

30 MAG 2018 / 16:05

Premio della Stampa Orciolo d'Oro 2018. Gli extravergine preferiti dai giornalisti enogastronomici

Anche quest'anno il più antico concorso oleario d'Italia ha messo alla prova i giornalisti del food per selezionare i migliori oli tra i vincitori dell'Orciolo d'Oro 2018.



Il concorso

La passione che **Marta Cartoceti**, presidente storico di EnoHobby Club dei Colli Malatestiani, mette anno dopo anno nell'organizzazione di questo concorso la può capire solo chi si ritrova a partecipare alle intense sedute di assaggi e chi ha la fortuna di lavorare con lei. Un concentrato di ostinazione ed esperienza che ha fatto sì che l'Orciolo d'Oro resista da 27 anni e che si confermi come uno dei concorsi internazionali di riferimento per gli appassionati dell'oro verde e gli operatori del settore. *“Un premio pensato e creato nove anni fa per coinvolgere il mondo dei media e della comunicazione, chiamando giornalisti del food a esprimere il proprio giudizio”* confida Marta.

Il Premio della Stampa

È con questo spirito che il 26 maggio, nella splendida Sala Rossa del Comune di Pesaro sono stati eletti gli oli vincitori del Premio della Stampa 2018, al termine di una degustazione alla cieca che ha messo in fila una selezione degli extravergine finalisti delle varie categorie dell'Orciolo d'Oro.

La giuria, guidata da **Giulio Scatolini** (capo panel del concorso), era composta da **Daniela Capogna** (Olivatessen Magazines by Mercacei e tecnologo alimentare), **Indra Galbo** (vice curatore della guida Oli d'Italia del Gambero Rosso), **Elvan Uysal** (giornalista turca per Cucina Italiana e scrittrice di libri di enogastronomia), **Luigi Diotallevi** (Il Resto del Carlino) e **Maurizio Ranucci** (Gustando Magazine).

La premiazione delle aziende vincitrici è prevista per sabato 30 giugno nel corso di una cena di gala all'Hotel Excelsior a Pesaro al termine di una tavola rotonda che avrà come protagonista del dibattito proprio l'olio extravergine di oliva.

Gli oli premiati

Cat. Evo Fruttato Leggero: Frantoio Pontecorvo (Campania)

Cat. Evo Fruttato Medio: Tommaso Masciantonio – Monocultivar Intosso (Abruzzo)

Cat. Evo Fruttato Intenso: Fattoria Ambrosio – Crux Monocultivar Coratina (Campania)

Cat. Bio Fruttato Leggero: Frantoio Di Gatto Biagio – Fild'oro (Sicilia)

Cat. Bio Fruttato Medio: Il Conventino Di Monteciccardo – Fra' Bernardo Monocultivar Ascolana Tenera (Marche)

Cat. Bio Fruttato Intenso: Fattoria Ramerino – Guadagnolo Primus (Toscana)

Cat. Dop Fruttato Leggero: Spagnoletti Zeuli Di Andria – Dop Terra Di Bari (Puglia)

Cat. Dop Fruttato Medio: Az. Fontana Madonna – Regio Dop Colline Dell'Ufita (Campania)

Cat. Dop Fruttato Intenso: Villa Pontina – Dop Colline Pontine (Lazio)

Cat. Internazionali Fruttato Leggero: Empresa Pago De Los Baldios (Spagna)

Cat. Internazionali Fruttato Medio: Empresa Almazaras De La Subbetica (Spagna)

Cat. Internazionali Fruttato Intenso: Empresa Sovena (Portogallo)