

IL GRANDE EVENTO CON I MIGLIORI EXTRAVERGINE DEL MONDO IN SCENA A ROMA
SABATO 7 DICEMBRE 2019, PRESSO THE WESTIN EXCELSIOR (VIA VITTORIO VENETO, 125)

**FLOS OLEI 2020, NASCE LA HALL OF FAME:
5 AZIENDE ITALIANE E 2 SPAGNOLE
NEL GOTHA DELL'EXTRAVERGINE MONDIALE**

**NELLA THE BEST TRIONFA L'ITALIA:
UMBRO IL MIGLIOR OLIO EVO, PUGLIESE L'AZIENDA DELL'ANNO.
NELLA CLASSIFICA ANCHE REALTÀ PROVENIENTI DA SPAGNA, CROAZIA,
CILE, ARGENTINA E SUDAFRICA.
ALLA FAO IL PREMIO SPECIALE CRISTINA TILIACOS**

Si alza il sipario su **Flos Olei 2020**, la prima e più importante guida alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro extravergine. Molte le novità dell'11° edizione del volume nato nel 2010 e curato dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**. Sono ben **720 gli oli extravergine** selezionati da assaggiatori professionisti, **500 i produttori** segnalati, provenienti da **53 paesi su 5 continenti** (il Kuwait è la new entry), **85 le cartografie mondiali** delle zone olivicole. Più focus sulla tecnica di degustazione e consigli sugli abbinamenti gastronomici. **Due le versioni**, che dimostrano la portata globale del progetto: **italiano-inglese** e, dopo il successo dello scorso anno, **italiano-cinese**.

Ma la novità più rilevante è la nascita della **Hall of Fame**, classifica di merito che affiancherà d'ora in poi la storica e ambita The Best. Se quest'ultima premia abitualmente le aziende che, presentando un extravergine di altissimo livello, si sono distinte nelle diverse categorie di concorso, a entrare nella Hall of Fame sono le realtà premiate con i 100/100esimi le quali, dopo un'importante crescita negli anni, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. E dunque alle due spagnole **Castillo de Canena Olive Juice** e **Aceites Finca La Torre** (entrambe andaluse) si affiancano le cinque italiane provenienti da diverse regioni: **Azienda Agricola Comincioli (Lombardia)**, **Frantoio Bonamini (Veneto)**, **Frantoio Franci (Toscana)**, **Azienda Agraria Viola (Umbria)**, **Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi (Lazio)**.

*"Si tratta di una sorta di Oscar alla carriera - spiega **Laura Marinelli** - che abbiamo deciso di assegnare a un gruppo di aziende che provengono dai primi due paesi produttori al mondo, per quantità e qualità, ovvero Spagna e Italia. Anche se sono ormai diverse le realtà che si stanno facendo strada nel resto del Mediterraneo e non solo".*

Interessanti novità anche nella **The Best**, con diversi produttori presenti nella classifica per la prima volta. Tra i 21 premiati (una categoria è a pari merito): 12 italiani, 5 spagnoli, 1 croato, 1 argentino, 1 cileno, 1 sudafricano. Tra i riconoscimenti più ambiti: *L'Azienda dell'Anno* è la pugliese **Olio Intini**; il

Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è dell'**Azienda Agraria Marfuga** (Umbria); L'**Azienda Emergente** è l'**Agricola Fratelli Renzo** (Calabria); i **Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica** sono quelli di **Frantoio di Riva** (Trentino Alto Adige) e della spagnola **Almazara Deortegas** (Region de Murcia); il miglior rapporto *Qualità/Prezzo* se lo aggiudica la cilena **Agrícola Monteolivo**, mentre quello *Qualità/Quantità* l'italiano **Frantoio Gaudenzi** (Umbria). Nelle altre categorie troviamo aziende italiane: **Società Cooperativa Agricola C.A.B.** (Emilia Romagna), **Società Agricola Buonamici** (Toscana), **Madonna dell'Olivo** (Campania), **Azienda Agricola Le Tre Colonne** (Puglia), **Olio Mimì** (Puglia), **Azienda Agricola Ortoplant** (Puglia), **Olearia San Giorgio** (Calabria). Accanto alle spagnole: **Aceites La Maja** (Comunidad Foral de Navarra), **Marqués de Griñon Family Estate** e **Casas de Hualdo** (Castilla-La Mancha), **Monva** (Andalucía). E dal resto del mondo: **Olea B. B.** (Croazia), **Tokara** (Sudafrica), **Familia Zuccardi** (Argentina).

*“L'extravergine italiano - sottolinea **Marco Oreggia** - continua a essere, qualitativamente parlando, al vertice della produzione mondiale. E questo nonostante la situazione generale nel paese sia allarmante: la scarsa volontà istituzionale di supportare le nostre produzioni, l'abbandono dei territori olivicoli, una qualità e un'offerta nella GDO ormai fuori controllo sono alcune delle criticità che sta affrontando il comparto. Ci si riduce spesso ad agire solo in caso di emergenza, anziché attraverso azioni programmate e continuative”.*

Flos Olei 2020 assegna, come di consueto, anche degli **Special Awards**: tre riconoscimenti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura del settore olivicolo. A essere premiati sono un importatore, un ristorante e un ente internazionale. Quest'anno il *Premio L'Importatore dell'Anno* va al cinese **Tun Seng Loo - Fissler China**; il *Premio Il Ristorante dell'Anno* ai ristoranti **Le Silpo** e **Positano** di Kiev (Ucraina), entrambi diretti dallo chef italiano Marco Crivelli; e il *Premio Speciale Cristina Tiliacos* alla **FAO** (Food and Agriculture Organization of the United Nation), con riferimento al programma GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) che tutela il patrimonio agricolo mondiale e che ha mostrato grande attenzione nei confronti dell'olivicoltura, conferendo negli ultimi anni diversi patrocini internazionali.

Ultima novità presente nell'11° edizione della guida è il simbolo della **blockchain**, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Mentre le 880 pagine di Flos Olei 2020 sono stampate, come sempre, su **carta FSC** a testimonianza dell'attenzione degli autori per l'ambiente. La guida è disponibile anche su **App** per iOS e Android.

Tutti gli oli premiati saranno presenti, su numerosi banchi d'assaggio insieme ad altre eccellenze alimentari, **Sabato 7 Dicembre 2019 a Roma**, presso l'hotel **The Westin Excelsior** (Via Vittorio Veneto, 125), quando andrà in scena l'evento **Flos Olei Tour in Rome**. Masterclass di cucina con grandi chef e workshop sulle tecniche di degustazione dell'olio completeranno l'offerta per il pubblico di appassionati e addetti ai lavori.



marco oreggia

E.V.O. srl

Via Positano, 100 - 00134 Rome (Italy)

Tel. & Fax: +39 06.7197254

E.mail: marco.oreggia@gmail.com - Web: www.flosolei.com - Shop: www.flosolei.com/shop