



inROME

FLOSOLEI TOUR



E.V.O. srl
Via Positano, 100
00134 Rome (Italia)
Tel. & Fax: +39 06.7197254
info@flosolei.com
www.flosolei.com
www.flosolei.com/shop



FLOSOLEI TOUR inROME

Riparte da Roma il Flos Olei Tour in occasione dell'uscita della guida Flos Olei 2020 dedicata ai migliori oli extravergine del mondo

L'EVENTO INAUGURALE SI SVOLGERÀ SABATO 7 DICEMBRE 2019
PRESSO IL THE WESTIN EXCELSIOR ROME

Torna il consueto appuntamento annuale con il **Flos Olei Tour**, progetto ideato dal giornalista ed esperto internazionale del settore oleario **Marco Oreggia**. Dopo le ormai numerose esperienze all'estero (Monaco, Berlino, Londra, Varsavia, New York, Helsinki, Washington, Amsterdam, Copenhagen, Taipei e Shanghai) il tour - mirato a far conoscere i migliori extravergine italiani e del mondo - ripartirà dalla Capitale **Sabato 7 Dicembre 2019**, con un evento presso l'hotel **The Westin Excelsior Rome - Via Vittorio Veneto, 125**, per poi ripartire verso altre metropoli.

L'evento romano di inaugurazione - come da tradizione - vedrà anche l'uscita editoriale della Guida **Flos Olei 2020**. Il volume, nato nel 2010 e curato da **Marco Oreggia** (che è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**, è stato il primo dedicato alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro extravergine. L'11° edizione vanta **500 produttori** segnalati, **720 oli extravergine** selezionati da esperti assaggiatori professionisti, **53 Paesi su 5 continenti** e **due versioni: italiano-inglese e italiano-cinese**. Presenti anche due classifiche di merito, la **Hall of Fame** (novità di questa edizione) e la consueta **The Best**: la prima premia - con i **100/100esimi** - quelle aziende che, dopo un'importante crescita negli anni, hanno raggiunto un traguardo stabile di eccellenza, come a dire un Oscar alla carriera; la seconda premia le aziende che, presentando un extravergine di altissimo livello, si sono distinte nelle diverse categorie di concorso.

Ma la giornata del **7 Dicembre** sarà anche l'occasione, per molti produttori di extravergine e di altri prodotti tipici, per presentarsi al grande pubblico e agli operatori del settore. Sono infatti previsti numerosi banchi d'assaggio nei quali degustare oli extravergine ed eccellenze alimentari italiane e internazionali. A completamento dell'esperienza gastronomica, saranno presenti rinomati chef che terranno alcune **Masterclass di cucina** incentrate sull'utilizzo dell'olio di alta qualità e che prepareranno piatti in cui l'extravergine sarà l'assoluto protagonista. Infine per tutti gli appassionati e i più curiosi sono in programma **corsi di approfondimento** sulle tecniche di degustazione dell'olio adatti a tutti i livelli di conoscenza.



