

**Oli d'Italia 2024: un viaggio sensoriale
alla scoperta dell'eccellenza dell'oro verde italiano nelle sue molteplici sfumature**

Nella cornice del Sol&Agrifood-Vinitaly di Verona, Gambero Rosso e Banca Monte dei Paschi di Siena presentano la 14esima edizione della Guida.

191 le eccellenze riconosciute con le Tre Foglie e 18 i Premi Speciali

Verona, 15 aprile 2024 – Prodotto principe ed elemento cardine della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva non è soltanto un condimento riconosciuto per i suoi numerosi effetti benefici sulla salute, ma rappresenta un vero e proprio patrimonio culturale e gastronomico, simbolo della tradizione e della maestria artigianale italiana. Con la **Guida Oli d'Italia dedicata agli extravergine italiani, giunta alla sua 14esima edizione e quest'anno con il sostegno di Banca Monte dei Paschi di Siena, la quinta in doppia lingua, italiano e inglese, presentata oggi al Sol&Agrifood di Verona, che si svolge in contemporanea con Vinitaly**, Gambero Rosso traccia una mappa che vuole celebrare la ricchezza e la diversità delle varietà di olive e di oli presenti nel nostro Paese, evidenziando le peculiarità di ogni regione, con l'esclusione solo di Valle d'Aosta e Friuli-Venezia Giulia, e valorizzando le storie dei produttori che portano avanti con passione e dedizione la tradizione millenaria della produzione olearia: dalla rinomata Taggiasca ligure, alla robusta Leccino, passando per la Frantoio e la vigorosa Carboncella fino alla Ogliarola, tipica della zona barese, garganica e salentina.

"Il mondo dell'olio extravergine di oliva è complesso e affascinante allo stesso tempo: ciascun prodotto presenta caratteristiche uniche e la nostra Guida vuole orientare professionisti e consumatori nella scelta del miglior prodotto capace di soddisfare gusti e abbinamenti diversi" commenta **Stefano Polacchi, curatore della Guida**. Sono **389 le aziende produttrici per 679 etichette di extravergine valutate e inserite nella Guida**, di cui **191 le Tre Foglie e 34 le Stelle**, che hanno ottenuto il massimo punteggio per dieci anni, risultato di un lungo percorso di ricerca, selezione e valutazione per individuare il gusto più sublime ma anche riconoscere un maggiore impegno verso la sostenibilità, in un'economia globale che si fa concorrenza sul fronte dei prezzi più bassi. *"L'Italia si trova oggi a competere con prodotti di origine comunitaria che privilegiano la quantità alla qualità e riescono a praticare prezzi di vendita inferiori. Ma la qualità e la lunga tradizione olivicola del nostro Paese va riconosciuta e valorizzata sostenendo, anche attraverso interventi politici, i nostri agricoltori, ambasciatori della qualità nel mondo"* aggiunge Polacchi.

"Banca Monte dei Paschi di Siena si unisce a Gambero Rosso per promuovere e sviluppare il settore agroalimentare italiano" dichiara **Maurizio Bai, Vice Direttore Generale Commerciale Vicario di Banca Mps**. *"L'olio extravergine è un emblema della cultura e dell'agricoltura del Paese. La collaborazione per la 'Guida Oli d'Italia' dimostra come la nostra Banca si dedichi al sostegno della qualità e dei distretti rurali. Ogni giorno infatti supportiamo le imprese agroalimentari e la DOP Economy nel loro percorso di crescita, anche a livello internazionale, con un'offerta specializzata orientata alla sostenibilità economica e ambientale."*

Cinque le fasce di prezzo considerate, dagli oli con prezzo inferiore ai 10 euro ai prodotti più eccellenti anche oltre i 30 euro al litro. La Guida offre anche indicazioni dei produttori di olive da mensa e delle aziende che offrono ospitalità e ristorazione in campagna per un'informazione completa ed esaustiva. I singoli extravergine sono stati valutati anche per il loro profilo aromatico, sulla base dell'intensità di fruttato, amaro e piccante, utile a determinare eventuali abbinamenti con cibi e ingredienti.

I Premi Speciali

Consorzio dell'anno

- *Consorzio di Tutela Olio EVO DOP Lametia (Calabria)*, in collaborazione con Banca Monte dei Paschi di Siena;

Gambero Rosso S.p.A.

