

## ASSEGNATI I PREMI DEL 2° CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE " ARMONIA "

Al Cibus di Parma resa nota la classifica di tutti i premiati e menzionati del Trofeo Alma.

09/05/2008 06:18

Il 5 maggio 2008, presso il CIBUS Parma e' stata resa nota la classifica degli oli vincitori, partecipanti al 2° Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA" - Trofeo ALMA- al quale hanno partecipato oltre 270 oli di varie provenienze internazionali.

Il Concorso Ideato e diretto da International Extravirgin Oliveoil Agency con la collaborazione di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana diretta da Gualtiero Marchesi, non premia solamente gli oli con il migliore profilo

sensoriale, ma valuta e premia anche gli oli con la migliore composizione chimica, per le quali vengono presi in esame ben 32 parametri e quelli con il migliore impatto comunicativo del design del contenitore, l'immagine grafica delle etichette ed il packaging.

Con il Trofeo Alma 2008 sono stati premiati i seguenti produttori::

Cat. Fruttato Delicato

1° Starec Erik - Blend Poljane (TS) - Italia

2° Earl Champsoleil - AOC Huile d'Olive de Nice - Francia

Cat. Fruttato Medio

1° La Torretta Soc. Coop. "Torretta" - Italia

2° Maria Bursic OPG "Bursic OPG" - Croazia

Cat. Fruttato Intenso

1° Olivos del Ebro "Arbequina" - Spagna

2° Matteo Belci OPG "F.lli Belci Lorenzo e Livio" - Croazia

Oltre a 10 Gran Menzioni per ciascuna delle categorie di fruttato nelle quali compaiono un discreto numero di produttori italiani di eccellenza

Il Notaio Dr. Marco Pirone ha curato l'anonimizzazione degli oli partecipanti al Concorso e la selezione degli oli finalisti si e' tenuta nel Palazzo Ducale di Colorno (PR) sede di Alma, dove la Dott.ssa Franca Angerosa, Capo Panel

COI, esperta di fama internazionale del settore oleicolo, ha diretto la commissione d'assaggio, composta da membri di panel internazionali riconosciuti dal COI, provenienti da Italia, Spagna, Croatia, Portogallo e Slovenia.

Le analisi chimiche e sensoriali di pre-selezione sono state svolte dall'equipe del Dr. Enzo Perri, direttore del CRA-OLI, Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia che ha preso in esame oltre 30 parametri chimici, alcuni

dei quali sono correlati con gli aspetti salutistico-nutrizionali.

Sulla base di quest'ultimi e degli indici di qualita' merceologica del prodotto, sono stati assegnati Speciali Riconoscimenti agli oli provenienti dai due Emisferi per la migliore composizione chimica.

Presso il Chiostro del Bramante in Viterbo lo scorso Aprile si e' riunita una speciale commissione giudicatrice presieduta dal prof.arch. Alessandro Ubertazzi e diretta dal Dr. Florio Terenzi, composta da architetti, artisti, esperti della

comunicazione e giornalisti che hanno assegnato Speciali Riconoscimenti per l'impatto comunicativo del

design del contenitore, l'immagine grafica delle etichette ed il packaging, valutando tutti gli oli partecipanti alla 2° Concorso

Oleario Internazionale "ARMONIA"

Il Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA" - e' la porta d'accesso all'Eiaioteca Internazionale ALMA, un programma didattico/formativo e promozionale finalizzato alla valorizzazione delle produzioni olivicole d'eccellenza

mediante l'armonizzazione olio-cibo, gia' in atto in varie Scuole di Alta Cucina nelle piu' importanti citta del mondo aderenti al progetto, quali New York, Toronto, Montreal, Tokyo, Seoul, Heidelberg, ma anche Sydney, Melbourne,

Singapore e Sao Paulo.

L' Eiaioteca Internazionale ALMA sara' presente al "RISTOWELLNESS, la ristorazione per l'alimentazione del benessere" pad. C3 alla Fiera di Rimini dal 15 al 18 Maggio 2008

INFO:

International Extravirgin Oliveoil Agency (Agenzia Internazionale per l'Olio Extravergine d'Oliva)

Via Nursina 2 - CRA - Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia- 06049 Spoleto (PG) Italy

2° Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA"

- Trofeo ALMA-

Classifica ed elenco dei premiati

Categoria Fruttato Delicato

Trofeo ALMA

1° Starec Erik - Blend Poljane (TS) - Italia

2° Earl Champsoleil - AOC Huile d'Olive de Nice - Francia

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Saiagricola spa "Dop Umbria Colli del Trasimeno" - Italia

Olivares de Quepu SA "Arbequina" - Cile

Ispa doo "Ipsa" - Croazia

Fattoria Altomena srl - Italia

Ambrosya srl "Don Vicé" - Italia

Az. Agr. Dott. Sergio Gafà "La Casa di Lucia" - Italia

Ulja Balija "Balija" - Croazia

Antonio Pastrovicchio "Antonio Pastrovicchio" - Croazia

Col d'Orcia spa Società Agricola - Italia

Fattoria Casamora "Supremum Correggiolo" - Italia

Categoria Fruttato Medio

Trofeo ALMA

1° La Torretta Soc. Coop. "Torretta" - Italia

2° Maria Bursic OPG "Bursic OPG" - Croazia

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Boundary Bend Ltd "Picual" - Australia

