



- 08/apr/2010 16.27



1° CLASSIFICATO

Az. Agr. Villa Stabbia

Massa Cozzile (Pistoia) - Toscana

PER IL MIGLIOR OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
FRUTTATO MEDIO

VERONA 15>20/03/2010



ETTORE RIELLO
PRESIDENTE



MARINO GIORGETTI
CAPO PANEL

MASSA E COZZILE IL CONCORSO

Extravergine: Villa Stabbia al primo posto a Verona

ANCHE la produzione della Valdinievole protagonista al «Sol d'Oro», il concorso oleario che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito del Salone internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità (www.sol-verona.com) in programma dall'8 al 12 aprile in concomitanza con Vinitaly. Il primo premio nella categoria «Fruttato medio» è andato all'azienda agricola Villa Stabbia di Massa Cozzile, seguita dalla Fattoria di Colle, Cantagallo (Prato). Un risultato più che lusinghiero, se si considera che al concorso, il più selettivo del mondo, hanno preso parte 191 aziende internazionali provenienti da sette Paesi.



I VINCITORI DEL CONCORSO SOL D'ORO

The winners of International Sol d'Oro Competition



Fruttato Leggero

slightly fruity

SOL D'ORO
Agricola y Forestal Don Rafael Ltda Santiago del Chile - Chile
SOL D'ARGENTO
Az. Agr. Tenuta Pisciolanni - Sonnino (LT) - Lazio
SOL DI BRONZO
Terramater S.A. - Santiago - Chile

Fruttato Medio

medium fruity

SOL D'ORO
Az. Agr. Villa Stabia - Mattia Codale (PT) - Toscana
SOL D'ARGENTO
Az. Agr. Fattoria Di Cella - Cantagallo (PO) - Toscana
SOL DI BRONZO
Az. Agr. Sengio Gatti - Chiaravalle Guff (PG) - Sicilia

Fruttato Intenso

intense fruity

SOL D'ORO
Fratello Dall'Acqua Amato - Alassio (PV) - Lazio
SOL D'ARGENTO
Az. Agr. Madonna dell'Olio - Sarno (SA) - Campania
SOL DI BRONZO
Az. Agr. Tenute - Salsomaggiore (PR) - Emilia



CONCORSO SOL D'ORO

International Sol d'Oro Competition

Medio
fruity

SOL D'ORO
Cassa Cozzile (PT) - Toscana
SOL D'ARGENTO
Cantagallo (PO) - Toscana
SOL DI BRONZO
Iaramonte Gulfi (RG) - Sicilia

Fruttato Intenso
intense fruity

SOL D'ORO
Frantoio Quattrococchi Americo - Alatri (FR) - Lazio
SOL D'ARGENTO
Az. Agr. Madonna dell'Olio - Serre (SA) - Campania
SOL DI BRONZO
Az. Agr. Terraliva - Siracusa (SR) - Sicilia



Premiato a Verona l'olio di Massa Cozzile

MASSA COZZILE. Prestigioso riconoscimento per un'azienda della Valdinievole, un riconoscimento che rappresenta una sorta di premio per uno dei frutti più importanti delle nostre colline: l'olio.

Alla Fiera di Verona, in occasione dell'ottava edizione del Sol D'Oro, uno dei più importanti, se non il più importante, concorso internazionale dedicato all'olio d'oliva.

La giuria internazionale, diretta da Marino Giorgetti e composta da esperti provenienti da Grecia, Slovenia, Spagna e Italia ha selezionato gli extravergine di 191 aziende provenienti da 7 paesi.

Nella categoria "fruttato medio" si è imposto su tutti l'olio prodotto da un'azienda agricola della Valdinievole, quello di Villa Stabia, di Massa Cozzile.



Una pianta di olivo

Concorso Sol d'oro

Due italiani e un cileno sul podio

Cile, Toscana e Lazio. Sono queste le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. È il verdetto dell'8° Concorso oleario internazionale "Sol d'oro 2010", che si è svolto a Verona nell'ambito del Salone internazionale dell'olio d'oliva extravergine di qualità. Premiata con il Sol d'oro per il miglior fruttato leggero l'Agrícola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile. Per la categoria fruttato medio il riconoscimento è andato all'azienda Villa Stabbia di Massa Cozzile (Pt), mentre per il fruttato intenso al Frantoio Quattrococchi Americo di Alatri (Fr).

