



L'extravergine

GUIDA AI MIGLIORI OLI ITALIANI DI QUALITÀ ACCERTATA

LE GUIDE DI  
CUCINA VINI

2004

conferisce a

Franco Bo

per l'olio

Le Due Baie

Il premio

Migliore Extravergine ~ Fruttato Leggero

L'Editore

Il Curatore

## LA GUIDA E IL METODO

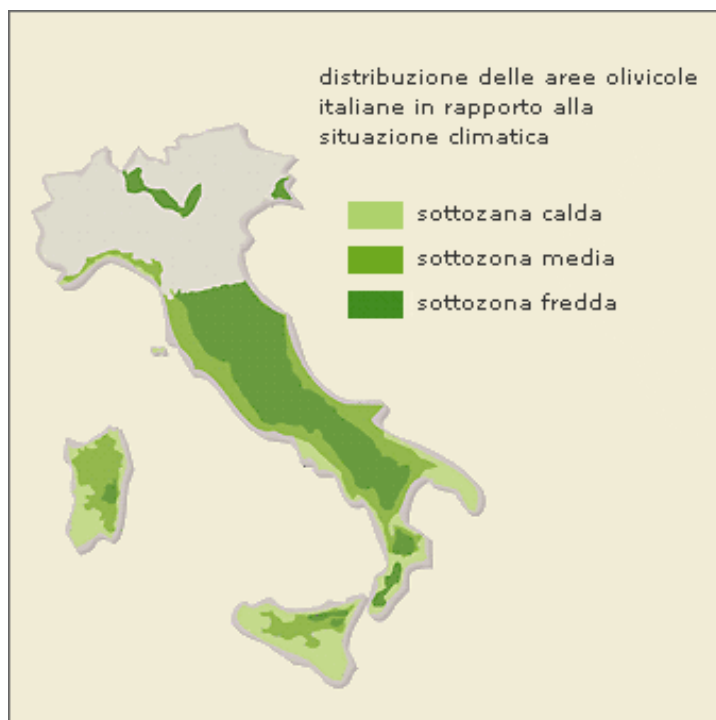
L'idea di creare una "Guida ai Migliori Oli Italiani di Qualità Accertata", nasce dall'esigenza di colmare una lacuna: fino a qualche tempo fa non esisteva un prodotto editoriale che trattasse l'olio extravergine di oliva in modo completo e nei suoi molteplici aspetti.

Era necessario fornire un valido strumento a consumatori ed esperti del settore, che tracciasse un quadro approfondito in un comparto caratterizzato dalla presenza di un legislatore carente dal punto di vista del controllo della qualità e della lotta alle sofisticazioni e allo stesso tempo dominato da un gruppo di multinazionali piuttosto forti che controllano la gran parte del mercato.

Un settore che è ostacolato da cattive abitudini, luoghi comuni e considerazioni economiche che non tengono conto dei reali costi di produzione, purtroppo piuttosto onerosi in Italia.

Occorre quindi rendere finalmente "consapevole" il grande pubblico di quali ricchezze e potenzialità sono celate dietro l'olio extravergine di oliva. Caratteristiche che, nella maggior parte dei casi, sono ben lontane da essere rintracciate negli scaffali della distribuzione organizzata. Ecco l'idea allora di una "Guida-manuale" che sia non solo una semplice catalogazione di aziende di alta qualità, ma comprenda pure articoli tematici che permettano al lettore una più approfondita conoscenza degli aspetti peculiari dell'olio extravergine di oliva: ogni anello della filiera viene spiegato da esperti del settore, riconosciuti in campo nazionale ed internazionale, in modo da fornire al tecnico, ma anche al semplice consumatore, una conoscenza globale di tutto il ciclo di produzione dell'olio, fino all'arrivo sulle nostre tavole.

