

SLOW FOOD, 7 GRANDI OLII ABRUZZESI NELLA GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2019



L'AQUILA - A 20 anni dalla prima edizione, torna la *Guida agli Extravergini* a cura di Slow Food Italia. In occasione di Frantoi in festa, organizzato in collaborazione con Fico Eataly World a Bologna il 16 e 17 marzo, saranno infatti svelati in anteprima tutti i riconoscimenti della pubblicazione, disponibile da fine aprile.

La Guida è il frutto di un lavoro collettivo di numerosi esperti e appassionati che hanno scandagliato ogni angolo della nostra Italia per tracciare una mappa della migliore

produzione olivicola 2018. L'obiettivo di Slow Food Italia con questa guida è aiutare il consumatore nella scelta dell'olio migliore davanti agli scaffali del supermercato o della bottega sotto casa.

Le aziende premiate dalla guida saranno presenti, insieme ad alcuni frantoiani, in un mercato speciale allestito a Fico Eataly World dove è possibile anche partecipare alle degustazioni didattiche dell'Oil bar per muovere i primi passi nell'assaggio delle varietà tipiche di alcune zone d'Italia.

In particolare domenica 17 alle 11 presso la sala Fondazione Fico, si svolgerà la presentazione della Guida agli Extravergini 2019 con la premiazione dei migliori oli recensiti, oltre 120 nonostante una difficile annata in molte regioni. Segno di un settore molto attento e professionale che rimane uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy.

Il Grande Olio è il premio attribuito all'extravergine che si è distinto per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchia territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow aggiunge il riconoscimento delle pratiche agronomiche sostenibili applicate.

L'Abruzzo è presente nella Guida con 7 prodotti: Veneranda 19 di Tenuta Zuppini (Grande Olio), Intosso di Forcella (Grande Olio), Vesta (Grande Olio) e Armonia (Grande olio Slow) di Frantoio Hermes, Dop Trappeto di Caprafico e Intosso di Tommaso Masciantonio (Grande Olio Slow) e Crognalegno Bio di Sapori della Majella (Grande Olio Slow).

Sarà all'evento di Bologna anche l'azienda agricola di Sandro Ottaviani dell'omonimo frantoio di Capestrano (L'Aquila).