



MONNA OLIVA 2020

Un Concorso, primo del settore, che premia i produttori ed è di stimolo e sollecitazione per il consumo!

Come ogni anno, “MONNA OLIVA” il Concorso Nazionale per le migliori olive da tavola, ritorna con la sua carica di entusiasmo e voglia di far conoscere le migliori produzioni di olive da mensa italiane.

L'esperienza accumulata con le edizioni precedenti ci ha portato in parte a modificare il Regolamento ed il calendario, sempre rispettando il lavoro dei produttori che con fantasia, capacità e caparbia si impegnano a dare ai consumatori olive da mensa di qualità, operando in un settore che si fa sempre più remunerativo, ma complesso e concorrenziale.

Il Concorso MONNA OLIVA- Premio Nazionale per le migliori olive da tavola, organizzato dall'U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) sempre attenta a cogliere i segnali che provengono dal mondo dei consumi e a dare delle opportunità ai produttori, è pronta con la sua VII^a edizione, a suscitare interesse e nuove emozioni, dando modo ad una piccola drupa di far conoscere il suo enorme patrimonio di gusto e salute.

Il Concorso - riservato alle olive da tavola prodotte e trasformate in Italia – è un riconoscimento all'operosità, alla professionalità e alla passione che i migliori produttori italiani dedicano all'ottenimento di olive da tavola di qualità superiore e uno stimolo per tutto il settore olivicolo a proseguire nel virtuoso cammino verso l'eccellenza per potenziare l'immagine di alta qualità che viene riconosciuta da tempo al prodotto italiano, sia a livello nazionale che internazionale.

La manifestazione ha avuto l'ambizione ed ha ottenuto di diventare un importante punto di riferimento e di costruttivo confronto fra le diverse realtà produttive italiane sia sulle problematiche che sull'evoluzione della produzione e dei consumi del settore nazionale, cercando di trovare le migliori strategie per affrontare mercati sempre più globalizzati e una concorrenza sempre più agguerrita.

In Italia, le diverse condizioni pedo-climatiche che si riscontrano nelle numerose Regioni olivicole, il ricco patrimonio varietale, e le lavorazioni diversificate permettono di produrre olive da tavola profumate e saporite che, con svariate sfumature consentono di essere utilizzate sia in cucina che come aperitivo o snack per soddisfare i palati più raffinati ed esigenti.

Come negli anni passati, i produttori di olive da tavola italiani si cimenteranno in una gara che valuterà le migliori olive da tavola delle varie categorie: *olive al naturale*, verdi, cangianti e nere; *olive in salamoia*, addolcite con il sistema sevillano o castelvtranese; *olive nere* ottenute per ossidazione o grinze al sale o infornate ed infine *olive condite*.

La volontà di legare il prodotto al territorio di origine ci ha permesso di conoscere la realtà produttiva di numerosi territori a cominciare dalle zone DOP (Denominazione di Origine Protetta), certificazione europea che riconosce la validità della produzione territoriale, e quest'anno vorremmo che la cerimonia della premiazione si svolgesse il 4 aprile 2020 a Ferrandina dove, le olive infornate della cultivar Maiatica, rappresentano un'eccellenza nel panorama delle produzioni italiane.

Come sempre l'evento sarà accompagnato da un Focus sul mondo delle olive da tavola che attraverso le esperienze dei produttori che, pur tra mille difficoltà legate sia alla burocrazia che ai cambiamenti climatici, sono sempre in prima linea per offrire al consumatore prodotti di eccellenza, contribuirà a fare chiarezza sia sullo stato dell'arte del settore, sia degli effetti benefici sulla salute umana.

La partecipazione come sempre folta, rappresentativa ed altamente qualificata di tutte le regioni produttrici, Liguria, Marche, Abruzzo, Lazio, Molise, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna, è in continuo aumento ed anche quest'anno si prevede che nuove aziende si aggiungano a quelle pur numerose delle edizioni passate, segno inequivocabile dell'interesse per questo settore.

La Giuria del Concorso, presieduta da Capo Panel riconosciuto dal COI (Consiglio Olivicolo Internazionale) Caprioli Ivano è composta da 20 commissari provenienti dalle diverse regioni italiane ed arricchita anche da assaggiatori stranieri.

La scelta della Basilicata quale sede per la premiazione di "Monna Oliva 2020", è stata effettuata per permettere di conoscere la volontà di rilanciare le attività economiche in un territorio che, dopo l'anno di Matera Città europea della Cultura, sempre più si cimenta in sfide di mercato a livello nazionale ed internazionale.



IL PRESIDENTE U.M.A.O.
D.ssa Paola Fioravanti
Paola Fioravanti