



## FLOS OLEI TOUR 羅馬發表會

2019 年 12 月 7 日星期六

世界上最好的特級初榨橄欖油盛會將在羅馬 THE WESTIN EXCELSIOR 酒店  
(VIA VITTORIO VENETO, 125) 舉行

**FLOS OLEI 2020 新設 HALL OF FAME 名人堂的獎項:**

這是對世界特級初榨橄欖油最崇高的肯定給予

5 家義大利企業和 2 家西班牙企業

在 THE BEST 榮譽榜中有義大利:

Umbria 生產的年度最佳特級初榨橄欖油, 而 Puglia 獲得年度最佳油坊。

還有來自西班牙、克羅埃西亞、智利、阿根廷和南非。

**Cristina Tiliacos 特別獎給予聯合國的國際糧農組織**

FLOS OLEI 2020 指南發表會, 這是第一本關於全球橄欖油企業以及特級初榨橄欖油最重要的指南。本書的第一次發行是在 2010 年, 由國際專家 Marco Oreggia 先生 (也是出版商) 和記者 Laura Marinelli 女士共同編輯。經由專業品油師從 720 款特級初榨橄欖油中選擇, 500 家橄欖油坊的產品, 來自 5 大洲的 53 個國家 (科威特是新加入的國家), 85 個橄欖產區的世界地圖。更專注於品嚐技巧和美食的搭配建議。兩個版本, 展現了指南的國際化: 義大利文 - 英文, 以及去年成功的義大利文 - 中文。

但最重要的創新是 Hall of Fame 名人堂的設立, 它將從現在加入與 The Best 均是令人追求的榮譽獎。The Best 獎項是獎勵表現出很高質量的特級初榨橄欖油, 在不同類別的競爭中脫穎而出的橄欖油坊, 而名人堂則是排名 100/100 經過多年的重要增長之後, 已經達到穩定目標的卓越企業。因此, 兩家西班牙企業 Castillo de Canena Olive Juice 和 Aceites Finca La Torre (兩家都來自 andaluse), 以及五家義大利來自不同地區的企業: Azienda Agricola Comincioli (Lombardia)、Frantoio Bonamini (Veneto)、Frantoio Franci (Toscana)、Azienda Agraria Viola (Umbria)、Azienda Agricola Biologica Americo Quattrociochi (Lazio)。

*“這彷彿可以說是奧斯卡般的榮譽 - Laura Marinelli 說明 - 我們決定給予來自全球兩大橄欖生產國的企業, 在數量和品質, 即西班牙和義大利。即使不僅在地中海其他地區和其之外的地區正在蓬勃發展的現況”。*

在 The Best 榮譽榜中引人注目的是, 有幾家生產商是首次出現在榜上。在 21 名獲獎者 (一個類別一項獎): 12 家義大利企業、5 家西班牙企業、1 家克羅埃西亞企業、1 家阿根廷企業、1

家智利企業、1 家南非企業。其中最令人嚮往的獎項：**年度最佳油坊**是由位在 Puglia 的 **Olio Intini 莊園**獲得；而**年度最佳特級初榨橄欖油**來自 **Marfuga 莊園** (Umbria)；**新興油坊**是 **Fratelli Renzo 莊園** (Calabria)；**最佳有機特級初榨橄欖油**是 **Frantoio di Riva 莊園** (Trentino Alto Adige) 和西班牙 **Almazara Deortegas 莊園** (Region de Murcia)；**最佳特級初榨橄欖油 - 質量/價格**由智利 **Agricola Monteolivo 莊園**獲得，而**最佳特級初榨橄欖油 - 質量/產量**由義大利 **Frantoio Gaudenzi 莊園** (Umbria) 獲得。在其他類別中，我們發現義大利企業：**C.A.B. 農業合作社** (Emilia Romagna)、**Buonamici 莊園** (Toscana)、**Madonna dell'Olivo 莊園** (Campania)、**Le Tre Colonne 莊園** (Puglia)、**Olio Mimì 莊園** (Puglia)、**Ortoplant 莊園** (Puglia)、**San Giorgio 莊園** (Calabria)。而西班牙企業：**La Maja 莊園** (Comunidad Foral de Navarra)、**Marqués de Griñon Family Estate 莊園** 和 **Casas de Hualdo 莊園** (Castilla-La Mancha)、**Monva 莊園** (Andalucía)。還有世界其他地方：**Olea B. B. 莊園** (克羅埃西亞)、**Tokara 莊園** (南非)、**Familia Zuccardi 莊園** (阿根廷)。

“義大利特級初榨橄欖油 - **Marco Oreggia** 強調 - 從品質上來說，它繼續處於世界產量的頂端。儘管國家的總體情況令人擔憂：缺乏政府機構支援生產商的意願、橄欖種植者放棄種植或荒廢橄欖園，品質以及大型連鎖超市現在失控的報價，是目前橄欖產業面臨的一些關鍵問題。我們通常僅在緊急情況下採取行動，而不是通過有計劃和持續的行動”。

Flos Olei 2020 也像往常一樣頒發**特別獎**：三個獎項頒發給那些透過工作促進和傳播橄欖業文化的人。獲得獎勵的是進口商、餐廳和國際機構。今年的“**年度最佳進口商**”頒發給中國的 **Tun Seng Loo - Fissler China**；位在烏克蘭 Kiev 的 **Le Silpo** 和 **Positano** 餐廳獲得“**年度最佳餐廳**”的獎項，均由義大利主廚 **Marco Crivelli** 負責管理。**Cristina Tiliacos** 特別獎頒予聯合國的國際糧農組織，提及 **GIAHS** (全球重要的農業遺產系統) 計劃，這計劃保護著世界的農業遺產，並高度重視橄欖種植，近年來受到了一些國際的支持。

第 11 版指南的最新功能是**區塊鏈的象徵**，區塊鏈是一種確保業務流程透明化和可追溯性的工具。雖然 880 頁的 Flos Olei 2020 一如既往的印刷在 **FSC** 的紙張上，證明了作者對環境的關注。本指南也適用於 iOS 和 Android 的**應用程序**。

所有獲獎的特級初榨橄欖油都將出席這盛會，在眾多品嚐台上搭配其他美食，**2019 年 12 月 7 日星期六**，將在羅馬 **THE WESTIN EXCELSIOR 酒店** (VIA VITTORIO VENETO, 125) 舉行 **FLOS OLEI TOUR** 的羅馬發表會。現場將有與一流的主廚一起烹飪的大師班，並舉辦品油技巧的研討會，將提供給公眾的愛好者和專業人士完整的介紹。



marco oreggia

E.V.O. Ltd.

Via Positano, 100 - 00134 羅馬 (義大利)

電話及傳真: +39 06.7197254

電子郵箱: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com) - 網站: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) - 網路商店: [www.flosolei.com/shop](http://www.flosolei.com/shop)