

# Gli Oscar dell'olio di oliva

**Giunto alla sua diciannovesima edizione, il premio nazionale dell'olio d'oliva Italiano è una celebrazione delle eccellenze olearie del paese. Di ritorno dall'evento, Louise Miles ci racconta come questo concorso annuale possa in effetti incrementare le vendite di olio nel Regno Unito.**

Il premio nazionale noto con il nome di "Ercole Olivario" si propone di scoprire i migliori fra gli oli d'oliva prodotti in Italia premiandoli con la possibilità di fregiarsi di un marchio di qualità ampiamente riconosciuto all'interno del settore. Considerato dagli esperti come "l'oscar dell'olio d'oliva", l'evento gode infatti di un'importanza e di un prestigio davvero straordinari fra gli importatori, i rivenditori e i clienti Italiani. Il premio contribuisce a diffondere la qualità e la versatilità dell'olio di oliva Italiano fra i proprietari di negozi di gastronomia internazionali desiderosi di migliorare la propria offerta nonché fra i clienti che tentano di differenziare l'utilizzo di oli di oliva di eccellenza.

## L'iter

La partecipazione al premio è gratuita e il concorso riceve ogni anno oltre 350 domande di partecipazione provenienti da 17 regioni olivicole. Il progetto è finanziato dall'Istituto Nazionale per il Commercio Estero che pone come requisito per la partecipazione la premitura di almeno 2000 litri di olio d'oliva. Una volta verificata tutta la documentazione presentata, le candidature vengono ripartite, dapprima, in due categorie: quella degli oli certificati DOP e quella degli oli extra-vergini di oliva suddivise, a loro volta, in tre ulteriori sotto-categorie: fruttato intenso, medio e leggero.

Attraverso un rigoroso sistema di selezione, il novero dei candidati viene sfoltito a 92 finalisti; questi vengono, quindi, sottoposti singolarmente al giudizio di una giuria di 16 esperti assaggiatori attivi, per la maggior parte, nel settore alimentare, ma anche nel settore pubblico e provenienti da altrettante regioni Italiane a vocazione olivicola onde garantire che il loro palato non sia abituato soltanto ad una particolare varietà d'olio.

Il compito della giuria è duro e impegnativo e l'assaggio degli oli finalisti richiede agli esperti un'intera settimana. Ogni assaggiatore siede ad un tavolo allestito con lo stesso armamentario: una bottiglia d'acqua, una mela per ripulire il palato, una stufetta per riscaldare gli oli e tre bicchieri d'olio delle tre categorie: fruttato intenso, fruttato medio e fruttato leggero. I bicchieri utilizzati sono sempre trasparenti per far sì che il giudice non venga influenzato nel suo giudizio dal colore dell'olio. Giulio Scattolini, capo *panel* e presidente del comitato d'assaggio, ritiene che gli oli debbano essere giudicati per il loro sapore e non per il colore non essendo quest'ultimo, infatti, un fattore determinante ai fini dell'assaggio. E aggiunge: "Sono molti a sapere come mangiare e bere; solo pochi, però, sanno assaggiare."

Al fine di garantirne l'accuratezza, la procedura di assaggio segue sempre la stessa routine e può capitare che lo stesso olio venga esaminato tre o addirittura quattro volte. Durante l'assaggio, il giudice deve riscaldare e bere almeno 15 ml di olio e percepirne le sensazioni organolettiche. Le caratteristiche olfattive di cui gli assaggiatori sono alla ricerca sono: per le varietà dal gusto più leggero le note di vaniglia e mandorla, per gli oli mediamente fruttati un sentore verde ed erbaceo e per quelli dal sapore più intenso un forte sentore di pomodoro. Caratteristiche da evitare sono, invece, le note rancide e acetose e l'odore di cetriolo, di solito dovuto ad una eccessiva permanenza in bottiglia, caratteristiche queste indicative di un olio di non eccelsa qualità.

## Le vostre linee hanno vinto un premio?

Così, dopo mesi di preparativi e una settimana di assaggi, i risultati sono stati, infine, svelati presso il municipio della città di Spoleto, Italia. Nel suggestivo scenario del palazzo, sono stati decretati i seguenti vincitori:

## Categoria fruttato leggero

Nella categoria olio extra-vergine d'oliva ad aggiudicarsi il primo premio è stata l'azienda Calabrese "Soc. Agricola Ceraudo Roberto" mentre nella categoria DOP l'alloro è andato alla Veneta "Veneto Valpolicella".

### **Categoria fruttato medio**

Nella categoria olio extra-vergine d'oliva ad aggiudicarsi il primo premio è stata l'azienda "Chisu Sandro" proveniente dalla Sardegna mentre nella categoria DOP la palma di miglior olio è andata all'azienda Laziale "Colline Pontine".

### **Categoria fruttato intenso**

Nell'ultima categoria, ad emergere vincitore fra gli oli extra-vergine d'oliva è stato quello prodotto dall'azienda Quattrococchi Valentina mentre nella categoria DOP il primo premio è stato appannaggio della Siciliana "Valli Trapanesi".

Se fra gli oli in vendita nel vostro negozio di gastronomia c'è già uno di quelli citati sopra, preparatevi a spiegarne in negozio le proprietà che gli hanno permesso di aggiudicarsi il premio. Sapendo che ha battuto una agguerrita concorrenza di oltre 350 oli, i vostri clienti saranno ben contenti di conoscere cosa renda un olio di eccellenza diverso da quelli standard in vendita nei supermercati.

### **Punto di vista**

Leonardo DeFelice, amministratore delegato della Leonardo DeFelice Ltd ci rivela come il concorso influenzerà il settore alimentare Britannico.

"Questo evento permette a rivenditori e clienti di capire i diversi oli di oliva prodotti in Italia e mi auspico possa incoraggiare entrambe le categorie ad utilizzare oli provenienti da regioni "alternative". Come nel caso del vino, sono molti i fattori da considerare e più i clienti ne capiscono maggiore è la possibilità che sperimentino sapori diversi ed inizino ad optare per varietà più qualitative. Qualche anno fa l'olio di oliva, in Gran Bretagna, lo si sarebbe visto solo in farmacia; oggi, invece, si trova praticamente ovunque.

Progetti come questo accrescono la fiducia del consumatore in ciò che acquista; e i marchi proposti dai negozi di gastronomia locali possono fornirgli ulteriore ispirazione. Il consumatore inizia a prendere in maggiore considerazione la versatilità dell'olio e ad utilizzarlo in diversi piatti e abbinamenti. Per aumentare le vendite in negozio provate a spiegare dettagliatamente ai clienti come gustare ed abbinare al meglio il loro olio di oliva – un olio mediamente fruttato si accompagna, per esempio, perfettamente con i formaggi freschi mentre un olio forte, aromatico è quello più indicato per il pinzimonio."

### *Didascalia a sinistra:*

Concorsi come questo educano i consumatori Britannici, facendo loro acquistare fiducia in ciò che acquistano.