Il Veneto trionfa nella Guida Gambero Rosso – Oli d’Italia 2021: premiato Frantoio Bonamini

written by Marco Salvaterra | 1 aprile 2021

Raccogliere i frutti del nostro lavoro, per noi di Frantoio Bonamini, è soprattutto una questione di passione; una profonda storia d’amore per il prodotto e il nostro territorio, che da sempre ci guida nel mettere sulla vostra tavola un prodotto genuino, la cui qualità viene non solo riconosciuta e apprezzata ma anche valorizzata da traguardi importanti.

Oli d’Italia

E oggi siamo orgogliosi di poter raccogliere e raccontare questi stessi frutti del nostro lavoro, stavolta non letteralmente, ma con un premio che ci lusinga e ci stimola a continuare la strada che abbiamo intrapreso.
Siamo infatti fieri di comunicare che il nostro Santa Giustina, uno dei prodotti più storici della nostra produzione e tra i più amati, si è aggiudicato per la prima volta il premio Tre Foglie nella Guida del Gambero Rosso – Oli d’Italia 2021, massimo riconoscimento rilasciato dalla rinomata guida.

Ma le soddisfazioni per noi non terminano qui: nella prestigiosa guida infatti è rilevante anche l’assegnazione delle Due Foglie Rosse, che indicano un riconoscimento quasi pari alle Tre Foglie, per il nostro Veneto Valpolicella D.O.P e delle Due Foglie per il nostro Monocultivar Grignano.

La Guida del Gambero Rosso – Oli d’Italia 2021, giunta quest’anno alla undicesima edizione e da tre anni in versione bilingue italiano/inglese, si occupa dell’individuazione dei migliori extravergine di qualità in commercio, rivelandosi come uno strumento indispensabile per consumatori e operatori gastronomici ma anche prezioso mezzo di comunicazione e promozione della cultura dell’extravergine d’oliva in Italia e nel mondo.

La selezione dei premiati, avvenuta nella sede principale del Gambero Rosso a Roma, è stata effettuata da una commissione tecnica di assaggio che ha quindi assegnato un punteggio solo previa degustazione, riservandosi inoltre la scelta di non pubblicare gli extravergini con un punteggio inferiore al 75/100.

I criteri di selezione adottati per l’assegnazione del punteggio prevedevano un’attenta valutazione organolettica,

riguardante quindi la qualità e la provenienza delle olive, e la valutazione di frantoi il cui quantitativo minimo di produzione totale annua sia di almeno 10 quintali di olio.

Non ci resta infine che ringraziare tutto il nostro team che, con costanza e dedizione, ci ha permesso di raggiungere questo importante traguardo e invitare tutti voi ad assaggiare i nostri “Oli d’Italia”.

Ecco gli oli premiati:

SANTA GIUSTINA 100% ITALIANO

Un condimento prodotto con frutti maturi al punto giusto che dona una sensazione di freschezza dal gusto forte e deciso.

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo e Peranzana

Zona di produzione delle olive: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

Epoca di produzione: inizio novembre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

Acidità: max 0,2%

Colore: giallo – verde brillante

Sapore: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso

Consigli d’uso: sulla bruschetta, ma anche sulla carne rossa alla griglia e sull’insalata
VENETO VALPOLICELLA D.O.P

Un olio amabile dedicato ai palati delicati e alla ricerca di un prodotto per tutti i giorni.

Varietà: Favarol e Grignano

Zona di produzione delle olive: D.O.P. Valpolicella Provincia di Verona

Epoca di produzione: fine ottobre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

Acidità: max 0,2%

Colore: giallo dorato con sfumature tendenti al verdognolo

Sapore: finemente fruttato, dolce e delicato

Consigli d’uso: a crudo su piatti leggeri di pesce bollito o alla griglia, su carni bianche
GRIGNANO 100% ITALIANO OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE D’OLIVA

Prodotto dalla tipica varietà locale di olive Grignano che è la base del Veneto Valpolicella D.O.P., in questo caso in purezza.

Varietà: Grignano 100%

Zona di produzione delle olive: Val d’Illasi in provincia di Verona

Epoca di produzione: fine ottobre

Modalità di spremitura: a freddo con impianto continuo

Acidità: max 0,2% Colore: verde brillante

Sapore: fresco con sentori di erba e mela verde. Esprime la sua carica fruttata e la sua naturale morbidezza

Consigli d’uso: a crudo su insalate di mare, crostacei al vapore, fritture vegetali, zuppe di funghi, primi piatti con molluschi, pesce ai ferri, carni bianche e formaggi freschi