Buoni piazzamenti in medagliere anche per la Sicilia, che conquista due Sol di bronzo (Sergio Gafà di Chiaramonte Gulfi e Terraliva di Siracusa), e per la Campania, con un Sol d'argento (Madonna dell'olivo di Serre). Un responso che conferma ancora una volta la supremazia

dell'oliveto Italia, ma che mostra anche il grande balzo qualitativo delle aree di produzione a sud del mondo. Prima tra tutti il Cile, una realtà oleicola emergente che conta oggi solo una quarantina di aziende, ma capace di competere sui mercati internazionali con circa 2.500 tonnellate di extravergine l'anno, il 20% del quale diretto all'estero.  **cod 14637**





NEWS ARGAV

Inserisci il tuo indirizzo email per iscriverti ad ARGAV Veneto e ricevere le news per e-mail.

iscrivimi alle news

Archivio articoli

Seleziona una categoria

Calendario articoli

marzo: 2010

L M M G V S D

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#)
[8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#)
[15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [21](#)
[22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#)
[29](#) [30](#) [31](#)

[« feb](#) [apr »](#)

Centri Informativi politiche comunitarie europee

[Europe Direct Veneto](#)

[Rete Europe Direct europea](#)

[Rete Europe Direct italiana](#)

Post più letti

[Ferragosto nella montagna](#)

Due italiani e un cileno sul podio del Sol d'Oro

Publicato il 23 marzo 2010 da argav



Cile, Toscana e Lazio. Sono queste le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. È il verdetto dell'**VIII Concorso oleario internazionale "Sol d'Oro**

2010", che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito di [Sol, il Salone Internazionale dell'Olio di Oliva Extravergine di qualità](#) in programma dall'8 al 12 aprile in concomitanza con Vinitaly.

Premiata con il Sol d'Oro, per il miglior «fruttato leggero», l'**Agrícola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile**, mentre per la categoria «fruttato medio» il riconoscimento è andato all'azienda [Villa Stabbia di Massa Cozzile \(PT\)](#) e per il «fruttato intenso» al [Frantoio Quattrococchi Americo di Alatri](#) (FR). Buoni piazzamenti in medagliere anche per la Sicilia, che conquista due Sol di bronzo, e per la Campania, con un Sol d'Argento.

Un campione di 191 aziende di 7 Paesi. Un responso che conferma ancora una volta la supremazia dell'«oliveto Italia», ma che mostra anche il grande balzo qualitativo delle aree di produzione a sud del mondo. **Prima tra tutti il Cile**, una realtà oleicola emergente che conta oggi solo una quarantina di aziende, ma capace di competere sui mercati internazionali con circa 2.500 tonnellate di extravergine l'anno, il 20% del quale diretto all'estero. La giuria internazionale, diretta da Marino Giorgetti e composta da esperti di Grecia, Slovenia, Spagna e Italia, ha selezionato gli extravergine di **191 aziende provenienti da 7 Paesi** (Italia, Spagna, Cile, Slovenia, Australia, Croazia e Portogallo) e da **16 regioni italiane**. Un numero nettamente inferiore rispetto allo scorso anno, quando i partecipanti erano stati 248, a causa dei rigorosi criteri di selezione previsti dal regolamento. In un'annata non certo esaltante per l'olio italiano, molti produttori hanno infatti preferito non inviare i campioni, obbligatori al momento dell'iscrizione, rinunciando alla partecipazione. Un dato che dimostra la grande selettività del Sol d'Oro, che si conferma come il concorso più severo e competitivo a livello internazionale.

I premiati. Categoria Fruttato leggero: Agrícola y Forestal Don Rafael Ltda, Santiago del Cile (Cile); Az. Agr. Tenuta Piscoianni, Sonnino (Lt – Lazio); Terramater di Santiago (Cile). **Categoria Fruttato medio:** Azienda agricola Villa Stabbia, Massa Cozzile (Pt – Toscana), Fattoria di Colle, Cantagallo (Po – Toscana), Sergio Gafà, Chiaramonte Gulfi (Rg – Sicilia). **Categoria Fruttato intenso:** Frantoio Quattrococchi Americo, Alatri (Fr – Lazio), Madonna dell'olivo, Serre (Sa – Campania), Terraliva, Siracusa (Sicilia).

