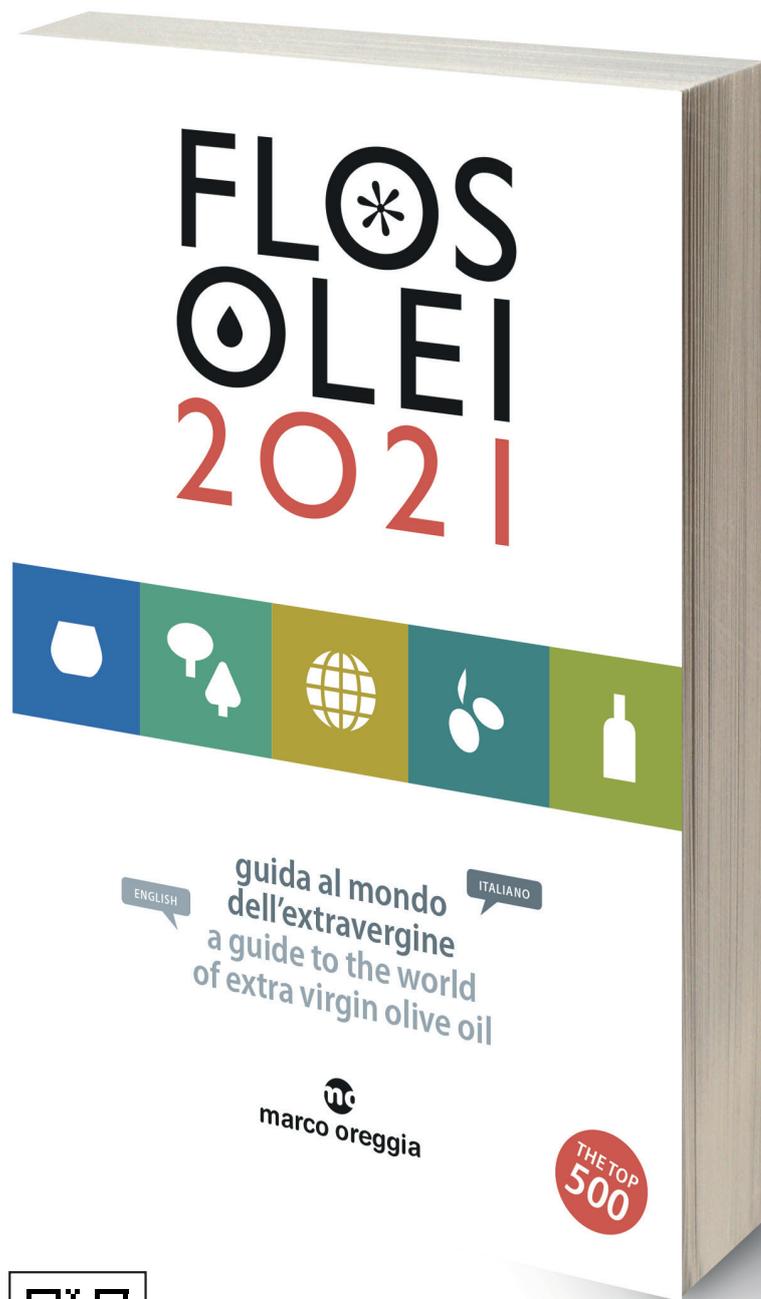
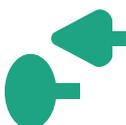


FLOSOLEI 2021

FLOSOLEI 2021



E.V.O. srl
Via Positano, 100
00134 Rome (Italia)
Tel. & Fax: +39 06.7197254
info@flosolei.com
www.flosolei.com
www.flosolei.com/shop



FLOSOLEI 2021

XII edizione della prestigiosa guida al mondo dell'extravergine

FLOS OLEI 2021:

