

La battaglia per la qualità

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA è uno dei protagonisti della nostra migliore cucina italiana e della dieta mediterranea, dichiarata pochi mesi fa dall'Unesco Patrimonio dell'umanità. Oltre 500 varietà di olive autoctone, 39 oli extravergine di oliva Dop e una Igp fanno dell'Italia il leader nei prodotti a denominazione protetta e di eccellenza.

La guida, completa e facilmente fruibile, che il Gambero Rosso dedica all'olio extravergine cento per cento italiano, accompagna i consumatori più attenti attraverso le migliori produzioni di eccellenza in un itinerario nei diversi territori italiani, caratterizzati da oli extravergine con gusti, odori e caratteristiche uniche e originali. È quindi un prezioso strumento per diffondere la cultura dell'olio d'oliva extravergine, che è per sua stessa natura, un prodotto dalla forte connotazione geografica e identitaria.

Le produzioni tipiche possono infatti diventare, se opportunamente valorizzate, uno strumento prezioso per recuperare il valore aggiunto dei nostri prodotti agroalimentari di eccellenza. Proprio sulla qualità siamo impegnati in una battaglia in prima linea. La denominazione di origine, una volta riconosciuta dalla Unione europea, diventa patrimonio della collettività. I produttori seri – e sono tanti – in grado di produrre secondo le regole individuate nei disciplinari di produzione, possono così proteggere i prodotti da abusi e usurpazioni. Questa esclusività del diritto fornisce un eccezionale

strumento per distinguersi dai concorrenti, trovando più facilmente nuovi sbocchi di mercato, e allo stesso tempo, informando in modo efficace chi acquista e consuma il prodotto.

I consumatori, a fronte di un eventuale maggior prezzo di acquisto, avranno garantiti più elevati standard qualitativi ed un'informazione certa, completa e veritiera sull'origine. Le nuove norme sull'etichettatura dell'olio d'oliva extravergine ed extravergine, infatti, sono fonte di sicurezza e trasparenza sulla provenienza geografica del prodotto trasformato. Nel momento in cui si vuole acquistare dell'olio sano, genuino, in una parola "vero", il nostro sistema di tracciabilità offre piena tranquillità sul livello di una qualità che non ha eguali al mondo.

La produzione agricola italiana – e in questo settore particolarmente – è polverizzata in una miriade di aziende. L'obiettivo del nuovo piano olivicolo-oleario nazionale è quello di aiutare a superare la forte frammentazione dell'offerta produttiva nella fase agricola e nella prima trasformazione.

Inoltre, per promuovere una conoscenza della qualità del prodotto olio extravergine, avvicinare i produttori di oli di qualità a un mercato potenzialmente più redditizio e aumentare il consumo di olio extravergine italiano di qualità certificata sono in fase di implementazione progetti rivolti ai canali della ristorazione e degli alberghi.



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**

Un progetto innovativo

UNA GUIDA DEDICATA all'olio extravergine di oliva firmata Gambero Rosso. Perché? Cominciamo piuttosto dal "per chi". Per i consumatori ai quali abbiamo voluto fornire uno strumento per conoscere più da vicino le realtà e i territori d'eccellenza dell'olio in Italia. Per chef, cuochi, osti, insomma per chiunque abbia scelto di fare della cucina il proprio mestiere spinto dal desiderio di "far star bene" i propri clienti. Per i produttori, per premiarne il lavoro e dare loro un incoraggiamento a procedere sulla strada della qualità.

Il Gambero Rosso compie 25 anni. Due decenni fa l'Italia del vino era scossa dallo scandalo e dal dramma del metanolo. Il Gambero Rosso – lo afferriamo con un pizzico di legittimo orgoglio – è stato accanto ai produttori nello stimolare e valorizzare il loro cammino. Lo ha fatto facendo crescere la conoscenza del vino tra gli italiani, che sono passati dal semplice rosso con la carne al bianco con il pesce, alla conoscenza di vitigni, produttori, annate. La maggiore competenza ha permesso di esaltare al meglio il prodotto vino ma anche il piatto abbinato. Così vorremmo adesso avvenisse con l'olio. Tutti gli extravergine indicati in questa guida sono ottimi, diventano perfetti se abbinati al piatto giusto: un tipo per le zuppe, un altro per il pesce, un altro ancora... L'olio – come il vino – merita il ritorno ai tempi d'oro, quando – lo raccontavano i nostri nonni – una bottiglia di olio veniva scambiata con cinque di vino. Come per il vino, torniamo a dare all'olio extravergine d'oliva il suo vero valore e il suo ruolo fondamentale nella cucina del nostro Paese.