(fonte Veronafiore)

Ci hanno visitato

78,103 persone dal
18.01.2010

La rete Arga

[ARGA Campania](#)

[ARGA Friuli Venezia Giulia](#)

[ARGA Sicilia](#)

UNAGA

[UNAGA – Unione Nazionale](#)

Articoli recenti

[Ferragosto nella montagna
vicentina tra musica,
tradizione e innovazione](#)

[Confagricoltura Veneto,
giusto il benessere delle
ovaiole ma anche quello
del consumatore](#)

[Vendemmia, in Veneto fecce
e vinacce usate anche come
fertilizzanti o per
produrre energia](#)

[Sequestro da parte dei NAC
di olio "deodorato" spacciato
per extravergine](#)

[Biodiversità misurata dallo
spazio, premiato scienziato
dell'Istituto Agrario di San
Michele all'Adige](#)

[10 agosto, sorsi di vino con
gli occhi al cielo in occasione
di "Calici di stelle 2011",](#)



Sei in: Montecatini Home / Cronaca / Dalle colline di Massa arriva un olio campione del mondo

Dalle colline di Massa arriva un olio campione del mondo

Importanti riconoscimenti internazionali all'oro giallo prodotto dall'azienda agrituristica Villa Stabbia

massa e cozzile

f Consiglia

di Luca Signorini

+T -T



MASSA COZZILE. E chi lo dice che l'eccellenza e la qualità ci hanno abbandonato? Chi lo dice che non ci sia più nessuno attaccato alla propria terra, alle tradizioni, all'odore dei prati, dell'olio e del vino? Per smentire quest'opinione è sufficiente alzare lo sguardo, senza bisogno di andare troppo lontano. Anzi, è necessario soltanto muoversi di qualche passo dalla strada che, magari, percorriamo tutti i giorni. Qui si affaccia un'azienda familiare, con un bagaglio di conoscenze di alto livello, certificato. E non lo diciamo noi. A parlare è una giuria internazionale, è un concorso internazionale, aperto a pochi eletti, quelli con un know how di elevata caratura. Una bella vetrina per la nostra realtà. A Massa

Cozzile esiste (dal 1920) un'azienda agricola che in tutto e per tutto risponde a questi requisiti. Si chiama Villa Stabbia, ha un agriturismo, cinque appartamenti (di 100 mq), un maneggio e produce un olio raffinato, da intenditori. All'assaggio è fresco, morbido, armonioso, un leggero sentore di mandorla sfiora le papille gustative. Si sposa con il cibo, si dice un po' piccante, viene annoverato all'interno di una gamma definita "oli stellari": questo è il suo biglietto da visita. Un olio che non è passato inosservato. Nel 2008 vince la "gran menzione" e nel 2009 il primo premio per la categoria "fruttato medio". Il teatro dei riconoscimenti è il Sol D'Oro, il concorso oleario più selettivo a livello internazionale, rassegna fieristica all'interno del Vinitaly di Verona. Mica cosa da poco. Certo l'olio non è che si trovi abbandonato sugli scaffali degli ipermercati. Il suo target di riferimento è ben rappresentato da enoteche e cantine di nobile profilo. Luoghi di pregio, con clienti di pregio. L'esportazione (piuttosto calata nel corso del 2009) tocca zone quasi insospettabili: paesi Scandinavi, Olanda, Danimarca, Inghilterra, Corea e Portorico. A livello locale, l'olio di Villa Stabbia viene valorizzato e pubblicizzato grazie all'opera dei Gas (Gruppi di acquisto solidale), visto che l'extravergine è prodotto con coltivazione biologica. Gli 11 ettari di oliveto (sui 15 ettari di tutta la tenuta), spremuti tra ottobre e novembre, offrono dai sei agli otto quintali di olive, la resa (il rapporto tra olive e olio finale) è del 12%. «Non abbiamo grandi numeri - spiega il titolare di Villa Stabbia Mario Macchi - prediligiamo l'eccellenza sulla quantità. Con la crisi degli ultimi tempi, molti hanno ritirato le loro richieste, come alcuni clienti americani. All'inizio vendevamo soltanto olio sfuso, da due anni lo imbottigliamo e cerchiamo di proporlo su vari mercati internazionali». Il cambio di rotta (da sfuso a bottiglia), motivo di così ambiti riconoscimenti, è dovuto ad un nuovo modo di frangere (cosiddetto "a coltelli"), capace di fendere l'oliva ad una velocità variabile e con temperature intorno ai 20-25 gradi. Il risultato è un olio più morbido, finemente aggressivo e ricco di polifenoli (che conferiscono all'olio stabilità, qualità nutrizionali e salutistiche, oltre che peculiarità sensoriali).