4 ITALIANE E 2 SPAGNOLE NELLA HALL OF FAME

NELLA THE BEST TRIONFA L'ITALIA

CALABRESE L'AZIENDA DELL'ANNO, ANDALUSO IL MIGLIOR OLIO

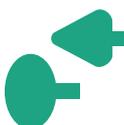
Giunge alla sua XII edizione **Flos Olei**, la prestigiosa guida dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine, curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**. Il volume, realizzato in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), a dimostrazione della portata globale del progetto, seleziona e racconta le migliori **500 aziende** provenienti da **5 continenti** e **54 nazioni** (new entry del 2021 è la Georgia), passando in rassegna un totale di ben **714 oli** differenti. Un vero e proprio atlante olivicolo mondiale, comprensivo di cartografia delle zone di produzione, di un'accurata descrizione delle varietà tipiche, di schede di degustazione degli oli con relativi abbinamenti gastronomici e più in generale di informazioni storiche e culturali, utili tanto agli appassionati quanto ai neofiti della materia.

Non mancano ovviamente i **premi**, grazie al lavoro svolto con criteri di assoluto rigore da un panel di esperti assaggiatori coordinati dai due curatori. Non ci sono nuovi ingressi nella **Hall of Fame**, sorta di gotha mondiale dell'extravergine. Categoria, istituita per la prima volta lo scorso anno, all'interno della quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. Solo 6 le realtà presenti: le italiane **Frantoio Bonamini** (Veneto), **Frantoio Franci** (Toscana), **Azienda Agraria Viola** (Umbria), **Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi** (Lazio) e le spagnole **Castillo de Canena Olive Juice** e **Aceites Finca La Torre** (entrambe dell'Andalucía).

Come consuetudine sono 20 le realtà insignite dei riconoscimenti e inserite per questo nell'ambito **The Best**: 11 italiane, 5 spagnole, 1 slovena, 1 croata, 1 greca e 1 cilena. Tra i titoli più importanti: l'*Azienda dell'Anno* è la calabrese **Tenute Pasquale Librandi**; il *Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno* è il Nobileza del Sur - Eco Day dell'andalusina **Aceites Nobileza del Sur**; l'*Azienda Emergente* è la toscana **Azienda Agricola Cesare Diddi**; il *Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica* è l'Oro del Desierto - Coupage della spagnola **Rafael Alonso Aguilera**, anch'essa dall'Andalucía; mentre dalla Castilla-La Mancha, altra regione della Spagna, proviene il *Migliore Olio Extravergine di Oliva Qualità/Prezzo*, ovvero il Picual firmato da **Palacio de Los Olivos**. Le altre aziende italiane premiate nelle varie categorie previste sono: **Frantoio Anteata** (Toscana), **Frantoio Gaudenzi** e **Marfuga** (Umbria), **Azienda Agricola Cosmo Di Russo** (Lazio), **Tenuta Zuppini** (Abruzzo), **Madonna dell'Olivo** e **Fattoria Ambrosio** (Campania), **Società Agricola Fratelli Ferrara** e **Azienda Agricola Le Tre Colonne** (Puglia). A completare il quadro, fuori dai confini nazionali: **Señorios de Relleu** e **Aceites Oro Bailén - Galgón 99** (Spagna), **Jenko** (Slovenia), **Mate** (Croazia), **Noan** (Grecia), **Agricola Pobeña** (Cile).

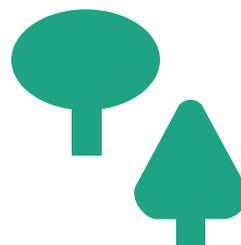
Come di consueto inoltre Flos Olei 2021 assegna anche degli **Special Awards**. Sono riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il *Premio L'Importatore dell'Anno* lo vince **Francesca De Ritis** (Olanda); il *Premio Il Ristorante dell'Anno* va al **Patriarca** di Bitonto (Italia), diretto dallo chef Emanuele Natalizio; il *Premio Il Giornalista dell'Anno* è per **Alberto Grimelli** (Italia) della testata Teatro Naturale; il *Premio Speciale Cristina Tiliacos* va all'azienda **Marqués de Griñon Family Estate** (Spagna), in ricordo del suo creatore e anima **Carlos Falcó**.