Paolo Cuccia
Presidente Gambero Rosso Holding

Tre Foglie: l'eccellenza

COMMISSIONI REGIONALI composte da assaggiatori professionisti delle associazioni aderenti all'Unaprol e collaboratori del Gambero Rosso hanno selezionato – rigorosamente alla cieca – gli oli arrivati agli assaggi finali. Questi si sono svolti alla Città del Gusto di Roma tra gennaio e febbraio, per poter far sì che la guida fosse pronta per aprile con le recensioni dell'ultima campagna olearia, nel periodo migliore per apprezzarne il profilo sensoriale. **Gli oli selezionati sono stati valutati in foglie, da 0 a 3, secondo la tabella a pagina 3.** Una quota di punteggio è andata alla bottiglia, valutandone soprattutto comodità e chiarezza. **I Tre Foglie rappresentano l'eccellenza, e rispettano integralmente il Disciplinare Unaprol I.O.O. % Qualità Italiana con i suoi parametri chimici e organolettici che garantiscono al consumatore provenienza e qualità.** Purtroppo questo ha comportato un costo in più (l'unico, oltre alla spedizione dei campioni) per le aziende che hanno aderito alla guida. **Ove non sia pervenuta la documentazione richiesta – o non fossero rispettati i parametri – abbiamo dovuto "revocare" le Tre Foglie, specificandolo nella scheda, in segno di rigore e trasparenza.** Per ogni regione, un'introduzione racconta il territorio, le Dop, le cultivar autoctone e gli indirizzi di negozi e ristoranti attenti all'extravergine. Le schede comprendono informazioni tecniche e storiche sull'azienda, l'analisi degli oli, la fascia di prezzo (da 1 a 5, per litro) e i consigli per gli abbinamenti, più delle indicazioni su dove mangiare e dormire nelle vicinanze. In rosso sono segnalati gli oli dal buon rapporto qualità/prezzo. Per oli o aziende che si sono particolarmente distinti, 8 premi speciali, tra cui quello assegnato da una giuria di 7 chef.

Luciana Squadrilli

ANTICO FRANTOIO BO

Sestri Levante (GE) | via della Chiusa, 70 | tel. 0185 481605

OLIVETO PROPRIO NO

CULTIVAR Razzola, Pignola, Lavagnina, Leccino

COLTIVAZIONE
Tradizionale

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE Ciclo continuo

FRANTOIO SI

AZIENDA. L'Antico Frantoio Bo vanta una lunga tradizione. In attività dal 1867, questa azienda ha saputo rinnovarsi e migliorarsi sempre più negli anni. Il frantoio oggi riesce a soddisfare la richiesta di 1.500 contadini del Golfo del Tigullio, quota significativa per un'azienda artigianale, volta sempre più alla produzione di qualità e del commercio di nicchia. Gli oliveti sono collocati nella zona di Sestri Levante, dove crescono piante delle varietà Razzola, Pignola, Lavagnina e Leccino. Sul sito internet è possibile anche conoscere la tracciabilità di ogni singola bottiglia.

PRODOTTO. Il prodotto di punta dell'azienda è l'olio **Le Due Baie**, un blend estremamente particolare, ottenuto dalle diverse tipologie di olive raccolte negli oliveti della zona, con netta prevalenza di Lavagnina, cultivar per eccellenza del Levante. È un **fruttato medio** con spiccate note di pomodoro maturo e fiori, contraddistinto da una grande dolcezza e freschezza finale al palato, caratteristiche che confermano coerenza e armonia tra olfatto e gusto. **Un Tre Foglie mancato, non avendo inviato la documentazione richiesta.**

ABBINAMENTI. Le Due Baie ci sembra perfetto a crudo in aggiunta a uno dei piatti tipici per eccellenza della cucina ligure: pasta al pesto con patate e fagiolini.



Le Due Baie 2

LA SOSTA

> **MANGIARE** Osteria Cantina del Polpo • Sestri Levante (GE) • p.zza Cavour, 2 • tel. 0185 485296 • 30 euro

> **DORMIRE** Vis à Vis • Sestri Levante (GE) • via della Chiusa, 28
tel. 0185 42661 • www.hotelvisavis.com