

OLI D'ITALIA 2024: UN VIAGGIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DELL'ECCELLENZA DELL'ORO VERDE ITALIANO NELLE SUE MOLTEPLICI SFUMATURE

Publicato il 15 Aprile 2024 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Nella cornice del Sol&Agrifood-Vinitaly di Verona, Gambero Rosso e Banca Monte dei Paschi di Siena presentano la 14esima edizione della Guida. Nel Lazio sono 30 le aziende agricole, tra cui 12 Tre Foglie e 1 premio speciale, Olivicoltore dell'anno

Prodotto principe ed elemento cardine della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva non è soltanto un condimento riconosciuto per i suoi numerosi effetti benefici sulla salute, ma rappresenta un vero e proprio patrimonio culturale e gastronomico, simbolo della tradizione e della maestria artigianale italiana. Con la **Guida Oli d'Italia dedicata agli extravergine italiani, giunta alla sua 14esima edizione e quest'anno con il sostegno di Banca Monte dei Paschi di Siena, la quinta in doppia lingua, italiano e inglese, presentata oggi al Sol&Agrifood di Verona, che si svolge in contemporanea con Vinitaly**, Gambero Rosso traccia una mappa che vuole celebrare la ricchezza e la diversità delle varietà di olive e di oli presenti nel nostro Paese, evidenziando le peculiarità di ogni regione, con l'esclusione solo di Valle d'Aosta e Friuli-Venezia Giulia, e valorizzando le storie dei produttori che portano avanti con passione e dedizione la tradizione millenaria della produzione olearia: dalla rinomata Taggiasca ligure, alla robusta Leccino, passando per la Frantoio e la vigorosa Carboncella fino alla Ogliarola, tipica della zona barese, garganica e salentina.

"Il mondo dell'olio extravergine di oliva è complesso e affascinante allo stesso tempo: ciascun prodotto presenta caratteristiche uniche e la nostra Guida vuole orientare professionisti e consumatori nella scelta del miglior prodotto capace di soddisfare gusti e abbinamenti diversi" commenta **Stefano Polacchi, curatore della Guida**. Sono **389 le aziende produttrici per 679 etichette di extravergine valutate e inserite nella Guida**, di cui **191 le Tre Foglie e 34 le Stelle**, che hanno ottenuto il massimo punteggio per dieci anni, risultato di un lungo percorso di ricerca, selezione e valutazione per individuare il gusto più sublime ma anche riconoscere un maggiore impegno verso la sostenibilità, in un'economia globale che si fa concorrenza sul fronte dei prezzi più bassi. *"L'Italia si trova oggi a competere con prodotti di origine comunitaria che privilegiano la quantità alla qualità e riescono a praticare prezzi di vendita inferiori. Ma la qualità e la lunga tradizione olivicola del nostro Paese va riconosciuta e valorizzata sostenendo, anche attraverso interventi politici, i nostri agricoltori, ambasciatori della qualità nel mondo"* aggiunge Polacchi.

"Banca Monte dei Paschi di Siena si unisce a Gambero Rosso per promuovere e sviluppare il settore agroalimentare italiano" dichiara **Maurizio Bai, Vice Direttore Generale Commerciale Vicario di Banca Mps**. *"L'olio extravergine è un emblema della cultura e dell'agricoltura del Paese. La collaborazione per la 'Guida Oli d'Italia' dimostra come la nostra Banca si dedichi al sostegno della qualità e dei distretti rurali. Ogni giorno infatti supportiamo le imprese agroalimentari e la DOP Economy nel loro percorso di crescita, anche a livello internazionale, con un'offerta specializzata orientata alla sostenibilità economica e ambientale."*

Cinque le fasce di prezzo considerate, dagli oli con prezzo inferiore ai 10 euro ai prodotti più eccellenti anche oltre i 30 euro al litro. La Guida offre anche indicazioni dei produttori di olive da mensa e delle aziende che offrono ospitalità e ristorazione in campagna per un'informazione completa ed esaustiva. I singoli extravergine sono stati valutati anche per il loro profilo aromatico, sulla base dell'intensità di fruttato, amaro e piccante, utile a determinare eventuali abbinamenti con cibi e ingredienti.

Le stelle del Lazio

Nel Lazio sono 30 le aziende, distribuite in tutta la regione, annoverate nella rinomata Guida di cui ben 12 a punteggio pieno, meritando l'ambito riconoscimento delle Tre Foglie (tra queste 2 con la stella* per aver conseguito il titolo per il decimo anno consecutivo):

- *Agresti 1902*, Itri (LT), con il suo DOP Colline Pontine Monocultivar Itrana, un'azienda con dodici ettari di oliveto con circa 4.000 piante di sola varietà Itrana;
- **Alfredo Cetrone***, Sonnino (LT), dove spicca DOP Colline Pontine Monocultivar Itrana e a cui va il premio speciale "**Olivicoltore dell'anno**": realtà d'avanguardia per l'agroalimentare di qualità e valido punto di riferimento per tutta la zona, si estende su 100 ettari di terreno roccioso a 500 metri di altitudine dove vengono ospitate 20mila piante di varietà itrana;
- **Americo Quattrococchi***, Terracina (LT), con il suo Superbo BIO: una realtà straordinaria realtà che oggi comprende 110 ettari e 45mila piante, tutte in biologico, ed esporta in vari paesi esteri;
- *Andrea Degiovanni*, Vetralla (VT), brilla con il suo Supremo Degà Monocultivar Caninese BIO e con i suoi 12 ettari di oliveti - e 1.000 piante di sola Caninese - a conduzione bio su terreni tufacei;
- *Bernardo Mazzeranghi*, Montefiascone (VT), spicca con il suo Cisterna 31 Monocultivar Caninese, e dal 2020 ha un oliveto proprio con olivi secolari da cui nasce l'olio di punta,

Cisterna 31;

- *Cantina Sant'Andrea*, Terracina (LT), con il suo Monocultivar Itrana: nata negli anni '60 come azienda vinicola, oggi, 7 dei suoi 100 ettari sono dedicati ai 2.000 olivi.
- *DueNoveSei*, Moricone (RM), dove spicca il Rosalena, di Marco Prosseda, giovane e appassionato che gestisce, insieme al padre Adolfo, l'azienda di famiglia.
- *Frantoio Battaglini*, Bolsena (VT), che con il suo Frantoio antica Tuscia BIO, è una delle realtà più importanti sul bacino vulcanico del lago di Bolsena;
- *Paola Orsini*, Priverno (LT), merita le Tre Foglie con il Monocultivar Itrana BIO e il cui frantoio è un modello per i produttori nella zona di Latina e per tutti gli altri;
- *Podere Tiberi*, Cellere (VT), con il Monocultivar Caninese BIO di Maria Clara Tiberi, una giovane e intraprendente olivicolttrice nel cuore della Tuscia;
- *Roberta Marcoaldi*, Montelibretti (RM), con il suo Monocultivar Leccino, azienda concentrata prevalentemente sulla produzione olivicola dei suoi 950 olivi;
- *Sandra Lisi*, Veroli (FR), con il suo Monocultivar Itrana e i suoi 13 ettari a oliveto in conversione biologica con 3.500 piante di varietà tipiche della zona.

[LAZIODownload](#)

