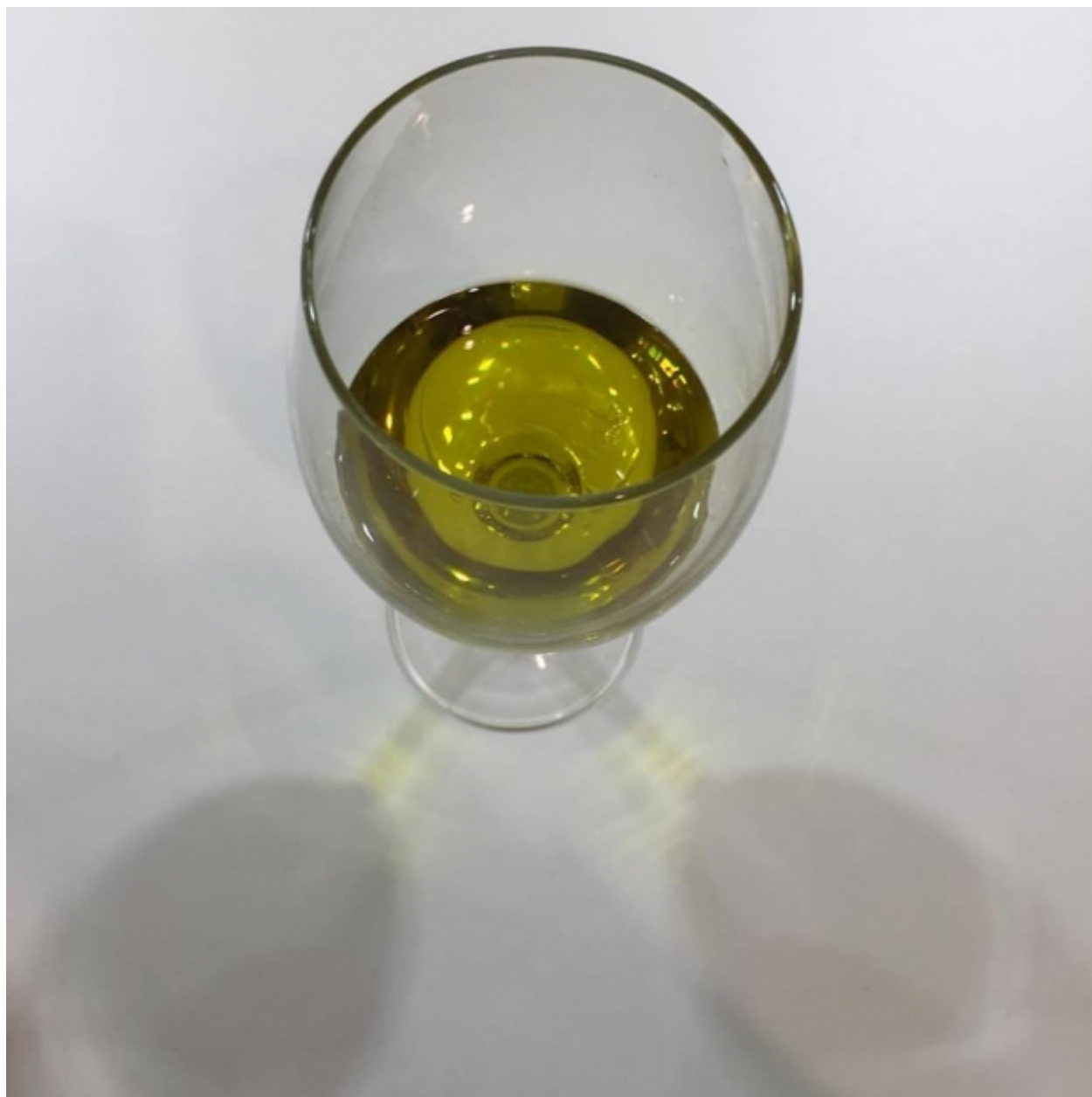


società > italia

I migliori oli di Puglia 2019

Ecco, a beneficio di chi crede con piena convinzione nella qualità alta degli extra vergini, la "Selezione Ais" delle eccellenze pugliesi dell'ultima, difficilissima, olivagione 2019. Molto bravi i produttori che hanno saputo gestire una campagna olearia complessa e avara. Questa prima edizione inaugura una brillante iniziativa cura dell'**Associazione Italiana Sommelier Puglia**

OO M



Pensare a una Selezione. Credere tanto nel proprio territorio al punto da mettere in evidenza le produzioni eccellenti attraverso una rigorosa e severa selezione dei migliori Oli EVO di Puglia 2019, il tutto a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Puglia, con il coordinamento di Rocco Caliandro.

