

La Guida agli Extravergini 2026 di Slow Food fotografa l'olio di qualità, baluardo di biodiversità ma richiama alla sua valorizzazione e tutela

31 Marzo 2026

di Redazione



TORRI DEL BENACO – Un lavoro di squadra per far conoscere oli, storie e territori, in cui 125 collaboratori in tutta l'Italia hanno recensito 766 aziende segnalando 1211 oli extravergini di qualità. Tutto pronto, dunque, per il debutto della Guida agli Extravergini 2026 di Slow Food Italia, che sarà presentata l'11 aprile alle 9,30 presso il Cinema teatro di Torri del Benaco (Verona), in occasione della Festa dell'olio, cui seguiranno banchi d'assaggio dalle 14,00 alle 18,00 e domenica 12 dalle 10,00 alle 18,00 sul molo De Paoli.

Una fotografia dell'olio di qualità italiano reso possibile grazie a 125 collaboratori, mossi da competenza e passione, che conoscono il mondo oleario, i produttori e il loro territorio. Per questo parlare di guida è quasi riduttivo.

“Perché non ci limitiamo – come sottolinea la curatrice **Francesca Baldereschi** – a valutare la bontà di un prodotto, ma raccontiamo le storie di famiglie, giovani imprenditori e territori

difficili che trovano nell'olivo una possibilità di futuro. In ogni bottiglia convivono memoria e innovazione, fatica e visione. Vogliamo valorizzare il lavoro, il rispetto per l'ambiente e per il sociale. Vogliamo dare con le nostre guide messaggi chiari e utili. L'olivicoltura italiana, tra problemi strutturali e straordinarie potenzialità, resta un laboratorio vivo di biodiversità e resilienza, dove la qualità non è un punto di arrivo, ma un percorso quotidiano. Per questo occorre un piano olivicolo serio, che non rincorra la quantità a tutti i costi, e investire nella cultura dell'olio che andrebbe promossa a partire dalle scuole. L'olio è un alimento sempre presente sulle nostre tavole: se lo si conosce e si impara a sceglierlo dà sapore e fa bene alla salute”.

Nei giorni dell'evento anche sei Laboratori del Gusto: cinque sull'olio guidati dai selezionatori della Guida e uno sui vini del lago di Garda (ingresso libero sino a esaurimento posti. Si consiglia la prenotazione).

Per questa edizione sono state recensite 766 aziende, 1211 oli su oltre 1500 in degustazione, di cui 573 certificati biologici; si sono rilevate 130 novità assolute e, tra i 244 riconoscimenti a testimonianza della qualità dell'olio evo italiano, 102 sono stati riservati ai Grandi Oli e 142 per i Grandi Oli Slow. Inoltre, sono 51 le chioccioline che premiano le aziende che interpretano al meglio i valori Slow Food, e 228 gli oli del Presidio Slow Food degli olivi secolari, con un leggero incremento; infine, per quanto riguarda le aziende, sono 106 quelle con ristorante, 170 quelle che hanno possibilità di alloggiare e 561 applicano sconti ai soci Slow Food che le vanno a visitare.

Insomma, un lavoro capillare che racconta territori, persone e scelte produttive, offrendo ai lettori uno strumento autorevole per orientarsi in un panorama ricco, ma spesso complesso. Numeri che sintetizzano un settore al fiore all'occhiello del nostro Made in Italy come evidenzia **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia “l'olio extravergine di oliva è il filo rosso, anzi dorato, che connota la cucina italiana, riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO il 10 dicembre 2025. Proprio come la cucina italiana, esso presenta una varietà unica al mondo, vanta un numero di cultivar nazionali senza eguali e genera un caleidoscopio di sapori, profumi, colori da vertigine: risultato di climi e microclimi, paesaggi e territori, tradizioni e pratiche che nei secoli hanno disegnato un patrimonio prezioso e fragile. Un patrimonio da riconoscere, raccontare e tutelare, adesso più che mai. Perché se la crisi climatica ha avuto negli ultimi anni un impatto severo sull'olivicoltura tutta, i coltivatori hanno dato prova di resilienza e capacità di rispondere al cambiamento con una ancora maggiore attenzione a ciò che accadeva in campo. Proprio ora, dunque, i produttori non vanno lasciati soli: l'olio extravergine di oliva, le sue proprietà organolettiche e nutraceutiche, ma anche gli areali, i muretti a secco, le terrazze, le comunità, i paesi, sono complessivamente parte integrante di una ricchezza in termini di biodiversità che percorre il

territorio italiano, che attraversa la nostra identità, che potrebbe condurci verso un orizzonte buono pulito a giusto per tutte e tutti”.

Il mosaico olivicolo presente in Italia è, dunque, unico al mondo, custodisce un patrimonio di biodiversità straordinario: oltre 530 cultivar, spesso diffuse in piccole zone, frutto di secoli di adattamento, capaci di donare sensazioni olfattive e gustative sensazionali. Bisogna puntare su questo invece di rincorrere a facili e sbrigativi soluzioni come gli impianti super intensivi (questi oli non vengono inseriti in guida) o una meccanizzazione spinta. La concorrenza e la crisi climatica mettono in evidenza che la qualità dell’olio non nasce dal caso, ma richiede competenza, prevenzione e investimenti.

“Nonostante si legga da più parti – sottolinea **Marco Antonucci**, esperto della Guida Extravergini – che la produzione di olio di oliva 2025/26 sia stata generosa e del 30% superiore rispetto allo scorso anno, l’olivicoltura italiana in realtà è in difficoltà: infatti la produzione nazionale negli ultimi 20 anni si è più che dimezzata. Le cause di tale disastro sono diverse e sciaguratamente si amplificano negli anni. Primo tra tutti è il cambiamento climatico comportando inverni sempre più caldi, che non consentono un adeguato sviluppo delle proteine della fioritura; forti grandinate estive; clima sempre più umido, perfetto incubatore di cimice e mosca, insetti che quest’anno come una sorta di atto di sopravvivenza della specie sono arrivati a sviluppare fino a sei generazioni, mettendo in ginocchio anche il contadino più attento in campo. A ciò si aggiunge l’abbandono vero e proprio degli oliveti, soprattutto quelli più vecchi e diradati: invece di considerarli come volano di un’agricoltura sostenibile basata sulla salvaguardia di cultivar locali tradizionali, sul rispetto dell’ambiente anche da un punto di vista paesaggistico del nostro territorio che, ricordiamolo, è bello proprio perché disegnato dai contadini, spesso e volentieri vengono surrogati da impianti superintensivi che, se da un lato affascinano per la velocità di crescita e l’elevata quantità di piante per ettaro, dall’altro sono la negazione della biodiversità e della sostenibilità ambientale, necessitano di un maggior utilizzo di fitosanitari ed erbicidi e non svolgono alcuna azione anti erosiva o di salvaguardia del terreno”.