

LA CERIMONIA

Premio ai vincitori

● La proclamazione degli oli vincitori è avvenuta il 20 febbraio scorso in occasione della prima edizione degli «Evoos Days», il nuovo progetto di Veronafiore-Sol&Agrifood per la formazione e il networking della filiera oleicola. Progetto che si è svolto a Veronafiore con il patrocinio dall'Accademia dei Georgofili e dall'Accademia nazionale dell'olivo e dell'olio e la collaborazione del «Teatro Naturale», rivista online sul mondo oleicolo. Questi i temi trattati: tecniche per aumentare la produzione nazionale, qualità degli oli, conoscenza dei mercati esteri e relazione con i buyer internazionali, marketing e comunicazione. La premiazione degli stessi oli vincitori e la loro degustazione avverranno invece al «Sol&Agrifood», che si svolgerà, dal 9 al 12 aprile, nell'ambito del Vinitaly, il salone internazionale del vino e dei distillati. Ancora una volta al «Sol d'oro» ha trionfato l'Italia: con una medaglia d'oro in più rispetto allo scorso anno, ha aumentato il proprio bottino e ha battuto la Spagna 12 a 3 nella disfida tra i migliori extravergine del mondo. In particolare, i produttori italiani si sono aggiudicati quattro ori sui cinque previsti dalle sezioni del concorso, tutte e cinque le medaglie d'argento e tre di bronzo. Tre medaglie, una d'oro e due di bronzo, sono invece andate agli spagnoli. Agli oli premiati «Sol&Agrifood» dedica ormai da anni una serie di iniziative: dalla guida «Le stelle del Sol d'Oro», che viene distribuita ai buyer internazionali e ai delegati di Veronafiore nel mondo, alle degustazioni guidate e all'Evoos Bar.



# Una Medaglia d'oro per l'olio Caieta

Sul podio L'Azienda agricola Cosmo Di Russo di Gaeta trionfa con merito al «Sol d'oro» di Verona

## PROTAGONISTA

Per la seconda volta consecutiva il Caieta ha conquistato il primo posto al «Sol d'oro-Emisfero Nord» di Verona, il concorso oleario internazionale più importante al mondo. Concorso, questo, che è organizzato da Veronafiore come anteprima di «Sol&Agrifood», la rassegna dell'agroalimentare di qualità. Prodotto dall'Azienda agricola Cosmo Di Russo di Gaeta, il Caieta è un olio ricavato dalla molitura di olive della varietà itrana, tipica cultivar dell'Agro Pontino. Come l'anno passato, ha vinto nella sezione «Oli extravergine d'oliva» - categoria fruttato medio. Ecco come i titolari dell'azienda lo descrivono: «Di colore giallo oro, con lievi riflessi verdi, si presenta all'olfatto armonico ed elegante, con note di mandorle dolci, sentori di erba e fruttato di oliva. Al gusto è morbido, con l'amaro e il piccante contenuti». Le olive con cui viene prodotto sono coltivate nelle colline di Gaeta «in una zona dove l'olivo trova elementi, quali la morfologia dei terreni e la costituzione di sabbie calcaree degli stessi, oltre alla vicinanza del mare, che sono particolarmente favorevoli». «E' una zona - precisano i titolari dell'azienda - in cui il clima è ventilato e mite, mai eccessivamente umido, con



temperature invernali poco rigide e comunque mai inferiori ai meno cinque gradi e temperature estive mai superiori ai quaranta gradi. Infine, la zona offre una discreta quantità di acqua durante tutto l'anno, senza che ristagni a lungo». Tornando al «Sol d'oro», il concorso punta ad evidenziare e promuovere le migliori produzioni oleicole del mondo. Ciò grazie al panel composto di degustatori internazionali che valutano gli oli secondo le sezioni Extravergine (categorie: fruttato leggero, fruttato me-

dio e fruttato intenso), Monovarietale e Biologico, premiano i primi tre per ogni sezione o categoria. Trecento erano gli oli in gara, provenienti, oltre che dall'Italia, dalla Spagna, Croazia, Slovenia, Turchia, Portogallo, Germania, Francia, Cile e per la prima volta dal Giappone.

Dopo essere stati resi anonimi, gli oli vengono giudicati in modalità «blind tasting» da una commissione di tredici giudici internazionali, che provenivano quest'anno dall'Italia, Spagna, Turchia, Tunisia,



Grecia e Slovenia. Il «Sol d'Oro» è l'unica competizione internazionale ad adottare la degustazione alla cieca. «Questa scelta operativa e la decisione di avere sempre il medesimo capo panel fin dalla prima edizione del 2002 per mantenere l'uniformità di giudizio - puntualizzano gli organizzatori del concorso - rendono il premio particolarmente ambito da chi produce altissima qualità».

Tutti gli oli vincitori possono fregiarsi del premio ricevuto. ●