

FLOS OLEI 2015 E LA TOSCANA



Il 29 novembre u.s. a Roma, al *"The Westin Excelsior"* di Via Veneto, è stata presentata, con all'interno molti esponenti del *"Made in Tuscany"*, la guida *"Flos Olei 2015"*.

Flos Olei 2015

Giunta alla sua sesta edizione, la Guida Flos Olei, è ormai diventata uno strumento indispensabile per

tutti gli operatori del settore olivicolo o per chi, comunque, voglia avere una visione chiara e completa di un ambito, dell'agroalimentare, che sta assumendo sempre più importanza e fascino.



La nuova guida dedicata all'olio 2015

La Guida, che ha una pubblicazione bilingue (italiano e inglese), è curata da *Marco Oreggia*, giornalista e critico gastronomico oltre che consulente del settore agroalimentare, da *Laura Marinelli*, giornalista enogastronomica e collaboratrice della Rai, e da un *ristretto gruppo di esperti assaggiatori* che, durante l'anno, testano i migliori extravergine provenienti dalle zone del mondo più idonee a questo tipo di coltivazione; compresa ovviamente la nostra (ottimamente rappresentata) Toscana.

Con l'ingresso della Macedonia, novità di questa edizione, sono 48 le nazioni presenti nella guida in rappresentanza dei *cinque continenti*; sono 500 le aziende presenti, che veicolano 742 etichette diverse, produttrici dei migliori extravergine al mondo. Numeri decisamente importanti che fanno della guida Flos Olei 2015 una realtà globale e decisamente qualificata essendo l'unica, specialistica, in tema di "olio extravergine": una sorta di *trattato a tutto tondo*.

Pubblicazione unica nel suo genere, nata come strumento di divulgazione, è dedicata sia agli operatori del settore che ai consumatori amanti dell'oro verde. La guida Flos Olei 2015 descrive, attraverso 500 schede dedicate, altrettante aziende mondiali e i loro prodotti di punta con una particolare attenzione per Spagna e Italia (dalla Toscana alla Sicilia), che vengono maggiormente approfondite con una suddivisione a livello regionale.



"Flos Olei Points" e "Flos Olei Tours"

Flos Olei non vuole essere solamente una guida statica dei prodotti del momento, ma punta ad anticipare le tendenze del mercato; cerca di convogliare proposte legislative che favoriscano gli operatori del settore; si pone come importante mezzo, anche con le App per *iPhone* e *iPad*, al servizio degli importatori non solo esteri; cerca di promuovere la qualità, ed educare i consumatori alla consapevolezza del prodotto, attraverso la crescita dei Flos Olei Points. In questi si possono degustare ed acquistare prodotti selezionati delle migliori marche mondiali.

Altro obiettivo interessante che Flos Olei si prefigge è quello di organizzare, specialmente all'estero, dei veri e propri momenti di aggregazione e di degustazione attraverso i "Flos Olei Tours", dove vengono presentate e promosse le aziende nonché le etichette inserite nella guida.



Leggi anche: [I migliori ristoranti in Toscana secondo l'Espresso 2015](#)





Flos Olei 2015: i migliori 20 olî del mondo

L'evento romano è stato il culmine del lavoro di un anno e le premiazioni dei migliori produttori e operatori attraverso la classifica del "The best 20", più che un premio vero e proprio, è stata l'occasione per uno scambio di opinioni se non anche di confronto diretto tra i partecipanti che sono, pur sempre, i migliori attori del settore al mondo: non dimentichiamolo...

Dopo una selezione capillare dei migliori produttori mondiali, i prodotti olivicoli top del settore sono stati sottoposti al giudizio di un *panel* di assaggiatori professionisti. Anche la Toscana e il *Made in Tuscany* in generale, come prima anticipato, sono risultati degnamente rappresentati sia nella Guida che durante l'evento.

A farla da padrone nel "The best 20" del settore, riconoscimento che premia la costanza e la qualità degli extravergine, ancora una volta sono stati i prodotti italiani che, oltre ad ottenere i premi più ambiti (*miglior olio extravergine dell'anno* e *migliore azienda*), ha visti attribuiti ben undici premi, dopo un testa a testa con i cugini spagnoli che si sono, comunque, aggiudicati sette riconoscimenti.



Il miglior Olio EVO 2015: Azienda Agraria Viola

L'oscar per il miglior Olio EVO (Olio Extra Vergine) dell'anno è stato attribuito all'Azienda Agraria Viola di Foligno, che dopo il successo ottenuto nel *Flos Olei* 2013 con il suo *DOP fruttato intenso* Colleruita, si riconferma ai vertici mondiali della categoria.

Ugualmente ambito anche il titolo per la migliore azienda dell'anno che è invece stato riconosciuto all'azienda laziale Americo Quattrococchi di Alatri, che dal 1888 produce il suo olio dal cuore della Ciociaria.

Oltre ai giganti della produzione olivicola come Italia e Spagna, anche paesi come Portogallo, Croazia e Slovenia hanno ricevuto giusti riconoscimenti per i loro prodotti; premi che stanno a dimostrare come l'attenzione degli esperti, di questo particolare settore, sia riservata anche alle aziende e ai prodotti emergenti.

La medesima attenzione viene riservata dai curatori della guida *Flos Olei* 2015 anche agli altri operatori del settore, non necessariamente produttori. Lo dimostra: il premio all'azienda svedese Itigo in qualità di "importatore dell'anno"; quello assegnato all'italiana Locanda Martinelli di Nebbiaia (Livorno), come "*Ristorante dell'Anno*"; ed il premio "*Cristina Tiliacos*" che è stato attribuito sempre ad un'azienda italiana: la Vetreria Etrusca di Empoli (Firenze).



