

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: ECCO I PREMI PER L'USO SAPIENTE

1 Marzo 2021



ROMA – Un premio ai migliori oli regionali, a chef, pizzaioli, gelatieri e oleoteche e all'uso sapiente" dell'olio Evo: è quanto stato assegnato dall'Associazione internazionale ristoranti dell'olio, con la Selezione Airo 2021 e con l'evento "I Ristoranti dell'Olio Airo".

L'iniziativa, organizzata con una diretta Facebook per le restrizioni dovute all'emergenza sanitaria e patrocinata dal Comune di Firenze, dall'Associazione nazionale Città dell'Olio e dal Consorzio Olio Igp Toscano, ha assegnato, parallelamente alla selezione dei migliori oli per la ristorazione, il premio come miglior ristorante dell'Olio A.i.r.o. 2021, a Gaetano Trovato di "Arnolfo" (Colle Val d'Elsa, Siena).

Il miglior emergente è risultato **Emilio Banchemo** di "L bunet" (Bergolo, Cuneo). A **Stefano Pinciaroli** di "PS" (Cerreto Guidi, Firenze) è andato il riconoscimento della Guida Gambero

Rosso, con cui da quest'anno l'A.i.r.o. ha iniziato una speciale partnership. Miglior chef dell'olio 2021 è **Kotaro Noda** del "Bistrot 64" (Roma), mentre il premio per lo chef emergente è andato a **Lorenzo Cantoni** di "Al Canalicchio" (Canalicchio, Perugia).

Relativamente alla sezione pizze, il premio per il miglior Pizzaiolo dell'Olio A.i.r.o. 2021 è andato a **Francesco e Salvatore Salvo** di "Salvo Pizzaioli" (Napoli) e a **Domenico Felice** di "Ti do una pizza" (Firenze), come emergente. Il riconoscimento come miglior Oleoteca se l'aggiudica Sapord'olio (Roma), e I Frantoi come miglior emergente. Il titolo di miglior gelatiere per l'uso dell'Olio evo in gelateria va a Vetulio Bondi (Firenze).