

25 anni di Extravergini: Slow Food Italia celebra i custodi dell'olivicoltura sostenibile e di qualità

12 Aprile 2025

di Redazione



ASCOLI PICENO – Fa il suo esordio oggi, dal Teatro Filarmonici di Ascoli Piceno, un'edizione particolarmente significativa della Guida agli Extravergini, a cura di Slow Food Italia: si celebrano infatti i 25 anni dalla prima pubblicazione di uno strumento fondamentale per raccontare storie di olio, territori, produttrici e produttori che rendono l'olivicoltura un elemento identitario e distintivo del patrimonio gastronomico e paesaggistico italiano.

La presentazione, realizzata grazie al sostegno della Regione Marche e del Comune di Ascoli Piceno, si è aperta con i saluti del sindaco **Marco Fioravanti**: "Orgogliosi di ospitare ad Ascoli, città di indubbe tradizioni enogastronomiche, i 25 anni della Guida agli Extravergini,

in un weekend che celebra l'olio extravergine di oliva italiano e lo straordinario lavoro dei nostri produttori. Grazie a Slow Food riconosciamo l'impegno, la passione e la dedizione di chi, quotidianamente, tutela una delle eccellenze più autentiche del nostro territorio, rafforzandone l'identità comunitaria e promuovendo uno stile di vita sano, equilibrato, sostenibile e profondamente legato alla nostra terra".

"L'olio extravergine di oliva rappresenta uno dei simboli più autentici del Made in Italy, frutto di saperi antichi, innovazione sostenibile e rispetto profondo per la terra – ha aggiunto l'assessore con delega all'Agricoltura del comune di Ascoli Piceno, **Francesca Pantaloni** –. Valorizzare i prodotti del nostro territorio significa non solo riconoscerne la qualità, ma anche sostenere le filiere locali, le piccole imprese agricole e il paesaggio rurale che definisce la nostra identità. Questo evento è un'occasione preziosa per promuovere una cultura dell'olio che mette al centro la qualità, la tracciabilità e la distintività del nostro patrimonio agroalimentare".

L'assessore regionale all'Agricoltura **Andrea Maria Antonini** ha evidenziato come "l'olivicoltura delle Marche sia in continuo fermento: l'olio è alimento cardine della dieta mediterranea e simbolo della nostra cultura, sinonimo di benessere e corretti stili di vita. Negli ultimi anni è cresciuta la qualità dei nostri oli e la professionalità degli operatori, anche grazie alla formazione promossa da Amap e alle iniziative della Regione in collaborazione con associazioni olivicole, Università e assaggiatori. L'oleo-turismo – ha concluso – rappresenta una leva strategica per valorizzare i luoghi, le produzioni e l'identità dei territori, sostenuta anche dai fondi del CSR destinati all'impiantistica olivicola".

Clima, paesaggio e qualità: l'impegno di Slow Food per l'olio del futuro

"Oggi più che mai dobbiamo ribadire che tutela dell'ambiente e qualità del prodotto non sono percorsi distinti, ma due facce della stessa medaglia: quella della salute, nostra e del pianeta – ha esordito **Federico Varazi**, vicepresidente di Slow Food Italia. –. Di fronte a stagioni sempre più imprevedibili, è urgente cambiare modello: serve un'agricoltura integrata con gli ecosistemi locali e meno dipendente dagli input esterni".

"In quest'ottica, la scelta politica di Slow Food Italia di escludere – come già fatto nella guida Slow Wine 2025 per il diserbo – le aziende che adottano il modello superintensivo è una presa di posizione chiara. Seppur apparentemente produttivo, questo sistema ha un impatto ambientale insostenibile: provoca perdita di biodiversità e riduce la qualità dell'olio. Dobbiamo tutelare i paesaggi agricoli tradizionali, patrimonio identitario di molte regioni, e promuovere pratiche davvero compatibili con il futuro dei nostri territori. Ricordiamo che il 75% delle aziende agricole scomparse negli ultimi vent'anni era concentrato nelle aree

interne, che coprono oltre il 50% della superficie agricola nazionale. È qui che si gioca il futuro dell'olio italiano”.

