RASSEGNA WEB

DICEMBRE 2023

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

www.ecostampa.it

COMUNICATI STAMPA NEWS

Flos Olei 2024: 56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini

COMUNICATI STAMPA NEWS
Spumanti dell'Etna 2023, un weekend alla scoperta della storia delle bollicine etnee tra passione e bellezza

COMUNICATI STAMPA NEWS
AL VIA OGGI BENVENUTO BRUNELLO: IN ALTO I CALICI PER IL BRUNELLO 2019

COMUNICATI STAMPA NEWS
Guida Michelin Italia 2024 – Tutti i Ristoranti Stellati

COMUNICATI STAMPA NEWS
Sardegna - Alghero ospiterà la Sessione Vini Effervescenti 2024 del CMB

COMUNICATI STAMPA NEWS
Verso la DOCG: il Consorzio Tutela Vini Etna DOC dà il via libera al passaggio al gradino più alto

COMUNICATI STAMPA NEWS
IL BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 DI ARGIANO È IL MIGLIOR VINO DEL MONDO PER WINE SPECTATOR

COMUNICATI STAMPA NEWS
Campania - A Napoli il 27 novembre Anteprima VitignoItalia 2024

COMUNICATI STAMPA NEWS
La posizione ufficiale di Caffarel sull'iniziativa del Gianduiotto IGP

COMUNICATI STAMPA NEWS
LA RIVOLUZIONE A MONTESPERTOLI – 12 NOVEMBRE PRESSO IL MUSEO DELLA VITE E DEL VINO DI MONTESPERTOLI (FI)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

vinodabere
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

www.ecostampa.it

COMUNICATI STAMPA

Flos Olei 2024: 56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini

di **Redazione** pubblicato il 1 Dicembre 2023

La Hall of Fame conferma 5 posizioni all'Italia, 3 alla Spagna e apre le porte alla Croazia. La regione italiana Valle d'Aosta è la new entry

Flos Olei 2024: 56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini

La The Best assegna 11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna, e uno rispettivamente a Portogallo, Slovenia, Grecia e Argentina

Internazionali i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è italiano, il Ristorante austriaco, l'Importatore tedesco e il Brasile vince il premio alla cultura "Cristina Tiliacos"

Finalmente è disponibile **Flos Olei 2024**, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

vinodabere MAGAZINE ENOGASTRONOMICO
www.ecostampa.it

produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica.

«*Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico* – afferma **Marco Oreggia**, editore della guida Flos Olei – *anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà – italiane e internazionali – che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici*».

In questa edizione di Flos Olei compongono la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrociocchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella The Best: l'**Azienda dell'Anno** è Olio Mimì (Puglia), il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'**Azienda Green** è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le **Aziende Emergenti** sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna).

Nostrani i premi **Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica**, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana).

Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon – Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera – Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía).

Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekološka Kmetija Janko Bočaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: Il **Giornalista dell'Anno** è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olivo News, La Terrasse – Hotel Schloss Seefel (Austria) è Il **Ristorante dell'Anno**, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio L'**Importatore dell'Anno**.

Attribuiamo infine il **Premio Speciale** dedicato a **Cristina Tiliacos** all'Instituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo.

«*Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità* – concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli – *che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

vinodabere MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

www.ecostampa.it

anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente».

In questo articolo Featured, Flos Olei, Flos Olei 2024, Guida, Migliore Olio Extravergine, Olio Extravergine

---

Scritto da **Redazione**

Iscriviti alla Newsletter
Aggiornamenti continui sul mondo dell'enogastronomia
Indirizzo Email
INVIA

Non perderti:
Spumanti dell'Etna 2023, un weekend alla scoperta della storia delle bollicine etnee tra passione e bellezza

NELLA CLASSIFICA DEI 10 CAFFÈ PIU' COSTOSI AL MONDO 4 DERIVANO DALLA MASTICAZIONE DEGLI ANIMALI
NEWS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Flos Olei 2024: 56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini

5 Dicembre 2023

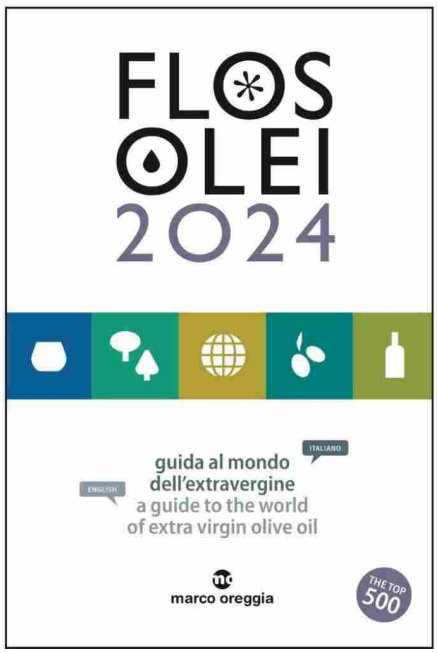
4 min di lettura

La regione italiana Valle d'Aosta è la new entry. La Hall of Fame conferma 5 posizioni all'Italia, 3 alla Spagna e apre le porte alla Croazia

La The Best assegna 11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna, e uno rispettivamente a Portogallo, Slovenia, Grecia e Argentina

Internazionali i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è italiano, il Ristorante austriaco,

l'Importatore tedesco e il Brasile vince il premio alla cultura "Cristina Tiliacos"



Finalmente è disponibile **Flos Olei 2024**, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la **Valle d'Aosta**, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica.

«Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico – afferma **Marco Oreggia**, **editore della guida Flos Olei** – *anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è*

IN EVIDENZA

Vacanze d'inverno al sole della Costa Azzurra
1 Dicembre 2023

Fattore Comune. Quando il prodotto è sinonimo di un territorio
27 Novembre 2023

Il Cavolo Nero
14 Novembre 2023

Spreco di cibo, arginarlo si può? Intervista a Giorgio Donegani
3 Novembre 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ASA-PRESS.COM

www.ecostampa.it

fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà – italiane e internazionali – che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici».

In questa edizione di Flos Olei compongono la **Hall of Fame** aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane **Azienda Agricola Comincioli** (Lombardia), **Frantoio Bonamini** (Veneto), **Frantoio Franci** (Toscana), **Azienda Agraria Viola** (Umbria) e **Americo Quattrociocchi** (Lazio), come pure le spagnole **Casas de Hualdo** (Castilla-La Mancha), **Castillo de Canena** e **Aceites Finca La Torre** (Andalucía). **Mate** (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella **The Best**: l'**Azienda dell'Anno** è **Olio Mimì** (Puglia), il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** è l'**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio** (Abruzzo), l'**Azienda Green** è l'**Agricola Biologica Titone** (Sicilia), mentre le **Aziende Emergenti** sono **Passo della Palomba** (Umbria) e **Masoni Becciu** (Sardegna). Nostrani i premi **Azienda del Cuore** e **Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica**, rispettivamente a **Fonte di Foiano** e a **Fattoria Ramerino** (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane **Frantoio di Riva** (Trentino Alto Adige), **Frantoio Gaudenzi**, **Azienda Agricola Decimi** (Umbria), **Dievole** (Toscana) e **Azienda Agricola Le Tre Colonne** (Puglia), affiancate dalle spagnole **Marqués de Griñon – Family Estate**, **Aceites Almenara** (Castilla-La Mancha), **O-Med**, **Rafael Alonso Aguilera – Oro del Desierto** e **Oleícola San Francisco** (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con **Casa de Santo Amaro**, la Slovenia con la **Ekološka Kmetija Janko Bočaj**, la Grecia con **Hellenic Fields** e l'Argentina con **Familia Zuccardi**: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: **Il Giornalista dell'Anno** è l'italiano **Francesco Cherubini** dell'Olivo News, **La Terrasse – Hotel Schloss Seefel** (Austria) è **Il Ristorante dell'Anno**, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici **Alnatura GmbH** va il premio **L'Importatore dell'Anno**. Attribuiamo infine il **Premio Speciale** dedicato a **Cristina Tiliacos** all'**Instituto Brasileiro de Olivicultura**, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo.

«*Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità* – concludono i curatori **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli** – *che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente*».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fonte Ufficio Stampa

ASApress

Come scegliere e gustare il panettone

Presentato l'Atlante Qualivita 2024 – Treccani: Enciclopedia dell'agroalimentare italiano di qualità

L'Atlante dei vini più insoliti del pianeta

Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

Newsletter
Contatti
Archivio
Cookie policy (EU)
Terms & conditions

© Il contenuto del sito è soggetto a copyright. Per i testi obbligo di citare fonte e autore. Per le immagini chiedere l'autorizzazione a asa.web@asa-press.com. Il sito è di proprietà di ASA Cod. Fiscale: 97131350155 - P. IVA: 13391650150. Questo sito e tutte le parti collegate - compreso rubriche, newsletter e notizie - vengono aggiornate senza alcuna regolare periodicità e per questo motivo non equiparabile a testata giornalistica come previsto dalla Legge 47 - 8 febbraio 1948

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

www.ecostampa.it

Focus

Chiude con successo Sparkle 2024

Di **Fabio Italiano** - 5 Dicembre 2023 4 0

Si chiude #Sparkle2024, la presentazione della guida ai migliori #spumanti secchi italiani, a cura della storica rivista enogastronomica Cucina & Vini che, anche quest'anno, si conferma uno degli appuntamenti enologici più attesi sulla scena romana. Tantissimi gli appassionati, addetti ai lavori e firme del settore hanno popolato gli spazi di Parco dei Principi per degustare un parterre di oltre 70 cantine tra le migliori delle Stivale. Ben 91 le etichette premiate con le ambite 5 sfere (870 quelle presenti in guida) in un contesto che ha consentito anche un confronto sull'evoluzione del settore negli ultimi vent'anni.

