

FLOS OLEI: È UMBRO IL MIGLIOR EXTRAVERGINE 2019, ITALIA PRIMEGGIA

6 Dicembre 2018

di Redazione



ROMA – È umbro il migliore olio extravergine di oliva dell'anno prodotto dell'Azienda Agraria Viola. A decretarlo è l'edizione 2019 di *Flos Olei*, la guida dell'extra vergine di qualità che quest'anno compie dieci anni, che sarà presentata sabato a Roma col coinvolgimento di grandi chef "amici" dell'extravergine di qualità.

La classifica The Best recensisce 500 aziende d'eccellenza provenienti dai 5 continenti, per un totale di 52 Paesi.

A brillare nella rosa dei premiati è l'Italia che conquista 12 riconoscimenti nelle 20 categorie

previste, tra cui quelle riservate all'Azienda dell'Anno (Frantoio Franci e Oliveto Fonte di Foiano ex aequo in Toscana). 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, sono le realtà provenienti da Croazia (Oleum Maris), Spagna (Castillo de Canena Olive Juice, Aceites Nobleza del Sur e Aceites Finca La Torre) tra cui si aggiudica il miglior olio biologico. E poi ancora il Cile (Olivos Ruta del Sol e Agrícola Pobeña), la Grecia (Liá Cultivators) e la Francia (La Magnanerie). Sul fronte dei premi speciali all'Italia viene assegnato quello del Ristorante dell'Anno (Ristorante Al 588 in Toscana), mentre l'Importatore dell'Anno è la Olive Green Life (Cina-Taiwan).

Infine il premio dedicato a Cristina Tiliacos è attribuito all'ente spagnolo Diputación Provincial de Jaén.

La guida è curata da **Marco Oreggia** e dalla giornalista **Laura Marinelli**. Cuore dell'evento in programma per tutta la giornata di sabato nelle sale del The Westin Excelsior Rome, saranno gli chef presenti alla manifestazione. Tra grandi cuochi, maestri pizzaioli, gelatieri, pasticceri e artigiani del gusto proporranno al pubblico speciali creazioni studiate per esaltare l'olio extravergine di oliva. Per i più curiosi sarà possibile partecipare anche alle degustazioni guidate degli oli della The Best, piccoli corsi tenuti da Oreggia e Marinelli in versione propedeutica e avanzata.