

Concorso oleario "Armonia" 2010

5 premi su 6 agli italiani *Il Concorso oleario internazionale ha visto protagonisti i produttori italiani che si sono aggiudicati 5 dei 6 premi in palio. Per le Gran menzioni Armonia l'Italia è stata difesa ottimamente dall'Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone di Vicopisano (Pi) con 4 menzioni e 2 riconoscimenti speciali*



COLORNO (PR) - Nell'aula magna di Alma, la Scuola internazionale di Cucina italiana, di cui è rettore Gualtiero Marchesi, alla presenza di un centinaio di produttori di olio extravergine di oliva italiani e stranieri, con la regia Albino Ivardi Ganapini, presidente di Alma e di Mauro Martelossi, direttore del concorso, sono stati premiati i vincitori della quarta edizione del Concorso "Armonia", organizzato dall'International extravirgin oliveoil agency in collaborazione con Alma e il Cra Oli Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia.

Il concorso Armonia si distingue da tutti gli altri perché celebra non solo l'eccellenza della produzione olearia (con un rigoroso controllo dei valori organolettico-gastronomici e dei valori nutrizionali) ma vuole premiare anche l'immagine delle confezioni e, soprattutto, l'abilità dei cuochi nella creazione e nella preparazione di ricette realizzate con i migliori oli extravergini di oliva.

GLI OLI PREMIATI

I produttori italiani sono stati protagonisti assoluti, aggiudicandosi 5 dei 6 premi. Nella categoria **Fruttato Delicato** (nella foto sotto la premiazione) al primo posto si è classificata la Cooperativa fra gli Olivicoltori di Vetralla (Vt), seguita dall'Azienda agricola Gregorio Minervini di Molfetta (Ba).



Per il **Fruttato Medio** (nella foto sotto la premiazione) al primo posto l'Azienda agricola biologica Titone di Marsala (TP) seguito dalla Fattoria Casamora di Pian di Scò (Ar).



Unico olio straniero ad aggiudicarsi il premio, il primo posto nella categoria **Fruttato Intenso** (nella foto sotto la premiazione) è dello spagnolo Marsia El Altet S.L. seguito dall'Azienda "Cesare Buonamici" di Fiesole (Fi).



Gli oli spagnoli con 9 nomine portano a casa una bella fetta delle Gran menzioni Armonia: l'Italia è stata difesa ottimamente dall'Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone di Vicopisano (Pi), che ha ottenuto 4 menzioni e 2 speciali riconoscimenti.

Grande interesse ha suscitato anche il Premio Armonia per il posizionamento del prodotto e l'immagine della confezione. Gigi Mozzi, presidente della Commissione Packaging del concorso e noto esperto internazionale del settore, ha preso in esame i punti critici del sistema della comunicazione nel mondo dell'extravergine d'oliva sottolineando che a fianco dei buoni risultati sugli aspetti estetici della confezione e sull'eleganza dell'immagine grafica dell'etichetta, permane l'incapacità di descrivere con efficacia i "benefit" offerti e di presentare con forza e distintività le caratteristiche dei prodotti.

ARMONIE IN CUCINA

Le vere sorprese del concorso sono stati i 60 giovani chef di Alma che, guidati dal direttore didattico, lo chef Luciano Tona, si sono sfidati nella preparazione di piatti originali con gli oli extravergini d'oliva. Sono stati premiati Daniele Ciffo e Jacopo Mania con il piatto "gamberi con finocchio stufato", Benedetto Rullo e Simone Sangiorgi con la "zuppeta di pesce, tegola croccante

e gelato all'olio" e Alessandro Cattaneo e Giulio Potestà con l' "olio ai tre pani".

MAESTRI DELL'OLIO E MAESTRI OLEARI

Nell'ambito del concorso per la prima volta quest'anno è stato attribuito il Riconoscimento di Maestro dell'olio - Honoris Causa a istituzioni e personalità che si sono distinte nell'affermazione della cultura dell'olioextravergine. A ricevere il riconoscimento sono stati Enzo Perri, Direttore del Cra-Oli, Franca Angerosa, già Primo Ricercatore del Cra-Oli e Capo Panel Coi, Luigi Caricato, Direttore di Teatro Naturale e Aldo Fabbrini, Assessore al Bilancio della Provincia di Viterbo.