"Dalla prima edizione a oggi sono cambiate tante cose – afferma **Francesco D'Agostino, direttore di Cucina & Vini e curatore della guida –** *e Sparkle è sempre l'occasione giusta per tracciare un quadro sul mondo delle bollicine e confrontarsi sul presente e il futuro di un fenomeno che conta oltre 1 miliardo di*

793 Fans MI PIACE
610 Follower SEGUI
11,972 Follower SEGUI

Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Indirizzo email

Invia

Cantine Italiane

Abruzzo (121) Basilicata (34)
Calabria (64) Campania (227)
Emilia Romagna (273)
Friuli Venezia Giulia (233) Lazio (101)
Liguria (50) Lombardia (342)
Marche (184) Molise (16)
Piemonte (780) Puglia (173)
Sardegna (94) Sicilia (350)
Toscana (812) Trentino Alto Adige (142)
Umbria (123) Valle d'Aosta (12)
Veneto (672)

Vetrina Cantine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

bottiglie l'anno – dati Icqrf, dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2023 –. *Anche quest'anno rimane in testa il Veneto con oltre 700 milioni di bottiglie prodotte, segue il Piemonte con oltre 200, sorprende la crescita del +16% del Trentino-Alto Adige e il +13% della Lombardia. Ma i trend positivi non si fermano solo alla produzione. Se osserviamo le esportazioni, si conta un +150 milioni di bottiglie rispetto all'anno precedente, una crescita sia in termini di valore, oltre 1 miliardo in più rispetto al 2020, sia riguardo al numero di bottiglie. Cresce il prezzo medio della bottiglia alla dogana, che sfiora i 3,30 euro, una tendenza che non si arresta, anche se c'è ancora molto da fare per dare un adeguato posizionamento alla nostra produzione. Insomma gli indicatori tendenziali sono positivi, ma lo scenario economico e politico è preoccupante e sta creando grandi incertezze sul futuro prossimo. Parlando ora di qualità della proposta, è da sottolineare l'assegnazione delle 5 sfere in riferimento al residuo zuccherino: sempre più i vini premiati extra brut e pas dosé, ovvero con dosaggi ridotti o assenti, a dimostrazione di un know-how sempre più sviluppato delle aziende, ma anche di una tendenza generale a consumare vini più asciutti".*

Una 22esima edizione, quella 2023, caratterizzata da una straordinaria affluenza di pubblico e da un altissimo livello delle cantine presenti. Oltre 200 le etichette presenti in un percorso degustazione che ha registrato numeri record, introdotto dalla cerimonia di presentazione che ha raccontato i numeri di questa edizione. Sul gradino del podio più alto la Lombardia con 32 riconoscimenti, seguita dal Trentino con 22 e con il Veneto a quota 17. Riguardo al cambiamento dei dosaggi, su 91 vini premiati, 36% sono brut, quasi meno della metà rispetto al 62% del 2014, in calo anche i dry ed extra dry e d'altro canto il notevole aumento dei vini a basso dosaggio (extra brut al 27%, dieci anni fa al 12%) e nature (25%, + 15%rispetto al 2014). Un riconoscimento speciale va a Uberti per il suo Franciacorta Quinque Extra Brut, già fregiato delle 5 cinque sfere ottiene il premio "Vino dell'emozione".

Sorpresa della cerimonia di premiazione è stata l'assegnazione del premio alla carriera a **Ruben Larentis**, storico enologo di **Ferrari**, dalla scorsa estate in pensione con alle spalle ben 42 vendemmie. Un momento particolarmente emozionante per celebrare uno dei grandissimi enologi delle bollicine, vanto del Paese.

Le 5 Sfere

PIEMONTE
Enrico Serafino Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017
Fontanafredda Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatinera 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014
Coppo Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018
Tenuta Carretta Alta Langa Airali Brut 2019
Gancia Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010
La Scolca Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011
La Scolca Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2011
LOMBARDIA
Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016
Quaquarini Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015
Monsupello Blanc de Blancs Extra Brut
Monsupello Rosé Brut
Antica Fratta Franciacorta Essence Rosé Brut 2019
Barone Pizzini Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016

Tenuta Celimarro
Arte, amor, vino e bellezza
Tezza
Viticoltori in Valpantena
- Partner -

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

www.ecostampa.it

Barone Pizzini Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019
Bellavista Franciacorta Pas Operé Extra Brut 2017
Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016
Guido Berlucchi Franciacorta '61 Nature 2016
Guido Berlucchi Franciacorta '61 Rosé Nature 2016
Bosio Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018
Bosio Franciacorta Rosé Extra Brut 2019
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36a Edizione Extra Brut
Ca' del Bosco Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014
Ca' del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018
Ferghettina Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015
Ferghettina Franciacorta Rosé Brut 2019
Franca Contea Franciacorta Satèn 2019
Fratelli Berlucchi Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014
La Fiorita Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016
Le Marchesine Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014
Marzaghe Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011
Mirabella Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016
Mosnel Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007
Romantica Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013
Ronco Calino Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010
Uberti Franciacorta Dequinque Extra Brut
Uberti Franciacorta Quinque Extra Brut
Uberti Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015
Villa Franciacorta Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018
Villa Franciacorta Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017

TRENTINO

Altemasi Trento Riserva Graal Brut 2016
Balter Trento Brut
Cantina di Riva Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018
Cantina Rotaliana Trento Riserva R Brut 2015
Cesarini Sforza Trento 1673 Noir Nature 2018
Cesarini Sforza Trento 1673 Rosé Brut 2016
Cesarini Sforza Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013
Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012
Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012
Ferrari Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016
Letrari Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012
Letrari Trento Riserva Dosaggio Zero 2017
Mas dei Chini Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014
Maso Martis Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018
Maso Martis Trento Riserva Madame Martis Brut 2013
Maso Martis Trento Rosé Extra Brut 2019
Moser Trento Brut Nature 2017
Pisoni Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015
Ress Trento Riserva Emilio Brut 2015
Revì Trento Riserva 100 Mesi Re di Revì Extra Brut 2013
Revì Trento Riserva Paladino Brut 2017
Rotari Trento Riserva Flavio Brut 2015

ALTO ADIGE

Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut
Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

www.ecostampa.it

Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017
Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017

VENETO

Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2022
Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022
Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022
Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022
BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022
BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022
Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022
Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021
Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021
Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022
Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry
Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022
Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022
Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022
Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry
Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022
Ca' Rugate Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017

TOSCANA

Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017

LAZIO

Vigne del Patrimonio Aladoro Brut
Vigne del Patrimonio Alaenne Brut

ABRUZZO

Marramiero Brut
Marramiero Rosé Brut

PUGLIA

d'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017
Gianfranco Fino Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018

SICILIA

Cottanera Etna Brut 2018
Firriato Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter settimanale e rimani aggiornato sulle novità del panorama vitivinicolo italiano. Prova, ti puoi cancellare quando vuoi!!!

Indirizzo email

Invia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo

www.ecostampa.it

Sparkle 2024: grandi vini e grandi numeri, tutte le Aziende premiate

Si chiude Sparkle 2024, la presentazione della guida ai migliori spumanti secchi italiani, a cura della storica rivista enogastronomica Cucina & Vini che, anche quest´anno, si conferma uno degli appuntamenti enologici più attesi sulla scena romana. Tantissimi gli appassionati, addetti ai lavori e firme del settore hanno popolato gli spazi di Parco dei Principi per degustare un parterre di oltre 70 cantine tra le migliori delle Stivale. Ben 91 le etichette premiate con le ambite 5 sfere (870 quelle presenti in guida) in un contesto che ha consentito anche un confronto sull´evoluzione del settore negli ultimi vent´anni. "Dalla prima edizione a oggi sono cambiate tante cose - afferma Francesco D´Agostino, direttore di Cucina & Vini e curatore della guida - e Sparkle è sempre l´occasione giusta per tracciare un quadro sul mondo delle bollicin e confrontarsi sul presente e il futuro di un fenomeno che conta oltre 1 miliardo di bottiglie l´anno - dati Icqrf, dal 1 agosto 2022 al 31 luglio 2023 - . Anche quest´anno rimane in testa il Veneto con oltre 700 milioni di bottiglie prodotte, segue il Piemonte con oltre 200, sorprende la crescita del +16% del Trentino-Alto Adige e il +13% della Lombardia. Ma i trend positivi non si fermano solo alla produzione. Se osserviamo le esportazioni, si conta un +150 milioni di bottiglie rispetto all´anno precedente, una crescita sia in termini di valore, oltre 1 miliardo in più rispetto al 2020, sia riguardo al numero di bottiglie. Cresce il prezzo medio della bottiglia alla dogana, che sfiora i 3,30 euro, una tendenza che non si arresta, anche se c´è ancora molto da fare per dare un adeguato posizionamento alla nostra produzione. Insomma gli indicatori tendenziali sono positivi, ma lo scenario economico e politico è preoccupante e sta creando grandi incertezze sul futuro prossimo. Parlando ora di qualità della proposta, è da sottolineare l´assegnazione delle 5 sfere in riferimento al residuo zuccherino: sempre più i vini premiati extra brut e pas dosé, ovvero con dosaggi ridotti o assenti, a dimostrazione di un know-how sempre più sviluppato delle aziende, ma anche di una tendenza generale a consumare vini più asciutti". Una 22esima edizione, quella 2023, caratterizzata da una straordinaria affluenza di pubblico e da un altissimo livello delle cantine presenti. Oltre 200 le etichette presenti in un percorso degustazione che ha registrato numeri record, introdotto dalla cerimonia di presentazione che ha raccontato i numeri di questa edizione. Sul gradino del podio più alto la Lombardia con 32 riconoscimenti, seguita dal Trentino con 22 e con il Veneto a quota 17. Riguardo al cambiamento dei dosaggi, su 91 vini premiati, 36% sono brut, quasi meno della metà rispetto al 62% del 2014, in calo anche i dry ed extra dry e d´altro canto il notevole aumento dei vini a basso dosaggio (extra brut al 27%, dieci anni fa al 12%) e nature (25%, + 15%rispetto al 2014). Un riconoscimento speciale va a Uberti per il suo Franciacorta Quinque Extra Brut, già fregiato delle 5 cinque sfere ottiene il premio "Vino dell´emozione". Sorpresa della cerimonia di premiazione e stata l´assegnazione del premio alla carriera a Ruben Larentis , storico enologo di Ferrari, dalla scorsa estate in pensione con alle spalle ben 42 vendemmie. Un momento particolarmente emozionante per celebrare uno dei grandissimi enologi delle bollicine, vanto del Paese. PIEMONTE Enrico Serafino Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017 Fontanafredda Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatinera 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014 Coppo Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018 Tenuta Carretta Alta Langa Airali Brut 2019 Gancia Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010 La Scolca Soldati La Scolca D´Antan Brut 2011 La Scolca Soldati La Scolca D´Antan Rosé Brut 2011 LOMBARDIA Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016 Quaquarini Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015 Monsupello Blanc de Blancs Extra Brut Monsupello Rosé Brut Antica Fratta Franciacorta Essence Rosé Brut 2019 Barone Pizzini Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016 Barone Pizzini Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019 Bellavista Franciacorta Pas Operé Extra Brut 2017 Bellavista Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016 Guido Berlucchi Franciacorta ´61 Nature 2016 Guido Berlucchi Franciacorta ´61 Rosé Nature 2016 Bosio Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018 Bosio Franciacorta Rosé Extra Brut 2019 Ca´ del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36a Edizione Extra Brut Ca´ del Bosco Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014 Ca´ del Bosco Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro 2018 Ferghettina Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015 Ferghettina Franciacorta Rosé Brut 2019 Franca Contea Franciacorta Satèn 2019 Fratelli Berlucchi Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014 La Fiorita Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016 Le Marchesine Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro 2014 Marzaghe Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011 Mirabella Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016 Mosnel Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007 Romantica Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013 Ronco Calino Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010 Uberti Franciacorta Dequinque Extra Brut Uberti Franciacorta Quinque Extra Brut Uberti Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015 Villa Franciacorta Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018 Villa Franciacorta Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017 TRENTINO Altemasi Trento Riserva Graal Brut 2016 Balter Trento Brut Cantina di Riva Trento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

