

saperi > biblioteca olearia

Evooleum 2018, le migliori selezioni

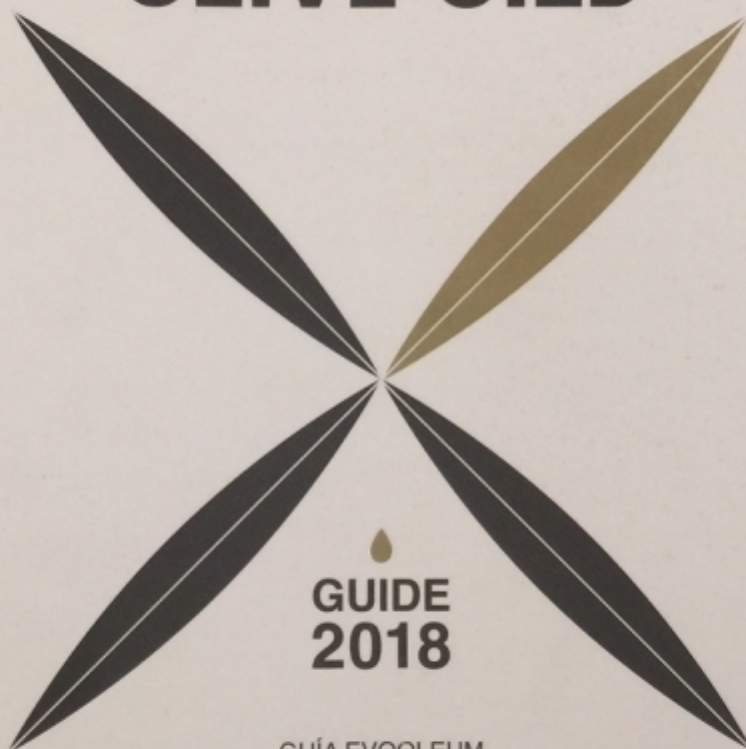
Pur essendo alla sua seconda edizione, si è imposta all'attenzione come se si trattasse della guida di riferimento per tutti i buyer, chef ma anche per gli stessi estimatori del prezioso succo di olive. È non a caso la guida più importante e autorevole, tra quelle finora editate nel mondo. Si concentra solo sui 100 migliori extra vergini, vantando una giuria di esperti di altissimo livello

[Luigi Caricato](#)

EVOOLEUM

WORLD'S TOP100

EXTRA VIRGIN OLIVE OILS



GUIDE
2018

GUÍA EVOOLEUM
DE LOS 100 MEJORES
**ACEITES DE OLIVA
VÍRGENES EXTRA**
DEL MUNDO

TASTINGS · RECIPES · PAIRINGS
OLEOTOURISM · SHOPPING · HEALTH

CATA · RECETAS · MARIDAJES
OLEOTURISMO · TIENDAS · SALUD

Parto dal presupposto che Juan Penamil, l'editore della guida che recensisco, è un mio caro amico. Questo lo evidenzio non per sostenere la presenza di un conflitto di interessi nel giudizio che esprimo, ma per evidenziare, con grande orgoglio, che una persona che stimo moltissimo si dimostra ancora una volta più degno di stima per le opere che porta a compimento.

Il valore della guida *Evooleum* lo daranno i lettori, io posso solo limitarmi a presentare un progetto che non si limita a essere la solita guida, ma è "la" guida. Io, per intenderci, non amo le guide, perché sono certo che sia difficile sintetizzare un giudizio e mettere in luce le migliori produzioni olearie, ma ciò non esclude che ci siano guide che raggiungono egregiamente lo scopo.

È un lavoro faticoso, che richiede una grande professionalità, ma soprattutto una natura integerrima in chi le realizza. Essere certi che il giudizio espresso sia il frutto di una selezione credibile, vera, autentica, e non la conseguenza di un rapporto di natura commerciale tra chi edita la guida e chi produce gli oli, è molto importante. Tutto, in questi casi, si gioca sulla scelta dei giudici. Non che le altre guide degli oli siano poco credibili, per carità, ma far convogliare da diversi Paesi figure di assaggiatori capaci è un buon punto di partenza, per fare in modo che confluiscono le diverse professionalità in circolazione.