“L'annata olearia 2024 ha registrato un calo produttivo del 32% (dati Ismea), ma anche un diffuso miglioramento qualitativo, come dimostrano le oltre 830 aziende recensite nella nuova Guida, con molti giovani che scelgono pratiche agronomiche biologiche – ha proseguito **Francesca Baldereschi**, curatrice della Guida –. Una grande adesione che include numerosi nuovi ingressi, evidenziando non solo l'espansione del settore, ma anche la crescente consapevolezza da parte dei produttori, che puntano sulla qualità e sull'innovazione sostenibile. La Guida agli Extravergini non garantisce infatti solo una bussola per orientarsi tra le eccellenze del settore, ma rappresenta un impegno concreto al fianco di questi olivicoltori che, con passione e competenza, salvaguardano il patrimonio olivicolo italiano dando vita a oli extravergine di altissimo livello. È grazie alle loro scelte in campo che si preservano paesaggi e si rigenerano suoli. Questo pomeriggio nel centro di Ascoli si celebra la loro festa, con Laboratori del Gusto e 50 banchi di assaggio che permettono di conoscere e assaporare i frutti di un'agricoltura capace di affrontare le sfide ambientali, economiche e culturali del nostro tempo”.

Riconoscimenti e menzioni speciali

La presentazione nazionale della nuova edizione della Guida è anche l'occasione per attribuire alcuni riconoscimenti speciali, oltre ai già citati premi.

Primo fra tutti, il premio speciale dedicato alla memoria di **Diego Soracco**, attivo leader di Slow Food sin dalle origini dell'associazione e grande appassionato ed esperto di olio, per lunghi anni curatore della Guida stessa. Da sempre dedicato a coloro che fanno della caparbia e della resistenza il tratto distintivo della propria produzione olivicola, quest'anno il premio va ad **Antonella Titone** dell'Azienda Agricola Titone di Locogrande (Trapani), che ha rinunciato alla carriera da farmacista per raccogliere l'eredità paterna e guidare l'azienda di famiglia, seguendo con cura la coltivazione – da oltre quarant'anni condotta secondo i dettami del biologico – e gli aspetti produttivi, con un occhio sempre attento all'innovazione, alla tecnologia e all'impatto ambientale.

“Siamo felici di collaborare per il quarto anno con Slow Food alla realizzazione della Guida agli extravergini e all'assegnazione di questo importante premio – spiega **Roccandrea Iascone**, responsabile comunicazione e relazioni esterne di Ricrea –. Con la filiera del pomodoro e delle conserve ittiche, quella dell'olio è altrettanto importante per Ricrea dal punto di vista sia dei volumi di imballaggi d'acciaio utilizzati per il confezionamento, sia per il riciclo attraverso la raccolta differenziata. Le latte in acciaio, oltre a garantire una

conservazione sicura del prodotto nel tempo, sono amiche dell'ambiente perché riciclabili al 100% e all'infinito. Condividendo in pieno i pilastri del manifesto di Slow Food secondo cui il cibo deve essere Buono Pulito e Giusto, Ricrea che con il suo lavoro assicura in Italia il riciclo degli imballaggi d'acciaio come latte per olio, barattoli e scatolette, cerca di dare il suo contributo per costruire un futuro sostenibile ai prodotti alimentari contenuti nei suoi imballaggi".

Le menzioni speciali pongono l'accento su alcune figure e progetti che rappresentano al meglio la scommessa di Slow Food sul futuro dell'extravergine italiano. Anche quest'anno vengono consegnate assieme a BioDea, sostenitore di questo viaggio alla scoperta della biodiversità e dell'eccellenza olivicola italiana, e premiano alcuni protagonisti che si sono distinti per la cura e valorizzazione di cultivar di pregio, e talvolta poco conosciute dal grande pubblico: la Tenuta Cavasecca di Noto (Siracusa), per l'olio extravergine di Siracusana Zaituna, storica varietà di oliva, considerata la prima coltivata in Sicilia; l'Azienda Agricola Loretta Nardini di Bertinoro (Forlì-Cesena), una delle realtà che stanno portando avanti la valorizzazione della varietà Ghiacciola con un pregiato olio monovarietale biologico; in Umbria il Consorzio per la biodiversità dell'olivo e dell'olio con l'extravergine di varietà Limona, per la prima volta valorizzata in purezza, e l'olio extravergine di Bella di Cerignola dell'azienda Suberito di Terlizzi (Bari), che ha saputo ottenere un prodotto di qualità da una cultivar nota come oliva da mensa.

"Nel febbraio del 2022, un passo storico ha segnato l'evoluzione della coscienza ambientale in Italia – ha sottolineato durante la consegna degli attestati Francesco Barbagli, amministratore delegato Bio-Esperia, titolare del marchio BioDea -. La modifica dell'articolo 9 della Costituzione ha introdotto esplicitamente la tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. Contestualmente, l'articolo 41 è stato aggiornato per subordinare l'iniziativa economica privata alla salvaguardia della salute e dell'ambiente. Questi valori fondamentali, ora scolpiti nella nostra Carta costituzionale, rappresentano da sempre la guida del lavoro di BioDea. La nostra filosofia aziendale è fondata sull'innovazione sostenibile, volta a ridurre drasticamente l'uso di anticrittogamici, pesticidi, concimi chimici e insetticidi, nel pieno rispetto dell'equilibrio naturale. L'obiettivo primario di BioDea è semplice quanto ambizioso: mettere le aziende agricole nelle condizioni di produrre cibo sano, nutriente e sostenibile, tutelando al tempo stesso la biodiversità e il benessere del suolo".