egnews giornale online di eno-gastronomia e turismo

www.ecostampa.it

Riserva Brezza Pas Dosé 2018 Cantina Rotaliana Trento Riserva R Brut 2015 Cesarini Sforza Trento 1673 Noir Nature 2018 Cesarini Sforza Trento 1673 Rosé Brut 2016 Cesarini Sforza Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013 Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012 Ferrari Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012 Ferrari Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016 Letrari Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012 Letrari Trento Riserva Dosaggio Zero 2017 Mas dei Chini Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014 Maso Martis Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018 Maso Martis Trento Riserva Madame Martis Brut 2013 Maso Martis Trento Rosé Extra Brut 2019 Moser Trento Brut Nature 2017 Pisoni Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015 Ress Trento Riserva Emilio Brut 2015 Revì Trento Riserva 100 Mesi Re di Revì Extra Brut 2013 Revì Trento Riserva Paladino Brut 2017 Rotari Trento Riserva Flavio Brut 2015 ALTO ADIGE Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017 Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017 Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017 VENETO Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2022 Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022 Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022 Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022 BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022 BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022 Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022 Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021 Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021 Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022 Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022 Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022 Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022 Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022 Ca´ Rugate Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017 TOSCANA Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017 LAZIO Vigne del Patrimonio Aladoro Brut Vigne del Patrimonio Alaenne Brut ABRUZZO Marramiero Brut Marramiero Rosé Brut PUGLIA d´Araprì Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017 Gianfranco Fino Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018 SICILIA Cottanera Etna Brut 2018 Firriato Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut C.S. Tag bollicine sparkle 2024 spumanti italiani Tag

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ITALIANFOODNEWS.IT

www.ecostampa.it

Approfondimenti Prodotti

Flos Olei: la guida internazionale degli oli esce con la sua edizione n.15

8 Dicembre 2023

Finalmente è disponibile **Flos Olei 2024**, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la **Valle d'Aosta**, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica.

«*Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico* – afferma **Marco Oreggia**, **editore della guida Flos Olei**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ITALIANFOODNEWS.IT

www.ecostampa.it

– anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà – italiane e internazionali – che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici».

In questa edizione di Flos Olei compongono la **Hall of Fame** aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane **Azienda Agricola Comincioli** (Lombardia), **Frantoio Bonamini** (Veneto), **Frantoio Franci** (Toscana), **Azienda Agraria Viola** (Umbria) e **Americo Quattrociocchi** (Lazio), come pure le spagnole **Casas de Hualdo** (Castilla-La Mancha), **Castillo de Canena** e **Aceites Finca La Torre** (Andalucía). **Mate** (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella **The Best**: l'**Azienda dell'Anno** è **Olio Mimì** (Puglia), il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** è l'**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio** (Abruzzo), l'**Azienda Green** è l'**Agricola Biologica Titone** (Sicilia), mentre le **Aziende Emergenti** sono **Passo della Palomba** (Umbria) e **Masoni Becciu** (Sardegna). Nostrani i premi **Azienda del Cuore** e **Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica**, rispettivamente a **Fonte di Foiano** e a **Fattoria Ramerino** (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane **Frantoio di Riva** (Trentino Alto Adige), **Frantoio Gaudenzi**, **Azienda Agricola Decimi** (Umbria), **Dievole** (Toscana) e **Azienda Agricola Le Tre Colonne** (Puglia), affiancate dalle spagnole **Marqués de Griñon – Family Estate**, **Aceites Almenara** (Castilla-La Mancha), **O-Med**, **Rafael Alonso Aguilera – Oro del Desierto** e **Oleícola San Francisco** (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con **Casa de Santo Amaro**, la Slovenia con la **Ekološka Kmetija Janko Bočaj**, la Grecia con **Hellenic Fields** e l'Argentina con **Familia Zuccardi**: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: **Il Giornalista dell'Anno** è l'italiano **Francesco Cherubini** dell'Olivo News, **La Terrasse – Hotel Schloss Seefel** (Austria) è **Il Ristorante dell'Anno**, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici **Alnatura GmbH** va il premio **L'Importatore dell'Anno**. Attribuiamo infine il **Premio Speciale** dedicato a **Cristina Tiliacos** all'**Instituto Brasileiro de Olivicultura**, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo.

«Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità – concludono i curatori **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli** – *che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto*

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

in un futuro sempre più promettente».

TAGS Agricoltura agroalimentare alimentare cibo food italianfoodnews

Articolo precedente

Ad aprile a Parma il Campionato Mondiale della Pizza

ARTICOLI CORRELATI

Note

Aumentati gli acquisti alimentari in vista del Natale

Attualità

Diminuisce l'inflazione ma aumentano i prezzi dell'ortofrutta

Note

I cambiamenti climatici causano tagli dei raccolti ed aumento dei costi di produzione

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

☐ Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Pubblica Commento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

www.ecostampa.it

Dai “The Best” alla “Hall of Fame”, l’olio evo italiano primeggia nella guida Flos Olei 2024

Olio Mimì (Puglia) premiata come azienda dell’anno. Sui 20 riconoscimenti della “The Best”, 11 vanno al Belpaese

ROMA, 08 DICEMBRE 2023, ORE 10:00

La copertina dell’edizione 2024 di Flos Olei

Da Olio Mimì (Puglia) premiata come azienda dell’anno, all’azienda agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo) che produce il miglior olio extravergine dell’oliva; dall’agricola biologica Titone (Sicilia) che primeggia come azienda green, a Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna), leader tra le emergenti. Ed ancora, i premi azienda del cuore e migliore olio extravergine di oliva da agricoltura biologica, andati in Toscana rispettivamente a Fonte di Foiano ed a Fattoria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

WineNews

www.ecostampa.it

Ramerino, senza dimenticare il migliore olio extravergine di oliva monovarietale fruttato medio per Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige). Il migliore olio extravergine di oliva blended, fruttato leggero e fruttato intenso, premia l'Umbria e rispettivamente il Frantoio Gaudenzi e l'azienda agricola Decimi. Dievole (Toscana), una delle aziende simbolo del Chianti Classico (del business man argentino Alejandro Bulgheroni) vince per il migliore olio extravergine di oliva Dop/Igp fruttato medio e l'azienda agricola Le Tre Colonne (Puglia) si aggiudica il migliore olio extravergine di oliva monovarietale fruttato leggero. Ecco i "The Best" italiani di Flos Olei 2024, edizione n. 15 della più importante guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale curata, anche quest'anno, da Marco Oreggia e Laura Marinelli, e che presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi e 775 olii extravergini.

L'Italia è protagonista assoluta basti pensare che, oltre il 50% dei nuovi "The Best", sono del Belpaese (gli altri sono andati alle spagnole Marqués de Griñon - Family Estate, Aceites Almenara (Castilla-La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía), al Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekološka Kmetija Janko Bočaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi). Una supremazia evidenziata anche nella **"Hall of Fame", composta da aziende del Belpaese e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrociocchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.**

Il territorio new entry 2023 è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica. Per i "Premi Speciali", "Il Giornalista dell'Anno" è l'italiano Francesco Cherubini dell'Olivo News; La Terrasse - Hotel Schloss Seefel (Austria) è Il "Ristorante dell'Anno", mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH va il premio "L'Importatore dell'Anno". Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos all'Instituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo.

"Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità - **spiegano i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli** - che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che, da quindici anni, celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente".

Copyright © 2000/2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

Arriva Flos Olei 2024, la guida agli oli EVO del mondo

di Redazione 10/12/23

- **56 Paesi del mondo, 90 cartine, 500 aziende e 775 oli extravergini**
- **La regione Valle d'Aosta è la new entry**
- **La *Hall of Fame* conferma 5 posizioni all'Italia, 3 alla Spagna e apre le porte alla Croazia**
- **La *The Best* assegna 11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna e uno rispettivamente a Portogallo, Slovenia, Grecia e Argentina**
- **Internazionali i Premi Speciali: Il Giornalista dell'Anno è italiano, il Ristorante austriaco, l'Importatore tedesco e il Brasile vince il premio alla cultura "Cristina Tiliacos"**

Finalmente è disponibile **Flos Olei 2024**, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale. Anche quest'anno il volume, a cura di **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la **Valle d'Aosta**, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica.

