

# Italia a Tavola.net

## Olio "Emozioni" dell'azienda Decimi la migliore Dop a Oro Verde dell'Umbria

Il concorso ha premiato i 7 migliori oli della regione: i primi 3 nella categoria Dop e i vincitori dei premi Qualità e Immagine, Menzione Speciale Olio Biologico, Piccole Produzioni e diploma Gran Menzione

Sette magnifici oli. I migliori dell'Umbria. Sono i vincitori del concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria". La proclamazione è avvenuta lo scorso sabato 8 marzo, presso l'Abbazia di San Felice a Giano dell'Umbria (Pg). Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio di Perugia, ha consegnato personalmente i prestigiosi riconoscimenti: artistici alberi d'olivo dorati realizzati da un team di artigiani umbri su disegno dell'architetto Laura Biancalana.



Nella foto, da sinistra: Graziano Decimi (dell'azienda agricola Decimi) e Giorgio Mencaroni

L'olio Emozioni dell'azienda agricola Decimi di Passaggio di Bettona si è classificato al primo posto nella **categoria Dop**. Il secondo premio è andato a Marfuga, dell'azienda agraria Marfuga di Campello sul Clitunno. Sul terzo gradino del podio è salito l'olio Principe di Mascio della società agricola Mascio.

Il **premio Qualità e Immagine** è andato all'azienda agraria Clarici Pier Domenico di Foligno. Il riconoscimento mette in risalto il valore della confezione e valuta la completezza e la chiarezza delle informazioni fornite al consumatore nell'etichetta, oltre che il design e la funzionalità della bottiglia e l'utilizzo di materiali innovativi per la veste commerciale del prodotto.

L'olio Marfuga, dell'azienda agraria Marfuga di Campello sul Clitunno, si è aggiudicato anche la **Menzione**

**Speciale Olio Biologico**, riservata all'olio Dop con il punteggio più alto tra i prodotti biologici in gara.

Il **premio Piccole Produzioni**, al quale erano iscritti 5 produttori, è stato assegnato all'azienda agricola Pelagrilli di Monteleone di Orvieto.

Un riconoscimento speciale, il **diploma Gran Menzione**, è andato al miglior extravergine della regione: l'olio dell'azienda agraria Ciarletti di Manciano di Trevi.

Inoltre, nella categoria Dop, oltre ai premi assegnati ai primi tre oli in classifica, per la prima volta il comitato del concorso ha voluto premiare anche tutti i produttori che hanno ottenuto un punteggio maggiore di 80/100 con un nuovo riconoscimento: l'Olio dell'Oro Verde dell'Umbria. Ecco i vincitori del premio speciale:

- azienda agraria Calvarone di Spello;
- azienda agricola Viola di Sant'Eraclio di Foligno;
- Frantoio di Spello;
- azienda agricola Eugenio Ranchino di Canale di Orvieto;
- azienda agraria Biologica Cuore Verde di Spello;
- azienda agraria Le Mandrie di San Paolo di Assisi;
- azienda agraria Pucciarella di Magione.

Le aziende rappresentano l'eccellenza olearia dell'unica regione italiana in cui tutto il territorio coltivato ad olivi è classificato Dop.

L'Umbria parteciperà al concorso nazionale Ercole Olivario, in programma tra Perugia e Spoleto dal 23 al 29 marzo 2014 con gli 8 oli Dop (Decimi, Marfuga, Mascio, Calvarone, Viola, Frantoio di Spello, Eugenio Ranchino e Cuore Verde) e i due prodotti premiati nella categoria extravergine: Ciarletti e Azienda Agricola Faena di Fratta Todina.

La giornata celebrativa dell'evento più importante dedicato all'olio dell'Umbria ha vissuto anche momenti di commozione quando Gianfrancesco Montedoro, docente dell'università di Perugia, ha ricordato Maura Baldioli, una delle più qualificate capo panel tra gli assaggiatori professionali in Italia, scomparsa nel maggio del 2013 per male incurabile.