Potosi 10 "Fuenroble" - Spagna

Manuel Montes Marin "Portico de La Villa" - Spagna

Az. Agr. Fattoria Serra di Mezzo di Messina Damiana "Serra di Mezzo" - Italia

Agricola Valle Quillimar "Frutado Medio" - Cile

Franci snc "Villa Magra" Italia

Soc. Agr. Colli Etruschi Soc. Coop. "EVO Dop Tuscia" - Italia

Miran Adamic "Ronkaldo" - Slovenia

Franci snc "Olivastra Seggiane" - Italia  
Olivos del Ebro "Unico" - Spagna

Categoria Fruttato Intenso

Trofeo ALMA

1° Olivos del Ebro "Arbequina" - Spagna

2° Matteo Belci OPG "F.lli Belci Lorenzo e Livio" - Croazia

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

SAT EI Labrador "La Laguna de Fuente de Piedra" - Spagna

Azienda Rollo di Rollo Giorgio "Dop Monti Iblei Letizia" - Italia

Az. Agr. Cinque Colli Giaquinta Sebastiano "Cinque Colli" - Italia

Az. Agr. Librandi Pasquale "Monocultivar Nocellara del Belice" - Italia

Azienda Biologica Titone Nicola Michele "Titone Dop Valli Trapanesi" - Italia

Agricola Alfredo Cetrone "Fruttato Medio" - Italia

Evgen Gravina "Gravina Evgen" - Slovenia

Az. Agr. Il Casellino "Campo di Torri" - Italia

Agricola Tenuta Pascoianni di Gina Cetrone "Tenuta Pascoianni" - Italia

Pagos de Familia Marqués de Griñón "Marqués de Griñón" - Spagna

Oleificio a ciclo continuo di Cantone Maria Rosa e C. snc \_ "Biceno" - Italia

Premi assegnati agli oli con la migliore composizione chimica provenienti dall'Emisfero Nord

Speciale riconoscimento- Human Health Foundation

1. Maria Bursic OPG, "Bursic OPG" - CROAZIA

2. Manuel Montes Marin, "Portico de La Villa" - SPAGNA

3. Mih doo- CROAZIA

Diplomi di Gran menzione\_

Matteo Belci OPG, "F.lli Belci Lorenzo e Livio" - CROAZIA

SAT EI Labrador, "La Laguna de Fuente de Piedra" - SPAGNA

La Torretta Soc. Coop. , "Torretta" - ITALIA

Fattoria Casamora, "Supremum Pendolino" - ITALIA

Almazaras De La Subbetica, "Fuente de la Salud" - SPAGNA

Agricola Tenuta Pascoianni di Gina Cetrone, "Tenuta Pascoianni"- ITALIA

Chiavalon Sandi OPG, "Ex Albis" - CROAZIA

Premi assegnati agli oli con la migliore composizione chimica provenienti dall'Emisfero Sud (premiazione tenutasi in Roma il 25 Gennaio 2008)

Speciale riconoscimento- Human Health Foundation

1. Agricola Valle Quilimari "Giangrandi Organico" - CHILE

2. Vesuvio Estate "Vesuvio" - SOUTH AFRICA

3. Te Arai Olive Estate "Motutira" - NEW ZEALAND

Diplomi di Gran Menzione\_

Agricola Valle Quilimari, "Frutado Medio" - CHILE

San Pietro Foods, "San Pietro" - CHILE

Cobram Estate, "Rich & Robust" - AUSTRALIA

Las Doscientas, "Blend" - CHILE

Neo Oils, "Tacama" - CHILE

Kailis Organic Olive Groves, "Chef's Blend" - AUSTRALIA

Kyneton Olive Oil, "Family Selection" - AUSTRALIA

Simunovich Olive Estate- NEW ZEALAND

Premi assegnati per il migliore 'impatto comunicativo del design del contenitore, l'immagine grafica delle etichette ed il packaging,

Speciale riconoscimento

1. Monteolivo- CHILE
2. Villa della Genga (PG) - ITALIA
3. Starec Erik (TS) - ITALIA

Diplomi di Gran Menzione

Almazaras de la Subbetica, "Rincon de la Subbetica" - SPAGNA

Agricola La Maja- SPAGNA

Pagos de Familia Marquès de Griñón, "Marques de Griñón" - SPAGNA

Aceites Vizcantar, "Senorio de Vizcantar" - SPAGNA

Az. Agr. Luciana Cerbini, "Casa Gola" (PG) - ITALIA

Kailis Organic Olive Groves, "Premium Blend" - AUSTRALIA

DIRETTORE CONCORSO: Mauro Martelossi

PRESIDENTE COMITATO DI COORDINAMENTO: Gianfrancesco Montedoro

NOTAIO: Marco Pirone

UFFICIO SEGRETERIA: Sara Viti

COMMISSIONI DI PRE-SELEZIONE E VERIFICA:

Laboratori di analisi chimiche e sensoriali del CRA - Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia, Rende (CS) diretto da Enzo Perri

CAPIS PANEL: Enzo Perri e Biagio Rizzuti,

ASSAGGIATORI: Panel CRA-OLI

GIURIA: Capo panel C.O.I.: Franca Angerosa.

MEMBRI PANEL: Orsola Mirti Mancinelli, Italia - Massimiliano Pellegrino, Italia - Luigi Perri, Italia - Anna Velazquez, Spagna - Paula Lopes, Portogallo - Sandra Petricevic, Croazia - Olivera Koprivnjak, Croazia - Vasja Bandelj ,

Slovenia - Angelica D'Agliano, Italia

[www.tuttoggi.info](http://www.tuttoggi.info)