Si parte quindi dalla storia dell'olivo e dell'olio, elemento fondamentale della nostra civiltà, per poi raccontare le caratteristiche della pianta, delle diverse varietà, dei metodi di allevamento con le possibili patologie a cui l'olivo può andare incontro, fino alle tecnologie di estrazione. Utile soprattutto al consumatore e agli stessi produttori, il capitolo dedicato alla legislazione e all'etichettatura, con le informazioni fondamentali che occorre apporre e trovare in etichetta. Forse pochi poi conoscono le regole alla base della degustazione di un olio extravergine di oliva, passaggio fondamentale per la definizione di un prodotto di qualità. Operazione che tra l'altro viene spiegata anche attraverso la chimica dell'olio, mentre di fondamentale importanza è la sezione dedicata al ruolo che l'olio extravergine di oliva riveste nell'alimentazione per le sue grandi virtù salutari che ne hanno fatto elemento fondamentale della dieta mediterranea e al quale non si può rinunciare. Un grande ristoratore spiega quindi come utilizzare l'olio in cucina, mentre un giornalista analizza la presenza dell'olio extravergine nel mondo della ristorazione con particolare riguardo al tema del carrello degli oli.



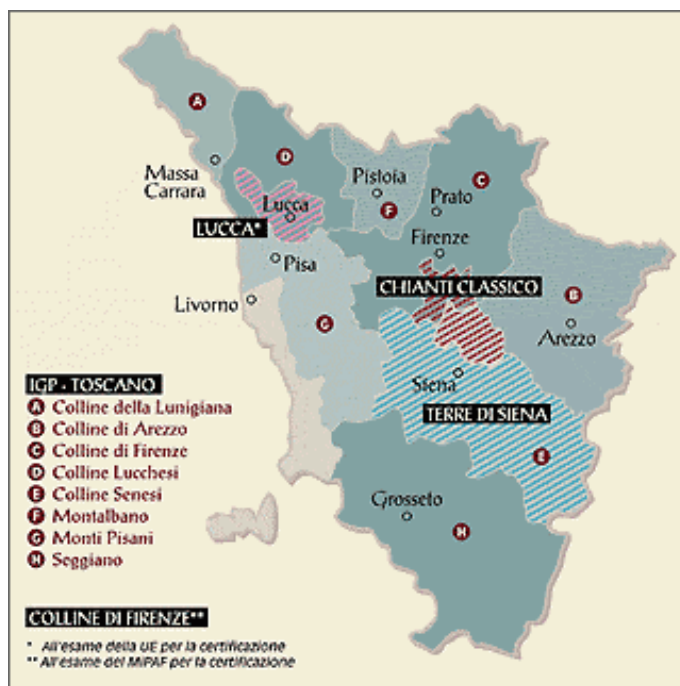
Un ricco panorama della situazione della produzione mondiale dell'olio extravergine di oliva, nella quale viene inserito un quadro specifico della produzione e del consumo italiano, precede i nuovi temi affrontati in questa quarta edizione: l'aspetto delle frodi nel mondo dell'olio extravergine di oliva curato dal Nucleo Anti Sofisticazione dei Carabinieri, il rapporto tra olio e ambiente analizzato da Greenpeace Italia e infine quanto il settore dell'olio extravergine di oliva viene trattato per via telematica, attraverso Internet. Per quanto riguarda la sezione dedicata alle aziende produttrici, sono state contattate circa seimila unità produttive, diffuse su tutto il territorio nazionale. Da quest'anno è stata introdotta un'importante novità proprio in questo segmento. La raccolta dei campioni è stata effettuata grazie alla collaborazione di Regioni, Province, Comuni, Consorzi di Tutela, che hanno avuto il compito determinante di essere elementi di promozione e diffusione del nostro progetto editoriale, ma anche centri di raccolta e catalogazione della cospicua documentazione inerente le aziende di produzione. Circa tremila aziende hanno risposto all'invito e si sono sottoposte al giudizio del "Panel" di assaggio che ha proceduto alla degustazione: le campionature, inviate dai produttori unitamente alle analisi chimiche per la verifica dei requisiti per la classificazione merceologica, sono state rese anonime (degustazione coperta), e sono

