

Pineto. La Tenuta Sant'Ilario di Pineto conquista l'Aipo d'Argento 2014

La Tenuta Sant'Ilario di Pineto conquista l'Aipo d'Argento 2014

*Diploma di Gran Menzione all'olio 'Elio Gran Cru' dell'azienda pinetese,
che si impone su 220 campioni iscritti*

Nuovo successo per l'azienda olearia Tenuta Sant'Ilario di Pineto (Te) che, reduce dai più che positivi risultati ottenuti al Sol di Verona, si conferma nel panorama degli oli di eccellenza con il concorso oleario 'Aipo d'Argento'.

Il frantoio pinetese ha infatti ottenuto il **Diploma di Gran Menzione nella categoria Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano, fruttato medio, con il suo 'Elio Gran Cru'**, già premiato nel corso della prestigiosa kermesse veronese.

Un riconoscimento che certifica la qualità dell'olio di **Roberto Cerquitelli, titolare dell'azienda**, che da anni cura pregiati ulivi nel rispetto degli antichi canoni di coltivazione e nella fedeltà alla tradizione agricola familiare.

“Si tratta di un premio - **commenta in merito lo stesso Cerquitelli** - che ci fa onore, soprattutto se si pensa all'importanza raggiunta dalla manifestazione”. **Ben 220, infatti, i campioni analizzati dai due panel professionali coinvolti nelle attività di selezione dell'edizione 2014** che, dopo oltre 3mila ore di analisi sensoriali, hanno consentito l'**accesso alla finalissima a soli 89 campioni**, ovvero poco più del 40 per cento di quelli iscritti.

“Ogni anno facciamo del nostro meglio per garantire il massimo livello qualitativo dei nostri prodotti - conclude Roberto Cerquitelli - e questi riconoscimenti certificano il percorso che abbiamo intrapreso. Considerando poi la significativa qualità interna, ci rende ancora più soddisfatti sapere di essere riusciti ad emergere all'interno di un panorama così variegato”.

Il prossimo 24 giugno l'azienda olearia sarà protagonista di uno speciale su Rete 4.