Il riconoscimento di Maestro oleario è stato invece a conferito ai produttori che hanno concretamente e costantemente operato per il miglioramento qualitativo del prodotto. Ad aggiudicarsi il titolo in questa edizione sono stati Vincenzo Perrone di Sciacca (Ag), Michele Titone di Marsala (Tp) e Maurizio Montani Fargna di Pian di Scò (Ar), creatori di vere eccellenze.

IL CIRCUITO DEI "RISTORANTI INTERNAZIONALI DELL'OLIO"

Un'altra innovazione del Premio Armonia, che si propone di offrire un segnale concreto per la diffusione, la valorizzazione e la promozione dell'extravergine di eccellenza nel mondo,

è la realizzazione del circuito de "I Ristoranti internazionali dell'olio", che utilizzano solo oli extravergini di oliva eccellenti, selezionati dall'Elaioteca internazionale.

Hanno già aderito prestigiosi locali a Melbourne, Sydney, Singapore, New York, Sao Paulo, Rio de Janeiro, Londra.

Il grande successo del concorso è anche il risultato della collaborazione tra l'International extravirgin OliveOil Agency ed Alma, che sono riusciti a creare una stretta sinergia tra due realtà troppo spesso mantenute distanti: quella dei produttori di oli di oliva eccellenti e quella dei cuochi e della grande cucina italiana e internazionale.

CATEGORIA FRUTTATO DELICATO	
Azienda	Prodotto
TROFEO ALMA	
1. Cooperativa fra gli Olivicoltori di Vetralla a r.l.	"Bio - Dop Tuscia - Tradizionale" - Vetralla (VT)
2. Azienda Agricola Ing. Gregorio Minervini	"Marcinase" - Molfetta (BA)
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE	
Accademia Olearia srl	"Riserva del produttore DOP Sardegna" - Alghero (SS)
Agrolio Srl	"Agresti - Agrolio" - Andria (BA)
Azienda Agricola Cerrosughero	DOP Canino - Canino (VT)
Azienda Agricola La Fattoria di Bonaldo	"IGP Toscano" - Chianciano Terme (SI)

Aziende Agricole Oleificio Stasi Srl	“Arciprete” - Terre di Santa Susanna (BR)
Azienda Agricola Silvi Sabina Sapori	“Extravergine DOP Sabina” - Palombara (RM)
C.U.FR.OL. srl	“Lo sgocciolato” - Spoleto (PG)
Friedrich Bläuel	“Mani-Bläuel Organic extravirgin olive oil” - Pyagos (Grecia)
Galantino Snc	“L'affiorato Galantino” - Bisceglie (BA)
Oleificio Cantone Maria Rosa & C. snc	“Biceno Etichetta Nera” - Sciacca (AG)
Società Agricola Colli Etruschi	“Evo - Dop Toscana” - Blera (VT)

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

Azienda	Prodotto
TROFEO ALMA	
1. Azienda Agricola Biologica Titone	“Titone DOP Valli Trapanesi” - Trapani (TP)
2. Fattoria Casamora S.S.	“Florilegium” - Pian di Sco’ (AR)
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE	
Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone Srl	“Olio extravergine del Rio Grifone IGP” - Vicopisano (PI)
Azienda Agricola Decimi	“Emozione” - Bettona (PG)
Azienda Agricola Francolini Pierluigi	“Poggio Montano” - Viterbo (VT)
Az. Agr. Stefani S.S	“Eolo” - Udine (UD)
D'Erchie Srl	“Monovarietale di Coratina” - Montenesola (TA)
Manuel Montes Marin	“Portico de la Villa” - Cordoba-Priego de Cordoba (Spagna)
Mih doo	“ San Gurmano” - Porec (PU)- Croazia
Oleificio Lo Conte sas	“Dafne” - Ariano Irpino (AV)
Saiagricola Spa Tenuta Montecorona	“Dop Umbria-Colli del Trasimeno” - Umbertide (PG)
Soc. Agr. Il Frantoio di Vicopisano Srl	“Vicopisanolio IGP-BIO” - Vicopisano (PI)

