

***Taste the Difference 2024* nella giornata mondiale della salute**

Si è tenuto Domenica 7 aprile 2024 all'hotel Albani di Firenze l'evento annuale di A.I.R.O., una giornata ricca di eventi e di novità dedicata alla cultura dell'e.v.o. di qualità e alle sue proprietà salutistiche.

“**L'olio tra cultura e medicina**“ è il titolo del convegno medico, organizzato dal Dott. Giacomo Trallori e moderato dalla giornalista e assaggiatrice Fabiola Pulieri, che apre l'evento dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio.

Dopo i saluti di **Stefania Saccardi**, Assessore Regionale all'Agricoltura della Regione Toscana, **Dario Stefàno**, ex senatore e autore di numerosi libri su enoturismo e oleoturismo e **Roberto Ciappi**, sindaco di San Casciano in Val di Pesa, sede dell'Associazione, gli interessantissimi interventi di **Pierluigi Stefàno**, cardiocirurgo – **Simone Mininni**, Cardiologo – **Giacomo Trallori**, Gastroenterologo – **Massimo Mattei**, Imprenditore – tutti concordi nell'attribuire all'olio extravergine di oliva di alta qualità il ruolo di cardine della dieta mediterranea con azione preventiva nei confronti delle malattie cardiovascolari e potenzialmente anche terapeutica.

Da segnalare la presenza di **Marco Vichi**, Scrittore e di **Paolo Hendel**, Attore, che non si è risparmiato in battute e si è cimentato in un'esilarante prova di assaggio insieme a **Sonia Donati** di Slow Food.

Alle 15:00 il giornalista **Stefano Tesi** ha moderato la tavola rotonda “**il racconto dell'invisibile - profumi ed aromi a confronto**” un percorso olfattivo che ha attraversato diversi mondi, da quello dei profumi con **Claudia Scattolini** prima e unica Fragrance Designer d'Italia, a quello del caffè, con il **Dott. Massimo Barnaba**, passando per il vino con il **Dott. Massimo Castellani** sommelier e docente, fino ad arrivare all'approccio scientifico del **Prof. Luca Calamai** gascromatografista dell'Università di Firenze. Alla fine l'assaggio di un olio abruzzese guidato dal **Prof. Alessandro Parenti** ha messo tutti d'accordo.

Prima della presentazione della **Selezione A.I.R.O. 2024** il breve discorso dello storico Presidente Filippo Falugiani, che ha annunciato il cambio di presidenza passando il testimone a **Marta Mugelli**, fondatrice insieme a Filippo e al fratello Matteo dell'Associazione. Il ruolo di Vicepresidente viene invece assegnato allo Chef dell'olio **Andrea Perini**, che da anni ormai fonda il suo stile e la sua cucina sull'olio extravergine di oliva, e che seleziona personalmente le almeno 60 etichette di olio presenti nel ristorante “Al 588” dove lavora.

Nella seconda parte del pomeriggio si è tenuta la premiazione del **Concorso Produttori** e la presentazione della **Selezione A.I.R.O.**, la scelta dei 6 migliori oli, selezionati fra i vincitori del Concorso Produttori e destinati alla ristorazione.

Qualche novità nel regolamento del concorso, prima fra tutte quella del *Miglior Olio degli Chef*, premio che è andato al Rose di **Frantoio Franci**. Gli 11 chef e pizzaioli che hanno votato sono: **Nino di Costanzo**, **Andrea Perini**, **Emanuele Natalizio**, **Fabio Ferrara**, **Tommaso Vatti**, **Davide Fiorentini**, **Claudio Rugna**, **Marco Stabile**, **Lorenzo Cantoni**, **Daniele Cestelli**, **Salvatore Salvo**, molti dei quali presenti alla premiazione.

All'azienda **Accademia Olearia** di Alghero - Sardegna è andato invece il premio Miglior Olio DOP, consegnato da **Antonio Balenzano**, direttore di Associazione Nazionale città dell'olio. Il premio Miglior Olio IGP se lo aggiudica **Ciccolella** di Molfetta (BA) - Puglia, premio consegnato da **Fabrizio Filippi**, presidente del Consorzio Olio IGP Toscano.

Il premio come olio più Elegante è stato vinto da un emozionato **Tommaso Masciantonio** con l'olio Crognale, prodotto in provincia di Chieti; il premio gli è stato consegnato dal giornalista **Francesco Cherubini** Direttore di OlivoNews.

Ed è sempre un giornalista, in questo caso **Alberto Grimelli** direttore di Teatro Naturale, che consegna il premio all'olio più Complesso, che è la Picholine di **Olio Solimando**, azienda di Monopoli (BA).

Per la categoria Aromatico vince infine la varietà laziale Itrana, prodotta da **Alfredo Cetrone** in provincia di Latina, consegna il premio **Antonio Fusi** di Chiantibanca.

Assegnati anche alcuni **premi speciali**: il Premio Miglior Packaging deciso e consegnato da Francesco Caponi di Fara Vetriere va all'olio O! del **Frantoio del Grevepesa**; il premio Miglior Monovarietale, deciso in collaborazione con Barbara Alfei, lo vince l'Ascolana del **Conventino di Monteciccardo** e viene consegnato da Valeria Stefanucci della Spoolivi-Società Pesciatina D'olivicoltura. Al frantoio pugliese **Le Tre Colonne** va invece il premio come Frantoio dell'anno, consegnato da Maria Francesca Di Martino, Presidente del Consorzio IGP Puglia ed infine Sonia Donati e Sandro Bosticco di Slow Food consegnano al n.51 di **Decimi** il Premio come Miglior Olio Presidio Slow Food

La giornata si è conclusa con un aperitivo preparato da alcuni degli Chef Ambasciatori dell'Olio A.I.R.O. e in particolare Tommaso Cintolesi, Emanuele Natalizio, Daniele Cestelli e Andrea Perini, con preparazioni accompagnate da diversi oli IGP Toscani.

con il patrocinio di:

REGIONE TOSCANA
COMUNE DI FIRENZE



Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

Taste the difference!

sponsor e partners

OPS Società esciatiina di vivi coltura
SPO
ROYAL BOX CARTOTECNICA - BAG-IN-BOX
MONTIFERRÙ
TEATRO NATURALE AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE
FARA Assaggiolio vetrerie e cristallerie
analytical
LOS ANGELES
MORI - TEM
Toscana
30 Associazione Nazionale Città dell'Olio 1994/2024
l'Olivo NEWS
IL POMARJO
ChiantiBanca
ecc