ESPANDI LA RICERCA

PERSONE

Silvio Berlusconi
Dante Alighieri
Papa Benedetto XVI
Mahatma Gandhi
Che Guevara

ENTI E SOCIETÀ

Ferrari
Asl
Aquila
Belluno
Fiat

LUOGHI

Roma
Venezia
Milano
Pisa
Firenze

-
[Stampa](#)

ARCHIVIO IL TIRRENO DAL 1997

Cerca:

il Tirreno dal 1997

Cerca

+ [Opzioni avanzate](#)

Dalle colline di Massa arriva un olio campione del mondo

27 aprile 2010 — pagina 03 sezione: Montecatini

MASSA COZZILE. E chi lo dice che l'eccellenza e la qualità ci hanno abbandonato? Chi lo dice che non ci sia più nessuno attaccato alla propria terra, alle tradizioni, all'odore dei prati, dell'olio e del vino? Per smentire quest'opinione è sufficiente alzare lo sguardo, senza bisogno di andare troppo lontano.

Anzi, è necessario soltanto muoversi di qualche passo dalla strada che, magari, percorriamo tutti i giorni. Qui si affaccia un'azienda familiare, con un bagaglio di conoscenze di alto livello, certificato. E non lo diciamo noi. A parlare è una giuria internazionale, è un concorso internazionale, aperto a pochi eletti, quelli con un know how di elevata caratura. Una bella vetrina per la nostra realtà.

A Massa Cozzile esiste (dal 1920) un'azienda agricola che in tutto e per tutto risponde a questi requisiti. Si chiama Villa Stabbia, ha un agriturismo, cinque appartamenti (di 100 mq), un maneggio e produce un olio raffinato, da intenditori. All'assaggio è fresco, morbido, armonioso, un leggero sentore di mandorla sfiora le papille gustative. Si sposa con il cibo, si dice un po' piccante, viene annoverato all'interno di una gamma definita "oli stellari": questo è il suo biglietto da visita.

Un olio che non è passato inosservato. Nel 2008 vince la "gran menzione" e nel 2009 il primo premio per la categoria "fruttato medio". Il teatro dei riconoscimenti è il Sol D'Oro, il concorso oleario più selettivo a livello internazionale, rassegna fieristica all'interno del Vinitaly di Verona. Mica cosa da poco. Certo l'olio non è che si trovi abbandonato sugli scaffali degli ipermercati. Il suo target di riferimento è ben rappresentato da enoteche e cantine di nobile profilo. Luoghi di pregio, con clienti di pregio.

L'esportazione (piuttosto calata nel corso del 2009) tocca zone quasi insospettabili: paesi Scandinavi, Olanda, Danimarca, Inghilterra, Corea e Portorico. A livello locale, l'olio di Villa Stabbia viene valorizzato e pubblicizzato grazie all'opera dei Gas (Gruppi di acquisto solidale), visto che l'extravergine è prodotto con coltivazione biologica. Gli 11 ettari di oliveto (sui 15 ettari di tutta la tenuta), spremuti tra ottobre e novembre, offrono dai sei agli otto quintali di olive, la resa (il rapporto tra olive e olio finale) è del 12%.

«Non abbiamo grandi numeri - spiega il titolare di Villa Stabbia Mario Macchi - prediligiamo l'eccellenza sulla quantità. Con la crisi degli ultimi tempi, molti hanno ritirato le loro richieste, come alcuni clienti americani. All'inizio vendevamo soltanto olio sfuso, da due anni lo imbottigliamo e cerchiamo di proporlo su vari mercati internazionali».

Il cambio di rotta (da sfuso a bottiglia), motivo di così ambiti riconoscimenti, è dovuto ad un nuovo modo di frangere (cosiddetto "a coltelli"), capace di fendere l'oliva ad una velocità variabile e con temperature intorno ai 20-25 gradi. Il risultato è un olio più morbido, finemente aggressivo e ricco di polifenoli (che conferiscono all'olio stabilità, qualità nutrizionali e salutistiche, oltre che peculiarità sensoriali).