«*Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico* - afferma **Marco Oreggia**, **editore della guida Flos Olei -** *anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in*

SPONSORIZZATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

tutte quelle realtà - italiane e internazionali - che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici».

In questa edizione di Flos Olei compongono la **Hall of Fame** aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane **Azienda Agricola Comincioli** (Lombardia), **Frantoio Bonamini** (Veneto), **Frantoio Franci** (Toscana), **Azienda Agraria Viola** (Umbria) e **Americo Quattrociocchi** (Lazio), come pure le spagnole **Casas de Hualdo** (Castilla-La Mancha), **Castillo de Canena** e **Aceites Finca La Torre** (Andalucía). **Mate** (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella **The Best**: l'**Azienda dell'Anno** è **Olio Mimì** (Puglia), il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** è l'**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio** (Abruzzo), l'**Azienda Green** è l'**Agricola Biologica Titone** (Sicilia), mentre le **Aziende Emergenti** sono **Passo della Palomba** (Umbria) e **Masoni Becciu** (Sardegna). Nostrani i premi **Azienda del Cuore** e **Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica**, rispettivamente a **Fonte di Foiano** e a **Fattoria Ramerino** (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane **Frantoio di Riva** (Trentino Alto Adige), **Frantoio Gaudenzi**, **Azienda Agricola Decimi** (Umbria), **Dievole** (Toscana) e **Azienda Agricola Le Tre Colonne** (Puglia), affiancate dalle spagnole **Marqués de Griñon - Family Estate**, **Aceites Almenara** (Castilla-La Mancha), **O-Med**, **Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto** e **Oleícola San Francisco** (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con **Casa de Santo Amaro**, la Slovenia con la **Ekološka Kmetija Janko Bočaj**, la Grecia con **Hellenic Fields** e l'Argentina con **Familia Zuccardi**: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: **Il Giornalista dell'Anno** è l'italiano **Francesco Cherubini** dell'Olivo News, **La Terrasse - Hotel Schloss Seefel** (Austria) è **Il Ristorante dell'Anno**, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici **Alnatura GmbH** va il premio **L'Importatore dell'Anno**. Attribuiamo infine il **Premio Speciale** dedicato a **Cristina Tiliacos** all'**Instituto Brasileiro de Olivicultura**, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo.

«*Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità* - concludono i curatori **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli** - *che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente».*

FLOS OLEI 2024
Guida al mondo dell'extravergine

A cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli

Una sorta di atlante olivicolo in doppia lingua,italiano-inglese, italiano-spagnolo, italiano-cinese, che recensisce ben 500 aziende d'eccellenza provenienti dai 5 continenti, per un totale di 56 paesi.
Particolarmente curata la cartografia, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine.
A ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con note di degustazione degli oli e abbinamenti gastronomici.

Disponibile on line sul sito: https://www.flosolei.com/product/28870929/flos-olei-2024-guida-al-mondo-dell-extravergine - Prezzo € 48

NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed essere sempre informato.

Email *

Email

Aggiornamento Informativa Privacy (GDPR) e consenso

Email e Direct Mail

ISCRIVITI

SITI AMICI

CANALE YOUTUBE

I NOSTRI CANALI SOCIAL

Disqus seems to be taking longer than usual. Reload?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

TEATRO NATURALE

www.ecostampa.it

11/12/2023 21
redazione@teatronaturale.it

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Mondo 11/12/2023

La Hall di Fame dell'olio extra vergine d'oliva di Flos Olei

La The Best della guida Flos Olei assegna 11 riconoscimenti all'Italia, 5 alla Spagna, e uno rispettivamente a Portogallo, Slovenia, Grecia e Argentina. La regione italiana Valle d'Aosta è la new entry

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

TEATRO NATURALE

www.ecostampa.it

Finalmente è **disponibile Flos Olei 2024, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale**. Anche quest'anno il volume, a cura di Marco Oreggia e Laura Marinelli, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la Valle d'Aosta, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica.

"Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico - afferma Marco Oreggia, editore della guida Flos Olei - anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà - italiane e internazionali - che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici".

In questa edizione di Flos Olei compongono **la Hall of Fame aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia**. Si confermano le italiane Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria) e Americo Quattrociocchi (Lazio), come pure le spagnole Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (Andalucía). Mate (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

TEATRO NATURALE

www.ecostampa.it

L'Italia si aggiudica ben **undici riconoscimenti nella The Best**: l'Azienda dell'Anno è Olio Mimì (Puglia), il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), l'Azienda Green è l'Agricola Biologica Titone (Sicilia), mentre le Aziende Emergenti sono Passo della Palomba (Umbria) e Masoni Becciu (Sardegna). Nostrani i premi Azienda del Cuore e Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica, rispettivamente a Fonte di Foiano e a Fattoria Ramerino (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige), Frantoio Gaudenzi, Azienda Agricola Decimi (Umbria), Dievole (Toscana) e Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), affiancate dalle spagnole Marqués de Griñon - Family Estate, Aceites Almenara (Castilla- La Mancha), O-Med, Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto e Oleícola San Francisco (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con Casa de Santo Amaro, la Slovenia con la Ekološka Kmetija Janko Bočaj, la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

"Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità - concludono i curatori Marco Oreggia e Laura Marinelli - che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente"

di ***C. S.***

i nostri partners

TEATRO NATURALE
Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Chi siamo - Contattaci - Pubblicità - Abbonamento - Disclaimer - Privacy Policy - Cookie Policy

Direttore responsabile: Alberto Grimelli
Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - ISSN 2239-5547
Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VinoClic - Newsletter inviate con MailCom

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

laVOCEdelLAZIO.it

Finalmente è disponibile Flos Olei 2024, quindicesima edizione della prima e unica guida dedicata all'olio extravergine di oliva a livello internazionale.

REDAZIONE | IMPRESA E GUSTO | 14 DICEMBRE 2023

Anche quest'anno il volume, a cura di **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**, presenta le 500 migliori aziende olivicole selezionate in ben 56 Paesi. Un repertorio delle realtà di spicco provenienti da ogni angolo del globo che costituisce l'unicità di Flos Olei e mira a far conoscere il crescente patrimonio olivicolo mondiale. Il territorio new entry di quest'anno è la **Valle d'Aosta**, che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti dovuti alla crisi climatica.

«*Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico* - afferma **Marco Oreggia**, **editore della guida Flos Olei -** *anche quest'anno è stato un piacere constatare la qualità degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse*

QUID Channel - I concerti nella nuovissima location di via Assisi 14/15/16 -2023

13 Dicembre 2023

OFF/OFF Theatre -"Agitarsi prima dell'uso", dal 21 a domenica 31 dicembre 2023

13 Dicembre 2023

Teatro Parioli - TAXI A DUE PIAZZE dal 26 dicembre 2023 al 7 gennaio 2024

12 Dicembre 2023

Fortezza Est - "Figlie 21/22/23 dicembre 2023"

12 Dicembre 2023

Teatro Golden dal 20 al 30 dicembre con "Stremate dalla Luna"

12 Dicembre 2023

Teatro de' Servi- Una zitella da sposare dal 19 al 23 dicembre

12 Dicembre 2023

Teatro Kopò, 16 e il 17 dicembre, La moglie perfetta

08 Dicembre 2023

Spazio Rossellini - Anapoda di 10 dicembre 2023

08 Dicembre 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LAVOCEDELLAZIO.IT

www.ecostampa.it

nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà - italiane e internazionali - che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici».

In questa edizione di Flos Olei compongono la **Hall of Fame** aziende italiane e spagnole più una new entry proveniente dalla Croazia. Si confermano le italiane **Azienda Agricola Comincioli** (Lombardia), **Frantoio Bonamini** (Veneto), **Frantoio Franci** (Toscana), **Azienda Agraria Viola** (Umbria) e **Americo Quattrociocchi** (Lazio), come pure le spagnole **Casas de Hualdo** (Castilla-La Mancha), **Castillo de Canena** e **Aceites Finca La Torre** (Andalucía). **Mate** (Croazia) è l'azienda istriana che conquista un posto nella prestigiosa classifica.

L'Italia si aggiudica ben undici riconoscimenti nella **The Best**: l'**Azienda dell'Anno** è **Olio Mimì** (Puglia), il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** è l'**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio** (Abruzzo), l'**Azienda Green** è l'**Agricola Biologica Titone** (Sicilia), mentre le **Aziende Emergenti** sono **Passo della Palomba** (Umbria) e **Masoni Becciu** (Sardegna). Nostrani i premi **Azienda del Cuore** e **Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica**, rispettivamente a **Fonte di Foiano** e a **Fattoria Ramerino** (Toscana). Incoronate inoltre, all'interno delle diverse categorie, le italiane **Frantoio di Riva** (Trentino Alto Adige), **Frantoio Gaudenzi**, **Azienda Agricola Decimi** (Umbria), **Dievole** (Toscana) e **Azienda Agricola Le Tre Colonne** (Puglia), affiancate dalle spagnole **Marqués de Griñon - Family Estate**, **Aceites Almenara** (Castilla-La Mancha), **O-Med**, **Rafael Alonso Aguilera - Oro del Desierto** e **Oleícola San Francisco** (Andalucía). Chiude la carrellata il Portogallo con **Casa de Santo Amaro**, la Slovenia con la **Ekološka Kmetija Janko Bočaj**, la Grecia con **Hellenic Fields** e l'Argentina con **Familia Zuccardi**: a ognuna di queste strutture è andato un riconoscimento.

Flos Olei celebra la produzione d'eccellenza ma anche la divulgazione della cultura del settore oleario con vari attori di filiera. Lo fa con i Premi Speciali: **Il Giornalista dell'Anno** è l'italiano **Francesco Cherubini** dell'Olivo News, **La Terrasse - Hotel Schloss Seefel** (Austria) è **Il Ristorante dell'Anno**, mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici **Alnatura GmbH** va il premio **L'Importatore dell'Anno**. Attribuiamo infine il **Premio Speciale** dedicato a **Cristina Tiliacos** all'**Instituto Brasileiro de Olivicultura**, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo.

