

# I migliori extravergini e la carta degli oli protagonisti al concorso “L’oro dei Bruzi”



Clima di festa per la giornata di premiazione del concorso “L’Oro dei Bruzi”, appuntamento annuale organizzato dalla Camera di commercio di Cosenza e dall’azienda speciale Promocosenza, dedicato alla selezione dei migliori oli extravergini della provincia e giunto alla sua XI edizione. L’evento è andato in scena presso la sede di Cantinella di Corigliano – Rossano della Camera di commercio e ha visto protagoniste le aziende olivicole vincitrici.

La serata è stata aperta dai saluti istituzionali del Presidente Klaus Algieri, il quale ha ringraziato le imprese per l’impegno costante profuso nel tempo che inevitabilmente qualifica il territorio:

“Dico grazie a tutte le imprese protagoniste oggi: siete voi il motore trainante della nostra economia e avete il privilegio di rappresentare la Calabria nel mondo nel modo più autentico e genuino. Un territorio che ha smesso di piangersi addosso e che è alla costante ricerca del bello: proprio quello che abbiamo il piacere di vivere, respirare, ammirare semplicemente guardandoci attorno.”

A precedere la cerimonia di premiazione sono state le parole del Segretario Generale Erminia Giorno, che ha illustrato ai presenti le ultime novità de “L’Oro dei Bruzi” e l’istituzione

della “Carta degli oli 2024”, uno strumento annuale dedicato alla ristorazione e alle strutture ricettive che vede anche l’inserimento degli oli che hanno superato la selezione analitica e organolettica prevista dal concorso. A tal proposito sono stati consegnati 26 attestati a tutte le imprese inserite nella raccolta.

Protagonista anche il mondo scolastico con la consegna del premio speciale Oro dei Bruzi all’”Olio Momena”, miglior extravergine tra gli Istituti Tecnici Agrari d’Italia, conferito all’Istituto Majorana di Corigliano – Rossano.

Si è passati poi alla premiazione vera e propria delle aziende vincitrici dell’XI edizione, divise come di consueto in tre categorie: fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Per ognuna di queste i premi sono stati ripartiti dalla prima alla terza posizione.

### **Fruttato leggero**

- 3 classificato: Olio Scura – Frantoio Oleario Andrea Scura
- 2 classificato: Olio Castello – Azienda Agricola Rita Bilotti
- 1 classificato: Harmonia Bio – Con.oil Sas di Converso Guglielmo & C.

### **Fruttato medio (ex aequo terzo posto)**

- 3 classificato: Coriolanum – La Mollazza Sas di Minisci Edmondo & C. 1987
- 3 classificato: Olife “Gentilissimo” – Azienda Agricola Ferraro Giuseppe
- 2 classificato: Frantolio Acri “Vivace” – Frantolio Acri di Acri Giovanni
- 1 classificato: Evo Biologico dei Marchesi Gallo – Azienda Agricola Marchesi Gallo di Gallo Federica

### **Fruttato intenso**

- 3 classificato: Olio Bellucci – Azienda Bellucci
- 2 classificato: EVO BIO Monocultivar Carolea – Tenute Librandi Pasquale
- 1 classificato: Olio Tommasino – Madreterra di Edoardo Giudiceandrea