



il panel ufficiale AIPO ha promosso con un voto superiore a 93/100 il 27,7% dei campioni presentati

IL CONCORSO “AIPO D’ARGENTO” E’ SEMPRE PIU’ TEST AUTOREVOLE FRA GLI OLI DI QUALITÀ

Sono state necessarie più di 600 ore di analisi sensoriali, la programmazione di 11 sedute di ben 2 panel d’assaggio, l’impiego di 16 assaggiatori in rappresentanza degli areali del Triveneto e, per la prima volta, dell’Asia, la compilazione e accurata verifica di 2.800 schede di valutazione, l’utilizzo di 2.500 bicchieri di assaggio, per la valutazione dei 159 campioni di olio iscritti alla 10ma edizione del Concorso Oleario “Aipo d’Argento”.

Evento che, qualora fosse stata necessaria una ulteriore conferma, ha ribadito di essere la più qualificante e qualificata competizione fra le produzioni olearie di qualità dell’intero bacino Mediterraneo, ovvero della “culla” storica della moderna olivicoltura e oleicoltura internazionale.

Nell’intento di “festeggiare” al meglio il decennale dell’evento – traguardo impensato allorché nel 2004 varò la prima edizione del Concorso – lo staff dell’organizzazione che fa capo all’AIPO-Associazione Interregionale Produttori Olivicoli, accanto ad un radicale ripensamento del regolamento, ha svolto una certosina attività propedeutica (ricevimento degli oli e loro prima catalogazione) all’attività di analisi dei campioni pervenuti, un iter che si è sviluppato in 4 momenti, indipendenti l’uno dall’altro, così da garantire a ciascuna azienda obiettività e trasparenza di giudizio. L’iter, infatti, delle analisi a cui è soggetto ciascun campione è il seguente:

- 1) analisi chimica, per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche di ciascun olio;
- 2) prima selezione, a cura del panel, per la corretta imputazione del campione alla categoria di fruttato di appartenenza, come previsto da regolamento;
- 3) seconda selezione, sempre da parte del panel, per la determinazione del profili sensoriali e olfattogustativi di campioni, con l’esclusione (ovviamente!!!) di quelli che presentano difetti;
- 4) analisi finale dei campioni che, di norma si articola in tre sedute, a cui sono ammessi gli oli che, nella fase precedente, abbiano, per ciascuna delle categorie e sessioni, superato il punteggio di 93/100. Da quest’ultima, dopo una verifica incrociata compiuta in orari diversificati, escono i vincitori.

Connotato che ha contribuito, anno dopo anno, ad arricchire il “panel” di importanti patrocini che, per la decima edizione, si è arricchito di quello, autorevolissimo, del Parlamento Europeo. Patrocinio che va ad

aggiungersi, pertanto, a quelli altrettanto “pesanti” del Ministero italiano delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, delle Giunte regionali e delle Uniocamere di Lombardia, Friuli V.G., Veneto e Trentino A.A., di Veronafiere, ente di centralità nella promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità con olio extravergine d’oliva, attraverso l’internazionale Sol, in primis, della Coldiretti, di Unaprol e FederDop, della croata Azri.

Un evento che nato in sordina, erano solo 13 i campioni iscritti all’edizione 2004, è cresciuto con autorevolezza avendo saputo interpretare le esigenze di un sistema imprenditoriale che avvertiva l’esigenza di uno strumento di confronto imparziale, in grado di stimolare, per l’obiettività dei giudizi, scelte aziendali, strategie commerciali e investimenti che, nell’era della globalizzazione, contribuiscono a fare la differenza verso il successo.

In tale ottica, il Concorso Oleario “Aipo d’Argento” ha rappresentato un importante volano non solo per la crescita della cultura imprenditoriale delle imprese di un’area, quella del Nord Italia, sino a ieri considerata marginale nella coltivazione dell’olivo e nella produzione di oli extravergine di qualità, quanto uno stimolatore di aggregazione, collaborazioni e confronti, specie sul fronte della ricerca, per la valorizzazione economica dei sottoprodotti nella lavorazione delle olive, un sempre più equilibrato rapporto nella tutela ambientale e in quello per la conservazione del territorio. In sostanza, percorsi che hanno consentito di costruire solidi rapporti con alcuni dei principali centri di ricerca delle università, nazionali e estere, oltre che con organizzazioni imprenditoriali operanti nell’area mediterranea.