«Questa edizione di Flos Olei 2024 porta con sé nomi storici ma anche nuovi volti dell'olio extravergine di qualità - concludono i curatori **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli** - *che continuano ad animare il grande e variegato quadro del nostro settore. La nostra è una guida unica nel suo genere che da quindici anni celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un*

Le proposte culturali dal 13 al 19 dicembre promosse dall'Assessorato alla Cultura di Roma Capitale

12 Dicembre 2023

Al via eXtra FESTIVAL dal 20 al 31 dicembre 2023 Ostia, Dragona, Dragoncello e Acilia (RM)

12 Dicembre 2023

Musica Arte Danza al Mattatoio di Roma dall'8 al 24 dicembre

08 Dicembre 2023

Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro ® 2023 Roma 09/10 Dicembre 2023 – Hotel Cristoforo Colombo

07 Dicembre 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente».

Articolo successivo: Va a Rudy Travagli il premio Maître dell'Anno in Italia di 50 Top Italy Avanti

laVOCEdelLAZIO.it

BACK TO TOP

© 2023 lavocedellazio.it C.F. 97687960598 autorizzazione tribunale di

Questo sito utilizza cookie tecnici di prima parte per le attività strettamente necessarie al suo funzionamento. Questo sito non utilizza cookie per finalità di profilazione e/o marketing.

Acconsento

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LADIGETTO.IT (WEB)

www.ecostampa.it

www.bontadi.it 1790

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Farmacie di turno TN

Meteo Trentino

Stasera in TV

Film in Trentino

Il Frantoio di Riva è «superstar» – Di Giuseppe Casagrande

15/12/2023

La Guida «Flos Olei» 2024 di ha premiato come miglior olio extravergine il 46° Parallelo monovarietale Casaliva. Nella «Hall of Fame» anche Mate (Istria)

L'olio extravergine di oliva 46° Parallelo monovarietale Casaliva, uno dei fiori all'occhiello del Frantoio di Riva del Garda, si è confermato ancora una volta superstar in campo internazionale assieme agli oli extravergine dell'azienda istriana Mate di Aleksandra Vekic che per la prima volta è entrata nella «Hall of Fame» dei frantoi dell'intero pianeta che hanno raggiunto un livello di eccellenza tale da meritare l'astronomico punteggio di 100 centesimi. Un riconoscimento prestigiosissimo. Chapeau!

La Casaliva, cultivar tipica dell'Alto Garda Trentino.

La Bibbia degli oli extravergine, un'opera monumentale di 904 pagine

Questo il responso della guida «Flos Olei» 2024 di Marco Oreggia e Laura Marinelli, la più importante pubblicazione dedicata ai migliori oli extravergine del mondo.

La guida, ribattezzata la Bibbia degli oli extravergine, un vero e proprio atlante mondiale dell'olio d'oliva, quest'anno ha festeggiato in pompa magna l'uscita dell'edizione numero 15 con cifre da record. Il volume, un'opera monumentale di 904 pagine, con 90 cartine, racconta lo stato di salute di uno degli alimenti principe della nostra dieta mediterranea attraverso le recensioni delle 500 migliori aziende olivicole che rappresentano ben 56 Paesi dei cinque continenti. Attesissimo era il responso della giuria internazionale che tra i mille assaggi ha

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

Farmacie di turno BZ

Meteo Alto Adige

Film a Bolzano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

MONTI TRENTINI

selezionato 775 etichette meritevoli di un giudizio di merito. Un record anche questo.

La Valle d'Aosta fa il suo ingresso tra le regioni olivicole italiane

Numerose sono anche quest'anno le realtà olivicole che costituiscono la struttura portante di una guida che mira a far conoscere il patrimonio olivicolo mondiale. Alcune sono vecchie conoscenze, altre sono aziende emergenti, provenienti da ogni angolo del globo.

La «new entry» di quest'anno è la Valle d'Aosta che entra di fatto nel novero delle regioni olivicole italiane: piccola realtà di produzione, ma terra in cui l'olivicoltura fonda le sue radici già nel Medioevo. Complici del riconoscimento le potenzialità del territorio, l'interesse dimostrato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Ristoranti

dalla popolazione locale e, in parte, i cambiamenti climatici.

L'ingresso della Cantina Frantoio Agraria di Riva del Garda.

Marco Oreggia: «Straordinaria la qualità degli oli assaggiati quest'anno»

«Nonostante una stagione sicuramente non semplice dal punto di vista sia ambientale che economico – ha dichiarato l'editore Marco Oreggia presentando la guida Flos Olei 2024 – anche quest'anno è stato un piacere constatare la crescita qualitativa degli oli assaggiati. Ed è fonte di soddisfazione riscontrare così tanto interesse nei produttori provenienti da tutto il mondo che vedono nella nostra guida un riferimento autorevole e sicuro. Un dato che certamente colpisce è il deciso miglioramento produttivo internazionale, indice di professionalità, passione, investimenti e un costante impegno nella ricerca dell'eccellenza. Qualità che non smettiamo di riscontrare a livello globale, in tutte quelle realtà – italiane e internazionali – che fanno della produzione e del racconto dell'olio extravergine di oliva un'arte e uno stile di vita, oltre che una fonte di salute e di valori gastronomici.»

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella

PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo

DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniele Bornancin

IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ
di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna

GOURMET
di Giuseppe Casagrande

ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca

PRESENTE *CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Stampa online
TELE VIGNOLE
Il nuovo Portale delle Valli Trentine
www.gazzettadellevalli.it
iovivobene
MAGAZINE DI CULTURA E PSICOLOGIA DEL BENESSERE
Paolo Farinati COMUNICAZIONE
UnderTrenta
Di Mauro Marcantoni
RADIO ITALIA 60
Centro Cultura Fotografica ccf @TRENTO

Massimo Fia, direttore del Frantoio e della Cantina di Riva del Garda.

Laura Marinelli: «Aziende storiche e nomi nuovi del settore olivicolo»

«L'edizione 2024 della Guida Flos Olei - ha spiegato a sua volta la giornalista enogastronomica e voce radiofonica Laura Marinelli - annovera aziende e nomi storici, ma anche volti nuovi dell'olio extravergine di qualità che continuano ad animare il grande e variegato quadro del settore olivicolo. La nostra è una guida unica nel suo genere che, da quindici anni, celebra l'olio extravergine d'eccellenza e, parallelamente, costituisce un punto di contatto tra produttori, giornalisti, stakeholder e professionisti dell'import-export internazionale uniti in un dialogo continuo e condiviso, base dello sviluppo di un settore dal valore inestimabile per i territori e le persone che ne fanno parte che proiettano il comparto in un futuro sempre più promettente.»

Ecco le tre versioni dell'extravergine 46° Parallelo del Frantoio di Riva del Garda.

Nella «Hall of Fame» entra Aleksandra Mate Vekic (Salvore, Istria)

Nell'edizione 2024 di «Flos Olei» per la prima volta entra nella prestigiosa classifica della «Hall of Fame» l'azienda istriana Mate di Zambrattia-Salvore (Croazia).
Un'azienda gioiello guidata da una donna straordinaria, Aleksandra Vekic, la cui visione imprenditoriale ha consentito all'olio istriano di tornare ai fasti del passato.
Un passato glorioso come ci ricordano Plinio il Vecchio, nella sua Naturalis Historia, e il poeta spagnolo Marziale che paragonava l'eccellente olio d'oliva contenuto nelle anfore istriane con l'olio della fertile Cordova.
Aleksandra, che si avvale della consulenza di un famoso frantoiano toscano, Gian Luca Grandis, ha dotato il frantoio di Zambrattia delle più moderne tecnologie sia per quanto riguarda la linea di estrazione sia per l'imbottigliamento.

«Condivido con gli amici italiani la gioia per questo prestigioso riconoscimento»

L'azienda Mate vanta un patrimonio olivicolo di oltre 30 mila piante certificate bio coltivate su una superficie di 69 ettari di terreno sulle collinette di Zambratija (Umago) e nell'entroterra della baia di Karigador (Verteneglio).
«Ho il piacere di condividere con gli amici italiani la gioia - mi ha scritto nei giorni scorsi - per questo prestigioso riconoscimento ottenuto dalla guida Flos Oli che ci attribuisce il massimo dei punteggi, 100 punti su 100. Proseguirò insieme questo percorso per rendere sempre più protagonista l'olio istriano nel panorama delle eccellenze degli oli extravergine di alta qualità del mondo.»

HIER di Guido de Mozzi
CARTOLINE di Bruno Lucchi
L'AUTONOMIA IERI E OGGI di Mauro Marcantoni
UNA FINESTRA SU ROVERETO di Paolo Farinati
I MIEI CAMMINI di Elena Casagrande
Necrologie
Come fare una necrologia su L'Adigetto.it
L'Adigetto.it 6192 follower
Segui la Pagina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

LADIGETTO.IT (WEB)

www.ecostampa.it

Aleksandra Mate Vekic con il re dei frantoiani toscani Gian Luca Grandis.

I gioielli Mate: Bianca Bellezza, Trasparenza Marina, Viola Tonda e Timbro Istriano

Quattro sono i gioielli del Frantoio Mate: Trasparenza Marina, Viola Tonda, Timbro Istriano e Bianca Bellezza, oltre ad un blend. La Bianca Bellezza è una monocultivar prodotta con l'antica oliva autoctona dell'Istria «Istarska Bjelica» (Bianchera).
Quest'ultima si presenta con un bel colore giallo dorato inteso con nuances verdoline - si legge nella scheda tecnica - al naso è ampia e avvolgente con toni vegetali di carciofo e cicoria affiancati da note aromatiche di menta e rosmarino. In bocca ricorda il pepe nero e la mandorla con un deciso amaro piccante, tipico dei grandi oli extravergine.