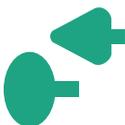
Anche quest'anno è presente in guida il simbolo della **blockchain**, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Mentre, così come da tradizione, le 884 pagine di Flos Olei 2021 sono stampate su **carta FSC**, sottolineando l'attenzione degli autori per l'ambiente. La guida è infine disponibile anche su **App** per iOS e Android.



Introduzione

Giunta alla dodicesima edizione, *Flos Olei - guida al mondo dell'extravergine* continua ad allargare lo sguardo sul panorama olivicolo mondiale, mantenendo l'originario, ambizioso obiettivo: portare freschezza ed energia all'interno del contesto editoriale del settore oleario. Del resto l'olio, principe dei condimenti nonché alimento base della dieta mediterranea, consumato e apprezzato ovunque per le sue molteplici virtù organolettiche e salutistiche, merita il giusto approfondimento: è così che nasce Flos Olei, una Guida unica nel suo genere, dal carattere marcatamente internazionale e realizzata in doppia lingua (italiano-inglese e italiano-cinese). Si presenta come uno strumento di conoscenza e divulgazione del meglio delle realtà produttive di tutto il mondo che vuole entrare nelle case dei consumatori, sia nei paesi tradizionalmente produttori, sia in quelli dove c'è soltanto consumo. La Guida si propone come mezzo di informazione, completa e trasparente, utile tanto per gli appassionati e neofiti di tutte le età quanto per gli esperti: produttori, importatori, distributori, tecnici. Attraverso l'assaggio e la selezione di migliaia di campionature i curatori portano a conoscenza del lettore le migliori aziende produttive a livello mondiale, guidandolo nella scelta orientata all'eccellenza e nella scoperta che sono ormai abbattute le frontiere della qualità e che si ottengono ottimi risultati produttivi in tutti e cinque i continenti. Anzi si contano, tra i paesi olivicoli, anche colossi economici inaspettati come Cina, Giappone, Brasile, India. Sono in tutto 54 le nazioni del mondo presenti in Guida, ognuna con il proprio spazio introduttivo che offre un panorama storico, culturale e di produzione. Due di queste - Spagna e Italia - sono approfondite attraverso una suddivisione regionale. Le aziende sono raccontate in 500 schede in cui viene descritto il loro prodotto migliore, dopo essere stato selezionato da un panel ufficiale di Esperti Assaggiatori. Altri 214 extravergine provenienti dalle stesse strutture che, pur non prescelti sono comunque segnalati, completano la rassegna, per un totale di 714 oli presenti. Il cuore della produzione olearia è il Mediterraneo ma, accanto ai paesi di quest'area, la qualità si estende anche a luoghi più lontani che si stanno affermando ogni anno di più sul mercato internazionale. Pensiamo a realtà come Argentina, Cile, Uruguay, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda. Oppure a paesi mediterranei in forte crescita nel mercato olivicolo di alto livello, come Croazia, Francia, Slovenia e Marocco. Insomma, lo sguardo sul mondo è decisamente ampio, muovendo peraltro da una valutazione attenta della delicata situazione attuale, in un contesto di estensione dei confini produttivi e di orientamento al libero mercato. Non mancano a questo proposito i segnali positivi: la normativa sull'origine e sull'etichettatura, l'inserimento di nuovi parametri chimici utili per la lotta alle frodi (pensiamo in particolare all'analisi dell'olio extravergine basata sul test del Dna) e la maggiore riconoscibilità dei marchi Dop, Igp e da Agricoltura Biologica. Permangono tuttavia numerosi problemi irrisolti, primo fra tutti una legislazione ancora inadeguata e carente sia in Europa che nel mondo. Cosa ci aspettiamo per il futuro? Il rilancio, in generale, del settore attraverso un maggiore controllo delle zone e dei volumi produttivi; un deciso potenziamento delle norme antifrode; e il miglioramento della poco efficace classificazione merceologica dell'olio da olive. Tutto questo anche in vista del superamento della crisi economica, puntando su una pianta che costituisce una risorsa e un bene così speciali.