Un poliedrismo operativo che ha contribuito a fare di questa nuova iniziativa dell’AIPO anche lo strumento per un dialogo aperto con molte delle strutture imprenditoriali. Dialogo che si è tradotto, dal 2008, nella decisione di in un’apertura del Concorso alla partecipazione di campioni provenienti dall’estero, in particolare dai Paesi del bacino Mediterraneo. Presenza, quella estera, che ha superato quest’anno, nonostante le problematiche climatiche che hanno contratto i quantitativi prodotti nella campagna 2012-2013, il 21,4% del totale degli oli iscritti alla 10ma edizione (159).

Un risultato che contribuisce a ribadire come questo appuntamento sia ormai un “terminale” per tutte quelle aziende impegnate sul fronte della produzione di oli extravergine qualità, in particolare quella certificata, che rappresenta uno dei più importanti fiori all’occhiello dell’agroalimentare “made in Italy”.

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva DOP

Fruttato Leggero

1° classificato

OLIVICOLTORI LAGO DI COMO soc. coop. agricola • Perledo LC
con l'etichetta: *DOP LAGHI LOMBARDI - LARIO*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

OLIBEA s.c.a. • Nanto VI
con l'etichetta: *VENETO EUGANEI E BERICI DOP - DELFO*

Gran Menzione

CANTINA VALPANTENA VERONA sca • Quinto di Valpantena VR
con l'etichetta: *VENETO VALPOLICELLA DOP - TORRE DEL FALASCO*

AZ. AGR. CORDIOLI Erminio • Verona VR
con l'etichetta: *VENETO VALPOLICELLA DOP - CORDIOLI*

PODERE MIDOLLA di Antonella Giulia Rastrelli • Carmignano PO
con l'etichetta: *IGP TOSCANO - PODERE MIDOLLA BIO - L'olio di Midolla*

Fruttato Medio

1° classificato

SOC. AGR. VERNERA di Spanò & C. snc • Buccheri SR
con l'etichetta: *MONTI IBLEI MONTE LAURO DOP - LE CASE DI LAVINIA Etichetta Viola DOP*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

OLEIFICIO GULINO di Presti Luciano e Eugenio sas • Chiaramonte Gulfi RG
con l'etichetta: *MONTI IBLEI GULFI - ERBESSE GRAN RISERVA ORO*

Gran Menzione

AZ. AGR. IEMOLO Thierry • Vittoria RG
con l'etichetta: *MONTI IBLEI VALLE DELL'IRMINIO DOP - SIRÈ*

CONSORZIO OLIVICOLTORI MALCESINE • Malcesine VR
con l'etichetta: *GARDA ORIENTALE DOP*

I DUE FRATELLI BOTTER s.s. • Asolo TV
con l'etichetta: *VENETO DEL GRAPPA DOP*

Fruttato Intenso

1° classificato

EKO OLJCA Klet Savrin • Koper (Slovenia)
con l'etichetta: *DOP SLOVENIA - ŠAVRIN*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

AZ. AGR. DOTT. SERGIO GAFÁ • Varzo VV
con l'etichetta: *MONTI IBLEI GULFI DOP - LA CASA DI LUCIA*

Gran Menzione

AZ. AGR. ALTABELLI Leonardo • Montelibretti RM
con l'etichetta: *SABINA DOP - AURUM SABINAE*

AZ. AGR. DOTT. NICOLA BÁRBERA • Trani BT
con l'etichetta: *TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE DOP - ULIVETI BÁRBERA*

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva I.O.O.% Italiano

Fruttato Leggero

1° classificato

FRANTOIO DI CORNOLEDA sas • Cinto Euganeo PD
con l'etichetta: *Green SELECTION*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

AZ. AGR. "3 PINI" di Ivana Gallina • Montebelluna TV
con l'etichetta: *OIODEIGAJO*

Gran Menzione

AGRARIA RIVA DEL GARDA s.c. • Riva del Garda TN
con l'etichetta: *46° PARALLELO BIOLOGICO*

AZ. AGR. ORLANDI Carlo • Illasi VR
con l'etichetta: *BLEND*

AZ. AGR. PALUSCI Marina • Pianella PE
con l'etichetta: *L'EXTRAVERGINE*

PEDEMONTANA DEL GRAPPA Soc. Coop. Agr. • Marostica VI
con l'etichetta: *OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA*