FLOSOLEI TOUR inROME

FLOSOLEI TOUR

Introduzione

Giunta all'undicesima edizione, *Flos Olei - guida al mondo dell'extravergine* continua ad allargare lo sguardo sul panorama olivicolo mondiale, mantenendo l'originario, ambizioso obiettivo: portare freschezza ed energia all'interno del contesto editoriale del settore oleario. Del resto l'olio, principe dei condimenti nonché alimento base della dieta mediterranea, consumato e apprezzato ovunque per le sue molteplici virtù organolettiche e salutistiche, merita il giusto approfondimento: è così che nasce Flos Olei, una Guida unica nel suo genere, dal carattere marcatamente internazionale e realizzata in doppia lingua (italiano-inglese). Si presenta come uno strumento di conoscenza e divulgazione del meglio delle realtà produttive di tutto il mondo che vuole entrare nelle case dei consumatori, sia nei paesi tradizionalmente produttori, sia in quelli dove c'è soltanto consumo. La Guida si propone come mezzo di informazione, completa e trasparente, utile tanto per gli appassionati e neofiti di tutte le età quanto per gli esperti: produttori, importatori, distributori, tecnici. Attraverso l'assaggio e la selezione di migliaia di campionature i curatori portano a conoscenza del lettore le migliori aziende produttive a livello mondiale, guidandolo nella scelta orientata all'eccellenza e nella scoperta che sono ormai abbattute le frontiere della qualità e che si ottengono ottimi risultati produttivi in tutti e cinque i continenti. Anzi si contano, tra i paesi olivicoli, anche colossi economici inaspettati come Cina, Giappone, Brasile, India. Sono in tutto 53 le nazioni del mondo presenti in Guida, ognuna con il proprio spazio introduttivo che offre un panorama storico, culturale e di produzione. Due di queste - Spagna e Italia - sono approfondite attraverso una suddivisione regionale. Le aziende sono raccontate in 500 schede in cui viene descritto il loro prodotto migliore, dopo essere stato selezionato da un panel ufficiale di Esperti Assaggiatori. Altri 220 extravergine provenienti dalle stesse strutture che, pur non prescelti sono comunque segnalati, completano la rassegna, per un totale di 720 oli presenti. Il cuore della produzione olearia è il Mediterraneo ma, accanto ai paesi di quest'area, la qualità si estende anche a luoghi più lontani che si stanno affermando ogni anno di più sul mercato internazionale. Pensiamo a realtà come Argentina, Cile, Uruguay, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda. Oppure a paesi mediterranei in forte crescita nel mercato olivicolo di alto livello, come Croazia, Francia, Slovenia e Marocco. Insomma, lo sguardo sul mondo è decisamente ampio, muovendo peraltro da una valutazione attenta della delicata situazione attuale, in un contesto di estensione dei confini produttivi e di orientamento al libero mercato. Non mancano a questo proposito i segnali positivi: la normativa sull'origine e sull'etichettatura, l'inserimento di nuovi parametri chimici utili per la lotta alle frodi (pensiamo in particolare all'analisi dell'olio extravergine basata sul test del Dna) e la maggiore riconoscibilità dei marchi Dop, Igp e da Agricoltura Biologica. Permangono tuttavia numerosi problemi irrisolti, primo fra tutti una legislazione ancora inadeguata e carente sia in Europa che nel mondo. Cosa ci aspettiamo per il futuro? Il rilancio, in generale, del settore attraverso un maggiore controllo delle zone e dei volumi produttivi; un deciso potenziamento delle norme antifrode; e il miglioramento della poco efficace classificazione merceologica dell'olio da olive. Tutto questo anche in vista del superamento della crisi economica, puntando su una pianta che costituisce una risorsa e un bene così speciali.





FLOSOLEI TOUR inROME

FLOSOLEI TOUR

Presentazione dei curatori



MARCO OREGGIA

Giornalista e critico enogastronomico, è consulente di importanti testate del settore agroalimentare. Perito agrario, ha maturato la sua esperienza tecnica nel mondo della degustazione prima attraverso anni di ristorazione di qualità, come proprietario del ristorante Girone VI a Roma, in seguito con una serie di qualifiche professionali. È assaggiatore di olio vergine ed extravergine di oliva, operatore specializzato in enologia, assaggiatore di vino, sommelier e assaggiatore di grappa. È iscritto all'Elenco Nazionale dei Tecnici Degustatori di vino presso le C.C.I.A.A. di Frosinone e Roma e all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva presso la C.C.I.A.A. di Roma. È curatore, nonché editore, della pubblicazione FLOS OLEI - guida al mondo dell'extravergine. È stato autore di vari libri e guide nel settore elaiotecnico e ha organizzato convegni, laboratori, banchi di assaggio e manifestazioni sul mondo enogastronomico in Italia e all'estero.



LAURA MARINELLI

Giornalista del settore enogastronomico, ama da sempre la gastronomia e la letteratura. Laureata in Lettere Moderne con una tesi in Estetica, è stata consulente culturale di alcune trasmissioni all'interno del Giornale Radio della RAI Italiana, ha lavorato per un programma di intrattenimento di Radio 2 sulla gastronomia e attualmente collabora con Radio 3. Da diversi anni scrive per alcune testate del settore. Ha frequentato corsi di formazione per l'assaggio del vino e dell'olio ed è iscritta all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva in qualità di esperto assaggiatore. È curatore della pubblicazione FLOS OLEI - guida al mondo dell'extravergine e ha partecipato all'organizzazione e alla comunicazione di laboratori, banchi di assaggio ed eventi sul mondo dell'agroalimentare in Italia e all'estero.

