



## Premio il Magnifico 2017: il magico mondo dell'olio e non solo

**Il Premio il Magnifico è il concorso oleario di Firenze che si è svolto il 16 marzo, nella splendida cornice delle Cantine Antinori nel Chianti Classico, e che ha decretato i migliori oli presenti sul mercato.**



Premio Il Magnifico all'olio Veneranda 19 della Tenuta Zuppini di Torricella Sicura (TE).

Animi, volti, storie di vita; storie di passione e caparbieta, storie di sacrifici e dedizione, storie che testimoniano quanto la determinazione possa condurre a successi inattesi. Di un successo che "profuma" di quella sana soddisfazione figlia della consapevolezza di aver raggiunto traguardi a lungo sperati.

Il **Magnifico**, concorso oleario organizzato dalle Associazioni **APM (Associazione Premio il Magnifico)** e **AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio)** che decreta il **Magnifico olio** ovvero il miglior olio presente sul mercato oleario, è questo e molto altro. È la quintessenza dell'impegno profuso per la valorizzazione dell'extravergine; è la manifestazione di come competenze e continuo desiderio di mettersi in discussione abbiano contribuito ad uno svecchiamento dello stereotipo dell'olio quale ancella della tavola.

Grazie alle Associazioni organizzatrici e all'AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio), infatti, l'extravergine sta progressivamente migrando da "spalla" ad attore principale di un rinnovato canovaccio dell'olivocoltura, in fase di definizione; un mondo, dunque, in continua evoluzione secondo un procedere che pare imitare quella viscosa fluidità dell'olio, quel classico "filo" capace di conquistare lentamente – ma inesorabilmente – una superficie.

E, a testimoniare i progressi registrati in tal senso, sono i numeri stessi del Magnifico, caratterizzato da una minore percentuale di campioni difettati, da un assottigliarsi delle differenze di punteggio e del discrimine tra Oro, Argento e Bronzo (categorie proprie del concorso). Ma, in

maniera ancor più evidente, emerge l'ampliamento della schiera di produttori sempre più impegnati nella ricerca delle migliori tecniche estrattive e moderne tecnologie, nonché convinti della crescente attenzione da rivolgere all'oliveta (con connessi metodi di potatura). Si resta, infatti, piacevolmente colpiti dal vedere riuniti nelle Cantine Antinori (sede della cerimonia di proclamazione) "etichette" storiche e nuove generazioni capaci di realizzare **oli di alto profilo qualitativo**, si coglie lo spirito di squadra che unisce "vecchia" guardia e giovani in progressivo miglioramento, seguendo le orme ed i modelli dei grandi interpreti dell'oro verde.

## 24 oli premiati al Concorso Il Magnifico

I **24 oli premiati**, evidenziano la ricchezza olivicola del nostro Paese, la varietà senza pari delle cultivar italiane, del loro essere un presidio del territorio, di quei variegati panorami che si susseguono lungo lo stivale, concentrandosi spesso attorno agli alberi di olivo. Simbolo di pace per antonomasia, è oggi al centro di un rinnovato interesse, grazie alle "scommesse" di lungimiranti operatori del settore e dello stesso Premio, nato (5 anni orsono) in tempi cronologicamente vicini ma assai "distanti" se relazionati ai risultati conseguiti. E, al termine di un'articolata premiazione, resta il ricordo – ancora vivo – dei mentori dell'olivicultura (e olivicoltura) nazionale e internazionale, **Marco Mugelli** e **Massimo Pasquini** (in onore dei quali il Magnifico è stato istituito), veri e propri pionieri dell'olio.

Ci si congeda, così, portando con sé modelli di professionalità da imitare, di auspicabile collaborazione da preservare e l'arduo compito di tutelare, arricchendola, l'eredità ricevuta, nella speranza che questo "magnifico bambino" di soli cinque anni possa avere un florido (e verde) futuro.



**IL MAGNIFICO**  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AWARD  
**FIRENZE**

## Premio il Magnifico 2017, tutti i vincitori

L'olio migliore dell'edizione 2017 del **Premio Il Magnifico** è stato il **Veneranda 19** della **Tenuta Zuppini** di Torricella Sicura (TE). Di seguito gli altri premi:

- **Premio selezione Airo Fragranza 2017:** Maurino (Az. Giacomo Grassi)
- **Premio selezione Airo Complessità 2017:** Veneranda 19 (Tenuta Zuppini)
- **Premio selezione Airo Carattere 2017:** Gran Cru (Fonte di Foiano)

- 
- **Premio selezione Airo Eleganza 2017:** Extremum (Paolo Cassini)
  - **Premio Chiantibanca Azienda emergente 2017:** Azienda agricola Donato Conserva
  - **Premio speciale dop Chianti classico:** Ruggente olio dop Chianti classico (Az. Castel Ruggero Pellegrini)
  - **Premio speciale Mori Tem:** Sagona (Azienda agricola Sagona)
  - **Premio speciale Alfaval:** Monocultivar Nocellara del Belice (Tenute Librandi Pasquale)
  - **Premio speciale Pieralisi:** Gran cru (Frantoio Franci)
  - **Premio Kitchenaid packaging:** Conserva Mimì (Az. agr. Donato)
  - **Premio Analytical biofenoli:** Gran cru (Fonte di Foiano)
  - **Premio Spo formazione:** Chiantiform

#### **Premi per i ristoranti**

- **Premio Airo chef dell'olio 2017:** Marco Stabile (Ristorante Ora d'aria)
- **Premio Fara ristorante dell'olio 2017:** [Alla via di mezzo da Giorgione](#) (Chef Giorgio Barchiesi)
- **Premio Cantini vetro, pizzeria dell'olio 2017:** Vincenzo Capuano (Rossopomodoro Lab Milano).

#### **Data di creazione**

20/03/2017

#### **Autore**

manuela-mancino