Si confermano Comincioli, Bonamini, Franci, Viola e Quattrociocchi

Cinque sono le aziende italiane che si confermano nella «Hall of Fame» riservata alle aziende che hanno raggiunto un livello qualitativo di assoluta eccellenza e meritano, pertanto, il riconoscimento ambitissimo dei 100 centesimi. Sono l'Azienda Agricola Comincioli di Puegnago sul Garda (Lombardia), il Frantoio Bonamini di Illasi (Veneto), il Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), l'Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria) e il Frantoio Americo Quattrociocchi di Latina (Lazio). Tre, infine, le aziende spagnole presenti nella «Hall of Fame»: Casas de Hualdo (Toledo, Castilla-La Mancha) e Castillo de Canena (Jaén, Andalusia) e Aceites Finca La Torre (Malaga, Andalusia).

Aleksandra Mate Vekic, regina dell'olio istriano, festeggia con il giornalista Giuseppe Casagrande.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

LADIGETTO.IT (WEB)

www.ecostampa.it

Azienda dell'Anno il Frantoio Olio Mimì di Modugno (Puglia)

Molto attesa era anche l'assegnazione degli Oscar e dei riconoscimenti speciali. Quest'anno l'Italia si è aggiudicata ben undici riconoscimenti nella cassifica «The Best». Come Azienda dell'Anno è stata proclamata la tenuta Olio Mimì di Modugno (Puglia), per il Migliore Olio Extravergine di Oliva l'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo), come Azienda Green l'Agricola Biologica Titone (Sicilia). Premiate come Aziende Emergenti il Frantoio Passo della Palomba (Umbria) e il Frantonio Masoni Becciu (Sardegna).
Premiata come Azienda del Cuore la Fattoria Fonte di Foiano di Castagneto Carducci (Toscana) e come Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica la Fattoria fiorentina Ramerino di Bagno a Ripoli (Toscana).

Incoronato come «The Best» il 46° Parallelo Casaliva del Frantoio di Riva

Nella classifica «The Best», riconoscimento assegnato per l'eccellenza qualitativa e la costanza nel corso degli anni, la guida «Flos Olei» 2024 ha incoronato come migliore olio extravergine monovarietale fruttato medio il 46° Parallelo del Frantoio di Riva del Garda, come migliore olio extravergine di oliva blended, fruttato leggero, il Frantoio Gaudenzi di Trevi (Umbria) e come fruttato intenso l'azienda agricola Decimi di Bettona (Umbria).
Il Frantoio Dievole di Gaiole in Chianti (Toscana), una delle aziende simbolo del Chianti Classico (del businessman argentino Alejandro Bulgheroni) si è aggiudicato l'Oscar per il migliore olio extravergine di oliva Dop-Igp fruttato medio, mentre l'Azienda agricola Le Tre Colonne di Bari (Puglia) si è imposta per il migliore olio extravergine di oliva monovarietale fruttato leggero.

Marco Oreggia e Laura Marinelli, curatori della Guida, premiano l'azienda Viola di Foligno.

Punteggio lusinghiero anche per il denocciolato Origini del Frantoio OlioCRU

Oltre al 46° Parallelo monovarietale Casaliva Etichetta Blu del Frantoio di Riva (punteggio: 99 centesimi) premiato - si legge nella motivazione - per quei sentori aromatici di menta, rosmarino e salvia con «nuaces» speziate di cannella e quel pizzicorino che ricorda il carciofo, la guida «Flos Olei» 2024 ha assegnato il punteggio di 98 centesimi all'Extravergine Origini Denocciolato del Frantoio OlioCRU di Maso Belli (Riva del Garda), patron Mario Morandini.
Premiato con il punteggio di 95 centesimi anche l'Extravergine Elle Sette Casaliva da agricolotura biologica dell'Azienda Laghel7 di Paola Jori (Arco).
In crescita - annota la guida - anche l'Azienda agricola Brioleum di Arco premiata con il punteggio di 91 centesimi per l'Extravergine Tenuta Scannone Garda Dop Trentino «eccellente, di un bel colore giallo dorato intenso con venature verdi. Al naso è ampio e avvolgente con sentori vegetali di carciofo e cicoria, complesso e di carattere al palato».
Ultima segnalazione per l'Azienda agricola Rigatti di Nago Torbole. il proprietario Luca Rigatti si prende cura di 350 olivi distribuiti su una superficie di due ettari.
«Ottimo - si legge nella scheda - l'Extravergine Carol con una nota piccante ben espressa».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

Premiate 5 aziende spagnole, una portoghese, una greca, una slovena e una argentina

Premiate anche cinque aziende spagnole Marqués de Griñon Family Estate (Toledo, Castilla-La Mancha), l'Aceites Almenara (Cuenca, Castilla-La Mancha), O-Med (Granada, Andalusia), Rafael Alonso Aguilera-Oro del Desierto (Almeria, Andalusia), Oleicola San Francisco (Jaén, Andalusia).

Chiudono la carrellata il Portogallo con l'Oscar assegnato alla Casa de Santo Amaro (Braganca), la Slovenia con la Ekološka Kmetija Janko Bočaj (Capodistria), la Grecia con Hellenic Fields e l'Argentina con Familia Zuccardi (Mendoza).

Premio speciale all'Hotel Schloss Seefels di Pörtschach am Wörthersee

La Guida 2024 ha assegnato anche alcuni premi speciali. «Ristorante dell'Anno» è stato premiato l'Hotel Schloss Seefels di Pörtschach am Wörthersee (Carinzia, Austria), mentre alla catena tedesca di negozi alimentari biologici Alnatura GmbH è stato assegnato il premio «L'Importatore dell'Anno».

Il Premio Speciale dedicato a Cristina Tiliacos è stato assegnato all'Instituto Brasileiro de Olivicultura, ente nazionale impegnato nella tutela e diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva in Brasile, con il compito di promuovere le produzioni olearie di qualità nel mondo del consumo. Infine il premio «Il Giornalista dell'Anno» è stato assegnato all'italiano Francesco Cherubini della rivista Olivo News.

Giuseppe Casagrande - g.casagrande@ladigetto.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

www.ecostampa.it

Programma Energie Per Crescere.
Dalla tua formazione di oggi può nascere l'energia di domani.

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

Programma Energie Per Crescere.
Dalla tua formazione di oggi può nascere l'energia di domani.
Partecipa al Programma e segui gratis i migliori corsi di formazione tecnica per le reti elettriche.
Scopri di più
enel elis

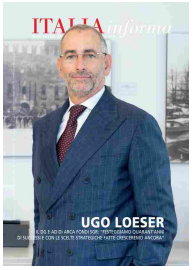
Sparkle Day, la guida ai migliori spumanti secchi d'Italia - L'Edizione 2024 a Roma nel prestigioso Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

- di: Cristina Volpe Rinonapoli *15/12/2023*

È andata in scena sabato 2 dicembre l'edizione dello ***"Sparkle 2024"*** , in una location di assoluto prestigio **"Parco dei Principi Grand Hotel & Spa**" a due passi da Villa Borghese, nel cuore della capitale.

Novantuno banchi di assaggio con degustazione di spumanti

IL MAGAZINE
Italia Informa N°5 - Settembre/Ottobre 2023



Archivio Magazine

Roma, previsioni meteo a 7 giorni
Italia > Lazio > Meteo Roma

ven 15	sab 16	dom 17	lun 18	mar 19	mer 20	gio 21
9.1°C	5.4°C	5.6°C	4.6°C	2.0°C	3.5°C	6.8°C
15.2°C	12.5°C	13.2°C	12.9°C	14.1°C	15.1°C	13.9°C

stampa PDF 3BMeteo.com

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
Inserisci la tua mail

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

www.ecostampa.it

secchi da tutte le regioni d'Italia per ben 871 vini selezionati e 684 vini premiati. L'evento legato alla presentazione della ventiduesima edizione della "***Guida Sparkle 2024" -*** anche quest'anno il team di Sparkle può contare sulla presenza delle cantine più prestigiose d'Italia, nonché sul supporto di grandi brand nazionali e internazionali.

La spumantizzazione in Italia poggia su cifre e numeri davvero incoraggianti, dimostrando come il settore sia sempre più aperto soprattutto verso i mercati esteri: i dati dell'export registrati da gennaio a fine agosto 2023 indicano un incremento del 3,7 % in valore, si parla di 1,37 miliardi, i dati produttivi registrano una crescita, dunque, ma non bisogna dimenticare che anche il settore vitivinicolo sia dentro l'attuale crisi economica.

"*L'aumento del costo del denaro limita i consumatori nella spesa, sebbene l'aumento in valore registrato, dobbiamo tenere conto del decremento del 2% in volume, 417 milioni di bottiglie per il 2023 con un conseguente aumento del prezzo medio per bottiglia*", affermano addetti ai lavori, produttori e distributori che, senza lanciare un vero e proprio grido d'allarme, snocciolano dati e trend per poi concludere: "*L'auspicio è che l'ultimo mese del 2023 faccia la differenza*" .

E così, aspettando la fine del nuovo ann ed il buon auspicio di una crescita di profitto, il calice di bollicine in mano è quasi d'obbligo. Entriamo nel vivo della kermesse lo Sparkle day 2024:

" Regina è la Lombardia con quota 322 vini, seguita ovviamente dal Veneto con 241 e terza potenza consolidata è il Trentino, con 121 etichette- comincia così la guida che assegna le tanto agognate 5 sfere alle migliori bollicine del Bel Paese, **presentata dal suo curatore Francesco D' Agostino** *- Le cinque sfere quest'anno sono 91, due in più dell'anno scorso e quattro in meno di cinque anni fa-* continua D'Agostino- *Cè un aspetto della guida di cui andiamo particolarmente fieri, la sezione Vintage nata con l'edizione del 2020. Raccontiamo vini con le bollicine messi in commercio da tanto tempo per sottolineare le capacità evolutive, un aspetto per nulla considerato fino a pochi anni fa"*

I Banchi di degustazione sono davvero tanti, ogni cantina ha un suo percorso, ogni bottiglia un lavoro alle spalle, fra etichette di eccellenza, che narrano una storia centenaria, fatta di saperi tramandati e ancorati alle moderne tecnologie e conoscenze; nella sala congressi dell'Hotel dei principi, si parla di vigne, di famiglie che per secoli si sono dedicati alla viticoltura, di marchi che sono diventati eccellenze e, non ultimo, di un settore che non vuole mollare e fa di tutto per rilanciare se stesso. Noi, senza voler far torto a nessuno, non potevamo che cominciare il nostro giro di degustazione dall'**Azienda Uberti, il cui Franciacorta Quique Extra Brut, ha avuto il premio: Vino dell'emozione di Sparkle2024.**

ISCRIVITI

TUTTI GLI ARTICOLI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE
www.ecostampa.it

"Quinque Cuvée 5 Vendemmie Extra Brut Franciacorta DOCG", una Cuvée affascinante composta da cinque vendemmie di Chardonnay; un prodotto unico, fiore all'occhiello di una cantina in Franciacorta ai massii livelli. Dopo una rigorosa selezione dei grappoli e una leggera pigiatura, la fermentazione del mosto di ogni singola vendemmia avviene in tini di rovere naturale da 32 Hl permanendo sulla propria feccia nobile per circa 6 mesi. Il vino di ogni singola vendemmia viene trasferito in un unico tino contenente l'assemblaggio delle annate precedenti.

