



il 16 giugno al termine del convegno che consentirà di fare il punto sui consumi della generazione digitale

SI CONCLUDE A VILLA DELLA TORRE-ALLEGRI NI IL 14^{mo} CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE “AIPO D’ARGENTO” E DEL 2° TROFEO “EVOO TOP WINNERS”.

Sarà, come ormai tradizione, una esaltante passerella della produzione olearia di qualità dell’area mediterranea oltre a rappresentare la sintesi di un percorso di valutazione che, come consuetudine, ad aver esaltato, anche quest’anno, quei requisiti rigorosamente professionali e imparziali che hanno caratterizzato il giudizio su ciascun campione, caratteristiche unanimemente riconosciute al panel ufficiale dell’AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) organizzatrice, dal 2004, del Concorso “Aipo d’Argento” e, dal 2016, del Trofeo “Evoo Top Winners”.

Rigore che quest’anno, superata la selezione delle fasi preliminari indispensabili alla definizione del gruppo di campioni destinati a contendersi la vittoria, ha avuto l’esigenza di ricorrere ai “tempi supplementari”.

L’elevato livello qualitativo dei 214 campioni pervenuti, oltre che dalle più importanti regioni olearie nazionali, da Spagna, Portogallo, Turchia, Croazia, Marocco e Slovenia, ha, infatti, richiesto molti supplementi di analisi sensoriale per pervenire alla composizione della “rosa” di quelli destinati a contendersi la vittoria.

In sostanza un superlavoro che ha richiesto il più che necessario prolungamento del programma di analisi sensoriali.

Un surmenage, per quanto riguarda il Concorso Oleario Internazionale “Aipo d’Argento” 2017, che ha determinato una inusitata e più ampia scacchiera delle aziende che, **venerdì 16 giugno a Fumane di Valpolicella, con inizio alle 16,30, nello scenografico scenario di Villa della Torre-Allegri ni**, saranno chiamate sul palco per ricevere il meritato riconoscimento per l’eccellenza del campione presentato.

A contendersi la “palma” del primato assoluto, ancora una volta, si sono fronteggiate Veneto, che ha assommato ben 14 riconoscimenti, e Puglia, con i suoi 11 oli vincitori. Sul fronte estero, invece la Spagna, con 6 oli premiati, ha sopravanzato la Croazia (5 campioni premiati).

A seguire, interessanti performance, nelle sessioni e categorie in cui si articola da sempre il Concorso, sono state registrate dagli oli del Lazio (7 i premiati), della Campania (6), della Toscana (5), della Sardegna (2), della Sicilia e dell’Abruzzo (1 cad.), del Marocco (2) e del Portogallo (1). Una rosa di oli premiati che documenta come il Bacino del Mediterraneo rappresenti il “cuore” dell’eccellenza olearia mondiale.

Per questi motivi l’evento che si consumerà **venerdì pomeriggio (16 giugno) a Fumane di Valpolicella** sarà una vera e propria apoteosi dell’oleicoltura mediterranea, evidenziata, tra l’altro dal Trofeo “Evoo Top Winners” voluto per premiare quelle aziende che, nel triennio precedente, i cui oli hanno primeggiato nelle più autorevoli competizioni nazionali e internazionali.

La cerimonia di consegna dei riconoscimenti sarà preceduta da un confronto culturale in cui si tenterà di esaminare, mediante il contributo di autorevoli docenti ed esperti, stili, tendenze e strumenti utilizzati nei consumi della cosiddetta “generazione digitale”, in particolare per quanto riguarda l’olio di oliva di qualità, uno dei più autorevoli protagonisti sulle tavole di tutto il mondo.

Una prima introspezione su cosa riserverà lo strumento informatico nell’evoluzione dei consumi di prodotti agroalimentari di qualità.

Verona, 13 giugno 2017