Flos Olei 2020

guida al mondo dell'extravergine



PRODOTTO

Flos Olei 2020 - guida al mondo dell'extravergine è la prima Guida a **respiro internazionale** dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine di oliva selezionati, con criteri di assoluto rigore, da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, curatore e insieme editore del volume. Realizzata direttamente in duplice lingua (**italiano-inglese e italiano-cinese**), la Guida presenta **53 paesi** selezionati su **5 continenti**. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Particolarmente curata la **cartografia**, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. Inoltre a ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con **note di degustazione** degli oli e **abbinamenti gastronomici**. La Guida risponde all'esigenza di creare un prodotto che apporti freschezza e vitalità all'interno del panorama editoriale esistente in un settore assai delicato come quello dell'olivicoltura e si propone come uno strumento efficace, dal profilo moderno e coerente con la sua vocazione universale. Grazie alla capillarità e alla qualità del lavoro svolto, questa Guida si pone come punto di riferimento per tutti i consumatori attenti al buon mangiare e per gli operatori del settore di ambito nazionale e internazionale. Una pagina esemplificativa è visionabile sul sito www.flosolei.com.

TESTI

Prefazione del volume - Introduzione alla Guida - Panoramica introduttiva dei 53 Paesi: Portogallo; Spagna - introduzioni regionali Spagna: *Galicia, Castilla y León, País Vasco, La Rioja, Comunidad Foral de Navarra, Aragón, Cataluña, Extremadura, Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Andalucía, Región de Murcia, Islas Baleares*; Francia; Svizzera; Italia - introduzioni regionali Italia: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna*; Slovenia; Croazia; Bosnia Erzegovina; Montenegro; Albania; Repubblica di Macedonia; Bulgaria; Grecia; Ucraina; Cipro; Malta; Marocco; Algeria; Tunisia; Libia; Egitto; Etiopia; Namibia; Sudafrica; Turchia; Armenia; Azerbaigian; Siria; Libano; Israele; Palestina; Giordania; Iraq; Iran; Afghanistan; Pakistan; Arabia Saudita; Kuwait; Yemen; India; Nepal; Cina; Giappone; Australia; Nuova Zelanda; Stati Uniti; Messico; Colombia; Perù; Brasile; Cile; Uruguay; Argentina.

MERCATO

Consumatori attenti e appassionati di enogastronomia; operatori del settore quali agronomi, periti agrari, olivicoltori, elaiotecnici, tecnologi; ristorazione di alta qualità con particolare riferimento ai ristoratori interessati alla realizzazione di un carrello o di una carta degli oli; proprietari o gestori di enoteche e wine bar; esperti assaggiatori.

ARGOMENTI

Si tratta di un'opera collettiva, curata e edita da Marco Oreggia, giornalista, critico enogastronomico ed esperto assaggiatore, e da Laura Marinelli, giornalista ed esperto assaggiatore. Alla realizzazione della Guida partecipano inoltre importanti esperti del settore olivicolo, sia a livello nazionale che internazionale, e un panel di assaggiatori, coordinato dal curatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Codice ISBN: 9788890429125 (italiano-inglese) - 9788890429132 (italiano-cinese)