Presentazione dei curatori



MARCO OREGGIA

Giornalista e critico enogastronomico, è consulente di importanti testate del settore agroalimentare. Perito agrario, ha maturato la sua esperienza tecnica nel mondo della degustazione prima attraverso anni di ristorazione di qualità, come proprietario del ristorante Girone VI a Roma, in seguito con una serie di qualifiche professionali. È assaggiatore di olio vergine ed extravergine di oliva, operatore specializzato in enologia, assaggiatore di vino, sommelier e assaggiatore di grappa. È iscritto all'Elenco Nazionale dei Tecnici Degustatori di vino presso le C.C.I.A.A. di Frosinone e Roma e all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva presso la C.C.I.A.A. di Roma. È curatore, nonché editore, della pubblicazione FLOS OLEI - guida al mondo dell'extravergine. È stato autore di vari libri e guide nel settore elaiotecnico e ha organizzato convegni, laboratori, banchi di assaggio e manifestazioni sul mondo enogastronomico in Italia e all'estero.

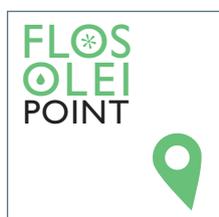


LAURA MARINELLI

Giornalista del settore enogastronomico, ama da sempre la gastronomia e la letteratura. Laureata in Lettere Moderne con una tesi in Estetica, è stata consulente culturale di alcune trasmissioni all'interno del Giornale Radio della RAI Italiana, ha lavorato per un programma di intrattenimento di Radio 2 sulla gastronomia e attualmente collabora con Radio 3. Da diversi anni scrive per alcune testate del settore. Ha frequentato corsi di formazione per l'assaggio del vino e dell'olio ed è iscritta all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva in qualità di esperto assaggiatore. È curatore della pubblicazione FLOS OLEI - guida al mondo dell'extravergine e ha partecipato all'organizzazione e alla comunicazione di laboratori, banchi di assaggio ed eventi sul mondo dell'agroalimentare in Italia e all'estero.

Flos Olei 2021

guida al mondo dell'extravergine



PRODOTTO

Flos Olei 2021 - guida al mondo dell'extravergine è la prima Guida a **respiro internazionale** dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine di oliva selezionati, con criteri di assoluto rigore, da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, curatore e insieme editore del volume. Realizzata direttamente in duplice lingua (**italiano-inglese e italiano-cinese**), la Guida presenta **54 paesi** selezionati su **5 continenti**. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Particolarmente curata la **cartografia**, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. Inoltre a ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con **note di degustazione** degli oli e **abbinamenti gastronomici**. La Guida risponde all'esigenza di creare un prodotto che apporti freschezza e vitalità all'interno del panorama editoriale esistente in un settore assai delicato come quello dell'olivicoltura e si propone come uno strumento efficace, dal profilo moderno e coerente con la sua vocazione universale. Grazie alla capillarità e alla qualità del lavoro svolto, questa Guida si pone come punto di riferimento per tutti i consumatori attenti al buon mangiare e per gli operatori del settore di ambito nazionale e internazionale. Una pagina esemplificativa è visionabile sul sito www.flosolei.com.

