Focus

Monna Oliva premia a Ferrandina le migliori olive italiane da tavola

Il concorso nazionale per la prima volta in Basilicata. In gara 110 aziende, due lucane

Olive nere.

Data:*Fri Feb 28 01:00:00 CET 2020*

"Monna Oliva" è il concorso nazionale che premia l'eccellenza delle olive italiane da tavola. Per la prima volta il premio arriva in Basilicata. La premiazione dei vincitori si terrà il 4 aprile a Ferrandina (MT) città dell'olio e dell'oliva majatica.

Sono 110 i campioni, in fase di anonimizzazione, giunti da tutta Italia alla segreteria del concorso per l'edizione 2020 del premio. In gara solo due aziende lucane: frantoio Grassanese di Grassano, e frantoio Lacertosa di Ferrandina.

Le categorie premiate saranno: olive intere verdi o cangianti al naturale, olive intere nere al naturale, olive intere verdi in salamoia (metodi: Castelvetrano e Sevillano), olive intere nere disidratate o raggrinzite, olive nere per ossidazione (metodo Californiano) e olive condite.

“Monna Oliva”, giunto alla settima edizione su iniziativa dell’Associazione no-profit U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio), punta a valorizzare le migliori olive da tavola italiane provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione, e a diffondere tra gli operatori del comparto la cultura della qualità del prodotto anche attraverso appropriate tecniche di produzione, trasformazione e confezionamento.

Le olive da tavola, infatti, nascondono grandi proprietà salutistiche e gastronomiche che vale la pena conoscere. Si parla di biofenoli e di antiossidanti dell’extra-vergine, ma pochi sanno che le olive da tavola ne sono ancora più ricche, insieme a elementi importanti per la nostra alimentazione tra i quali proteine, vitamine e fibre. Agli aspetti salutistici si accompagna la loro versatilità in cucina: vengono usate negli aperitivi, negli antipasti, nei primi e secondi di carne e pesce, e nella produzione di pani speciali, secondo la migliore tradizione della gastronomia italiana.

E proprio dei “Risvolti salutistici delle olive da tavola” si parlerà nel Forum che, il 4 aprile, precederà la cerimonia di premiazione di Monna Oliva 2020, mentre il pomeriggio sarà dedicato a un mini-corso per l’assaggio delle olive da mensa secondo protocollo COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Saranno premiate le olive da tavola che otterranno i primi tre posti in graduatoria per ogni tipologia. A tutti i campioni di olive che avranno superato il punteggio di 85/100 verrà rilasciata una menzione speciale di qualità. L’organizzazione del Concorso rilascerà, su richiesta dei premiati, l’autorizzazione a fregiarsi del bollino ufficiale di “Monna Oliva” sulle confezioni delle olive premiate.

Per la Basilicata, a prescindere dal numero ancora esiguo di aziende lucane in concorso, è un’occasione utile a far conoscere le potenzialità, ancora in larga parte inespresse, del comparto olivicolo, e, attraverso il lavoro costante dell'ALSIA insieme a istituzioni, tecnici e produttori per il miglioramento della qualità del prodotto, a rafforzare sul mercato il brand delle produzioni made in Basilicata.

Margherita Agata

Il logo del concorso Monna Oliva.

.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it