

OLIO, IL DELICATE MONOCULTIVAR MAURINO DEL FRANTOIO FRANCI È IL MIGLIORE D'EUROPA

24 Marzo 2023

di Redazione



CASTEL DEL PIANO - “Il Magnifico”, l’Oscar dell’Olio 2023, è stato assegnato al Frantoio Franci di Montenero d’Orcia (Grosseto) per il Delicate Monocultivar Maurino, premiato come Miglior Extravergine d’Europa.

Una cerimonia densa di emozioni, quella che si è tenuta alle Cantine Antinori di San Casciano Val di Pesa il 17 marzo, a cinque anni esatti dal Premio Alla Carriera “Marco Mugelli Award” de Il Magnifico conferito a Fernando Franci, fondatore del Frantoio nel 1958.

“Un premio tanto desiderato quanto inaspettato, il Magnifico, dopo la raccolta così complicata che abbiamo affrontato, probabilmente la più difficile della nostra carriera”, commenta in una nota **Giorgio Franci**, titolare del frantoio. “Ed il Maurino è uno dei prodotti di cui quest’anno andiamo più fieri, una varietà di grande potenzialità e complessità, che lavoriamo con cura ed attenzione, nel rispetto delle sue peculiarità e dei nostri standard di qualità; questa è una cultivar, infatti, di difficilissima interpretazione, perché la sua finestra di maturazione ottimale è di brevissima durata e questa variabile rende molto arduo individuare il momento perfetto per la raccolta”.

“La nostra esperienza, fortunatamente, ci ha aiutato e Delicate Maurino si è rivelato una novità piacevolissima e sorprendente, per noi e per i nostri clienti affezionati, a cui vogliamo dare sempre nuovi stimoli per venirci a trovare ad ogni raccolta. Un olio che mi sarebbe tanto piaciuto far assaggiare a mio babbo, per dimostrarci a vicenda che, dopo tutti questi anni, abbiamo ancora molto da raccontare e soprattutto che possiamo stupire anche le platee che ci conoscono da sempre, fin dagli albori della nostra storia, come quella de Il Magnifico”.

L’olio vincitore è una produzione limitata di Frantoio Franci, una Selezione fruttato leggero, Monocultivar Maurino, che si distingue per il fruttato complesso, avvolgente, con note vegetali molto fresche che ricordano la foglia di pomodoro, il cuore del carciofo ed erbe balsamiche.

“Una grande emozione premiare come il Magnifico Giorgio Franci e la sua azienda di Montenero d’Orcia, che finalmente centra la vittoria con un olio profumato ed intenso che lascia il palato eccitato con un finale pulito e persistente. È L’olio che nessuno deve farsi mancare”, ha dichiarato **Matia Barciulli**, presidente del premio.

Aperta a produttori italiani ed europei, il Magnifico è una manifestazione di grande valore che promuove l’olio di alta qualità, una delle eccellenze dell’agro alimentare italiano. Lo scopo è informare, aiutare a far comprendere al mondo che l’olio è qualcosa che serve alla nostra salute, al nostro gusto e che va diversificato. L’Associazione “Premio Il Magnifico” è una libera Associazione no profit nata per diffondere, valorizzare e promuovere l’olio extravergine d’oliva di alta qualità anche a mezzo di istituzione e attribuzione di riconoscimenti e allargandone la conoscenza quale prodotto di eccellenza nel panorama gastronomico e nutrizionale.

Ma c’è di più, il Magnifico è un premio a cui brindare e da qui l’ispirazione: nasce il cocktail “Il Magnifico” che sarà presentato in occasione della Florence Cocktail Week di Firenze dal 17 al 23 Aprile 2023 e che vede come ingrediente d’onore proprio il Delicate Monocultivar Maurino del Frantoio Franci.