TESTI

Prefazione del volume - Introduzione alla Guida - Panoramica introduttiva dei 54 Paesi: Portogallo; Spagna - introduzioni regionali Spagna: *Galicia, Castilla y León, País Vasco, La Rioja, Comunidad Foral de Navarra, Aragón, Cataluña, Extremadura, Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Andalucía, Región de Murcia, Islas Baleares*; Francia; Svizzera; Italia - introduzioni regionali Italia: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna*; Slovenia; Croazia; Bosnia Erzegovina; Montenegro; Albania; Repubblica di Macedonia; Bulgaria; Grecia; Ucraina; Cipro; Malta; Marocco; Algeria; Tunisia; Libia; Egitto; Etiopia; Namibia; Sudafrica; Turchia; Georgia; Armenia; Azerbaigian; Siria; Libano; Israele; Palestina; Giordania; Iraq; Iran; Afghanistan; Pakistan; Arabia Saudita; Kuwait; Yemen; India; Nepal; Cina; Giappone; Australia; Nuova Zelanda; Stati Uniti; Messico; Colombia; Perù; Brasile; Cile; Uruguay; Argentina.

MERCATO

Consumatori attenti e appassionati di enogastronomia; operatori del settore quali agronomi, periti agrari, olivicoltori, elaiotecnici, tecnologi; ristorazione di alta qualità con particolare riferimento ai ristoratori interessati alla realizzazione di un carrello o di una carta degli oli; proprietari o gestori di enoteche e wine bar; esperti assaggiatori.

ARGOMENTI

Si tratta di un'opera collettiva, curata e edita da Marco Oreggia, giornalista, critico enogastronomico ed esperto assaggiatore, e da Laura Marinelli, giornalista ed esperto assaggiatore. Alla realizzazione della Guida partecipano inoltre importanti esperti del settore olivicolo, sia a livello nazionale che internazionale, e un panel di assaggiatori, coordinato dal curatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

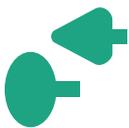
Codice ISBN: 9788890429149 (italiano-inglese) - 9788890429156 (italiano-cinese)

Prezzo: € 40,00

Formato: 14 x 21 cm

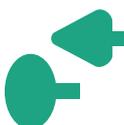
Numero Pagine: 884

Uscita prevista: Novembre 2020



Georgia

Situata sulle rive orientali del Mar Nero, da un punto di vista storico-culturale la Georgia è considerata una nazione dell'Europa orientale, mentre da un punto di vista strettamente geografico può essere considerata uno stato asiatico oppure collocato sulla linea di confine tra Europa e Asia. Già repubblica sovietica nel secolo scorso, è indipendente dalla fine del 1991. Il territorio è prevalentemente montuoso: a nord, al confine con la Russia, si erge il Gran Caucaso, mentre a sud il Caucaso Minore fa da confine con la Turchia e l'Armenia. Tra le due catene montuose si aprono le valli dei fiumi Kura, verso est, e Rioni che arriva fino alla sponda del Mar Nero, dove la valle diventa pianura costiera. Il clima è molto variegato, soprattutto considerando le piccole dimensioni del paese. Le montagne giocano un ruolo di protezione sia dai venti gelidi provenienti dal nord che dalle masse d'aria calda e secca del sud. Inoltre due principali zone climatiche distinguono la parte occidentale da quella orientale. La prima si trova all'interno della zona umida subtropicale, con precipitazioni abbastanza uniformi nei mesi e temperature che, variando in base all'altitudine, restano relativamente calde tutto l'anno nelle aree pianeggianti. Nella Georgia orientale il clima va dal subtropicale umido al continentale, con meno piogge e mesi estivi decisamente più secchi. Qui il paesaggio è diverso rispetto all'ovest: quasi tutte le zone basse sono state disboscate per scopi agricoli, mentre a causa del clima particolarmente asciutto alcune delle pianure (soprattutto nelle regioni di Kartli e Kakheti) non hanno mai ospitato foreste. Proprio Kakheti, regione nota anche per la produzione vinicola, può dirsi la culla dell'olivicoltura in Georgia. Infatti il primo alberello di olivo è stato portato qui dalla Turchia da George Svanidze, uomo d'affari e mecenate, e piantato precisamente nel villaggio di Mashnaari (municipalità di Signnaghi). A questo primo passo è seguito il graduale sviluppo della coltura e cultura nel paese: oggi qui sono stati piantati più di mille ettari ed è stato realizzato, nel vicino villaggio di Sakobo, un impianto di lavorazione delle olive; e il primo olio da olive georgiano è del 2016. L'impresa olivicola si avvale di tecnologie ultramoderne che rendono possibili prodotti di alta qualità. Svanidze è dunque considerato colui che ha introdotto l'olivicoltura nel paese; ed è grazie a lui, in quanto delegato dell'International Olive Council, se la Georgia è entrata a far parte del parterre dei 44 paesi produttori del mondo. Le aree più adatte all'olivicoltura si trovano dunque nella Georgia orientale, e tra queste spicca decisamente la regione di Kakheti, sebbene anche le regioni più centrali di Imereti e Kvemo Kartli mostrano buone potenzialità. Gli ettari coltivati sono attualmente 1.500, con un milione di giovani alberi messi a dimora, suddivisi in impianti appartenenti a diversi olivicoltori. Le varietà di olive più comuni sono: gemlic, mavzolina e domat. Le aziende sono 40, mentre oltre al frantoio pioniere ce n'è un altro in costruzione. Durante la campagna 2019-2020 sono state ricavate 45 tonnellate di olio, con un aumento del 50% rispetto all'annata precedente. Il consumo nazionale è di 215 tonnellate, quello pro capite di 0,055 kg annui. L'importazione raggiunge le 188 tonnellate. L'interesse per l'olivicoltura è supportato dagli enti e dalle autorità locali che finanziano progetti tesi all'incremento degli impianti e alla ricerca nel settore dell'irrigazione.