Prezzo: € 40,00

Formato: 14 x 21 cm

Numero Pagine: 880

Uscita prevista: Novembre 2019



Kuwait

Il Kuwait si trova all'estremità del golfo Persico. Il suo territorio, costituito dalle ultime propaggini del deserto arabico, è pianeggiante, con poche aree leggermente ondulate che raggiungono un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare. Il clima è molto arido, caratterizzato da lunghe estati torride e secche, con temperature che superano i 45 °C, e inverni brevi e moderatamente freschi, con valori che talvolta scendono al di sotto dei 4 °C. Le precipitazioni sono scarsissime, l'evaporazione molto alta e l'umidità bassa. Durante i mesi estivi sono frequenti le tempeste di sabbia dovute a forti venti, caldi e asciutti. La superficie arabile è caratterizzata da un terreno sabbioso, povero di sostanze organiche, e con scarsissima ritenzione idrica. In questo contesto ambientale esistono tuttavia delle aree coltivate o potenzialmente vocate allo sviluppo dell'agricoltura. In particolare la zona di Al Wafra, vicina al confine meridionale; quella di Al Abdali, vicina a quello settentrionale; e soprattutto l'area di Al Sulaibiya, al centro del paese. Acqua marina desalinizzata e acque sotterranee saline sono entrambe usate per l'irrigazione. La capacità di adattamento dell'olivo a condizioni ambientali estreme e specialmente la sua resistenza alla siccità hanno fatto sì che la pianta sia stata negli ultimi anni oggetto di studio, in vista di una sua possibile introduzione come coltivazione, da parte del Kuwait Institute for Scientific Research (KISR), ente pioniere nel settore agricolo. Questo, che ha già avviato numerosi progetti riguardanti diverse specie arboree con lo scopo di incrementare la vegetazione e contrastare la desertificazione, sta ora investendo molte energie sull'olivo. La sua coltura sarebbe infatti strategica non solo dal punto di vista ambientale, ma anche economico: olive e olio sono componenti essenziali dell'alimentazione della popolazione locale e la loro domanda è in crescita, date le sempre più ampiamente riconosciute doti nutrizionali e salutistiche. I primi esperimenti per introdurre l'olivo nel paese risalgono al 1985. Successivamente, negli anni Novanta, 300 alberelli vengono impiantati in un vivaio della Green Island, l'isola artificiale al largo della città di Kuwait. Risultati incoraggianti spingono l'istituto a proseguire negli studi. I progetti di ricerca che si susseguono dal primo decennio del Duemila a oggi mirano soprattutto a indagare, mediante una valutazione sul campo, la possibilità di adattamento di determinate cultivar selezionate al suolo sabbioso e la loro capacità di resistenza allo stress idrico e alla salinità dell'acqua di irrigazione. Particolarmente interessanti e suscettibili di sviluppi futuri si sono rivelati i test sulle tecniche di pacciamatura (copertura delle radici della pianta con paglia, foglie o terriccio) che possono contribuire a una significativa riduzione del fabbisogno di acqua. Tutte queste esperienze riguardano le zone di Al Wafra, Al Abdali, Doha e la Green Island. In particolare si segnalano i siti sperimentali di Sulaibiya e Salmiya, al centro del paese. Elemento cruciale è l'individuazione delle cultivar adeguate che riescano sia a crescere che a fruttificare. Uno studio del 2010 condotto su cinque varietà (arbequina, barnea, coratina, koroneiki e UC13A6) ha messo in luce la capacità di adattamento di barnea, arbequina e coratina; con la barnea che emerge come la più vigorosa. Ma anche le cultivar picual, picholine, pendolino e frantoio, esaminate nell'ambito di un altro progetto, hanno dimostrato buone potenzialità.



FLOSOLEI TOUR inROME

FLOSOLEI TOUR

FLOSOLEI TOUR



Profili aromatici

ARAUCO (ARGENTINA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con decise note verdoline. All'olfatto si offre potente e deciso, caratterizzato da ampie note fruttate di pomodoro di media maturità e spiccati sentori balsamici di basilico e menta. Al gusto è pieno e avvolgente, dotato di toni di ortaggi freschi di campo, lattuga e frutta secca. Amaro e piccante decisi e ben armonizzati.

BUŽA (CROAZIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con delicati toni verdi. All'olfatto si offre deciso e fine, dotato di eleganti note di cardo selvatico, carciofo, lattuga e netto ricordo di erbe balsamiche, con rosmarino, salvia e menta in chiusura. Al gusto è avvolgente e ampio, con toni di ortaggi di campo, fave fresche, pepe nero e mandorla. Amaro e piccante dosati ed equilibrati.

SALONENQUE (FRANCIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si offre fine e complesso, con ricche note vegetali di erbe fresche falciate, fave, sedano e lattuga, arricchite da sentori di pomodoro di acerbo e mandorla. Al gusto è ampio e avvolgente, dotato di toni di ortaggi di campo e note balsamiche, con menta, prezzemolo e salvia. Amaro e piccante presenti e dosati.

