



OLIVA DOMESTICA



AIPO

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE  
PRODUTTORI OLIVICOLI**2° Trofeo  
EVOO TOP  
WINNERS**

*lunga e accurata la selezione di ammissione che ha preceduto le analisi sensoriali*

## **IL 2° TROFEO “EVOO TOP WINNERS” 2017 INCORONA LE ECCELLENZE ITALIANE**

*La Commissione dopo un'accurata verifica de titoli ha ammesso al giudizio del panel internazionale 20 campioni che, dopo un impegnativa e reiterata serie di analisi ha incoronato gli oli di Abruzzo, Sardegna e Veneto, già vincitori di affermate competizioni nazionali e internazionali, prodotti “TOP” nel palcoscenico oleario mondiale.*

Quest'anno la competizione destinata a “incoronare” l'olio al top dei “winners” fra quanti si sono affermati (quali vincitori o siano arrivati, almeno, secondi) fra le più blasonate e affermate competizioni olearie nazionali e internazionali, nel corso delle annate 2016, 2015 e 2014, ha avuto un percorso organizzativo e gestionale rigorosamente selettivo non solo per dare spessore e valore ai giudizi finali rivolti a sottolineare i valori del prodotto in competizione quanto per sottolineare l'efficienza dell'impresa nel perseguire, con costanza, i più elevati livelli qualitativi degli oli con cui si presentava all'attenzione dei consumatori, nazionali e internazionali.

A tale scopo, l'Aipo ha messo a disposizione di tanto obiettivo un sistema organizzato di esperti a di assaggiatori professionali che fossero in grado di garantire il raggiungimento delle finalità per le quali l'Associazione ha indetto questa competizione.

Così dopo una minuziosa serie di analisi chimiche, svoltesi parallelamente ad un'accurata verifica dei titoli trasmessi dalle aziende e necessari per essere ammessi alla fase dell'analisi sensoriali del panel professionale nel quale sono stati inseriti due esperti internazionali (un giapponese, giornalista, e un tedesco) affinché i giudizi finali avessero un imprimatur di valenza internazionale.

Al termine di queste due fasi (analisi chimica degli oli iscritti e valutazioni dei titoli di merito per essere ammessi alla competizione) sono stati ammessi all'esame sensoriale 20 oli, in rappresentanza della più blasonata produzione olearia mediterranea.

Su tali prodotti si è concentrato l'impegno del panel professionali che ha proceduto alla valutazione sensoriale incrociata di ogni olio ammesso. Al termine della quale il responsabile, dopo accurata verifica delle schede compilate dai singoli partecipanti al panel, ha definito i vincitori di ogni singola categoria (fruttato leggero, medio, intenso) che ha visto primeggiare il prodotto oleario abruzzese, sardo e veneto, interpreti di quei requisiti di qualità che ogni prodotto oleario deve possedere per potersi collocare ai vertici della produzione internazionale.

Come primo passo anche per stimolare la proiezione qualitativa dell'attività aziendale e la conseguente produzione di oli di qualità, la Commissione Tecnica del 2° Trofeo “Evoo Top Winners” ha decisione di affiancare alla votazione cui è soggetto ciascun campione un simbolo (la goccia giallo oro) quale documentazione visiva del voto del panel professionale, e precisamente: **1 goccia** per i campioni con votazione da **80/100 a 85/100**; **2 gocce** per tutti quelli che hanno ottenuto voti da **86/100 a 89/100**; **3 gocce** per tutti quelli con votazione superiore a **90/100**.

Con tale criterio verranno identificati gli oli partecipanti al 2° Trofeo “Evoo Top Winners” 2017 sia nella classifica finale sia nel catalogo informatico che, come sempre verrà sottoposto all'attenzione del mondo Ho.re.ca. e a quello della moderna distribuzione e visibile per 12 mesi anche sul nostro sito istituzionale.



**AiPO**  
ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE  
PRODUTTORI OLIVICOLI

**2° Trofeo  
EVOO TOP  
WINNERS**

***SEZIONE: OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA EVOO TOP WINNERS***

**Categoria Fruttato Leggero**

**1° Classificato: Trofeo "EVOO TOP WINNERS 2017"**

**Soc. Agr. Persiani sas di Tini Elvia & C. – Atri (TE)**

Etichetta Prodotto: Persiani Monocultivar Dritta.

**2° Classificato: Diploma d'Onore con Punzone Argento**

**Frantoio per Olive Ballarini sas – Cazzano di Tramigna (VR)**

Etichetta Prodotto: Primus Selezione Gialla Favarol.

**Diploma di Gran Menzione**

**Frantoio di Cornoleda sas – Cinto Euganeo (PD)**

Etichetta Prodotto : Green Selection.

**Categoria Fruttato Medio**

**1° Classificato: Trofeo "EVOO TOP WINNERS 20017"**

**Nuovo Oleificio Chisu – Orosei (NU)**

Etichetta Prodotto : Vantu Bio.

**2° Classificato: Diploma d'Onore con Punzone Argento**

**Frantoio Oleario Pietrabanca – Casal Velino (SA)**

Etichetta Prodotto : RUPE.

**Diploma di Gran Menzione**

**Aziende Agricole di Martino sas – Trani (BT)**

Etichetta Prodotto : Schinosa.

**Az. Agr. Cassini Paolo – Isolabona (IM).**

Etichetta Prodotto : EXTREMUN COLABELLA GRAN CRU.

**Az. Agr. Cosmo di Russo – Gaeta (LT)**

Etichetta Prodotto : DON PASQUALE.

**Categoria Fruttato Intenso**

**1° Classificato: Trofeo "EVOO TOP WINNERS 2017"**

**Paolo Bonomelli Boutique Olive Farm – Torri del Benaco (VR)**

Etichetta Prodotto : TRE FÓRT.

**2° Classificato: Diploma d'Onore con Punzone Argento**

**Fattoria Ambrosio – Castelnuovo Cilento (SA)**

Etichetta Prodotto : VEGA.