state valutate secondo la metodologia ufficiale, riportando nella scheda anche le peculiarità tipiche dovute alla provenienza, alle varietà e ai tempi e metodi di lavorazione, al fine di caratterizzare meglio il prodotto e darne un quadro

quanto più completo possibile. È opportuno sottolineare inoltre, che per evitare che qualche produttore "troppo disinvolto" fosse tentato di entrare in Guida con un olio non rappresentativo della produzione commerciale dell'azienda stessa, il nostro Panel si è adoperato all'acquisto e al reperimento di campionature nella distribuzione, riservandosi anche il diritto di effettuare sopralluoghi e verifiche a campione nelle aziende.

Da queste poche note descrittive si può comprendere come il rigore sia stato la base per la valutazione, e come i tempi per l'intera operazione - catalogazione e assaggio dei campioni, compilazione delle note degustative e dei punteggi, creazione delle schede aziendali - si siano protratti, occupando gli assaggiatori e il curatore, per molti mesi.

Il numero delle aziende presenti quest'anno è di 315, considerate "l'eccellenza delle produzioni italiane", a cui si aggiungono - sempre per meriti degustativi - altre 88 "ottime" aziende che per punteggio rientrano in Guida con una più sintetica segnalazione. Il taglio alto che ci siamo imposti di rispettare nella selezione, se ha escluso (e ce ne dispiace) molte aziende, ci auguriamo che rappresenti uno stimolo a migliorare, perché molti operatori, pur avendo a cuore e ricercando la qualità, sono stati penalizzati da strutture carenti sul territorio, incapaci di evitare che l'intera filiera abbia interruzioni o punti deboli. A loro va il nostro augurio che possano trovare soluzioni tecniche adeguate e guadagnare così spazio, già nelle prossime edizioni, nelle pagine della nostra Guida agli Oli Extravergine Italiani di Qualità Accertata. Anche quest'anno, nell'ambito delle nuove produzioni, sono state selezionate dal curatore quindici aziende, presenti con prodotti di assoluta eccellenza, tanto da riconoscergli dei "premi qualità", sulla base sia delle lavorazioni che delle categorie degustative. A questi si affianca un "premio speciale" che assegnamo in questa edizione ad un personaggio di spicco del mondo dell'olio extravergine di oliva, che per molti anni ha lavorato in maniera seria e irreprensibile per la crescita del settore oleario, ed è stato allo stesso tempo fiero portabandiera del mondo italiano dell'olio extravergine di oliva.



### Aziende Premiate Guida L'Extravergine 2004

#### Premio Speciale al sig. Fausto Luchetti

Campania	<b>Az. Agr. Zamparelli</b>	Frantoio dell'Anno
Puglia	<b>Az. Agr. Caposella</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Masseria Caposella
Sicilia	<b>Az. Agr. Biologica Titone</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva Biologico dell'Anno <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Titone Dop Valli Trapanesi da Agric. Biologica
Sicilia	<b>Oleificio Nicolò Peruzza</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva Rapporto Qualità/Prezzo <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Nobile di Sicilia
Sardegna	<b>Az. Agr. Fratelli Pinna</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva - Monovarietale <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Antichi Uliveti del Prato