-

Luca Signorini

intoscana si parla di **ENOGASTRONOMIA**

News
Web TV
Blog

Annunci
Shopping
Servizi

Arte e Cultura
Enogastronomia
Eventi

Ambiente
Salute
Società

Made in Toscana
Moda e Design
Università e In

Enogastronomia

FIRENZE GELATO FESTIVAL

VIVERE L

Odeon
SISTEMA TOSCANO CINEMA

tutto il cinema in Toscana... **WWW.C**

 Tweet

0

 Mi piace

 Invia

 +1

0







Extravergine toscano premiato al Sol d'Oro

Due aziende di Pistoia e Prato vincitrici tra altre 191 al concorso oleario di Verona

Toscana protagonista al Sol d'Oro, il concorso oleario che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito del Sol, il Salone internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità (www.sol-verona.com) in programma dall'8 al 12 aprile in concomitanza con Vinitaly.

La regione si aggiudica il primo e il secondo premio per la categoria "Fruttato medio", andati rispettivamente all'azienda agricola Villa Stabbia, Massa Cozzile (Pistoia) e alla Fattoria di Colle, Cantagallo (Prato).

Un risultato più che lusinghiero, se si considera che al concorso, il più selettivo del mondo, hanno preso parte 191 aziende internazionali provenienti da sette Paesi.

Dodici le etichette in gara a rappresentanza della Toscana, che ancora una volta si è confermata la regione da battere, conquistando un primo premio per due anni consecutivi (lo scorso anno si era aggiudicata il Sol d'Oro per la categoria "Fruttato intenso").

(AGI)

23/03/2010

ALIMENTI > OLIO E ACETO

22/03/2010 12.09.00

Olio, due italiani e un cileno sul podio del concorso Sol d'oro

Si è conclusa alla Fiera di Verona l'ottava edizione del Sol d'oro. Va al Cile il primo premio per la categoria Fruttato leggero. Toscana e Lazio si aggiudicano il Sol d'oro per le categorie Fruttato medio e Fruttato intenso. In risalto nel medagliere anche le produzioni di Sicilia e Campania

VERONA - Cile, Toscana e Lazio. Sono queste le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. È il verdetto dell'8° Concorso oleario internazionale "Sol d'oro 2010", che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito di Sol, il Salone internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità (www.sol-verona.com) in programma dall'8 al 12 aprile in concomitanza con Vinitaly.



Premiata con il Sol d'oro, per il miglior fruttato leggero, l'Agrícola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile, mentre per la categoria fruttato medio il riconoscimento è andato all'azienda Villa Stabbia di Massa Cozzile (Pt) e per il fruttato intenso al Frantoio Quattrococchi Americo di Alatri (Fr). Buoni piazzamenti in medagliere anche per la Sicilia, che conquista due Sol di bronzo, e per la Campania, con un Sol d'argento.

Un responso che conferma ancora una volta la supremazia dell'oliveto Italia, ma che mostra anche il grande balzo qualitativo delle aree di produzione a sud del mondo. Prima tra tutti il Cile, una realtà oleicola emergente che conta oggi solo una quarantina di aziende, ma capace di competere sui mercati internazionali con circa 2.500 tonnellate di extravergine l'anno, il 20% del quale diretto all'estero.

La giuria internazionale, diretta da Marino Giorgetti e composta da esperti di Grecia, Slovenia, Spagna e Italia, ha selezionato gli extravergine di 191 aziende provenienti da 7 Paesi (Italia, Spagna, Cile, Slovenia, Australia, Croazia e Portogallo) e da 16 regioni italiane. Un numero nettamente inferiore rispetto allo scorso anno, quando i partecipanti erano stati 248, a causa dei rigorosi criteri di selezione previsti dal regolamento. In un'annata non certo esaltante per l'olio italiano, molti produttori hanno, infatti, preferito non inviare i campioni, obbligatori al momento dell'iscrizione, rinunciando alla partecipazione. Un dato che dimostra la grande selettività del Sol d'oro, che si conferma come il concorso più severo e competitivo a livello internazionale.

