



Agroalimentare - Olio, Guida agli Extravergini 2019: tutti i riconoscimenti

Bologna - 14 mar 2019 (Prima Pagina News) Sabato 16 e domenica 17 a Fico Eataly World a Bologna in anteprima assoluta durante Frantoi in festa.

A 20 anni dalla prima edizione, torna la Guida agli Extravergini a cura di Slow Food Italia. In occasione di Frantoi in festa, organizzato in collaborazione con Fico Eataly World a Bologna, saranno infatti svelati in anteprima tutti i riconoscimenti della pubblicazione, disponibile da fine aprile. La Guida è il frutto di un lavoro collettivo di numerosi esperti e appassionati che hanno scandagliato ogni angolo della nostra Italia per tracciare una mappa della migliore produzione olivicola 2018. L'obiettivo di Slow Food Italia con questa guida è aiutare il consumatore nella scelta dell'olio migliore davanti agli scaffali del supermercato o della bottega sotto casa. Le aziende premiate dalla guida saranno presenti, insieme ad alcuni frantoiani, in un mercato speciale allestito a Fico Eataly World dove è possibile anche partecipare alle degustazioni didattiche dell'Oil bar per muovere i primi passi nell'assaggio delle varietà tipiche di alcune zone d'Italia. In particolare domenica 17 alle 11 presso la sala Fondazione Fico, si svolgerà la presentazione della Guida agli Extravergini 2019 con la premiazione dei migliori oli recensiti, oltre 120 nonostante una difficile annata in molte regioni. Segno di un settore molto attento e professionale che rimane uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy. I riconoscimenti Il Grande Olio è il premio attribuito all'extravergine che si è distinto per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchia territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow aggiunge il riconoscimento delle pratiche agronomiche sostenibili applicate.

(Prima Pagina News) Giovedì 14 Marzo 2019