



La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali diventa più inclusiva

Oltre ad avere un target più generalista, e non solo riservato agli addetti ai lavori, la 22-esima edizione della rassegna olearia sarà caratterizzata dall'altissima qualità degli oli in concorso. Appuntamento il 7 e 8 giugno nel borgo marchigiano di Smerillo

Alla 22° **Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali**, che si svolgerà il 7 e 8 giugno nel suggestivo borgo di Smerillo (FM), sarà presentato un ricco catalogo di oli. Nel cuore dei Monti Sibillini, infatti, sfileranno i **251 monovarietali** entrati nel prestigioso volume su 319 campioni presentati e provenienti da 19 regioni.

«Sulla qualità quest'anno abbiamo registrato un'alta percentuale di pregio – commenta la madrina della rassegna, **Barbara Alfei** – con il 13,5% degli oli che hanno raggiunto il punteggio di almeno 8 su 9 e ai quali sarà consegnato l'attestato di eccellenza».

Il borgo di Smerillo nel cuore dei Monti Sibillini.

Infatti, dopo essere passati ai “raggi X” del panel regionale di **Amap Marche**, l’Agenzia per l’innovazione agroalimentare e della pesca che organizza l’evento, ben **l’81% dei campioni presentati è entrato in rassegna**, il 7,2% aveva difetti sensoriali ed è stato escluso, così come l’11,3% che, pur non avendo difetti, non è arrivato al livello minimo di 7 per l’ammissione.

Nonostante l’annata difficile che molti hanno lamentato per il clima avverso, soprattutto in fatto di siccità, e per le rese registrate ai minimi, l’osservatorio della rassegna mostra dati confortanti.

«Sì, la quantità dei campioni arrivati è stata assolutamente superiore a quella dell’anno precedente. È vero, la resa in generale è stata bassa ma, come ho detto, la qualità è stata importante».

Barbara Alfei, capopanel Assam Marche.

Un ricco programma per la Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali

L'intenso programma della due giorni marchigiana è all'insegna di **biodiversità, gusto e cultura**, con assaggi, incontri e approfondimenti.

«Il taglio che abbiamo voluto dare quest'anno è più divulgativo – spiega **Alfei** – si rivolge anche a un pubblico più generico. Infatti **non ci sarà il convegno tecnico**, ma solo il seminario di aggiornamento sui monovarietali riservato agli assaggiatori. Poi c'è sempre il gioco a squadre per riconoscimento delle varietà che sta andando alla grande. Oltre a uno spettacolo di narrazione sul ruolo simbolico dell'olivo nell'Odissea e nel mito greco, sono previste attività più ludiche rivolte a tutti come l'orienteering, dove i partecipanti saranno accompagnati a cercare le varietà di olivo delle Marche o nel borgo o nel bosco».

Questa edizione si svolge all'ombra di un nuovo brand: **Olivosfera** – olio, natura e benessere.

«È una sorta di marchio in cui abbiamo racchiuso diverse esperienze: sia i campionati

di potatura regionale e nazionale, sia il cammino degli olivi, l'escursione organizzata assieme al CAI tra gli olivi monumentali. Ancora, tutta la parte relativa al benessere che regalano le piante storiche e la natura, ma anche gli oli monovarietali di elevata qualità. E, ovviamente, questa rassegna dove olivo, olio e benessere si ritrovano anche nelle normative regionali sull'oleoturismo e sul benessere che le Marche hanno approvato. Insomma, un filo rosso sull'olio a 360 gradi che cerca di unire varie tematiche ed eventi, sotto il logo di Olivosfera».

Il programma completo può essere scaricato su: www.amap.marche.it

Per chi, invece, voglia conoscere le **caratteristiche degli oli monovarietali** basta andare sulla Banca dati aggiornata annualmente, cliccando su www.olimonovarietali.it

Data di creazione

03/06/2025

Autore

daniela-utili