

Resi noti i risultati del Concorso Oleario “Ramoscello d’Oro 2023”

Alcune conferme e molte novità tra i produttori partecipanti

“Un’Edizione Ricca”, è questa la definizione per raccontare il Concorso Nazionale Oleario “Ramoscello d’Oro 2023” svoltosi a Maenza (LT) dopo una attenta valutazione dei campioni provenienti dalle 3 macroaree Nord Italia, Centro Italia, Sud Italia e Isole.

Ricca per la partecipazione di 105 campioni che pienamente rappresentano tutti i territori italiani di maggiore produzione: la Riviera Ligure; il Lago di Garda; i colli Berici; la Marca Trevigiana; Brisighella e le Colline della Romagna; Fiesole ed il Chianti; la Costa Tirrenica; la Tuscia; la verde Umbria; le colline medioadriatiche di Chieti; la Valle Peligna in Abruzzo; Vallo della Lucania; la Basilicata; le Murge e Terra di Bari; la Piana di S.Eufemia; l’Etna; i Monti Iblei; il Campidano.

Ricca per la qualità espressa dagli oli messi a concorso che hanno manifestato valori organolettici al vertice del settore; frutto del livello di conoscenza tecnica e capacità organizzativa dei produttori che seguono direttamente la coltivazione degli ulivi; curano personalmente la raccolta e conferimento al frantoio; perfezionano la scelta del blend in fase di confezionamento.

Ricca per il livello raggiunto nel marketing commerciale con la presentazione di etichette particolarmente elaborate; spesso molto esaustive nella descrizione del prodotto; nella comunicazione al consumatore; nella elencazione dei valori nutrizionali; nell’attenzione al recupero e riuso dei contenitori in un’ottica di risparmio energetico e riduzione della CO2.

Il Concorso Nazionale Oleario “Ramoscello d’Oro” ideato e curato dal Direttore Carlo Conticchio rappresenta ormai un importante punto di riferimento per i produttori oleari di qualità che intendono allargare i propri orizzonti commerciali, consapevoli del valore del loro prodotto e determinati a sviluppare convintamente l’eccellenza olearia frutto del loro sapere e della loro forza di volontà.

Numerose sono state le Amministrazioni Comunali ed Enti di promozione territoriale che hanno concesso il patrocinio all’iniziativa, consapevoli che valorizzare le aziende agricole ed agrituristiche; i frantoi che seguono le indicazioni dei produttori; il mondo della ristorazione che vorrà approfittare del panorama di assortimento degli oli presentati al concorso è la chiave per dare vigore al turismo sostenibile e di qualità ed all’economia dei territori tipici in generale .

Per Informazioni:

Carlo Conticchio

Tel. 347.5853900

carloconticchio63@gmail.com