Profili aromatici

ARAUCO (ARGENTINA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con decise note verdoline. All'olfatto si offre potente e deciso, caratterizzato da ampie note fruttate di pomodoro di media maturità e spiccati sentori balsamici di basilico e menta. Al gusto è pieno e avvolgente, dotato di toni di ortaggi freschi di campo, lattuga e frutta secca. Amaro e piccante decisi e ben armonizzati.

BUŽA (CROAZIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con delicati toni verdi. All'olfatto si offre deciso e fine, dotato di eleganti note di cardo selvatico, carciofo, lattuga e netto ricordo di erbe balsamiche, con rosmarino, salvia e menta in chiusura. Al gusto è avvolgente e ampio, con toni di ortaggi di campo, fave fresche, pepe nero e mandorla. Amaro e piccante dosati ed equilibrati.

SALONENQUE (FRANCIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si offre fine e complesso, con ricche note vegetali di erbe fresche falciate, fave, sedano e lattuga, arricchite da sentori di pomodoro di acerbo e mandorla. Al gusto è ampio e avvolgente, dotato di toni di ortaggi di campo e note balsamiche, con menta, prezzemolo e salvia. Amaro e piccante presenti e dosati.

NABALI (GIORDANIA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato scarico. Al naso si apre avvolgente e deciso, con ampie note fruttate di pomodoro acerbo, banana, mela bianca e mandorla in chiusura. Al gusto è complesso e potente, dotato di toni vegetali di lattuga e fave fresche, arricchiti da note di erbe officinali con netto ricordo di mentuccia, salvia e basilico. Amaro spiccato e piccante dosato.

KORONEIKI (GRECIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con leggeri toni verdi. All'olfatto si esprime fine e di carattere, ricco di eleganti note vegetali di erbe fresche di campo, arricchite da sottili sentori balsamici di menta e rosmarino. Al gusto è complesso e avvolgente, dotato di toni di banana matura, cicoria selvatica, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante decisi e dosati.

BARNEA (ISRAELE)

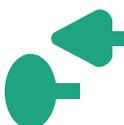
Fruttato medio-leggero. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si apre complesso e avvolgente, dotato di eleganti note vegetali di carciofo, lattuga fresca e decisi sentori balsamici di menta, basilico e rosmarino. Al gusto è potente e fine, caratterizzato da ricchi toni di pomodoro acerbo, lattuga e spiccata mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante presenti e ben dosati.

