

Premiati a Paestum i migliori oli extravergine di oliva del mondo: i vincitori della terza edizione dell'EVO International Olive Oil Contest



EVO International Olive Oil Contest, i vincitori dell'edizione 2018 di [Novella Talamo](#)

Sono stati assegnati nel bellissimo scenario della zona archeologica di Paestum i premi della terza edizione dell'EVO IOOC - EVO International Olive Oil Contest, concorso oleario che si è svolto per la prima volta nel Cilento, una zona molto vocata per questo prodotto da sempre simbolo della mediterraneità.

Circa 500 i campioni provenienti da diverse aree del mondo esaminati da 20 giudici nell'ambito di questa iniziativa presieduta dal fondatore Antonio Giuseppe Lauro, da anni consulente nel settore dell'olio di oliva di qualità ed esperto di analisi sensoriale, con il supporto tecnico di Oleum (Associazione nazionale assaggiatori professionisti olio d'oliva) e del suo presidente, Gaetano Avallone, e realizzata in collaborazione per questa edizione con il Comune di Capaccio - Paestum.

Per quanto riguarda le medaglie d'oro molte quelle assegnate, oltre che a produttori italiani, agli spagnoli, ai greci e ai portoghesi. Diverse medaglie d'argento a oli di

produzione turca. Tra i Paesi premiati anche Croazia, Francia, Israele, Libano, Malto, Tunisia, Turchia, Brasile e USA (clicca [qui](#) per consultare l'elenco completo dei vincitori suddivisi per categorie).

Due i dati particolarmente importanti emersi: da un lato la conferma del processo di avanzamento nel settore che, a partire dagli ultimi anni, vede protagonisti i Paesi emergenti, ovvero nazioni che fino a poco tempo fa non avevano produzioni di particolare qualità nel campo dell'olivicoltura.

L'altro elemento di rilievo venuto fuori è la capacità di alcuni prodotti del nostro territorio di imporsi in contesti internazionali altamente competitivi ma allo stesso tempo la necessità che questi tengano il passo rispetto alle evoluzioni e ai progressi compiuti all'estero.

Due i premi, infatti, assegnati a realtà del nostro territorio, il Best of Regione Campania, L'Olio del Tuffatore (1° edizione) al Ramarà di Piero Matarazzo che conduce la sua azienda agricola a Perdifumo e il Best International Coupage - Emisfero Nord a Silverio Bufano che invece produce il suo olio con la collaborazione del fratello Aldo a Olevano sul Tusciano.



EVO International Olive Oil Contest, da destra Gaetano Avallone, Piero Matarazzo, Silverio e Aldo Bufano Piero Matarazzo sottolinea che questo riconoscimento e l'essere arrivato tra le prime cinque DOP in concorso non costituiscono una vittoria meramente personale ma sono il successo della DOP Cilento, quindi del territorio nel suo complesso. Soddisfazione condivisa da Silverio Bufano che mostra emozione per il risultato ottenuto in una competizione internazionale che vede tanti validi oli in gara.

Entrambe le aziende, oltre che di giovane costituzione, si trovano nella provincia di Salerno, elemento che fa capire quanto le produzioni locali abbiano da una parte la capacità di competere all'estero e dall'altra la necessità di impegnarsi per esprimere ulteriormente le grandi potenzialità in serbo.

L'olio è davvero un prodotto straordinario ma è necessario lavorare per costruire una conoscenza e una consapevolezza adeguate nei consumatori affinché questi siano in grado di distinguere e di conseguenza dare valore alla qualità al fine di evitare che accada, come sottolineato dal prof. Avallone, che "nell'ambito della sensorialità l'oggettività venga travolta dalla soggettività".

Ogni anno infatti il contest, tra i primi cinque concorsi internazionali dedicati all'olio extravergine di oliva, primo in Italia, si pone come obiettivo principale proprio quello di portare all'attenzione dei consumatori, dei potenziali importatori e dei mass media, i migliori prodotti al mondo favorendo lo scambio tra produttori, esperti del settore, giornalisti e appassionati.



EVO International Olive Oil Contest, da sinistra Laura Dal Sacco, Nicolangelo Marsicani, Piero Matarazzo, Margherita Siano in Marsicani e Angelo Di Blasi

La cerimonia di premiazione ha sancito la conclusione della cinque giorni di lavori che è stata sigillata da un momento piacevolmente conviviale con una cena di gala al Savoy Beach Hotel di [Peppino Pagano](#).



EVO International Olive Oil Contest, Gaetano Avallone tra Peppino Pagano e Antonio Giuseppe Lauro - a destra



EVO International Olive Oil Contest, pistacchio e olio

Tra i piatti proposti originale e particolarmente apprezzato il pre-dessert composto da

un gelato al pistacchio servito con un filo di olio extravergine di oliva, insolito e riuscito abbinamento che ha posto anche l'accento sulla versatilità in cucina di un prodotto che ha alle spalle una storia millenaria e una forte identità capace di rappresentare e raccontare uomini e territori.

Appuntamento, dunque, alla quarta edizione del EVO IOOC - EVO International Olive Oil Contest che come ogni anno offrirà l'occasione di avere un quadro delle novità, degli andamenti e degli sviluppi del settore sia a livello nazionale che internazionale.

Foto di [Novella Talamo](#)