CATEGORIA FRUTTATO INTENSO	
Azienda	Prodotto
TROFEO ALMA	
1. Masia El Altet S.L.	“High Quality” - IBI-Alicante (Spagna)
2. Azienda Agricola Buonamici di C. Buonamici	“Cesare Buonamici” - Fiesole (FI)
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE	
Aceites Campoliva S.L.	“Melgarejo Delicatessen” - Pegalajar-Jaen (Spagna)
Aceites Campoliva S.L.	“Melgarejo Gourmet” - Pegalajar-Jaen (Spagna)
Agricola Miciolo - I Greppi di Silli	“I Greppi di Silli - Moraiolo” - Firenze (FI)
Azienda Agricola Terraliva	“Terraliva Cherubino” - Siracusa (SR)
Az. Agr. Zorzettig di Zorzettig G.	“Olio extravergine di oliva Zorzettig” - Cividale (UD)
Chiavalon Sandi	Ex Albis - Vodnajanu (Croazia)
Flli Belci Lorenzo, Livio e Figli	“Meloto” - Vodnajanu (Croazia)
Gomeoliva SA	“Molino de Leoncio Gomez” - Cordoba-Priego de Cordoba (Spagna)
Kailis Organic Olive Grove LTD	“Premium Blend” - Osborne Park (Australia)
Moli Dels Torms S.L.	“Olicatessen” - LLEIDA-Els Torms (Spagna)
Torretta Srl	“DOP Colline Salernitane Diesis” - Battipaglia (SA)
Valle De Olivos	“Payantume” - Huasco (Cile)

PREMI ASSEGNATI AGLI OLI CON I MIGLIORI ASPETTI CHIMICO-NUTRIZIONALI	
Azienda	Prodotto
1. Cooperativa fra gli Olivicoltori di Vetralla a r.l.	“Bio - Dop Tuscia - Tradizionale” - Vetralla (VT)
2. Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone srl	“Olio Extravergine del Rio Grifone IGP” - Vicopisano (PI)
3. Chiavalon Sandi	“Ex-Albis” - Vodnajanu (Croazia)
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE	

Azienda Agricola Marianna	“Az. Ag. Marianna” - Città della Pieve (PG)
Comercial e Industrial Soho	“Fabrini Organic” -Las Condes-Santiago (Cile)
C.U.FR.OL. Srl	“Lo sgocciolato” - Spoleto (PG)
Kailis Organic Olive Grove LTD	“Premium Blend” - Osborne Park (Australia)
L'Oliveto Matarazzo	“Monocultivar Canino” - Viterbo (VT)
Nayve, S.L	“Monton Alto” - Madrid (Spagna)
Oleificio Tonin	“Busa” - Dignano (Croazia)
Puglia Alimentare SRL	“Biologico-La casa di Caroli” - Martina Franca (TA)
Società Agricola Colli Etruschi	“Evo-Dop Tuscia” - Blera (VT)
The Little General	“Leccino Varietal” - Hanwood-Riverina (Australia)
Viragì S.A.S	“Polifemo DOP Monti Iblei” - Chiamonte (RG)

PREMI ASSEGNATI PER IL MIGLIOR IMPATTO COMUNICATIVO DEL DESIGN DEL CONTENITORE E PER L'IMMAGINE GRAFICA DELLE ETICHETTE E DEL PACKAGING

Azienda	Prodotto
1. Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone srl	“Olio extravergine d'oliva del Rio Grifone IGP” - Vicopisano (PI)
2. Rafael Alonso Aguilera S.L.	“Oro del desierto” - Tabernas-Ameria (Spagna)
3. Mih doo	“San Gurmano” - Porec (PU) - Croazia
DIPLOMA DI GRAN MENZIONE	
Bruni Glass	“Modulor” - Milano (MI)
Galgon 99 SL	“Oro Bailen Reserva Familiar “ - VVA de la Reina (JEAN) - Spagna
Moulin Du Haut Jasson	“AOC Provence” - La Londe 83-Provence (Francia)

ARMONIE IN CUCINA

Categoria delicati	Daniele Ciffo e Jacopo Mania con il piatto “GAMBERI CON FINOCCHIO STUFATO”
Categoria medi	Benedetto Rullo e Simone Sangiorgi con il piatto “ZUPPETTA DI PESCE, TEGOLA CROCCANTE E GELATO ALL’OLIO”

Categoria intensi	Alessandro Cattaneo e Giulio Potestà con il piatto "OLIO AI TRE PANI"
----------------------	---

MAESTRI DELL'OLIO - HONORIS CAUSA
Franca Angerosa
Luigi Caricato
Enzo Perri

MAESTRO OLEARIO
Maurizio Montani Fargna
Vincenzo Perrone
Michele Titone