NABALI (GIORDANIA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato scarico. Al naso si apre avvolgente e deciso, con ampie note fruttate di pomodoro acerbo, banana, mela bianca e mandorla in chiusura. Al gusto è complesso e potente, dotato di toni vegetali di lattuga e fave fresche, arricchiti da note di erbe officinali con netto ricordo di mentuccia, salvia e basilico. Amaro spiccato e piccante dosato.

KORONEIKI (GRECIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con leggeri toni verdi. All'olfatto si esprime fine e di carattere, ricco di eleganti note vegetali di erbe fresche di campo, arricchite da sottili sentori balsamici di menta e rosmarino. Al gusto è complesso e avvolgente, dotato di toni di banana matura, cicoria selvatica, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante decisi e dosati.

BARNEA (ISRAELE)

Fruttato medio-leggero. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si apre complesso e avvolgente, dotato di eleganti note vegetali di carciofo, lattuga fresca e decisi sentori balsamici di menta, basilico e rosmarino. Al gusto è potente e fine, caratterizzato da ricchi toni di pomodoro acerbo, lattuga e spiccata mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante presenti e ben dosati.

FRANTOIO (ITALIA)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con spiccati toni verdi. Al naso si esprime ricco di sentori di erbe falciate, carciofo, cardo selvatico, cicoria di campo e spiccate note di rosmarino e menta. Al gusto è deciso e pieno, caratterizzato da toni vegetali di ortaggi freschi e di mandorla acerba. Amaro e piccante spiccati e presenti.

SOURI (LIBANO)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si presenta complesso e avvolgente, caratterizzato da eleganti sentori fruttati di pomodoro di media maturità, banana, mela bianca e frutta secca. Al gusto è ampio e di personalità, dotato di toni balsamici di menta e basilico, arricchiti da note di mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e molto equilibrati.



FLOSOLEI TOUR inROME

FLOSOLEI TOUR



PICHOLINE MAROCAINE (MAROCCO)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con toni verdi. Al naso si apre ampio e di personalità, con eleganti note fruttate di pomodoro di media maturità, mela bianca, arricchite da sentori speziati di pepe nero, menta, basilico e origano. Al gusto è avvolgente e fine, dotato di toni vegetali di carciofo, lattuga, fave fresche e mandorla. Amaro potente e piccante armonico.

NABALI BALADI (PALESTINA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con leggere nuance verdi. Al naso si offre deciso e avvolgente, con toni fruttati di pomodoro acerbo, banana, mela bianca e sottili sentori balsamici di salvia, origano e menta. Al gusto è complesso e morbido, dotato di ampi toni vegetali di lattuga, cicoria e mandorla in chiusura. Amaro e piccante dosati e ben armonizzati.

COBRANÇOSA (PORTOGALLO)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con sfumature verdi. Al naso si apre ampio e deciso, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, cui si aggiungono note aromatiche di rosmarino, menta e pepe nero. In bocca è avvolgente e di carattere, con toni di cardo selvatico, cicoria di campo, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati.

ISTRSKA BELICA (SLOVENIA)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con decisi riflessi verdi. Al naso si apre potente e fine, dotato di ampie note vegetali di carciofo, cardo selvatico, cicoria e lattuga. In bocca è ampio e avvolgente, ricco di toni di verdure di campo e note fresche di menta, salvia e rosmarino. Amaro e piccante decisi e dosati che chiudono in mandorla dolce.

PICUAL (SPAGNA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con nuance verdi. Al naso si apre potente e ampio, dotato di note fruttate di pomodoro di media maturità e banana, arricchite da sentori speziati di pepe nero, menta e origano. In bocca è avvolgente e fine, con armonici toni vegetali di cicoria selvatica, lattuga e spiccata mandorla in chiusura. Amaro e piccante presenti e dosati.

MISSION (STATI UNITI)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con sottili nuance verdi. All'olfatto si esprime avvolgente e molto fine, caratterizzato da ampie note fruttate di pesca gialla, albicocca matura, pomodoro acerbo e sentori balsamici di menta, timo e basilico. Al gusto è complesso e di personalità, dotato di spiccati toni di lattuga, pepe nero e noce fresca. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati.

CHEMLALI DE SFAX (TUNISIA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con leggere note verdi. All'olfatto si apre elegante e peculiare, ricco di decise note vegetali di carciofo e mandorla, impreziosite da sentori balsamici di menta e rosmarino. Al gusto è fine e composto, dotato di armonici toni vegetali di cicoria di campo, lattuga e noce fresca in chiusura. Amaro e piccante dosati e presenti.