Cooperativa dell'anno

- *Olivicoltori di Oliena* (Sardegna), in collaborazione con Banca Monte dei Paschi di Siena;

Azienda dell'anno

- *Miceli & Sensat* di Monreale (PA), azienda all'avanguardia con un oliveto di 115 ettari, 100 dei quali dedicati ai grani antichi;

Frantoio dell'anno

- *Nicolangelo Marsicani* di Morigerati (SA), protagonista della Campania olearia, il suo raggio d'azione va ben oltre i confini regionali;

Olivicoltore dell'anno

- *Alfredo Cetrone* di Sonnino (LT), realtà d'avanguardia per l'agroalimentare di qualità e valido punto di riferimento per tutta la zona, si estende su 100 ettari di terreno roccioso a 500 metri di altitudine dove vengono ospitate 20mila piante di varietà itrana;

Miglior biologico

- *L'Affiorante Monocultivar Moraiolo Bio* di Marfuga a Campello sul Clitunno (PG), una delle migliori espressioni della varietà Moraiolo con un aroma di erbe amare che si intrecciano con l'ortica, il pepe e le note balsamiche, per poi chiudere con persistenti sensazioni di amaro e piccante;

Miglior blend

- *Selezione* di Le Ferre a Castellaneta (TA), un affascinante intreccio di note vegetali, di frutta secca, erbacee e di leguminose distingue questo blend per potenza e grande eleganza;

Miglior monocultivar

- *Monocultivar Coratina* di Intini ad Alberobello (BA), una delle migliori espressioni della varietà Coratina. Un fruttato intenso che si esprime con note di carciofo, mandorla, ortica, cipresso che si intrecciano con toni balsamici;

Miglior fruttato leggero

- *Dop Terra di Siena Podere Ricavo* di Buoni o Del Buono a Cetona (SI), un connubio di delicatezza e complessità caratterizza questo olio dove si intrecciano sentori di carciofo, mandorla, pinolo e lattuga;

Miglior fruttato medio

- *Riflessi Monocultivar Maurino* di Fonte di Foiano a Castagneto Carducci (LI), un'esplosione di profumi che rimandano alla foglia di pomodoro, erba tagliata, erbe aromatiche e sentori balsamici;

Miglior fruttato intenso

- *Crognale Monocultivar Crognalegno* di Trappeto di Caprafico a Gasoli (CH), un olio di grande complessità e potenza la cui varietà che lo caratterizza rappresenta la volontà di recupero di piante un tempo poco considerate;

Novità dell'anno

- *Fratelli Carbone* di Tricarico (MT), Antonio e i suoi fratelli hanno scelto di portare avanti la tradizione di famiglia iniziata alla fine del 1800, a partire dall'extravergine;

Miglior olio DOP

- *Regina Dop Aprutino Pescararese* di De Juliis a Pianella (PE), una delle prime denominazioni dell'olio extravergine ad essere registrate in Italia, questo prodotto si distingue per i suoi sentori vegetali, di leguminose, ma anche balsamici e persistenti;

Miglior olio IGP

- *Tenuta Vasadonna Igp Sicilia Nocellara Messinese Bio* della Fattoria Sant'Anastasia a Motta Sant'Anastasia (CT), un'accattivante trama aromatica dove emergono pomodoro, erbe aromatiche,

Gambero Rosso S.p.A.

ortica, lattuga e tratti balsamici identifica questo eccellente esempio di Nocellara Messinese, morbido nell'amaro e deciso nel piccante;

Miglior rapporto Q/P

- *Gran Pregio Monocultivar Coratina Bio* di Maria Caputo a Molfetta (BA), equilibrio e complessità aromatica caratterizzano questo esemplare monocultivar di Coratina che si distingue per i tipici profumi di mandorla e carciofo seguiti dalla rucola e dall'erba tagliata;

Olio&Vino

- *Dop Chianti Classico* di Fonterutoli a Castellina in Chianti (SI), splendida struttura dei marchesi Mazzei dove, oltre al pregiato vino, si produce l'eccellente extravergine Dop che si articola su sentori di carciofo, mandorla, cipresso, rucola e note balsamiche;

Olio&Turismo

- *Pezze Galere* a Fasano (BR) della famiglia Semeraro oggi rappresentata da Francesco Semeraro con la moglie Alba e il figlio Giacomo che curano oliveto e ospitalità de La Casina, splendida casa contemporanea con piscina circondata dagli ulivi secolari;
- *Fop* a Guardistallo (PI): un casolare ristrutturato secondo i principi della bioedilizia tra le colline pisane, anticamente sede di un monastero, immerso in un territorio che Stefano e Francesco Fop preservano e valorizzano anche con la produzione di extravergine.

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

Gambero Rosso

A quiet place – gamberorosso@quietplace.it

Elena Santoro, 335 7575951

Alice Fracassi, 333 3447611

Banca Monte dei Paschi di Siena SpA

Relazioni Media

Tel: +39 0577.296634

ufficio.stampa@mps.it

Image Building

Cristina Fossati, Anna Pirtali

Tel +39 02 89011300

mps@imagebuilding.it