Dopo il tiraggio in primavera, trascorre un periodo di oltre 80 mesi sui lieviti e dopo la sboccatura almeno 1 anno prima della messa in commercio. Si presenta di un giallo oro brillante con un perlage finissimo; al naso piacevolissime note evolute con sentori di mele cotogne e mele golden mature, al palato è suadente con un finale molto lungo. Prezzo alla vendita di circa 62 euro circa.

Ma l'azienda propone anche altre bottiglie che stanno facendo parlare di lei, come il **"MAGNIFICENTIA" 2018, un Franciacorta Brut Satén**, frutto di una rigorosa selezione dei grappoli a cui segue una fermentazione sia in tini di rovere naturale da 32 Hl, sia in barriques di rovere francese da 225 L, sia in acciaio. Dopo il tiraggio, che avviene la primavera successiva la vendemmia, il Franciacorta trascorre un periodo di oltre 40 mesi sui lieviti sviluppando la cremosità tipica del Satén. Dopo la sboccatura trascorrono almeno sei mesi prima della messa in commercio. Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso prevalgono note floreali, ma spuntano anche sentori legnosi, palato burroso, elegante e complesso. Il Magnificentia Satén è uno dei prodotti di punta della famiglia Uberti, vero e proprio esempio di recoltant-manipulant (come si definirebbero nella regione dello Champagne), storicamente legati alla viticoltura della Franciacorta e in particolare alla tipologia del Metodo Classico. Prezzo in azienda circa 37 euro circa.

Non c'è che dire. Qui l'eccellenza si sente al naso, alla bocca, al sapore ma, continuando il nostro giro, è al banco in degustazione della "**Tenuta La Scolca"** che abbiamo il piacere di incontrare proprio la sua titolare-

Chiara Soldati che, come d'obbligo nel protocollo, non manca di presentarsi:

"Sono Chiara Soldati, la titolare della Tenuta la Scolca a Gavi in Piemonte, 104 anni la storia dell'azienda, l'anno scorso insignita del titolo di Cavaliere del lavoro della Repubblica italiana, la più giovane nella storia a conseguire questa onorificenza".

Complimenti! Qualche curiosità sull'azienda, che tipo di numeri riuscite a fare, in termini di produzione import/ export…

"L'azienda si attesta poco meno di un milione di bottiglie, è un vitigno autoctono il Gavi Docg, è un'azienda, che ha creduto nel mercato italiano da sempre ma anche, nell'esportazione, quindi 66

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

www.ecostampa.it

mercati di esportazione per una quota di export che si assesta intorno ai 75-80%".

Quali sono i prodotti più richiesti?

"Abbiamo una serie di prodotti di vario livello, la nostra linea premium è quella più apprezzata all'estero, sia come Gavi fermo il nostro etichetta nera, che è una pietra miliare, ed oggi siamo qui a Sparkle con i nostri millesimati spumanti D' Antan"

Quali sono i mercati esteri che rispondono meglio a questo prodotto italiano?

"La geopolitica sta cambiando e il nostro focus è proporre la cultura del vino a nuovi Paesi, dalla Turchia all'Indonesia, alla Thailandia, all'Africa, passando per il Kazakistan, Azerbaigian, la Georgia, l'Armenia, il nostro è un nuovo capitolo da capitani coraggiosi, che vanno a scoprire nuovi territori e culture- e con grande rispetto propongono il made in Italy nel mondo."

E' stato emozionante parlare con una donna così piena di grinta e talento, insignita addirittura del titolo di Cavaliere del lavoro, fiera di un'azienda che oltre un secolo produce vini e si fa largo sui nuovi mercati esteri.

Ma Sparkle non è solo spumanti e, visto l'arrivo del Natale, ci rivolgiamo a un altro grande prodotto che, soprattutto in questo periodo dell'anno, interpreta il marchio made in Italy al meglio; sono **i panettoni dell'Antica Pasticceria Muzzi e** ne parliamo con la responsabile commerciale del centro Italia del gruppo **Marta Lanzi.**

La vostra è un'azienda con una storia antica nella produzione dei panettoni, da quando siete presenti sul mercato?

"Facciamo sia pandori che panettoni*, nasciamo dal lontano 1800 come pasticceri, abbiamo una tradizione molto radicata, la sede storica si trova in Umbria, da circa un decennio siamo in provincia di Rovigo. Ci affacciamo sia su un mercato interno sia estero, mantenendo un target molto alto, il nostro non è un panettone commerciale, ottimo come regalo, tuttavia essendo un prodotto d'eccellenza una volta assaggiato viene richiesto anche come primo acquisto…"*

E quali sono i mercati che richiedono il panettone artigianale?

"Sicuramente la maggior parte delle richieste proviene dall'America, ma ultimamente anche dall'Oriente"

L'Oriente mangia il panettone?

"(sorride) certo, e speriamo sempre di più..."

Salutiamo il banco dell'azienda Muzzi e ci rivolgiamo ad un altro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

www.ecostampa.it

produttore del settore dei vini, che è qui a Sparkle 2024 per presentare le sue bottiglie, si tratta di **Marcello Lamberti titolare della cantina Marzaghe**.

Marzaghe Franciacorta è una dinamica azienda vitivinicola di piccole dimensioni che fa della qualità la sua principale prerogativa. I vigneti di proprietà di circa sei ettari sono posizionati nel cuore della Franciacorta, tra il Monte Alto ed il Monte Orfano, con posizione geografica ed esposizione microclimatica ideale per la produzione a cui vengono dedicati. Essi sono, inoltre, condotti e curati personalmente per ottenere uve e, di conseguenza, vini di qualità superiore e dalle particolari caratteristiche distintive. La produzione vinicola si limita per scelta ad un unico vino, quello che più di ogni altro viene esaltato dalle caratteristiche delle uve prodotte in questa zona ossia il Franciacorta DOCG, declinato nelle sue diverse tipologie ed interpretazioni: brut, satèn, brut millesimato, rosé, dosaggio zero.

Marcello Lamberti, siete un'azienda di nicchia che più della quantità, punta sulla quantità. in grado di produrre bottiglie di eccellenza, qual è la vostra filosofia?

"Siamo una realtà che cerca di fare qualcosa di diverso rispetto a tutte le altre cantine, la nostra prerogativa visto che siamo entrati su un ampio mercato è quella di cercare di differenziarci facendo prodotti bio, prestando nella nostra produzione molta attenzione alle annate, selezionando le uve, se un annata è stata buona produciamo di più se non è andata particolarmente bene facciamo di meno, e poi lunghissimi affinamenti sui lieviti, utilizzando rigorosamente il metodo classico"

Parlando di produzione di export?

"Facciamo circa 50mila bottiglie, con potenziale di 100, per quel che riguarda i mercati esteri abbiamo relazioni oltreoceano con il Giappone, con l'America New York, San Fransisco, e più vicino, Belgio, Svezia Svizzera, Germania."

Qual è il mercato estero che chiede più bollicine?

"Sicuramente, per quanto riguarda il Franciacorta in generale, il Giappone, è un mercato che richiede tanto…si abbina bene con il sushi(sorride)"

Ed oggi mi sembra che avete ricevuto anche qui allo Sparkle il premio 5 sfere, di quale spumante parliamo?

"Extra Brut millesimato 2011 vuol dire 150 mesi sui lieviti in affinamento, dello 80% chardonnay 20% Pinot Nero piccolo passaggio in barrique dello chardonnay"

Un suo sogno come produttore?

"La mia azienda è familiare, il mio sogno è dunque quello di continuare nella tradizione di famiglia mettendoci del nostro come

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE
www.ecostampa.it

nuova generazione, tuttavia come scelta aziendale puntiamo sul sicuro e abbiamo infatti scelto **un enologo storico della Franciacorta,** il cui nome è sinonimo di tradizione, qualità ed eccellenza: **Cesare Ferrari**, era alunno di **Franco Ziliani,** il vecchio proprietario della Berlucchi ed ha creato il Franciacorta, quindi lui è nato insieme alla Berlucchi e Franco Ziliani e abbiamo sfruttato la sua esperienza, siamo andati sul sicuro (**d**opo tanti tentativi di Franco Ziliani e del conte Berlucchi, nel 1961 furono sigillate tremila bottiglie. Nasceva il Metodo Franciacorta, *ndr*)" .

Brand italiani che si fanno largo in tutto il mondo e fieri del nostro marchio continuiamo il nostro giro.

Andando avanti in questo fantastico percorso delle bollicine incontriamo **l'Azienda Cà Del Bosco**, col suo famosissimo **Annamaria Clementi 2014"**, un Franciacorta Riserva prodotto da uve Chardonnay 76%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 9%. L'Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. Nel rispetto della filosofia di produzione le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono prontamente codificate e raffreddate in celle frigorifere. Ogni grappolo viene selezionato da occhi e mani esperte, per poi beneficiare della esclusiva "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. A seguire l'imbottigliamento e un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 8 anni per rendere il suo profilo unico: un Franciacorta assoluto. Il dégorgement avviene in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato da Ca' del Bosco. Infine ogni bottiglia confezionata viene marcata in modo univoco, per garantirne la tracciabilità. Dosage Zero. Nessuna aggiunta di liqueur. Prezzo alla vendita da circa 115 euro a 150.