MEMECIK (TURCHIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con delicati toni verdi, limpido. All'olfatto si apre ampio e avvolgente, dotato di eleganti toni fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca, banana, arricchiti da freschi sentori di basilico e menta. In bocca è complesso e vegetale, con note di fave, lattuga e noce matura. Amaro spiccato e piccante ben presente e dosato.

Hall of Fame e The Best



Senza una classifica di merito e senza premiati una Guida non sarebbe tale. Nel nostro prodotto editoriale si distinguono la *Hall of Fame* e la *The Best*. La prima comprende un gruppo di aziende che hanno raggiunto un livello di eccellenza tale da meritarsi un riconoscimento alla carriera rappresentato dal punteggio di 100/100. Mentre la *The Best* è una lista di aziende alle quali viene attribuito un premio qualità declinato in diverse categorie. L'assegnazione del premio non dipende tanto dai valori organolettici degli oli presentati, quanto dalla costanza qualitativa di ogni realtà produttrice nel corso degli anni e dal valore aggiunto che questa apporta al territorio in cui si colloca. Infatti l'extravergine risente, già dopo qualche mese di vita, di una graduale caduta dei suoi pregi organolettici: per questo non vogliamo legare strettamente il riconoscimento all'exploit del singolo olio. Partiamo dalle strutture premiate come migliori aziende, eleggendo l'Azienda dell'Anno, ma anche dando rilievo a realtà giovani o collocate in territori marginali (l'Azienda Emergente e l'Azienda di Frontiera) o che si differenziano per la passione e la cura delle persone che ne fanno parte (l'Azienda del Cuore). Segue la carrellata dei migliori oli, da quello dell'Anno a quelli all'interno delle categorie (da Agricoltura Biologica, Monovarietale, Blended e Dop/Igp); senza dimenticare l'azienda con la migliore tecnologia di estrazione e quelle che emergono per aver saputo unire alla qualità i grossi volumi, un prezzo conveniente o un packaging accattivante. Alla *The Best* si aggiungono tre premi: all'Importatore dell'Anno, al Ristorante dell'Anno e un premio speciale intitolato a Cristina Tiliacos, giornalista e preziosa collaboratrice della Guida purtroppo improvvisamente mancata. Quest'ultimo lo dedichiamo a persone, enti o associazioni di categoria che hanno operato con impegno nella promozione e diffusione della cultura del settore olivicolo.

PREMIO	AZIENDA	PAESE
Hall of Fame	Castillo de Canena Olive Juice	ES
	Aceites Finca La Torre	ES
	Azienda Agricola Comincioli	IT
	Frantoio Bonamini	IT
	Frantoio Franci	IT
	Azienda Agraria Viola	IT
	Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi	IT
	L'Azienda dell'Anno	Olio Intini
L'Azienda Emergente	Azienda Agricola Fratelli Renzo	IT
L'Azienda di Frontiera	Familia Zuccardi	AR
L'Azienda del Cuore	Olea B. B.	HR
Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno	Azienda Agraria Marfuga	IT
Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica	Almazara Deortegas	ES
	Frantoio di Riva	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp	Società Agricola Buonamici	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Metodo di Estrazione	Marqués de Griñon Family Estate	ES
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Quantità	Frantoio Gaudenzi	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Packaging	Azienda Agricola Le Tre Colonne	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Prezzo	Agrícola Monteolivo	CL
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Leggero	Olearia San Giorgio	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Medio	Casas de Hualdo	ES
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Monovarietale - Fruttato Intenso	Olio Mimì	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Leggero	Tokara	ZA
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Medio	Madonna dell'Olivo	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Intenso	Azienda Agricola Ortoplant	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Leggero	Aceites La Maja	ES
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Medio	Società Cooperativa Agricola C.A.B.	IT
Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Intenso	Monva	ES
Premio L'Importatore dell'Anno	Tun Seng Loo - Fissler China	CN
Premio Il Ristorante dell'Anno	Ristoranti Le Silpo e Positano	UA
Premio Speciale Cristina Tiliacos	FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation (GIAHS - Globally Important Agricultural Heritage Systems)	