FRANTOIO (ITALIA)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con spiccati toni verdi. Al naso si esprime ricco di sentori di erbe falciate, carciofo, cardo selvatico, cicoria di campo e spiccate note di rosmarino e menta. Al gusto è deciso e pieno, caratterizzato da toni vegetali di ortaggi freschi e di mandorla acerba. Amaro e piccante spiccati e presenti.

SOURI (LIBANO)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato scarico. All'olfatto si presenta complesso e avvolgente, caratterizzato da eleganti sentori fruttati di pomodoro di media maturità, banana, mela bianca e frutta secca. Al gusto è ampio e di personalità, dotato di toni balsamici di menta e basilico, arricchiti da note di mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e molto equilibrati.



PICHOLINE MAROCAINE (MAROCCO)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con toni verdi. Al naso si apre ampio e di personalità, con eleganti note fruttate di pomodoro di media maturità, mela bianca, arricchite da sentori speziati di pepe nero, menta, basilico e origano. Al gusto è avvolgente e fine, dotato di toni vegetali di carciofo, lattuga, fave fresche e mandorla. Amaro potente e piccante armonico.

NABALI BALADI (PALESTINA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con leggere nuance verdi. Al naso si offre deciso e avvolgente, con toni fruttati di pomodoro acerbo, banana, mela bianca e sottili sentori balsamici di salvia, origano e menta. Al gusto è complesso e morbido, dotato di ampi toni vegetali di lattuga, cicoria e mandorla in chiusura. Amaro e piccante dosati e ben armonizzati.

COBRANÇOSA (PORTOGALLO)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con sfumature verdi. Al naso si apre ampio e deciso, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, cui si aggiungono note aromatiche di rosmarino, menta e pepe nero. In bocca è avvolgente e di carattere, con toni di cardo selvatico, cicoria di campo, lattuga e mandorla dolce. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati.

ISTRSKA BELICA (SLOVENIA)

Fruttato intenso. Colore giallo dorato intenso con decisi riflessi verdi. Al naso si apre potente e fine, dotato di ampie note vegetali di carciofo, cardo selvatico, cicoria e lattuga. In bocca è ampio e avvolgente, ricco di toni di verdure di campo e note fresche di menta, salvia e rosmarino. Amaro e piccante decisi e dosati che chiudono in mandorla dolce.

PICUAL (SPAGNA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con nuance verdi. Al naso si apre potente e ampio, dotato di note fruttate di pomodoro di media maturità e banana, arricchite da sentori speziati di pepe nero, menta e origano. In bocca è avvolgente e fine, con armonici toni vegetali di cicoria selvatica, lattuga e spiccata mandorla in chiusura. Amaro e piccante presenti e dosati.

MISSION (STATI UNITI)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con sottili nuance verdi. All'olfatto si esprime avvolgente e molto fine, caratterizzato da ampie note fruttate di pesca gialla, albicocca matura, pomodoro acerbo e sentori balsamici di menta, timo e basilico. Al gusto è complesso e di personalità, dotato di spiccati toni di lattuga, pepe nero e noce fresca. Amaro e piccante presenti e ben armonizzati.

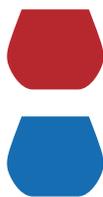
CHEMLALI DE SFAX (TUNISIA)

Fruttato medio. Colore giallo dorato intenso con leggere note verdi. All'olfatto si apre elegante e peculiare, ricco di decise note vegetali di carciofo e mandorla, impreziosite da sentori balsamici di menta e rosmarino. Al gusto è fine e composto, dotato di armonici toni vegetali di cicoria di campo, lattuga e noce fresca in chiusura. Amaro e piccante dosati e presenti.

MEMECIK (TURCHIA)

Fruttato medio-intenso. Colore giallo dorato intenso con delicati toni verdi, limpido. All'olfatto si apre ampio e avvolgente, dotato di eleganti toni fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca, banana, arricchiti da freschi sentori di basilico e menta. In bocca è complesso e vegetale, con note di fave, lattuga e noce matura. Amaro spiccato e piccante ben presente e dosato.

