



## Flos Olei Tour: presentata a Roma la Guida Flos Olei 2020

**Una full immersion nel mondo dell'extravergine, tra aziende agricole italiane e straniere, chef, corsi di degustazione e momenti formativi di incontro. Una giornata dedicata interamente alla scoperta e riscoperta dell'olio, "alleato della salute"**



L'evento del 7 dicembre a Roma (Foto © Ufficio stampa).

Si è svolta il 7 dicembre scorso la consueta [kermesse dedicata all'olio extravergine di oliva](#). Nella splendida location dell'**Hotel Westin Excelsior** della Capitale, oltre 80 produttori provenienti da ogni latitudine si sono dati appuntamento per celebrare quel mondo – tanto complesso quanto affascinante – dell'extravergine.

La manifestazione ha visto partecipi numerose aziende, italiane e straniere, recensite nella **guida Flos Olei**, giunta ormai all'11<sup>a</sup> edizione e curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**.

A colpire, dunque, non è soltanto la sentita partecipazione di aziende agricole, ma la presenza di 15 chef che hanno “raccolto il guanto di sfida” di abbinare alle proprie creazioni – dolci o salate – un olio extravergine di oliva: **Alain Rosica** del Ristorante Belvedere dal 1933; **Alberto Mereu** di F’orme Osteria; **Alessandro Fabbri** e **Fabio D’Antoni** di Pasticceria D’Antoni; **Dario Rossi** di Greed Avidi di Gelato; **Dino Ragno** del Casale dei Golosi; **Emanuele Paoloni** di Aqualunae Bistrot; **Fabio Rossi** di Casa Coppelle; **Francesco e Alessandro Mori** di Osteria Fratelli Mori; **Francesco Minutillo e Luca Salatino** di Proloco Trastevere; **Geppy Sferra** di Gelato d’Essai – Ristorante di Gelato; **Marco Claroni** dell’Osteria dell’Orologio; **Pasquale Di Muccio** con Marco e Salvio Passariello di Chiancheria Gourmet; **Simone Fracassi** della Macelleria Fracassi; **Wang Pingjiao** di Dao Chinese Restaurant; e **Marco Cervetti**, executive chef del ristorante Silpo di Kiev, vincitore del premio speciale Flos Olei “*Il Ristorante dell’Anno*” che entusiasma con il suo Olive Oil Bortsh, rivisitazione storica del famoso piatto ucraino.



Alcune ricette con olio extravergine preparate dagli chef (Foto © Ufficio stampa).

«Cerchiamo di dar vita a una sorta di “extravergine day” – sottolinea Marco Oreggia – portando nella capitale il meglio della produzione olivicola mondiale e proponendo momenti di interesse sia per il pubblico di appassionati che per quello degli addetti ai lavori, come il folto gruppo di importatori internazionali abitualmente presente. L’obiettivo è fare cultura dell’olio, sensibilizzando su quello che è molto più di un semplice ingrediente», un vero e proprio “oro verde”, aggiungiamo noi.

## Flos Olei Tour 2019, tra premi, corsi e approfondimenti



**FLOS**  
**OLEI**  
**2020**

ENGLISH    ITALIANO

guida al mondo  
dell'extravergine  
a guide to the world  
of extra virgin olive oil

marco oreggia

THE TOP  
500

Completano, infatti, l’offerta (tra le ore 15.00 e le 18.00) quattro corsi sulle tecniche di degustazione, in modalità avanzata o propedeutica: momenti di approfondimento proposti dagli stessi Marco Oreggia e Laura Marinelli che vedranno protagonisti gli oli delle classifiche **Hall of Fame e The Best**.

L'evento romano è stato anche occasione per conferire riconoscimenti speciali targati **Flos Olei Tour** in Rome. Il primo è il premio **20 Years**, assegnato a quelle aziende che da ben due decadi fanno parte del progetto Flos Olei e del suo predecessore L'Extravergine (sempre firmato da Marco Oreggia), conferito a ben 11 produttori d'eccellenza provenienti da 8 regioni: Giachi Oleari (Toscana), Frantoio Franci (Toscana), Gabrielloni (Marche), [Frantoio Gaudenzi](#) (Umbria), Azienda Agricola e Frantoio Battaglini (Lazio), Marina Colonna (Molise), Azienda Agricola De Carlo (Puglia), Azienda Agricola Mandranova (Sicilia), Feudo Disisa (Sicilia), Azienda Agricola Lombardo (Sicilia), Società Agricola Fratelli Pinna (Sardegna).

Tra gli altri riconoscimenti, ricordiamo:

- Olio Intini – Azienda dell'anno
- Azienda Agricola Fratelli Renzo – Azienda emergente
- Famiglia Zuccardi – Azienda di frontiera
- Olea B.B. – Azienda del cuore
- Azienda Agraria Marfuga – Migliore olio extravergine di oliva dell'anno
- Almazara Deortegas e Frantoio di Riva – Migliore olio extravergine di oliva dell'anno biologico
- Società Agricola Buonomici – Migliore olio extravergine di oliva biologico e Dop/Igp
- Marqués de Grinon Family Estate – migliore olio extravergine di oliva per metodo di estrazione
- Frantoio Gaudenzi – migliore olio extravergine di oliva per quantità/qualità
- Azienda Agricola Le Tre Colonne – Migliore olio extravergine di oliva dell'anno qualità/packaging
- Agricola Monteolivo – Migliore olio extravergine di oliva dell'anno qualità/prezzo
- Olearia San Giorgio – Migliore olio extravergine di oliva monovarietale (fruttato leggero)
- Casas de Hualdo – Migliore olio extravergine di oliva monovarietale (fruttato medio)
- Olio Mimì – Migliore olio extravergine di oliva monovarietale (fruttato intenso)
- Tokara – Migliore olio extravergine di oliva blended (fruttato leggero)
- Madonna dell'Olivo – Migliore olio extravergine di oliva blended (fruttato medio)
- Azienda Agricola Ortoplant – Migliore olio extravergine di oliva blended (fruttato intenso)
- Aceites La Maja – Migliore olio extravergine di oliva Dop/Igp (fruttato leggero)
- Società Cooperativa Agricola C.A.B.- Migliore olio extravergine di oliva Dop/Igp (fruttato medio)
- Monva – Migliore olio extravergine di oliva Dop/Igp (fruttato intenso).

#### **Data di creazione**

09/12/2019

#### **Autore**

manuela-mancino