

## Flos Olei 2025: nella The Best trionfa l'Italia. Pugliese il miglior olio evo, campana l'azienda dell'anno

25 Novembre 2024



ROMA – Si alza il sipario su Flos Olei 2025, la prima e più importante guida alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro extravergini, curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**.

Sono ben 729 gli oli extravergini selezionati da un panel di esperti assaggiatori, 500 i produttori segnalati, provenienti da 57 paesi divisi su 5 continenti, 91 le cartografie mondiali delle zone olivicole, di cui 20 dedicate all'Italia e 14 alla Spagna. Tre le versioni della Guida (italiano-inglese, italiano-spagnolo e italiano-cinese) che testimoniano la caratura sempre più internazionale del progetto.

Grande attesa, come tutti gli anni, per la classifica The Best che di fatto definisce il meglio della produzione mondiale. Venti le realtà che verranno premiate il 15 dicembre presso l'hotel The Westin Excelsior di Roma: 13 italiane, 3 spagnole, 2 croate, 1 greca e 1 brasiliana.

Tra i riconoscimenti più ambiti: l'Azienda dell'Anno è la salernitana Fattoria Ambrosio; il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è dell'Azienda Agricola De Carlo, pugliese; l'Azienda Emergente è il Frantoio di Croci in Toscana; i Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop-Bio sono quelli dell'Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata) e Marfuga (Umbria). Croate l'Azienda Green e quella del Cuore: O.P.G. Chiavalon e Olea B. B. (Istra), mentre il Miglior Metodo di Estrazione è dell'italiana Frantoio Ranchino (Umbria). Il miglior rapporto Qualità/Prezzo se lo aggiudica la pugliese Crudo – Schiralli, quello Qualità/Quantità e Qualità/Packaging le spagnole Muela-Olives e Verde Esmeralda Olive (Andalucía). Nelle altre categorie troviamo aziende italiane: Olio Intini (Puglia), Azienda Agricola La Selvotta (Abruzzo), Marina Colonna (Molise), Fattoria di Fubbiano (Toscana), Sebastiana Fisicaro – Frantoio Galioto (Sicilia), Azienda Agricola Biologica Titone (Sicilia); assieme a una spagnola, Almazaras de la Subbética (Andalucía), una greca, Noan (Thessalia), e una brasiliana, Fazenda do Azeite Sabiá (São Paulo).

“È il nostro Silver Jubilee – sottolinea Marco Oreggia – il che significa che da 25 anni raccontiamo l'extravergine in tutti i suoi aspetti, ma sempre privilegiando la ricerca della qualità assoluta. Si tratta di un progetto che coinvolge molte persone, alle quali va il nostro personale ringraziamento. Una ricorrenza speciale che merita di essere festeggiata in modo adeguato e proprio per questo abbiamo deciso di tornare a Roma per un evento che offrirà al pubblico degli appassionati, ma anche alla stampa e a un nutrito gruppo di importatori internazionali, l'opportunità di degustare una selezione di quanto di meglio proponga il panorama olivicolo mondiale”.

Flos Olei 2025 consegnerà, come di consueto, anche degli Special Awards: quattro riconoscimenti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura del settore olivicolo. Quest'anno il Premio L'Importatore dell'Anno va alla cinese Norenfoods Technology Co. Ltd; il Premio Il Ristorante dell'Anno alla livornese Trattoria da Aurelio; il Premio Il Giornalista dell'Anno se lo aggiudica la spagnola Nieves Ortega – Olimerca e il Premio Speciale Cristina Tiliacos è riservato alla FIOI – Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti.

Non mancherà il momento dedicato alla Hall of Fame, istituita nel 2019.

“È un'espressione nata nel mondo dello sport – spiega Laura Marinelli – riservata a chi si è particolarmente distinto nel corso degli anni, raggiungendo traguardi di assoluto valore. Diciamo che si tratta di un gruppo ristretto di autentici fuoriclasse in grado di salire ai vertici

della nostra classifica”.

Sono solo 9 aziende di cui 5 italiane, provenienti da diverse regioni: Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Azienda Agricola Biologica Americo Quattrocioni (Lazio). Alle nostrane si affiancano 3 spagnole, Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía), e la croata Mate (Istra).

Molti degli oli extravergini premiati saranno presenti, insieme ad altre eccellenze alimentari, Domenica 15 Dicembre a Roma, presso l’hotel The Westin Excelsior (Via Vittorio Veneto, 125), quando andrà in scena l’evento Flos Olei Tour in Rome. Corner con grandi chef e seminari sulle tecniche di degustazione completeranno l’offerta per il pubblico di appassionati e addetti ai lavori.