

*Al Sol&Agrifood la premiazione del concorso Diploma d'Argento, organizzato da Pandolea in collaborazione con Gambero Rosso e Re.N.Is.A., dedicato agli oli extravergini realizzati dagli Istituti Agrari di tutta Italia.*

**Verona, 11 aprile 2016** – Si è svolta oggi a Verona, durante l'edizione 2016 del Sol&Agrifood, la premiazione ufficiale del concorso **Diploma d'Argento**, organizzato da **Pandolea** in collaborazione con **Gambero Rosso** e **Re.N.Is.A.**, **Rete Nazionale degli Istituti Agrari**. Il concorso è dedicato agli oli extravergini realizzati dagli Istituti Agrari di tutta Italia, e punta alla sensibilizzazione degli studenti verso questo prezioso alimento e prodotto agricolo ma anche al recupero e alla valorizzazione degli uliveti presenti nei terreni degli istituti.

Proprio lo scorso anno a Verona, sempre in occasione del Sol, era stato presentato il progetto del concorso che, vista l'annata infelice, non aveva potuto però essere portato a compimento. Quest'anno invece la stagione si è rivelata felice anche per gli uliveti scolastici e i risultati sono stati più che soddisfacenti. **Sette gli Istituti premiati**, da Bassano del Grappa ad Andria, per un totale di nove oli.

Hanno preso parte alla cerimonia di premiazione avvenuta lunedì 11 aprile presso la sala conferenze del Mipaaf, il **dott. Stefano Vaccari**, capo dipartimento di ICQRF, **Indra Galbo** del Gambero Rosso, la **professoressa Patrizia Marini**, presidente Re.N.is.A, e **Loriana Abbruzzetti**, presidente di Pandolea – Donne dell'Olio.

«Da anni Pandolea si occupa di diffondere la cultura dell'olio di qualità e collabora con le scuole di varie regioni d'Italia con attività di formazione – ha detto **Loriana Abbruzzetti** – Non poteva mancare un'iniziativa rivolta agli studenti degli istituti agrari che dovranno presto mettere in pratica nelle nostre aziende quanto hanno imparato nei banchi di scuola. Preziosa, in questa occasione, la collaborazione con Re.N.Is.A., Rete Nazionale degli Istituti Agrari, con il gambero rosso e con l'ICQRF-Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari che ringraziamo anche a nome di tutti gli istituti partecipanti».

«Gli oli presentati dai diversi istituti sono stati davvero interessanti, molti si sono dimostrati di buon livello e particolarmente curati. E i “bocciati”, in percentuale, sono meno di quelli esclusi dalla guida “ufficiale” del Gambero Rosso, Oli d'Italia 2016, che presentiamo proprio a Verona in occasione del Sol» è il commento di **Stefano Polacchi**, curatore della guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, che non ha potuto partecipare all'incontro.

Primo classificato l'extravergine **Oro Patrizio** realizzato dall'**Istituto Tecnico Agrario Emilio Sereni di Roma**, realizzato dagli studenti con la guida del professor Angelo Carlini. Un blend di olive di varietà Leccino, Pendolino e Carboncella coltivate in poco più di un ettaro di oliveto condotto in regime sia di agricoltura biologica che convenzionale, lavorate presso un frantoio esterno a ciclo continuo che lavora a temperature controllate. Queste le **note di degustazione degli esperti del Gambero Rosso** che hanno apprezzato anche il packaging particolarmente curato: “Al naso, il suo fruttato medio colpisce con belle note di ravanello e curcuma. Lascia in bocca sensazioni erbacee fresche sostenute dalle leggere note speziate che tornano nel finale. Abbinamento: pinzimonio, crudità di verdure”.



**Gli oli e gli istituti premiati dal concorso Diploma d'Argento 2016**

I CLASSIFICATO

**ITA EMILIO SERENI – ROMA**

OLIO PATRIZIO

II CLASSIFICATO

**IIS CELSO ULPIANI – ASCOLI PICENO**

MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA

III CLASSIFICATO

**ITA PAROLINI – BASSANO DEL GRAPPA (VI)**

OLIO ROCCOLO

IV CLASSIFICATO

**IIS DUCA DEGLI ABRUZZI – ELMAS (CA)**

OLIO PRENDHAS

V CLASSIFICATO

**ITA LOTTI UMBERTO I – ANDRIA (BT)**

OLIO DEI MIRACOLI – MONOCULTIVAR CORATINA

VI CLASSIFICATO

**IIS CARAMIA - GIGANTE – LOCOROTONDO (BA)**

OLIO VEROLIO

VII CLASSIFICATO

**IIS LUIGI DI SAVOIA – RIETI**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

VIII CLASSIFICATO

**ITA PAROLINI – BASSANO DEL GRAPPA (VI)**

OLIO SAN BORTOLO – MONOCULTIVAR FRANTOIO

**INFO:**

[www.pandolea.it](http://www.pandolea.it) - [pandolea@libero.it](mailto:pandolea@libero.it)