

EXTRAVERGINE, L'ITALIA TRIONFA NELLA GUIDA FLOS OLEI 2019

26 Novembre 2018



ROMA – *Flos Olei* compie dieci anni e per festeggiare il traguardo raddoppia, affiancando alla tradizionale stampa in italiano-inglese una special edition in italiano-cinese. Arriva con questa grossa novità l'edizione 2019 della più importante guida al mondo dell'extravergine di qualità, le cui eccellenze, in abbinamento a speciali proposte food, saranno protagoniste del tradizionale evento aperto al pubblico in programma sabato 8 dicembre, dalle 11,00 alle 21,00, presso The Westin Excelsior Rome (via Vittorio Veneto, 125, Roma).

Asia in primo piano, dunque, per la nuova edizione del volume – curato dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli** – che non tradisce comunque la sua vocazione globale, fornendo una panoramica più che esaustiva sul settore che tocca tutti i continenti: sono infatti oltre 50 i Paesi raccontati dalla guida e ben 500 le aziende d'eccellenza recensite e descritte attraverso focus specifici su dati di produzione, prodotti e abbinamenti gastronomici.

Ad arricchire il tutto, gli approfondimenti storici e culturali sui differenti Paesi olivicoli, le cartografie, le informazioni su cultivar autoctone e aree tutelate da denominazioni, la

fotografia economica del comparto, i consigli sulla corretta conservazione e le indicazioni sulla tecnica di degustazione e sui prezzi dell'extravergine.

“La cultura dell'olio e la qualità che questo straordinario prodotto è in grado di esprimere – spiegano in una nota i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli – non hanno più confini; per questo in occasione del decimo anniversario di *Flos Olei* abbiamo deciso di guardare a mercati chiave come Cina, Hong Kong, Taiwan, Malaysia e Singapore. Siamo convinti che il settore sia ormai maturo nei mercati tradizionali, e quindi pronto a conquistarne di nuovi, in Paesi dove si registra un massiccio interesse per l'ambito olivicolo e per la cultura gastronomica europea. Inoltre come ogni anno cerchiamo, attraverso la guida, di mettere in risalto tutti quei produttori che, di qualsiasi origine geografica siano, stanno determinando la crescita del comparto a livello globale, e premiamo in modo particolare quelli più virtuosi, nell'ottica di favorire conoscenza e commercializzazione”.

Accanto alla selezione delle migliori 500 aziende, come ogni guida che si rispetti, *Flos Olei* aggiunge una ormai tradizionale classifica di merito, la The Best, comprendendo quelle realtà che, nel corso degli anni, continuano a scommettere su un percorso qualitativo costante e a lavorare in sinergia con il territorio d'appartenenza, conferendogli valore aggiunto.

In tal senso, a brillare particolarmente nella rosa dei premiati è l'Italia che conquista ben 12 riconoscimenti nelle 20 categorie previste, tra cui quelle molto ambite riservate all'Azienda dell'Anno (Frantoio Franci e Oliveto Fonte di Foiano ex aequo in Toscana) e al Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno (Azienda Agraria Viola in Umbria).

Vincono nelle altre categorie: OlioCRU in Trentino Alto Adige, Frantoio Bonamini in Veneto, Francesca Boni e Cosmo Di Russo nel Lazio, Torre a Oriente in Campania, De Carlo e Olio Intini in Puglia, Vincenzo Marvulli in Basilicata, Titone in Sicilia e Accademia Olearia in Sardegna. A completare la The Best le eccellenti realtà provenienti da Croazia (Oleum Maris), Spagna (Castillo de Canena Olive Juice, Aceites Nobleza del Sur e Aceites Finca La Torre), Cile (Olivos Ruta del Sol e Agrícola Pobeña), Grecia (Liá Cultivators) e Francia (La Magnanerie).

Sul fronte dei premi speciali il Belpaese si aggiudica quello del Ristorante dell'Anno (Ristorante Al 588, in Toscana), mentre l'Importatore dell'Anno è la Olive Green Life (Cina-Taiwan) e il premio dedicato a Cristina Tiliacos è attribuito all'ente spagnolo Diputación Provincial de Jaén.