

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

MARZO - APRILE | 2006

• L'OLEIFICIO GAUDIANO VINCE L'OLIVARUM

L'olio extravergine La Spremuta di Frantoio dell'oleificio Gaudiano di Miglionico (Matera) ha vinto la settima edizione del premio Olivarum per il miglior olio extravergine di oliva di qualità prodotto in Basilicata.

Il riconoscimento è stato assegnato lo scorso 11 marzo nel corso dell'annuale manifestazione che quest'anno si è tenuta nel Castello del Malconsiglio di Miglionico (Matera).

Il capo panel della giuria, Stefania D'Alessandro, ha definito il



profilo sensoriale dell'olio vincitore «fruttato di oliva con sentore di pomodoro e un'armonica presenza di amaro e di piccante».

L'olio, ottenuto con metodo tradizionale, è un blend delle varietà Ogliarola del Bradano, Maiatica, Nocellara e Coratina. Al secondo posto si è classificato l'olio La Majatica del frantoio Valluzzi Donato di S. Mauro Forte (Matera), mentre il terzo posto è stato assegnato all'olio Il Sarolo della Cooperativa Rapolla Fiorente di Rapolla (Potenza).

Al concorso, organizzato dal Dipartimento agricoltura della Regione Basilicata e dall'Alsia (Agenzia lucana di sviluppo e innovazione in agricoltura), hanno preso parte 34 aziende olearie. **F.R.**