Molise	<b>Marina Colonna</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva - Olivaggio <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Colonna
<b>Liguria</b>	<b>Frantoio Bo</b>	<b>Migliore Olio Extravergine di Oliva - Fruttato Leggero</b> <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Le Due Baie
Marche	<b>Az. Agr. La Collina</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva - Fruttato Medio <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Cartoceto
Sicilia	<b>Az. Agr. Mandranova</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva - Fruttato Intenso <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Mandranova - Etichetta Verde
Puglia	<b>Frantoio Oleario De Carlo</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop - Fruttato Leggero <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> De Carlo - Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari
Lazio	<b>Az. Agr. Annamaria Billi - La Mola</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop - Fruttato Medio <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> La Mola - Fruttato Dop Sabina
Toscana	<b>Az. Agr. Casa Emma</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop - Fruttato Intenso <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Casa Emma Dop Chianti Classico
Umbria	<b>Az. Agr. Torale</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva da Metodo Ciclo Continuo <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Torale Dop Umbria Colli del Trasimeno
Emilia Romagna	<b>Cooperativa Agricola Brisighellese</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva da Metodo Sinolea <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> Nobil Drupa
Toscana	<b>Fattoria I Bonsi</b>	Migliore Olio Extravergine di Oliva da Metodo Tradizionale a Presse <b>Olio Extravergine di Oliva:</b> I Bonsi Laudemi

## **L'Extravergine 2004** **Guida ai Migliori Oli Italiani di Qualità Accertata**

Quattrocentotré realtà produttive selezionate dopo circa 3mila assaggi, 315 considerate "l'eccellenza" delle produzioni italiane e altre 88 ottime aziende con una più sintetica segnalazione. Nuovi articoli tematici che permettono una più approfondita conoscenza dell'intera filiera dell'olio extravergine di oliva e aggiornate cartografie delle zone olivicole nazionali e delle Dop riconosciute.

Finalmente torna in libreria la quarta edizione de L'extravergine - Guida ai Migliori Oli Italiani di Qualità Accertata, curata da Marco Oreggia, uno tra i maggiori esperti del settore elaiotecnico italiano e pubblicata da Cucina & Vini Editrice. Uno strumento indispensabile per quanti, esperti e neofiti, vogliono orientarsi nel mondo dell'olio extravergine di oliva. Anche nella quarta edizione torna la Top 15: le più interessanti realtà del comparto oleario, riconosciute come migliori interpreti tra le produzioni olivicole nazionali, che verranno premiate nel corso della serata del 21 dicembre 2003.

Campania - Az. Agr. Zamparelli Frantoio dell'Anno

Puglia - Az. Agr. Caposella Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno

Sicilia - Az. Agr. Biologica Titone Migliore Olio Extravergine di Oliva Biologico dell'Anno

Sicilia - Oleificio Nicolò Peruzza Migliore Olio Extravergine di Oliva Rapporto Qualità/Prezzo

Sardegna - Az. Agr. Fratelli Pinna Migliore Olio Extravergine di Oliva - Monovarietale

Milise - Marina Colonna Migliore Olio Extravergine di Oliva - Olivaggio

**Liguria - Frantoio Bo Migliore Olio Extravergine di Oliva - Fruttato Leggero**

Marche - Az. Agr. La Collina Migliore Olio Extravergine di Oliva - Fruttato Medio

Sicilia - Az. Agr. Mandranova Migliore Olio Extravergine di Oliva - Fruttato Intenso

Puglia - Frantoio Oleario De Carlo Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop - Fruttato Leggero

Lazio - Az. Agr. Annamaria Billi - La Mola Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop - Fruttato Medio

Toscana - Az. Agr. Casa Emma Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop - Fruttato Intenso

Umbria - Az. Agr. Torale Migliore Olio Extravergine di Oliva da Metodo Ciclo Continuo

Emilia Romagna - Cooperativa Agricola Brisighellese Migliore Olio Extravergine di Oliva da Metodo Sinolea

Toscana - Fattoria I Bonsi Migliore Olio Extravergine di Oliva da Metodo Tradizionale a Presse Premio Speciale a Fausto Luchetti

L'Extravergine 2004

Guida ai Migliori Oli Italiani di Qualità Accertata

Presentazione 21 Dicembre 2003 ore 18.30

Hotel Parco dei Principi ROMA

Ufficio Stampa: Chiara Monzo cell. 347.1858309 - tel. 06.7197254 - fax 178 275 6964

E-mail: [extravergine@cucinaevini.it](mailto:extravergine@cucinaevini.it)