



Guida Oli d'Italia 2015 del Gambero Rosso

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

Nonostante, l'annata, si sa, è stata molto sfavorevole, e ha fortemente penalizzato la produzione d'olio, soprattutto in Italia, e diversi produttori abbiano deciso di non imbottigliare preferendo non partecipare a premi e guide, altri non si sono arresi, hanno lottato, curato le proprie piante e i frutti e, alla fine, ce l'hanno fatta. Così racconta **Stefano Polacchi**, curatore della Guida: "Questa annata spartiacque per il mondo della produzione, ha fatto riflettere anche noi sul senso di questa pubblicazione. Abbiamo deciso di dare molta più importanza al massimo punteggio, le **Tre Foglie**: non perché non ne avesse già, ma per esprimere con quel simbolo una nostra scelta emozionale oltre che tecnica nell'assaggio. Le **72 Tre Foglie** che attribuiamo per il 2015 sono gli Oli Extravergine che ci hanno emozionato. A sottolineare l'eccellenza però quest'anno abbiamo introdotto- sulla scia dei nostri colleghi del vino, le **Due Foglie Rosse**. Sono in sostanza la perfezione. E sono tante, **80.**"

Nell'anno di **Expo**, inoltre, come sottolinea **Paolo Cuccia**, Presidente **di Gambero Rosso Holding** "l'Italia può avvantaggiarsi di una vetrina d'eccezione nel mondo intero. L'olio extravergine italiano non deve stare a guardare: deve uscire nel mondo, farsi conoscere, organizzarsi per stare sui mercati internazionali. Così come ha fatto e continua a fare il vino. Gli eventi mondiali che organizza il Gambero Rosso lo dimostrano. L'olio extravergine non deve perdere questa opportunità."

Realizzata con la collaborazione di **Unaprol**, consorzio olivicolo e la sua **Filiera Olivicola Italiana**, quest'anno più che mai, la Guida del Gambero Rosso si conferma uno strumento indispensabile per tutti gli operatori del settore, i buyers e i consumatori finali che oltre ad avere interesse ad approfondire la conoscenza di un prodotto fondamentale per il gusto e per la salute, possono avvalersi di una mappa affidabile dei migliori prodotti in circolazione. Ricordiamo che le Tre Foglie rappresentano infatti il massimo riconoscimento dell'eccellenza Made in Italy e che rispettano i parametri del disciplinare **Unaprol I.O.O% Qualità Italiana** che garantiscono al consumatore provenienza e qualità.

"La guida - ha riferito **David Granieri**, presidente di Unaprol - è un concentrato di biodiversità, vero punto di forza del nostro made in Italy olivicolo. Questa guida contiene le risposte giuste per affrontare un mercato globale dove la rete non è solo un mezzo di comunicazione, ma diventa lo strumento per catturare l'origine certa del prodotto".

Quest'anno al primo posto c'è la **Sicilia** con 10 **Tre Foglie**, seguita da **Toscana e Lazio** con 9, dalla **Puglia** con 8, dall'**Abruzzo** con 7, da **Marche e Umbria** con 5, e poi la Lombardia con 4, **Calabria, Sardegna e Liguria** con 3, **Campania** con 2, ed **Emilia Romagna e Veneto** con 1 (vedi allegato).

Undici i **premi speciali** attribuiti ai miglior fruttato leggero, miglior fruttato medio, miglior fruttato intenso, miglior frantoio, miglior extravergine biologico, miglior rapporto qualità/prezzo, miglior monocultivar, migliore azienda, migliore DOP, miglior extravergine da ristorazione votato da una giuria di chef rappresentativi di alcune delle maggiori regioni olivicole italiane, e **miglior performance territoriale**, un modo per premiare una zona specifica fatta di cultivar autoctone e di produttori che le valorizzano.

Merita una menzione speciale la performance del **Primo di Cutrera**, monocultivar di Tonda Iblea che ha ottenuto il Premio come **Miglior Olio Dop**: introdotto quest'anno sia per riconoscere il valore della certificazione d'origine, sia perché questa Dop siciliana, nonostante l'annus horribilis appena passato, si è distinta per la serietà del suo lavoro sull'identità territoriale e il rigore produttivo.

Anche quest'anno Gambero Rosso ha scandagliato la penisola, selezionando- regione per regione- i migliori luoghi dove mangiare, dormire e comprare, sia nelle vicinanze delle aziende sia dove godere dell'ospitalità dei produttori stessi. Non mancano poi gli abbinamenti ideali con i suggerimenti dei grandi chef, le informazioni tecniche e storiche dell'azienda e le analisi sensoriali sugli oli.

Un capillare lavoro di ricerca e promozione del miglior Made in Italy , portato a termine nel periodo più complicato degli ultimi anni per il settore, rendono la **4^ edizione della Guida Oli d'Italia 2015**, un volume da collezione, che sarà nelle librerie a partire dal **2 Aprile 2015**.

Ufficio Stampa

Paola Rangeri – 347/4923179

Ufficio.stampa@gamberorosso.it