Hall of Fame e The Best



Senza una classifica di merito e senza premiati una Guida non sarebbe tale. Nel nostro prodotto editoriale si distinguono la *Hall of Fame* e la *The Best*. La prima comprende un gruppo di aziende che hanno raggiunto un livello di eccellenza tale da meritarsi un riconoscimento alla carriera rappresentato dal punteggio di 100/100. Mentre la *The Best* è una lista di aziende alle quali viene attribuito un premio qualità declinato in diverse categorie. L'assegnazione del premio non dipende tanto dai valori organolettici degli oli presentati, quanto dalla costanza qualitativa di ogni realtà produttrice nel corso degli anni e dal valore aggiunto che questa apporta al territorio in cui si colloca. Infatti l'extravergine risente, già dopo qualche mese di vita, di una graduale caduta dei suoi pregi organolettici: per questo non vogliamo legare strettamente il riconoscimento all'exploit del singolo olio. Partiamo dalle strutture premiate come migliori aziende, eleggendo l'Azienda dell'Anno, ma anche dando rilievo a realtà giovani o collocate in territori marginali (l'Azienda Emergente e l'Azienda di Frontiera) o che si differenziano per la passione e la cura delle persone che ne fanno parte (l'Azienda del Cuore). Segue la carrellata dei migliori oli, da quello dell'Anno a quelli all'interno delle categorie (da Agricoltura Biologica, Monovarietale, Blended e Dop/Igp); senza dimenticare l'azienda con la migliore tecnologia di estrazione e quelle che emergono per aver saputo unire alla qualità i grossi volumi, un prezzo conveniente o un packaging accattivante. Alla *The Best* si aggiungono tre premi: all'Importatore dell'Anno, al Ristorante dell'Anno e un premio speciale intitolato a Cristina Tiliacos, giornalista e preziosa collaboratrice della Guida purtroppo improvvisamente mancata. Quest'ultimo lo dedichiamo a persone, enti o associazioni di categoria che hanno operato con impegno nella promozione e diffusione della cultura del settore olivicolo.

| PREMIO | AZIENDA | PAESE |
|--|--|-------|
| Hall of Fame | Castillo de Canena | ES |
| | Aceites Finca La Torre | ES |
| | Frantoio Bonamini | IT |
| | Frantoio Franci | IT |
| | Azienda Agraria Viola | IT |
| | Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi | IT |
| L'Azienda dell'Anno | Tenute Pasquale Librandi | IT |
| L'Azienda Emergente | Azienda Agricola Cesare Diddi | IT |
| L'Azienda di Frontiera | Agrícola Pobeña | CL |
| L'Azienda del Cuore | Società Agricola Fratelli Ferrara | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno | Aceites Nobleza del Sur | ES |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica | Rafael Alonso Aguilera | ES |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp | Jenko | SI |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva - Metodo di Estrazione | Azienda Agricola Le Tre Colonne | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Quantità | Aceites Oro Bailén - Galgón 99 | ES |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Packaging | Mate | HR |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Prezzo | Palacio de Los Olivos | ES |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Leggero | Noan | EL |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Medio | Madonna dell'Olivo | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Intenso | Fattoria Ambrosio | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Leggero | Señorios de Relleu | ES |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Medio | Frantoio Anteata | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Intenso | Tenuta Zuppini | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Leggero | Frantoio Gaudenzi | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Medio | Azienda Agricola Cosmo Di Russo | IT |
| Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Intenso | Marfuga | IT |
| Premio L'Importatore dell'Anno | Francesca De Ritis | NL |
| Premio Il Ristorante dell'Anno | Ristorante Il Patriarca | IT |
| Premio Il Giornalista dell'Anno | Alberto Grimelli | IT |
| Premio Speciale Cristina Tiliacos | Marqués de Griñon Family Estate - Carlos Falcó | ES |