Concluse le degustazioni alla cieca per la "Selezione dei Migliori Oli EVO di Puglia 2019", a Villa Castelli, in occasione della prima edizione del Festival dell'olio pugliese, vi è stata anche la premiazione dei migliori extra vergini nelle tre rispettive categorie di "Fruttato Intenso", "Fruttato medio" e "Fruttato leggero"

Si tratta del primo appuntamento in assoluto per AIS Puglia, che si è impegnata, come d'altra parte lo fa con grande successo per i vini, a selezionare e individuare tra le varie produzioni i "Migliori Oli EVO di Puglia 2019".

C'è da osservare che quest'anno non è stata proprio la migliore campagna olearia, tanto breve da essere in gran parte delle zone olivicole pugliesi già terminata anzi tempo. Nonostante ciò, non si poteva certo trascurare il difficile impegno dei produttori. Così, iniziare la prima edizione di questa "Selezione Puglia" è stato inevitabile, anche perché è proprio in situazioni difficili che emergono i talenti.

Vi spieghiamo come si è svolta la selezione. I valutatori si sono riuniti lo scorso mercoledì 28 novembre. La Commissione di valutazione degli oli extra vergini d'Oliva partecipanti alla "Selezione dei Migliori Oli EVO di Puglia 2019" è stata organizzata come già evidenziato per la prima volta nell'ambito della prima edizione del Festival dell'Olio Extravergine d'Oliva Pugliese.

Numerose, nonostante una campagna olearia piuttosto avara, gli oli esaminati dalla Commissione di assaggio, di cui hanno fatto parte i sommelier professionisti esperti in analisi sensoriale dell'olio Rocco Caliendo, Fabrizio Miccoli, Antonio Giovane, Teresa Mastromatteo e Vincenzo Marangione.

È stata una selezione difficile, ma dai buoni esiti, svolta rigorosamente alla cieca, e che ha inteso mettere in risalto la costante crescita qualitativa dell'olio di Puglia.



La sera di sabato 1 dicembre 2018, presso la Sala Consiliare del Comune Villa Castelli, sono stati pertanto premiati i migliori tre oli migliori nelle tre distinte categorie "Fruttato leggero", "Fruttato medio" e "Fruttato Intenso".

Categoria "Fruttato Leggero"

1° Classificato: **TRA DUE MARI - DONNA OLERIA** di Monteroni di Lecce (LE)

2° Classificato: **Monocultivar CAROLEA - PROFUMI DI CASTRO** di Spieziale di Fasano (BR)

3° Classificato: **NEO EVO - AZ. AGR. FRANCESCO FASIELLO** di Strudà di Vernole (LE)

Categoria "Fruttato Medio"

1° Classificato: **OPTIMUS – FORESTAFORTE** Frantoio Oleario di **G. Melcarne G.** di Gagliano del Capo (LE)

2° **ex aequo** Classificato: **POGGIO CADETTO - MEMMOLA** Oleificatori dal 1952 di Francavilla F.na (BR)

2° **ex aequo** Classificato: **Monocultivar FRANTOIO – FORESTAFORTE** Frantoio Oleario di **G. Melcarne G.** di Gagliano del Capo (LE)

3° Classificato: **SCHINOSA - Az. Agr. DI MARTINO sas** di Trani (BT)

Categoria "Fruttato Intenso"

1° Classificato: **Monocultivar CORATINA - PROFUMI DI CASTRO** di Speziale di Fasano (BR)

2° Classificato: **CORATINA - ANTONIO LEUCI** di Giovinazzo (BA)

3° Classificato: **RIGGIO INTENSO - PRUVAS Soc. Coop. Agricola di Grottaglie (TA)**

La foto di apertura è di Olio Officina

OO M - 03-12-2018 - Tutti i diritti riservati

olioofficina
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](#)