



MONNA OLIVA 2019, ECCO I VINCITORI

Il 17 e 18 maggio in Calabria avverrà la premiazione del concorso Monna Oliva 2019 dedicato alle migliori olive da tavola italiane

La cerimonia di premiazione della VI^a edizione di **MONNA OLIVA 2019, PREMIO PER LE MIGLIORI OLIVE DA TAVOLA** avverrà nei giorni 17 e 18 maggio 2019 a Villapiana (CS).

Il concorso voluto e organizzato dall'Umao (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) è un tributo a quanti dedicano il loro impegno, la loro esperienza e professionalità per produrre olive da tavola di qualità eccellente.

L'Umao è stata fondata nel 1995 da un gruppo di tecnici ed appassionati per conservare e migliorare la conoscenza e la divulgazione della cultura dell'olio extravergine di oliva, come straordinario alimento quotidiano ed espressione genuina della produzione mediterranea.

Alla premiazione interverrà **Paola Fioravanti**, ideatrice del premio e presidente dell'Umao che ha detto: "In un anno difficile per l'olivicultura italiana, MONNA OLIVA è l'occasione per dare voce a quei produttori che, con caparbietà e sapienza, si impegnano per la qualità dei loro prodotti".

La premiazione è l'atto finale di una selezione svoltasi a Roma presso la sala panel dell'ITA "GARIBALDI", dal 3 al 5 maggio fra oltre cento campioni scelti da 25 assaggiatori provenienti da varie parti d'Italia.

Il programma definitivo della premiazione viene pubblicato su www.monnaoliva.it dove sono presenti anche i nomi delle aziende alle quali è stata riconosciuta la Gran Menzione alla qualità.

Nel corso degli ultimi anni, il consumo delle olive da tavola ha conosciuto un continuo aumento, tanto da spingere anche paesi tradizionalmente non produttori a cimentarsi in questa attività.

Non così è stato per l'Italia che presenta un quadro del settore che è possibile descrivere in poche parole: scarsa conoscenza, consumi alti e produzione bassa.

Bastano pochi numeri per dar conto di questa situazione: a fronte di una produzione di circa 64 mila tonnellate, (quest'anno scesa ulteriormente a 35 mila, per la mancata produzione di alcune regioni tradizionalmente vocate per l'olivicoltura da mensa come Sicilia, Puglia, Calabria e Lazio) il consumo si aggira sulle 132 mila tonnellate.

L'Umao, in parallelo ai corsi che hanno la finalità di promuovere e divulgare la conoscenza delle olive da tavola italiane, organizza MONNA OLIVA per focalizzare l'attenzione sul settore, accompagnando la cerimonia di premiazione con un forum in cui, accanto a tecnici ed esperti, i produttori sono i principali protagonisti con le loro richieste ed esperienze.

I vincitori di questa edizione sono:

CATEGORIA OLIVE VERDI AL NATURALE

1^ classificato: COPAR SCA con olive "Tonda di Cagliari" Dolianova (CA)

2^ classificato: Az. Agricola DEIAS BARBARA con olive "Nera di Gonnos" Gonnosfanadiga (SU)

3^ classificato: FRANTOIO BIANCO SAS con olive "Taggiasca" Pontedassio (IM)

CATEGORIA OLIVE NERE AL NATURALE

1^ classificato: Az COSMO DI RUSSO con olive "Itrana" Gaeta (LT)

2^ classificato: UNAGRI SOC COOP con olive "Gaeta DOP" Itri (LT)

3^ classificato: Soc. Agricola MARINA COLONNA srl con olive "Kalamata" San Marino in Pensilis (CB)

CATEGORIA OLIVE CONDITE

1^ classificato: COPAR SCA con olive "Tonda di Cagliari a scabecciu" Dolianova (CA)

2^ classificato: TERRAMIA con olive "Nocellara del Belice" Castelvetro (TP)

3^ classificato: Az. Agricola DEIAS BARBARA con olive "Nera di Gonnos a scabecciu" Gonnosfanadiga (SU)

CATEGORIA OLIVE CONCIATE IN SALAMOIA

1^ classificato: TERRAMIA Soc Coop con olive "Nocellara del Belice" metodo CVT Castelvetro (TP)

2^ classificato: GEOLIVE BELICE sas con olive "Nocellara del Belice" sistema SEV Castelvetro (TP)

3^ classificato: OLEIFICIO SILVESTRI ROSINA SRL con olive "Ascolana del Piceno DOP" Spinetoli (AP)

Per maggiori informazioni contattare Paola Fioravanti al 335.5398548 pfioravanti78@gmail.com.