Flos Olei 2015: la Toscana

Per quanto riguarda il *Made in Tuscany*, ben quattro aziende della Toscana hanno ottenuto dei riconoscimenti in questa edizione romana.

Ricordiamo, in particolare, il premio speciale per il “Ristorante dell’anno” ottenuto dalla *Locanda Martinelli* di Nibbiaia (*Livorno*) dove il titolare, chef Michele Martinelli, cura personalmente la cucina utilizzando materie prime selezionatissime e proponendo una cucina di terra e di mare che si ispira alla tradizione toscana con un tocco di sapiente internazionalità.

Il Premio “Azienda del cuore” va alla Fattoria Ramerino di Bagno a Ripoli (Firenze), con il suo “Guadagnolo Primus”, un *Olio extra Vergine d’Oliva* interessante. Al naso si presenta con un fruttato intenso di olive verdi, con sentori erbacei e di carciofo; in bocca ha un buon equilibrio con note di media intensità di amaro e piccante. Il colore è di un incredibile verde intenso.

La Fattoria, che è situata sulle colline a sud di Firenze ed ha un’incantevole vista sulla città toscana, gode

di un'esposizione ottimale per la coltivazione dell'olivo. *L'azienda ha iniziato la conversione al biologico nel 2000 e nel 2004 ha ottenuto il riconoscimento all'agricoltura biologica.* Oggi, la Fattoria Ramerino destina le coltivazioni biologiche alla totalità delle sue produzioni agricole che comprendono anche: ortaggi, uve.. fino ad arrivare al prodotto di punta: l'olio extravergine, confermatosi anche quest'anno di altissimo pregio.



Leggi anche: [Fattoria Ramerino presenta Sua Eccellenza l'Olio EVO](#)





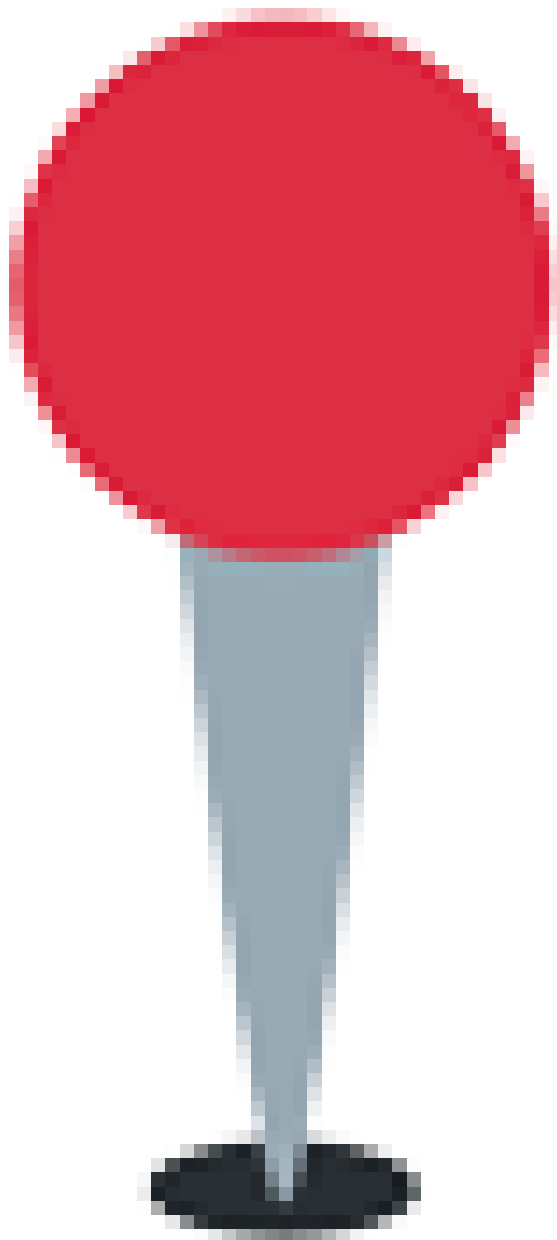
Altri premi per i migliori olii 2015

Il “*Premio Cristina Tilacos*”, molto significativo perchè prende il nome della giornalista e collaboratrice della guida Flos Olei prematuramente scomparsa, è stato assegnato alla Vetreria Etrusca (*sita ad Empoli, prov. di Firenze*) divenuta celebre non solo per le sue innovative creazioni artistiche in vetro (sospese tra la modernità del design e la solida e concreta tradizione toscana), ma anche per la raffinata collezione di bottiglie: *eccellente esempio di Made in Tuscany*.

Un riconoscimento è andato ad un'altra eccellenza della Toscana: l'*Oliveto Fonte di Foiano* di Castagneto Carducci (Livorno).

Fonte di Foiano nasce alla fine degli anni '70 da un progetto di Michele e Marina che, dopo aver girato molti luoghi, decidono per la zona di *Castagneto Carducci* – Bolgheri (sulla collina del Segalari) da dove è possibile ammirare il mare e le isole dell'arcipelago toscano. Scelta che si rivela vincente nel corso degli anni quando Bolgheri diventerà, con il suo territorio, famosa per i suoi prodotti di eccellenza, vino *in primis*.

Caratteristiche dell'olio Extra Vergine Fonte di Foiano 1979: *fruttato intenso, con note di erba, carciofo e mandorla verde. Piccante e amaro ben presenti e bilanciati con lunga persistenza all'assaggio*.



PER APPROFONDIRE:





Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori: 20 itinerari da non perdere in Toscana





Ricetta della schiacciata con l'olio, la vera merenda toscana





Azienda Olearia del Chianti, la qualità fila liscia come l'olio

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



