



OLI D'ITALIA: AL VINITALY GAMBERO ROSSO PREMIA 23 ABRUZZESI, CAPRAFICO AZIENDA DELL'ANNO

16 Aprile 2018 

VERONA – Ottava edizione per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso in collaborazione con Unaprol, una mappatura puntuale e appassionante degli extravergine italiani, come dimostrano le storie, le etichette e i prodotti delle 476 aziende con i 743 oli recensiti.

La campagna olearia del 2017, malgrado le difficoltà, ha registrato un confortante e significativo aumento quantitativo e qualitativo della produzione, a dimostrazione che il settore continua a mettere in campo le migliori energie creative e imprenditoriali possibili per ottenere extravergine di livello altissimo, in grado di ben figurare anche nei mercati esteri.

In questa edizione 161 oli hanno ottenuto il massimo riconoscimento delle Tre Foglie. La Toscana è la prima regione sul podio, con 24 etichette premiate, seguita dalla Puglia con 18 e dal Lazio con 17. Sono 202 le Due Foglie Rosse, mentre 92 sono le etichette che si aggiudicano il miglior rapporto qualità/prezzo.

Venti i Premi Speciali: il Migliore Fruttato Leggero, i 2 Migliori Fruttato Medio, il Migliore Fruttato Intenso, il Migliore Monocultivar, i 2 Migliori Dop e i 2 Migliori Igp, i 2 Migliori Blend e i 2 Migliori Biologici, i 2 Migliori Rapporto Qualità/Prezzo, l'Azienda dell'Anno e l'Olivicoltore dell'Anno. (Vedi allegato)

Due i premi per la Migliore Performance Territoriale, dedicati a una zona specifica di cultivar autoctone e di produttori che le valorizzano, sono andati al Lazio e alla Calabria.

“Grazie al vasto patrimonio agroalimentare, l'Italia possiede prodotti unici al mondo, come dimostrano le centinaia di cultivar che danno vita agli oli straordinari recensiti dalla guida, che da maggio sarà disponibile anche in versione web app” commenta in una nota **Paolo Cuccia**, presidente del Gambero Rosso. “Noi, con Gambero Rosso Academy, siamo in prima linea sul fronte della formazione, classica e digitale, requisito essenziale affinché le nostre eccellenze possano essere gestite, comunicate e apprezzate all'estero. Ed è sui mercati esteri, i più remunerativi, che portiamo gli oli d'oliva, insieme al vino e al food made in Italy di qualità, con il Worldtour che Gambero Rosso organizza ogni anno nel mondo”.

“L'Italia è il Paese della biodiversità in olivo, con oltre 500 cultivar censite, e mantiene saldamente il primato europeo della qualità negli oli extravergine di oliva Dop e Igp con 46 marchi riconosciuti dall'Ue – afferma **David Granieri**, presidente Unaprol – Su questo



dobbiamo puntare, esaltando la distintività di prodotti unici, valorizzandoli, rendendoli riconoscibili sui mercati internazionali e sviluppando strategie di marketing adeguate per quello che è il simbolo della dieta mediterranea e una bandiera del made in Italy”.

Infine, 1.500 utili indirizzi per mangiare, comprare e dormire nei dintorni delle aziende olearie.

LE AZIENDE ABRUZZESI PREMIATE

DUE FOGLIE ROSSE

Majia Monocultivar Coratina

Cascina Bruno

Elice (Pescara)

Monocultivar Ascolana

Fattoria Torre delle Valli

Civitella Casanova (Pescara)

Fines Vestinorum

Frantoio Hermes

Penne (Pescara)

Vesta Dop Aprutino Pescara Bio

Frantoio Hermes

Penne (Pescara)

Electum

La Selvotta

Vasto (Chieti)

Dop Aprutino Pescara

Sandro Di Giacomo

Pianella (Pescara)

Olio Extravergine di Oliva Bio

Sandro Di Giacomo

Pianella (Pescara)

Olio Extravergine di Oliva

Tocco d'Italy

Tocco da Casauria (Pescara)

PREMI SPECIALI

I 2 Migliori Qualità/Prezzo



Oliva Grossa Monocultivar Bella di Cerignola
La Selvotta – Vasto (Chieti)

Azienda dell'Anno

Trappeto di Caprafico – Tommaso Masciantonio
Casoli (Chieti)

TRE FOGLIE

Olio Extravergine di Oliva

Ermoli Crugnale
Pettorano sul Gizio (L'Aquila)

Tre Torri Olio Extravergine d'Oliva

Frantoio della Valle
Prezza (L'Aquila)

Erbacius Monocultivar Picholine

Frantoio Hermes
Penne (Pescara)

Monocultivar Ascolana

Giardini di Giulio
Tocco da Casauria (Pescara)

Monocultivar Toccolana Bio

Guardiani Farchione
Tocco da Casauria (Pescara)

Oliva Grossa Monocultivar Bella di Cerignola

La Selvotta
Vasto (Chieti)

Dop Pretuziano delle Colline Teramane Bio

Persiani
Atri (Teramo)

Olio Musino Monocultivar Ascolana Tenera

Skygreen
Nocciano (Pescara)

Filodolio Monocultivar Intosso

Tenuta Sant'Ilario
Pineto (Teramo)

Veneranda 19

Tenuta Zuppini
Torricella Sicura (Teramo)

**Dop Colline Teatine Bio**

Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico
Casoli (Chieti)

L'Olio Monocultivar Intosso

Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico
Casoli (Chieti)

Monocultivar Crognalegno

Tommaso Masciantonio – Trappeto di Caprafico
Casoli (Chieti)