Fruttato Medio

1° classificato

AZ. AGR. TENUTA PISCOIANNI di Cetrone Gina • Sonnino LT
con l'etichetta: *TENUTA PISCOIANNI*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

AZ. AGR. COSMO di Russo • Gaeta LT
con l'etichetta: *CAVAROSSA*

Gran Menzione

AZ. AGR. BERNARDI • Asolo TV
con l'etichetta: *OLIO DI SAN MARTINO*

AZ. AGR. CASAGRANDE Bruno • Caneva PN
con l'etichetta: *MONOVARIETALE BIANCHERA BIO*

MONTE SCHIAVO – Tenuta Perialisi Srl Soc. Agr. • Maiolati Spuntini AN
con l'etichetta: *4 ORE CARBONCELLA*

SOC. AGR. TERRE BIANCHE s.s. • Mezzane di Sotto VR
con l'etichetta: *L'OIO DEL FAMEJO*

Fruttato Intenso

1° classificato

AZ. AGR. ALFREDO CETRONE • Sonnino LT
con l'etichetta: *CETRONE INTENSO*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

FATTORIA di POGGIOPIANO • Fiesole FI
con l'etichetta: *GALARDI OLIO*

Gran Menzione

AZ. AGR. BONOMELLI Paolo - Cà Rainene • Torri del Benaco VR
con l'etichetta: *TREFORT*

AZ. AGR. FEUDO DELLA MARIANDOLA di Milazzo Gaspare • Naro AG
con l'etichetta: *MOLINAZZO BIANCOLILLA*

OLEIFICIO SILVESTRI Rosina • Spinetoli AP
con l'etichetta: *TENERO ASCOLANO*

CATEGORIA Olio Extra vergine d'Oliva Bacino del Mediterraneo

Fruttato Leggero

1° classificato

OPG ZIGANTE Giancarlo • Buje, Plovanija (Croazia)
con l'etichetta: *ISTARSKA BJELICA*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

DRNOVŠČEK Jordan • Kojsko (Slovenia)
con l'etichetta: *EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO Olje-Belica*

Gran Menzione

OPG MARUŠIĆ Vladimir • Buzet (Croazia)
con l'etichetta: *ISTARSKA BJELICA*

LAGUNA NOVIGRAD d.d. • Novigrad (Croazia)
con l'etichetta: *VERGAL - LECCINO*

Fruttato Medio

1° classificato

BRIST d.o.o. • Pola (Croazia)
con l'etichetta: *Sta. MARGHERITA*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

OPG FLEGO • Pazin (Croazia)
con l'etichetta: *O.E.V.O. PENDOLINO*

Gran Menzione

AGROLAGUNA d.d. • Poreč (Croazia)

con l'etichetta: *OL ISTRIA ASCOLANA*

MASIA EI ALTET s.l. • Ibi Alicante (Spagna)

con l'etichetta: *MASIA EL ALTET "PREMIUM"*

SOVENA PORTUGAL CONSUMER GOODS s.a. • Algés (Portogallo)

con l'etichetta: *OLIVEIRA DA SERRA OURO*

Fruttato Intenso

1° classificato

AGROPRODUKT d.o.o. • Pola (Croazia)

con l'etichetta: *SALVELA BUŽA*

Diploma d'Onore con Punzone d'Argento

BORIS MARINIČ • Dobrovo (Slovenia)

con l'etichetta: *BLEND*

Gran Menzione

AGROFIN d.o.o. • Umago (Croazia)

con l'etichetta: *TIMBRO ISTRIANO*

O.P.G. ARALICA • Umago (Croazia)

con l'etichetta: *VIRGO CROATICUM*

AGROLAGUNA d.d. • Poreč (Croazia)

con l'etichetta: *OL ISTRIA*

PREMIO SPECIALE PER LA "MIGLIORE CONFEZIONE"

Nel decennale dell'evento, il Premio è stato assegnato a due aziende con la seguente motivazione:

“per aver trasmesso in modo diretto e esaustivo i contenuti qualitativi del prodotto attraverso un linguaggio sintetico e di immediata comprensione per il consumatore” a:

CANTINE DELLA VALTÈNESI E DELLA LUGANA CIVIELLE – Moniga del Garda BS

con l'etichetta: *GARDA BRESCIANO DOP*

AZ. OLIVICOLA CANAIELLA – Savona SV

con l'etichetta: *CANAIELLA – DOP RIVIERA LUGURE Riviera del Ponente Savonese*

Verona, 11 ottobre 2013