



CIBUS
2004

CIBUS 2004

Salone Internazionale dell'Alimentazione

XIII Concorso Internazionale - International Award **Leone d'Oro dei Mastri Oleari**

Diploma di Gran Menzione - Grand Mention Diploma
conseguito da - obtained by

Frantoio Bo snc Sestri Levante (GE)

per l'Olio Extra Vergine di Oliva categoria **Fruttato Delicato**



E.A. Fiere di Parma

con il patrocinio:



Ministero Politico Agricolo e Forestali



Corporazione dei Mastri Oleari

Flavio Zaramella

Presidente

GLI OLI DI OLIVA PREGIATI PROTAGONISTI AL "CIBUS". VINCONO PUGLIA E SICILIA. E CON SORPRESA IL CILE

*I migliori extra vergine del mondo in rassegna a Oleum, area tematica del salone dell'alimentazione parmense, dal 6 al 10 maggio. Assegnati i premi internazionali "Leone d'Oro" dei Mastri Oleari
(01 Maggio 2004 TN 18 Anno 2)*

di C. S.

L'olio di oliva è uno dei grandi protagonisti di Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione, in programma nel quartiere fieristico di Parma dal 6 al 10 maggio. A questo prezioso condimento che, insieme con l'alimentazione mediterranea crea un binomio inscindibile nel concetto, non solo di salute, ma anche di raffinate proposte d'alta cucina, quest'anno è dedicata l'area tematica *Oleum*, nella suggestiva struttura scenografica l'Abbazia degli oli pregiati d'Italia, allestita nel padiglione nove.

Grazie alla fama internazionale di "Cibus" e alla suggestiva cornice dell'Abbazia degli oli pregiati d'Italia, assume particolare importanza la cerimonia per la premiazione dei vincitori del "Leone d'Oro dei Mastri Oleari", uno tra i più noti concorsi internazionali riservati agli oli extra vergini di oliva, a cui partecipano i produttori olivicoli di tutto il mondo.

Il progressivo interesse alla partecipazione al Concorso è altresì determinato dal fatto che le attuali normative europee sulla classificazione degli oli di oliva, le uniche cogenti a livello universale, non prevedono una segmentazione qualitativa, tale da soddisfare i più esigenti consumatori e fruitori professionali, pertanto, l'ottenimento di un significativo risultato al Concorso, sancisce in modo inequivocabile l'appartenenza del prodotto ad una fascia "premium".

I leoni d'oro

Fruttato delicato

Soc. Coop. Agr. Fortore – Torremaggiore (FG)

Fruttato medio

Valle Grande Ltda – Isla de Maipo (Chile)

Fruttato intenso

Frantoi Cutrera & C. – Chiaramonte Gulfi (RG)

Diplomi di gran menzione

Fruttato delicato

Chiarandà Salv. & Figlio – Comiso (RG)

Az. Agr. Coppini Arte Olearia – Loreto Aprutino (PE)

Frantoio O. D'Erchie Ciro – Montemesola (TA)

Frantoio Bo snc – Sestri Levante (GE)

Az. Agr. Lombardo Francesco – Campobello di Mazara (TP)

Antico Frantoio di Murgia A. – Sambuca di Sicilia (AG)

Az. Agr. Biologica Titone – Marsala (TP)

Oleoestepa S.c.a. – Sevilla (España)

Az. Agr. Mandranova – Palermo

Moutere Grove Ltd. – Nelson (New Zealand)

Augello snc – Caltabellotta (AG)

"Conte De Cesare" Ed Haas – Traun (Austria)

Soc. Iniziative Agricole – Favara (AG)

Oleificio Coop. Tre Colli – Rotello (CB)

S.O.B. Olearia srl – Bisacquino (PA)

Valle Grande Ltda – Isla de Maipo (Chile)

Az. Agr. La Macina – Savona

Frantoio Valtenesi – Polpenazze del Garda (BS)
Domenico Manca – Alghero (SS)
Accademia Olearia – Alghero (SS)
Az. Agr. Savasta Vito – Chiaramonte Gulfi (RG)
Az. Modica Felice – Noto (SR)
Olearia Casauria – Torre de' Passeri (PE)
Dandaragan Estate - Perth (West Australia)

Fruttato medio

Frantoio l'Albero d'Argento – Castelvetro (TP)
C.O.PAR. – Dolianova (CA)
Frantoio Sallemi sas – Comiso (RG)
La Uliva di Marco Alabiso – Riesi (CL)
Az. Agr. Angela Consiglio – Castelvetro (TP)
Az. Agr. Torricella – Francavilla Fontana (BR)
Olearia San Giorgio – San Giorgio Morgeto (RC)
C.O.C.O. Soc. Coop. – Villaurbana (OR)
Az. Agr. Carbona – Santa Ninfa (TP)
Az. Agr. La Mola – Castelnuovo di Farfa (RI)
Agriplus – San Michele di Ganzaria (CT)
Oleificio Cantone Maria Rosa – Sciacca (AG)
Az. Agr. Gavinell – Salsomaggiore T. (PR)
Az. Agrobiol. Rosso – Chiaramonte Gulfi (RG)
Az. Agr. Mauro Genovese – Trapani
Az. Agr. Piantatella – Statte (TA)
Az. Agr. Giorgio Nobile – Rosolini (SR)
F.lli Galantino – Bisceglie (BA)
Az. Agr. Galluffo – Trapani
Almazaras de la Subbetica – Priego de Cordoba (España)
Olio & Olivi of Ursini – Fossacesia (CH)
C.O.P.A. Soc. Coop. – Modica (RG)
Frantoio Gaspare Sarullo – Calamonaci (AG)
Frantoio O. Iannello Salvatrice & C. – Ventimiglia di Sicilia (PA)
Agroalimentari del Colle – Santeramo in Colle (BA)

Fruttato intenso

Az. Agr. Terre di Shemir – Trapani
Baglio Caruso & Minini – Marsala (TP)
Lucifero & Zurlo – Crotone
Puglia Alimentare – Martina Franca (TA)
Eubes – Castelvetro (TP)
Olis – Partanna (TP)
De Carlo – Bitritto (BA)
Az. Terre Stregate – Guardia Sanframondi (BN)
S.c.a. Virgen del Castillo – Carcabuey (España)
Almazaras de Priego S.c.a. – Priego de Cordoba (España)
Frantoio Franci – Montenero d'Orcia (GR)
Az. Agr. Disisa – Palermo
Frantoio Franci – Montenero d'Orcia (GR)
BioSapori – Casacalenda (CB)
Az. Agr. D'Ali – Trapani
Gabielloni E. & G. – Recanati (MC)
Montes Marin Manuel – Priego de Cordoba (España)
Az. Agr. Il Bosco – Bitonto (BA)
Fattoria Casamora – Pian di Scò (AR)
Olearia Clemente – Manfredonia (FG)
Frantoio Li Petri Giuseppe – Menfi (AG)
Hans Kristian Jorgensen – Vidigueira (Portugal)