

Guida Oli d'Italia 2016 del Gambero Rosso Sesta edizione della Guida dei migliori extravergine d'Italia premiati con le Tre Foglie

La guida Oli d'Italia 2016 del Gambero Rosso - realizzata in collaborazione con **Unaprol** e curata da **Stefano Polacchi** - disegna quest'anno una mappa degli extravergine italiani che fa dimenticare l'annus horribilis della passata campagna olearia. Passione, esperienza, tecnologia, identità: ecco le caratteristiche degli "artisti dell'extravergine", perché - come dice il curatore della guida - "chi plasma una materia e ne ottiene una creazione originale che emoziona è un'artista. Come i 14 olivicoltori e frantoi ani premiati da Oli d'Italia 2016."

Il profilo dei produttori e delle aziende recensite nell'edizione del 2016 - la sesta - raffigura dunque un mondo produttivo di grande pregio e rilevanza, cui la crisi ha dato la spinta a diventare ancora più competitivo nella qualità, innovando i frantoi, variando i tempi della raccolta e i processi di lavorazione, ponendo sempre maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale e alla tutela paesaggistica.

Secondo il presidente di Gambero Rosso, Paolo Cuccia, l'extravergine d'oliva deve seguire la strada che il vino ha iniziato a percorrere da 30 anni a questa parte «evitando gli errori evitabili grazie alle esperienze altrui e approfittando al massimo della tecnologia per ottenere il meglio da olive sane. Gambero Rosso già da qualche tempo ha iniziato a portare in Europa, in Russia, in Asia e in America anche gli ottimi oli extravergine di oliva italiani. Per sostenere i produttori è nata Top Italian Food & Beverage Experience, la nuova guida in lingua inglese dedicata alle migliori aziende agroalimentari italiane presenti sui mercati esteri o pronte per l'export. Perché la grande opportunità per affermare il valore dell'extravergine made in Italy - non ci stancheremo mai di ripeterlo - è puntare all'internazionalizzazione delle imprese».

«La guida Gambero Rosso-Unaprol 2016 - conferma David Granieri, presidente Unaprol - racconta il meglio di questo paese olivicolo che produce, e che, quando vuole, sa vincere le partite più difficili nella competizione internazionale dove l'elemento di discriminazione è l'alta qualità. Questa guida è un contributo alla conoscenza dei migliori oli extra vergine di oliva disponibili sul mercato. È un condensato di bellezza, genio produttivo e creatività. Fin dall'ingresso nell'Eurozona, l'Italia detiene ancora oggi il primato di Paese che attrae più turisti cinesi, statunitensi, canadesi, australiani e brasiliani in Europa e nel mondo».

Ed è proprio per valorizzare territori così preziosi, oltre che per soddisfare le esigenze di chi sceglie la enogastronomia - in particolare di chi ama l'olio extravergine di oliva - come filo conduttore di vacanze e di weekend gourmet, la guida Oli d'Italia 2016 propone per ogni aziende recensita i luoghi migliori dove sostare, mangiare, acquistare. Nella guida sono indicati ben 690 siti dove mangiare - trattorie, ristoranti, enoteche, agriturismi, pizzerie - 515 strutture di ospitalità - alberghi, b&b, agriturismi, resort e country house - e 113 attività (tra negozi, enoteche e bar) dove fare acquisti golosi e legati all'olio extravergine di oliva.

Tutte le regioni d'Italia sono rappresentate nella guida, a eccezione della Valle d'Aosta e della Provincia Autonoma di Bolzano, dove le produzioni sono ancora - quando ci sono - a livello amatoriale.

Ma vediamo la classifica: a conquistare il primo posto è la Toscana, che si aggiudica 32 Tre Foglie, segue il Lazio con 24, al terzo posto troviamo l'Umbria con 15, al quarto Abruzzo e Sicilia con 12, la Puglia ne conquista 10, poco dietro c'è la Calabria con 8, la Campania e le Marche con 7, la Basilicata, la Lombardia e l'Emilia Romagna con 5, la Sardegna e il Trentino con 3, infine, il Friuli Venezia Giulia con 1 riconoscimento assegnato. (vedi allegato)

Quattordici i premi speciali attribuiti: il miglior fruttato leggero, i due migliori fruttati medi, i due migliori fruttati intensi, il Frantoio dell'anno e l'Azienda dell'anno, il miglior extravergine biologico, il miglior rapporto qualità/prezzo, il miglior monocultivar e il migliore DOP. Il premio per la migliore performance territoriale, il riconoscimento dedicato a una zona specifica fatta di cultivar autoctone e di produttori che le valorizzano, è andato alla Basilicata.

Oli d'Italia 2016 di Gambero Rosso, una mappa affidabile dei migliori prodotti disponibili, strumento indispensabile per tutti gli operatori del settore, buyer e consumatori. In edicola da aprile 2016.

Ufficio Stampa | Paola Rangeri - 347/4923 179 | ufficio.stampa@gamberorosso.it