
Ven 10 Mar, 2017

VERONA OLIVE OIL CONTEST : AL VIA LA 3^ EDIZIONE

Un olio che piace al nord e all'Est Europa e accontenta i palati di regnanti e sultani. 42 campioni di 32 imprese in corsa per la terza edizione del Verona Olive Oil Contest promosso dalla Camera di Commercio di Verona. Gli olii che supereranno i rigorosi standard dei degustatori di Aipo, partner tecnico del concorso saranno promossi dall'ente scaligero sul mercato per un anno. Da quest'anno la Camera di Commercio di Verona la promozione avverrà in collaborazione con Veronafiere e con consorzi di tutela e di produzione: il Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop, il Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Valpolicella Dop e Aipo, appunto che raggruppa oltre 3mila produttori di olio.

“L'olio è una voce importante dell'economia agricola veronese – afferma Claudio Valente, componente di Giunta della Camera di Commercio e presidente del Concorso – basti pensare che la nostra provincia ne produce 17.455 quintali di olio d'oliva, il 70% della produzione regionale. Non a caso all'interno di Vinitaly si è molto sviluppata anche la fiera legata all'olio. Olio che rappresenta più che un prodotto, un messaggio relativo a uno stile di vita sano e a un ambiente paesaggisticamente curato e valorizzato nel corso dei secoli. L'olio extra vergine veronese ha una

valenza ambientale e turistica da non sottovalutare: rientra a pieno titolo nel mix dell'offerta turistica eno-gastronomica scaligera, un'offerta d'eccellenza che è tutta da promuovere e che la Camera di Commercio ha saputo valorizzare all'estero, nelle fiere nazionali e internazionali del food&beverage. Un'attività che ha iniziato a dare i suoi frutti: alcune aziende locali hanno iniziato a vendere sui mercati arabi, a Dubai in particolare”.

Il contest è aperto solo da oli extravergini di oliva: Veneto Valpolicella Dop e Garda Orientale Dop, anche biologici e agli oli extra vergini di oliva monovarietalì Grignano, Favarol, Trep anche detto Drop e Casaliva, chiamato anche Drizzar. Oppure anche a una miscela di oli estratti da queste cultivar.

“Si tratta di oli molto piacevoli in bocca, delicatamente fruttati – aggiunge Enzo Gambin, direttore di Aipo Verona,– in grado di accontentare anche i palati più esigenti tanto che è servito su molte tavole dei sultanati arabi e delle dinastie regnanti europee del Nord Europa e Regno Unito. Le varietà veronesi, infatti, si abbinano molto bene alla dieta mediterranea ma anche a quella celtica cioè del Nord ed Est Europa”.

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Mer 21 Dic, 2022

Condividi

Reti Sociali