Infine, insieme al Gruppo Saida sono stati celebrati alcuni esempi – tra i numerosi presenti in guida – di olivicoltori che da decenni hanno deciso di prendersi cura della propria passione, gli olivi, anche in un territorio non semplice e occupandosi di cultivar non note al mercato.

In questa edizione sono state premiate: la Fattoria Castellina, storica azienda agricola del Montalbano, a Capraia e Limite (Firenze), che si distingue per l'impegno nella valorizzazione delle varietà autoctone toscane, come la Mignola; **Paola Orsini**, che sui Monte Lepini, a Priverno (Latina) porta avanti una tradizione familiare centenaria e cura diecimila piante di cultivar Itrana in regime biologico, e **Maurizio Tamellini**, titolare de La Contarina, che ha trasformato un'antica dimora veneziana tra le valli d'Illasi e Mezzane (Verona) in un'azienda agricola che celebra le cultivar autoctone, come Grignano, Favarol, Trepp e Perlarol.

“Già dalla prima vista, il consumatore deve percepire l'alta qualità del contenuto – ha dichiarato **Gian Luca Zuccarello**, commercial manager Premium Glass Division del Gruppo Saida -. Per questo Gruppo Saida si impegna ad affiancare i produttori di olio extravergine d'oliva, con proposte uniche: le collezioni Horizon e Serenity portano il livello di percezione della qualità dove il prodotto merita. Design ricercato e d'impatto, che può essere ulteriormente impreziosito da seconde lavorazioni: insieme al cliente costruiamo un packaging elegante e raffinato”.

I numeri della Guida



Francesca Baldereschi – foto Andrea Vagnoni

Dopo 25 anni dalla prima uscita, grazie a una rete di 125 collaboratori, che non sono solo esperti degustatori, ma persone presenti sul territorio, che conoscono le aziende dall'oliveto alla bottiglia, la Guida offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari.

Nell'edizione 2025 sono raccontate 823 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (127 novità rispetto allo scorso anno, a testimonianza di un settore molto vivace), recensiti 1321 oli tra gli oltre 1600 assaggiati. Cresce il numero dei produttori (227 gli oli) che hanno aderito al Presidio Slow Food degli Olivi secolari, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olivo e dei suoi prodotti, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non fanno ricorso a fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici.

Non mancano i riconoscimenti (233 in questa edizione) assegnati ogni anno dai curatori della

guida: la Chiocciola segnala le aziende (47) che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food; il Grande Olio (89) è attribuito agli extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow (143) aggiunge il riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate. La Guida cerca anche di essere un invito a visitare queste realtà per incontrare i produttori e scoprire il patrimonio olivicolo: per questo segnala le aziende che offrono ristorazione (120) e quelle con possibilità di pernottamento (191).

E una significativa novità. Per la prima volta la Guida ospita la Slovenia con 8 aziende recensite, segno di una crescita qualitativa e quantitativa di questa nazione che Slow Food è, con ragione, da anni che monitora.

Durante la presentazione è intervenuto anche **Gino Sabatini**, presidente della Camera di Commercio delle Marche, che ha ribadito come eventi di questo tipo rappresentino un'occasione per rafforzare l'impegno della Regione nella valorizzazione del territorio, attraverso il sostegno alle filiere locali e alla promozione di un turismo consapevole e sostenibile.

A seguire, **Alberto Alessandri**, sindaco di Cagli, e **Vincenzo Maidani**, presidente di Slow Food Marche, per ricordare un appuntamento che alla fine del mese vedrà di nuovo le Marche e Slow Food Italia insieme per celebrare biodiversità e produzioni d'eccellenza.

Dal 25 al 27 aprile torna infatti dopo dieci anni Distinti Salumi, la manifestazione dedicata alla migliore norcineria artigianale. Tantissime le iniziative in programma a Cagli: Laboratori del Gusto, assaggi nei Cortili, pranzi e cene presso l'Osteria dell'Alleanza, attività per grandi e piccini e un mercato con oltre 40 allevatori, norcini e produttori dei Presidi Slow Food.