Ma cosa si abbina alla perfezione con le bollicine? Ca va sans dire… Le ostriche!

E ci rivolgiamo al banco del Ristorante romano***" Il Pescatorio*** "presente in questa edizione di Sparkley 2024 con la sua formula : pescheria, gastronomia, bistrot, propone qui anche la degustazione delle ostriche, OSTRICA SANDALIA Italia, Sardegna Tortolì, HUÌTRE SPÉCIALE ROUMÉGOUS Francia Charente marittime, HUITRE SPECIALE GAULOISE Francia, bretagna, Riec-sur-belon…ma come ci spiega il titolare quello delle ostriche è un settore sempre più in crescita anche in Italia dove ci sono aziende dalla Sardegna alla Liguria, che si stanno facendo sempre più strada, e noi le terremo d'occhio! la degustazione di un' ostrica abbinata al franciacorta esalta la struttura del grasso nell'ostrica, producendo un abbinamento perfetto. Se analizziamo la sensazione al palato come se l'ostrica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE
www.ecostampa.it

fosse un ottimo vino, potremmo dire che il suo sapore primario è sicuramente la salinità marina, quello secondario il vegetale e quello terziario il gusto di nocciola. Proprio come nella degustazione del vino, questi aromi, profumi, gusti prenderanno i nostri sensi a seconda della tipologia di ostrica che andremo a degustare. E non c'è che dire la qualità si sente e si gusta!

Ma in questo giro nel salone dell'Hotel dei Principi per lo Sparkle day, abbiamo parlato di sapori, di tradizioni, di trend, cifre e mercati esteri, e il costo di tutto questo, immancabile il banco dell'American Express, ci rivolgiamo ai suoi operatori:

L'American Express presente allo Sparkle perché?

"Perché è il target ideale per collocare nuove american express, su certe cifre si paga sempre più con la carta di credito il pagamento è sempre più digitalizzato, in questa edizione siamo presenti per la prima volta, poiché il settore vitivinicolo è uno di quelli che sta dimostrando di avere sempre più attrattiva".

Quindi i pagamenti digitali strizzano l'occhio al mercato enogastronomico?

"Il settore vitivinicolo è sempre più in espansione e con la carta platinum abbiamo offerto la possibilità ai nostri clienti di avere uno sconto di 150 euro sul conto, nei migliori ristoranti d'Italia".

Un conto salato…

"(sorride) Parliamo di ristoranti stellati che propongono eccellenze e nella scelta della gastronomia e della bottiglia, molte di queste cantine presenti oggi allo Sparkle sono nella carta dei vini di questi ristoranti".

Dunque intorno al mondo dei vini girano grandi brand ed economie, in questo salone il dato risulta evidente è evidente, finiamo il nostro giro, degustando fra grandi etichette che hanno fatto la Storia e che continuano a fare del made in Italy un marchio di assoluta eccellenza e prestigio in giro per il mondo.

Le bollicine italiane, oggi celebrano loro stesse, questa rassegna, giunta alla sua ventiduesima edizione curata dalla rinomata rivista enogastronomica "Cucina & Vini", ha visto primeggiare le cantine di spicco come Ca' del Bosco e Uberti in Franciacorta, Cesarini Sforza, Ferrari e Maso Martis per il Trentodoc, ognuna fregiata con tre ambiti premi.

I vincitori di Sparkle 2024

Ecco l'ampio elenco delle rinomate bollicine insignite delle prestigiose "Cinque Sfere" nel contesto della celebrazione "Sparkle 2024":

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

www.ecostampa.it

Piemonte

Enrico Serafino – Alta Langa Riserva Zero Pas Dosé 2017

Fontanafredda – Alta Langa Riserva Blanc de Noirs Vigna Gatinera 96 Mesi Pas Dosé Brut Nature 2014

Coppo – Alta Langa Riserva Coppo Extra Brut 2018

Tenuta Carretta – Alta Langa Airali Brut 2019

Gancia – Alta Langa Riserva Cuvée 120 Mesi Brut 2010

La Scolca – Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011

La Scolca – Soldati La Scolca D'Antan Rosé Brut 2011

Lombardia

Conte Vistarino – Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 1865 Dosaggio Zero 2016

Quaquarini – Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Classese Brut 2015

Monsupello – Blanc de Blancs Extra Brut

Monsupello – Rosé Brut

Antica Fratta – Franciacorta Essence Rosé Brut 2019

Barone Pizzini – Franciacorta Riserva Bagnadore Dosaggio Zero 2016

Barone Pizzini – Franciacorta Rosé Extra Brut Edizione 2019

Bellavista – Franciacorta Pas Operé Extra Brut 2017

Bellavista – Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosaggio Zero 2016

Guido Berlucchi – Franciacorta '61 Nature 2016

Guido Berlucchi – Franciacorta '61 Rosé Nature 2016

Bosio – Franciacorta Boschedòr Extra Brut 2018

Bosio – Franciacorta Rosé Extra Brut 2019

Ca' del Bosco – Franciacorta Cuvée Prestige R.S. 36 a Edizione Extra Brut

Ca' del Bosco – Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro 2014

Ca' del Bosco – Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro2018

Ferghettina – Franciacorta Riserva 33 Non Dosato 2015

Ferghettina – Franciacorta Rosé Brut 2019

Franca Contea – Franciacorta Satèn 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE
www.ecostampa.it

Fratelli Berlucchi – Franciacorta Riserva Casa delle Colonne Zero 2014

La Fiorita – Franciacorta ZeroZeroSette +9 Dosaggio Zero 2016

Le Marchesine – Franciacorta Riserva Secolo Novo Dosage Zéro2014

Marzaghe – Franciacorta D-Istinto Extra Brut 2011

Mirabella – Franciacorta Riserva Døm Dosaggio Zero 2016

Mosnel – Franciacorta EBB Riedizione 2023 Extra Brut 2007

Romantica – Franciacorta Riserva Dosage Zéro 2013

Ronco Calino – Franciacorta Riserva Centoventi Extra Brut 2010

Uberti – Franciacorta Dequinque Extra Brut

Uberti – Franciacorta Quinque Extra Brut

Uberti – Franciacorta Riserva Sublimis Dosaggio Zero 2015

Villa Franciacorta – Franciacorta Diamant Pas Dosé 2018

Villa Franciacorta – Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017

Trentino

Altemasi – Trento Riserva Graal Brut 2016

Balter – Trento Brut

Cantina di Riva – Trento Riserva Brezza Pas Dosé 2018

Cantina Rotaliana – Trento Riserva R Brut 2015

Cesarini Sforza – Trento 1673 Noir Nature 2018

Cesarini Sforza – Trento 1673 Rosé Brut 2016

Cesarini Sforza – Trento Riserva Aquila Reale Brut 2013

Ferrari – Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2012

Ferrari – Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé Extra Brut 2012

Ferrari – Trento Riserva Perlé Bianco Brut 2016

Letrari – Trento Riserva del Fondatore 976 Brut 2012

Letrari – Trento Riserva Dosaggio Zero 2017

Mas dei Chini – Trento Riserva Inkino Carlo V Brut 2014

Maso Martis – Trento Monsieur Martis Rosé de Noir Brut 2018

Maso Martis – Trento Riserva Madame Martis Brut 2013

Maso Martis – Trento Rosé Extra Brut 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

www.ecostampa.it

Moser – Trento Brut Nature 2017

Pisoni – Trento Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2015

Ress – Trento Riserva Emilio Brut 2015

Revì – Trento Riserva 100 Mesi Re di Revì Extra Brut 2013

Revì – Trento Riserva Paladino Brut 2017

Rotari – Trento Riserva Flavio Brut 2015

Alto Adige

Arunda Alto Adige Perpetuum Extra Brut

Arunda Alto Adige Riserva Extra Brut 2017

Cantina Kurtatsch Alto Adige Riserva 600 Blanc de Blancs Extra Brut 2017

Kettmeir Alto Adige Riserva 1919 Extra Brut 2017

Veneto

Adami Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Asciutto 2022

Adami Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo Col Credas Extra Brut 2022

Andreola Valdobbiadene Cartizze Dry 2022

Andreola Valdobbiadene Rive di Soligo Mas de Fer Extra Dry 2022

BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Collalto Extra Dry 2022

BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Soligo Extra Brut 2022

Bortolomiol Valdobbiadene Prosecco Superiore Ius Naturae Brut 2022

Bortolomiol Valdobbiadene Rive San Pietro di Barbozza Grande Cuvée del Fondatore Motus Vitae Extra Brut 2021

Bortolotti Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Riva Crivèl Extra Dry 2021

Drusian Valdobbiadene Rive di Santo Stefano Extra Dry 2022

Le Colture Valdobbiadene Prosecco Superiore Cruner Dry

Le Manzane Conegliano Valdobbiadene 20.10 Extra Dry 2022

Mass Bianchet Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Extra Dry 2022

Sorelle Bronca Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Rua Particella 181 Brut 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ITALIA informa
QUOTIDIANO ON-LINE

www.ecostampa.it

Valdo Valdobbiadene Superiore di Cartizze Cuvée Viviana Dry

Villa Sandi Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta Brut 2022

Ca' Rugate – Lessini Durello Riserva Amedeo Pas Dosé 2017

Toscana

Il Borro Bolle di Borro Rosé Brut 2017

Lazio

Vigne del Patrimonio – Aladoro Brut

Vigne del Patrimonio – Alaenne Brut

Abruzzo

Marramiero – Brut

Marramiero – Rosé Brut

Puglia

d'Araprì – Gran Cuvée XXI Secolo Brut 2017

Gianfranco Fino – Simona Natale Rosato Dosaggio Zero 2018

Sicilia

Cottanera – Etna Brut 2018

Firriato – Etna Gaudensius Blanc de Noir Brut

TAGS: sparkle day, spumanti, lusso

D.IMPRESA

Banco Desio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263