premiazioni de "L'Oro d'Italia 2016".

Tutte le graduatorie dettagliate su www.olea.info - www.oroditalia.info