

Arriva dalla Sardegna il miglior olio d'Europa

written by Marco Salvaterra | 14 marzo 2024

ARRIVA DALLA SARDEGNA IL MIGLIOR OLIO D'EUROPA:

ALPHABETUM DELL'AZIENDA MASONI BECCIU È IL MAGNIFICO 2024.

FIRENZE SEMPRE PIÙ CAPITALE EUROPEA DELL'OLIO TRA CULTURA, SALUTE E SOSTENIBILITÀ'

L'oro liquido si fa "glam" e diventa protagonista di signature cocktail



Firenze, 13 marzo 2024 - Arriva dalla **Sardegna** il miglior olio d'Europa, a decretarlo la giuria del premio **Il Magnifico**, alla sua XII edizione. **Alphabetum**, dell'azienda **Masoni Becciu** è un olio che colpisce subito per la sua eleganza e la seducente complessità. Le note principali sono di pomodoro ed erbaceo con un accenno al carciofo che donano amaro e piccante in equilibrio. Assaggiando Alphabetum si assapora il miglior olio del 2024, orgogliosamente sardo, prodotto da uliveti di proprietà della varietà Nera di Villacidro, sulle colline del Cagliaritano.

Si aggiudica il premio **Masterpiece - Piccolo Capolavoro**, per il miglior campione presentato che non raggiunge i 1000 litri di produzione, l'olio **Cenzino Coratina** di **Giovanni Marvulli**. Un capolavoro di sentori di cicoria fresca e verde di mandorla, con un amaro dosato con cura e dai profumi potenti e affascinanti, coratina da uliveti di proprietà della provincia di Matera, il miglior esempio della **Basilicata**.

Arriva dall'**Istria** l'azienda **Chiavalon** premiata con il **Best Oil Hospitality** per la miglior ospitalità turistica in ambito **Europeo**, mentre si aggiudica il **Menvra d'Oro** l'azienda **laziale Quattrococchi** che ha ottenuto il maggior punteggio nel tempo. E' **Ciccolella** in **Puglia** l' **Azienda dell'Anno**. La miglior **New Entry** arriva dalla **Croazia** ed è l'azienda **OPG Damir Vandelić**.

“L’edizione appena conclusa consolida il respiro Europeo della kermesse, una serata densa di momenti importanti caratterizzata dalle persone che portano avanti un duro lavoro nell’interesse del gusto ma, soprattutto della salute di tutti noi” – ha affermato **Matia Barciulli**, presidente del Premio.

“Vi ringrazio per questa iniziativa che rappresenta uno dei progetti più avanzati a livello italiano ed europeo nel settore della cultura olearia” – ha dichiarato **Dario Nardella**, sindaco di Firenze, nel saluto inviato agli organizzatori.

“L’olio è per la nostra regione un punto di riferimento assoluto e, secondo me, anche il prodotto di punta. Sul vino ormai siamo famosi in tutto il mondo, sull’olio qualche piccolo passo in più abbiamo bisogno di farlo, anche se siamo cresciuti tantissimo anche grazie al grande lavoro fatto sui frantoi.” – ha raccontato **Stefania Saccardi**, vicepresidente della Regione Toscana e assessora all’agricoltura.

E’ andato all’attore **Leonardo Pieraccioni** il Premio “Massimo Pasquini” **Personaggio dell’Olio dell’anno**: “per la sua straordinaria capacità comunicativa benefica, piacevole e vibrante, proprio come le emozioni che sa far scaturire un grande olio.”

Il riconoscimento ai nuovi **Ambasciatori dell’Olio**, le personalità che hanno rappresentato e divulgato i principi fondanti dell’olio di extra qualità nei vari settori di competenza, è stato consegnato al Delegato Simone Martini, in rappresentanza di **Fondazione ANT**, per l’attività di divulgazione delle proprietà nutraceutiche dell’olio nelle diete suggerite per i pazienti assistiti a casa.

Il Magnifico si arricchisce di due nuove preziose ambasciatrici: **Svitlana Shchegrykovich**, responsabile delle importazioni in Ucraina di Fozzy Group, per la grande professionalità come importatrice di oli di eccellenza, e **Paola Mencarelli**, ideatrice e direttore artistico di Florence Cocktail Week, premiata per la sua irrefrenabile energia comunicativa, capace di contaminare e contaminarsi con altri settori, come quello dell’olio di extra qualità.

Il premio “**Produttore Eroico**” dedicato allo Chef **Fabio Picchi**, e riservato a coltivatori e allevatori impegnati in un lavoro eticamente sostenibile, è stato consegnato a **Valeria Bruni Giordani** di Fattoria il Palazzo a Bruscoli, azienda tutta al femminile che ha saputo realizzare un allevamento naturale dove il ciclo di produzione si chiude con la vendita di carni direttamente dallo spaccio in azienda.

Vero e proprio **elisir benefico**, base fondante della dieta mediterranea, l’**olio** non è un semplice condimento, ma un alimento nutraceutico. Per questa importante occasione è diventato ingrediente prezioso di cocktail, realizzati in collaborazione con **Florence Cocktail Week** e quattro dei più noti Bartender della città: **Martina Bonci - Gucci Giardino 25**, **Edoardo Sandri - Atrium Bar**, **Four Seasons Hotel Firenze**, **Alessandro Mengoni - Locale** e **Diego Rampietti - Cibrè Ristorante & Cocktail Bar** hanno realizzato **cocktail** a base dell’**olio vincitore** del **premio il Magnifico 2024**. E’ intervenuto anche **Simone Covan**, Bar Manager di **Santa Cocktail Club** e **Santa Villa Cora**, **creatore del cocktail a base dell’olio vincitore del premio il Magnifico 2023**, “**Camillo Il Magnifico**”.

La XII edizione ha rinnovato la collaborazione con il **Banco Alimentare** per la donazione di tutte le campionature di olio inviate al concorso e non utilizzate, affinché nemmeno una goccia di questo prezioso alimento vada **sprecata** e perché la qualità di un elemento così **salubre** non sia privilegio solo di pochi.

L’evento si è tenuto **sul palco del Circo-lo Teatro del Sale** con l’obiettivo di rendere l’olio extravergine d’eccellenza un bene prezioso e riconoscibile. Per garantire la segretezza degli assaggi e il **corretto svolgimento del processo di selezione** del vincitore da parte dei tre panel, l’organizzazione de “Il Magnifico” si è affidata a **Valoritalia**, ente leader in Italia per la **certificazione nel settore agroalimentare**.

L’evento è stato realizzato in collaborazione con Estra, Chiantibanca, Vetreria Etrusca, Valoritalia e con il sostegno di Società Pesciatina d’Olivicoltura, Vivai Sonnoli-Cinelli, Agromillora, Vetreria Fara e Connecta.