

Olio extravergine, massimo riconoscimento Bibenda al Ravece di Sabino Basso

3 Marzo 2026

di **Redazione**



SAN MICHELE DI SERINO – La qualità incontra il vertice dell’eccellenza: l’olio extravergine monocultivar Ravece della linea “Sabino Basso – Selezione Oli D’Italia” conquista le prestigiose 5 Gocce Bibenda, il massimo riconoscimento assegnato ai migliori oli extravergine d’oliva d’Italia.

Un traguardo che certifica l’altissimo livello qualitativo del prodotto, premiato con la valutazione di eccellenza, fascia riservata alle produzioni più rappresentative e performanti del panorama olivicolo nazionale. Il riconoscimento conferito dalla Guida Bibenda rappresenta una delle attestazioni più autorevoli nel settore agroalimentare italiano e premia l’impegno

costante nella ricerca della qualità, nella selezione delle migliori olive e nella cura di ogni fase produttiva. La monocoltura Ravece della linea Sabino Basso si conferma così interprete autentica di un territorio e di una cultivar simbolo dell'Irpinia, espressione di carattere, identità e tradizione.

La linea di oli di alta qualità "Sabino Basso" è nata da una intuizione di **Sabino Basso**, direttore operativo della Basso Fedele & Figli srl di San Michele di Serino (Avellino), che ha pensato di dare vita ad un'antologia in grado di raccogliere la produzione olivicola d'eccellenza, mettendo insieme le migliori espressioni della regione. Vero e proprio top di gamma, una linea di prodotto d'élite che si caratterizza per una grandissima cura per i dettagli di gusto e di design.

Una storia imprenditoriale che affonda le radici nel 1904 e che, da oltre un secolo, unisce tradizione e innovazione nel segno della qualità. Fondata da Felice Basso in Irpinia e cresciuta attraverso le generazioni fino a **Fabrizio e Federico Basso**, l'azienda ha saputo trasformarsi da realtà familiare a marchio internazionale presente in oltre 90 Paesi, mantenendo intatti i valori originari: cura dei processi, attenzione al cliente e rispetto per il territorio. La linea "Sabino Basso" interpreta questa visione coniugando qualità e design, espressione di un extravergine capace di rappresentare l'eccellenza degli oli italiani e il legame profondo con i luoghi da cui nasce.

L'assegnazione delle 5 Gocce di Bibenda sottolinea il valore di un extravergine che si distingue per profilo sensoriale, equilibrio e personalità, rafforzando ulteriormente il posizionamento tra le eccellenze italiane e internazionali del comparto olivicolo. Un risultato che premia il lavoro quotidiano e la visione orientata alla qualità, alla valorizzazione delle cultivar autoctone e alla promozione dell'olio extravergine come ambasciatore del patrimonio agroalimentare italiano nel mondo.