

Maestrod'olio 2024: la premiazione in occasione dei 10 anni di ExtraLucca Summer Edition

25 Giugno 2024

di Redazione



LUCCA - Grande attenzione per la nuova edizione del concorso Maestrod'olio, la rassegna olearia nazionale che ogni anno celebra le migliori produzioni Evo del BelPaese. Il concorso a cura dell'Accademia Maestrod'olio che, da oltre 20 anni, promuove l'olio Extravergine artigianale italiano attraverso l'organizzazione di eventi, corsi di specializzazione dedicati al pubblico, agli addetti di settore e a tutti gli appassionati.

Fondata da **Fausto Borella**, critico enogastronomico e sommelier professionista, Maestrod'olio può contare su un team di grandi esperti e tecnici del settore impegnati nella divulgazione delle eccellenze e dei territori dell'extravergine più affascinanti di ogni regione, nonché nell'educazione al consumo e all'abbinamento olio-cibo-vino.

163 le aziende presenti in guida e ben 385 campioni degustati: questi i numeri della nuova edizione che regalerà agli appassionati un viaggio tra i sentori e i profumi caratteristici delle 580 cultivar, dal settentrione alle isole, che esprimono la ricchezza e la biodiversità del patrimonio olivicolo italiano. Una selezione attenta, con ogni singola etichetta degustata e raccontata e con gli evo premiati che entrano di diritto a far parte della Selezione Maestrod'olio. Non solo una vetrina dei migliori Extravergine ma una raccolta di storie di passione, duro lavoro e tanta dedizione per conoscere i volti che fanno dell'Extravergine italiano un prodotto d'eccellenza.

45 le aziende a ottenere il primo riconoscimento, le Corone Maestrod'olio, assegnate ai coraggiosi produttori che, nel corso dell'ultima e complessa campagna olearia, si sono particolarmente distinti per la qualità dei loro extravergine. Le regioni maggiormente rappresentate sono la Toscana con 10 aziende premiate e poi a seguire la Sicilia, e l'Umbria, con 6 riconoscimenti ciascuna, la Calabria e la Puglia a pari merito con 5 aziende incoronate, chiudono Campania e Sardegna a seguire.

Sono invece 20 le Gemme Maestrod'olio assegnate dalla guida che vede in testa la Toscana con 8 aziende, segue la Puglia e l'Umbria con 3, le Marche con 2, chiudono Abruzzo, Calabria, Campania, Molise e Sicilia con una azienda rappresentanza.

Un vero e proprio parterre de roi che si ritroverà a Lucca per la premiazione il giorno 8 luglio a Lucca presso l'Antico Caffè delle Mura. Un momento di incontro importante che si andrà a inserire nel ricchissimo programma di ExtraLucca Summer Edition 2024, la manifestazione che, dal 1 luglio al 3 agosto, animerà i suggestivi spazi del Loggiato Pretorio di Piazza San Michele a Lucca. Giunta alla sua decima edizione, Extralucca si conferma come un'occasione unica per celebrare gli oli Evo italiani d'eccellenza e vedrà la partecipazione di 25 aziende provenienti da 14 regioni italiane e 10 grandi cantine dello Stivale. Un'esperienza imperdibile che darà ai visitatori la possibilità di conoscere le eccellenze di ogni produttore in un contesto unico e invidiato in tutto il mondo.

“Con grande orgoglio – sottolinea Fausto Borella, presidente dell'Accademia Maestrod'Olio – tengo a evidenziare non solo le aziende premiate, ma tutte quelle che con grande merito sono entrate in questa edizione. Il Concorso si pone come punto di riferimento per tutti gli appassionati e gli intenditori, nonché per tutti i neofiti desiderosi di saperne di più sul magnifico mondo dell'extravergine. Anche e soprattutto in questo momento c'è bisogno di sostenere l'olio italiano, artigianale e di qualità”.

E sul fronte dell'aiuto alle aziende, l'Accademia è impegnata nell'affiancamento di molte tra le realtà olivicole più importanti della Penisola e non solo, portando avanti consulenze

agronomiche e di avviamento alla commercializzazione in Italia e all'estero, a supporto dei produttori. Continua infatti la consulenza professionale alla Famiglia Reale di Ras Al Khaimah, negli Emirati Arabi Uniti, dove lo Sceicco Saïd bin Zayid al-Qasbi ha investito Borella e il suo team del compito di seguire la produzione delle circa 3.000 piante di olivo e dell'intera produzione agricola del Paese.

Aziende premiate Corone Maestrod'olio

Marina Palusci (Abruzzo)

Tommaso Masciantonio (Abruzzo)

Sorelle Garzo (Calabria)

Fratelli Renzo (calabria)

Dinando Tradizione e Innovazione (Calabria)

Torchia (Calabria)

Olearia San Giorgio (Calabria)

Ambrosio (Campania)

Frantoio Romano (Campania)

Frantoio Torretta (Campania)

Paola Orsini (Lazio)

Alfredo Cetrone (Lazio)

SilviSabinaSapori (Lazio)

Olive Gregori (Marche)

Marina Colonna (Molise)

Lamantea (Puglia)

Maselli (Puglia)

Galantino (Puglia)

Amore Coltivato (Puglia)

Olio De Carlo (Puglia)

Il Giglio Agriturismo (Sardegna)

Agricola Rovelli (Sardegna)

Accademia Olearia (Sardegna)

Masoni Becciu (Sardegna)

Evo Sicily (Sicilia)

Agrestis (Sicilia)

Sikulus (Sicilia)

Sciabacco (Sicilia)

Frantoi Cutrera (Sicilia)

Feudo Disisa (Sicilia)

Pruneti (Toscana)

Leo Verde Tenuta di Montelattaia (Toscana)

Podere Ricavo (Toscana)

Fèlsina (Toscana)

Fubbiano (Toscana)

Il Borro (Toscana)

Frescobaldi (Toscana)

L'altro Sapore (Toscana)

Scovaventi (Toscana)

Querciamatta (Toscana)

Frantoio Ciarletti (Umbria)

Decimi (Umbria)

Marfuga (Umbria)

Frantoio Filippi (Umbria)

CM Centumbrie (Umbria)

Agraria Mannelli (Umbria)

Aziende premiate Gemme Maestrod'olio

Le Prunaie Terre di Varano (Abruzzo)

Tenute Cristiano (Calabria)

Camerota (Lazio)

La Collina delle Fate (Marche)

Ferretti Agricola (Marche)

Masserie Zappacosta (Molise)

Pozzoserpi (Puglia)

Agricola De Cesare (Puglia)

Tenuta Esse (Puglia)

Trebbio (Toscana)

Matrix (Toscana)

Marini (Toscana)

Bellandi (Toscana)

Podere la Costa (Toscana)

Il Cavallino (Toscana)

Olio Bove (Toscana)

Tenuta di Tramonte (Toscana)

Cooperativa Oleificio Pozzuolese (Umbria)

Perugia Vecchia (Umbria)

Mitera (Umbria)

Azienda Pietro Matarazzo (Campania)

Azienda Rodyum (Campania)