



Oli d'Italia 2014 del Gambero Rosso

411 aziende e 623 oli recensiti nella

4^a edizione della guida che premia con le Tre Foglie i migliori extravergine d'Italia

Nonostante l'annata 2013-2014 sia stata difficile per l'olio extravergine di oliva, la guida del Gambero Rosso si arricchisce di nuovi oli che hanno guadagnato le Tre Foglie, ovvero l'eccellenza assoluta, a dimostrazione della volontà e delle capacità dei nostri agricoltori e artigiani di mantenere alta la qualità di un prodotto fondamentale nella nostra dieta.

411 aziende schedate e raccontate, 623 oli recensiti e valutati, 706 ristoranti, trattorie e agriturismi dove mangiare intorno ai frantoi, 542 alberghi, country house e frantoi dove alloggiare per un weekend nei dintorni delle aziende olearie censite e 138 tra bar, gastronomie ed enoteche dove acquistare buon olio extravergine di oliva e fare una spesa golosa. Questi i numeri della 4a edizione della guida Oli d'Italia 2014, che si conferma essere uno strumento indispensabile per tutti gli operatori del settore ma anche per tutti quei consumatori che hanno intenzione di approfondire la conoscenza di un alimento che porta alti nel mondo i colori e i valori della tradizione del nostro paese.

Realizzata con la collaborazione di **Unaprol**, consorzio olivicolo e la sua Filiera Olivicola Italiana la guida del **Gambero Rosso** è un viaggio nella penisola dove ogni territorio gode di una sua specificità, sia olivicola che gastronomica e un contributo nel sostenere il lavoro dei contadini e artigiani che fanno del made in Italy enogastronomico una punta di valore nell'economia italiana.

Quest'anno ad aumentare in modo significativo è stato il numero degli oli che hanno guadagnato le **Tre Foglie**, passati dai 183 dello scorso anno a **262** di questa edizione. Un dato estremamente importante in quanto le Tre Foglie rappresentano il massimo riconoscimento della guida e rispettano i parametri del disciplinare Unaprol I.O.O% Qualità Italiana che garantiscono al consumatore provenienza e qualità.

Anche quest'anno al primo posto c'è la **Toscana** con ben 51 Tre Foglie, seguita dall'**Umbria** con 33, dalla **Puglia** con 28, dalla **Sicilia** con 24, dal **Lazio** con 23 e dalle Marche con 22, e poi l'Abruzzo con 21, la Campania con 9, la Liguria e la Lombardia con 8, la Calabria, il Trentino e il Veneto con 7, la Sardegna e l'Emilia Romagna con 5, il Molise con 2, la Basilicata e il Friuli Venezia Giulia con 1. (vedi allegato).

Dieci i **premi speciali** attribuiti al miglior fruttato leggero, miglior fruttato medio, miglior fruttato intenso, miglior frantoio (novità), miglior extravergine biologico, miglior rapporto qualità/prezzo, migliore azienda, miglior monocultivar, miglior Toscano IGP e miglior performance territoriale, un modo per premiare una zona specifica fatta di cultivar autoctone e di produttori che le valorizzano.

Oli d'Italia 2013
Gambero Rosso®
in edicola e in libreria
pp 464 euro 13,90

Ufficio Stampa
Stefania Faustinella
press.canale@gamberorosso.it
3392684658