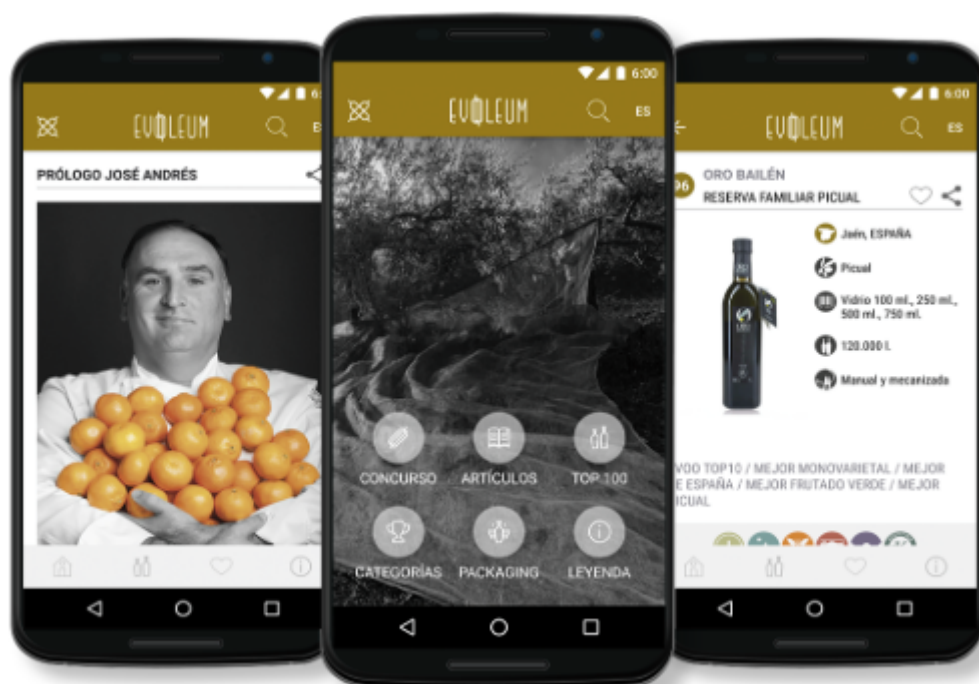
Qui, in **Evooleum**, trovate i nomi e i volti, con le loro biografie, e quindi la storia professionale dei giurati, i quali sono, per la Spagna Brigida Jmenez, Anunciacion Carpio, Fernando Martinez, M. Angeles Calvo, Enrique Garcia-Tenorio, Joan Baseda, Maria José Moyano, Placido Pascual, Juan Morales, M. Isabel Simon, Salvador Cubero Jr., Juan Ramon Izquierdo e José Alba; per la Germania Heiko Schimdt e Carmen Sanchez; per l'Italia Rosemarie Lo Cicero; per il Portogallo Francisco Ataide e Ana Carrilho; per Israele Ehud Soriano; per il Giappone Tomiko Tanaka; per la Grecia Maria Katsouli; e, per l'Argentina, M. Eugenia Fernandez.

La direzione tecnica è stata affidata a José M. Penco e a Salvador Cubero Navarro.

Evooleum è anche attenzione al packaging, e anche in questo caso vi sono giurati di alto livello: Ana Lopez De Letona, Angel Schlessner, Cayatena Vela, Teresa De La Cierva, Pepe Leal, Sesé San Martin e Javier Bonet.

Evooleum si avvale di una lettura facile e intuitiva e non è, in sé, solo, e strettamente, una guida ai migliori cento oli del mondo, ma, pur nella inevitabile brevità dei testi, introduce a un percorso di conoscenze attraverso una serie di argomentazioni che affrontano l'importanza e la centralità dell'assaggio per la valorizzazione della qualità, fino a comprendere un essenziale *Diccionario oleicola*. va inoltre specificato che la guida non è solo in lingua spagnola, ma anche in inglese, in modo da essere di ottimo ausilio per tutti.

Nel corso delle 288 pagine di cui si compone il volume, non ci si ferma solo a comunicazioni generali, ma si cerca di portare il lettore sempre verso nuove dinamiche, comprendendo anche una preziosa lista di oleoteche e valorizzando ogni aspetto utile perfino l'olivicultura di montagna, rendendo così il lettore pienamente consapevole di quanto l'olivicultura mondiale si presenti in modi differenti e con produzioni di volta in volta peculiari e uniche.



Non mi soffermo nel presentare in questa recensione tutti i contenuti, anche perché chi ha fretta di leggere **Evooleum** non soltanto può fruirne consultando il volume cartaceo, ma è disponibile pure una **App**, molto utile peraltro per chi ama viaggiare, per avere contezza delle migliori produzioni olearie mondiali.

A me preme soprattutto evidenziare l'autorevolezza di una guida di cui potete essere certi della qualità delle selezioni effettuate. Non ci possono essere d'altra parte dubbi perché la qualità è un valore assoluto, comprovabile: basta rintracciare e degustare gli extra vergini premiati per rendersi conto della perfetta aderenza con il giudizio espresso. Non soltanto parole, ma fatti concreti.

Luigi Caricato - 28-11-2017 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)