

## GUIDA AGLI EXTRAVERGINI DI SLOW FOOD, 838 AZIENDE E 1.328 OLI

15 Aprile 2021



ROMA – “Una guida che va oltre la degustazione: aiuta a scoprire i territori e l’umanità che c’è dietro una bottiglia di olio”.

È presentata così l’edizione 2021 della *Guida agli Extraverugini 2021* di Slow Food.

La pubblicazione presenta 838 aziende e 1.328 (tra i 1500 assaggiati) oli di qualità recensiti. All’interno del volume 179 novità assolute, 259 riconoscimenti Grande Olio, contraddistinto dal simbolo di un’oliva e Grande Olio Slow indicato con la dicitura “Slow”, a testimonianza della qualità dell’extravergine italiano. Presenti 36 chioccioline, riconoscimento alle aziende (e non all’olio) che interpretano i valori di Slow Food, 168 oli riconosciuti come Presidio Slow Food, 653 aziende che offrono lo sconto del 10% ai soci di Slow Food.

Sono segnalate inoltre le aziende che offrono servizio di ristorazione (266, identificabili con l’icona del piatto) e la possibilità di pernottamento (360, indicate con il simbolo della casa). I

curatori fanno presente che con la nuova edizione si registra tra le aziende di molte regioni una crescita dei giovani imprenditori, un incremento di chi opera in regime biologico e di chi ha deciso di bandire dai propri terreni i prodotti di sintesi. Emerge un'attenzione del comparto per le varietà autoctone, molti i monovarietali.

Viene ricordato che secondo calcoli elaborati da Ismea e Unaprol la produzione della campagna 2020-21 si assesta sulle 255 mila tonnellate, con una riduzione del 30% sullo scorso anno. A trainare verso il basso è la riduzione del raccolto nel Sud Italia (Puglia e Calabria in testa), a causa dell'annata di scarica e di dannosi eventi atmosferici e fitosanitari, non compensata dai buoni risultati del Centro-Nord.

Qualitativamente invece l'annata si conferma buona.