I premiati

Categoria Fruttato leggero

Agrícola y Forestal Don Rafael Ltda, Santiago del Cile (Cile)
Azienda agricola Tenuta Piscoianni, Sonnino (Lt - Lazio)
Terramater di Santiago (Cile)

Categoria Fruttato medio

Azienda agricola Villa Stabbia, Massa Cozzile (Pt - Toscana)
Fattoria di Colle, Cantagallo (Po - Toscana)
Sergio Gafà, Chiaramonte Gulfi (Rg – Sicilia)

Categoria Fruttato intenso

Frantoio Quattrococchi Americo, Alatri (Fr – Lazio)
Madonna dell'olivo, Serre (Sa – Campania)
Terraliva, Siracusa (Sicilia)

Articolo correlato:

Il miglior extravergine made in Italy al salone internazionale Sol a Verona



[PRIMA PAGINA](#) > [APPROFONDIMENTI TEMATICI](#) > [Olio e Condimenti](#)

[A⁺](#) [A⁻](#) [📖](#) [✉](#)

TUTTI I VINCITORI AL SOL D'ORO DI VERONA

di *Simone Alessandria*

I risultati del concorso oleario internazionale "Sol d'Oro 2010", che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo 2010.

La premiazione dei primi classificati secondo le 3 categorie ha avuto luogo durante la Cerimonia d'inaugurazione del SOL, il Salone Internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità il giorno 8 aprile 2010, presso l'Auditorium Verdi.

La premiazione delle Gran Menzioni è stata fatta il giorno 8 aprile 2010 presso l'International Meeting Point - PAD. C - SOL alle ore 15.30.



Categoria fruttato leggero

SOL d'oro

Agricola y Forestal Don Rafael Ltda - Santiago del Cile - Cile

SOL d'argento

Az. Agr. Tenuta Piscoianni - Sonnino (LT) - Lazio

SOL di bronzo

Terramater S.A. - Santiago - Cile

Gran menzioni

CantinArte - Chieti - Abruzzo

Az Agr. La Selvotta - Vasto - Abruzzo

Frantoio Zappacosta - Bucchianico - Abruzzo

Az. Agr. Aragona - Catania - Sicilia

S.C.A. Almazaras De La Subbetica - Spagna

Nova Oliva - Santiago del Cile - Cile

Az. Agr. Cirinnà Vincenzo - Canicattini Bagni - Sicilia

Almazaras De La Subbetic S.L - Spagna

Az. Agr. Zito Girolamo - Careri - Calabria

Soc. Agr. Colli Etruschi soc. coop. - Blera - Lazio

Olibea soc. coop. Agr. - Nanto - Veneto

Pago Baldios San Carlos, s.l. - Majadas - prov. Caceres - Spagna

Tenuta Zimarino - Vasto - Abruzzo

Az. Bio-Olivicola Mirisola - Riesi - Sicilia

Accademia Olearia s.r.l. - Alghero - Sardegna

Oleificio Stasi - Torre Santa Susanna - Puglia

Az. Agr. Decimi - Bettona - Umbria

Az. Agr. Librandi Pasquale - Vaccarizzo Albanese - Calabria

Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo - Monteciccardo - Marche

Antico Frantoio Toscano del Rio Grifone - Vicopisano - Toscana

Categoria fruttato medio

SOL d'oro

Az. Agr. Villa Stabbia - Massa Cozzile (PT) - Toscana

SOL d'argento

Az Agr. Fattoria Di Colle - Cantagallo (PO) - Toscana

SOL di bronzo

Az. Agr. Sergio Gafa - Chiaramonte Gulfi (RG) - Sicilia

Gran menzioni

Az Agr. Tommaso Masciantonio - Casoli - Abruzzo

Frantoio Montecchia - Morro D'Oro - Abruzzo

Ruta del Sol S.A. - Santiago del Cile - Cile

Jenko Boris - Koper - Capodistria - Slovenia

Az. Agr. Margheriti Emanuele - Erchie - Puglia

Masia El Altet - Ibi - prov. Alicante - Spagna

Moli dels Torms, s.l. - Els Torms, Lleida - Spagna

Terre di San Gorgone - Donnini - Toscana

Az. Agr. Rollo - Ragusa - Sicilia

Oleificio Altieri Crescenzo - San Paolo di Civitate - Puglia

Az. Agr. Carpino - Palazzolo Acreide - Sicilia

Az. Agr. La Mola - Castelnuovo di Farfa - Lazio

Nayve s.l. - Madrid - Spagna

Az. Agr. Biologica Titone - Trapani - Sicilia

Az Agr. Fraternali Grilli Primo - Montegridolfo - Emilia Romagna

Az. Agr. Cetrone Alfredo - Sonnino - Lazio

Frantoio Scalia - Mascalucia - Sicilia

Agraria Riva del Garda - Riva del Garda - Trentino

Soc. Agr. Fratelli Riggio - Carlentini - Sicilia

Hacienda Iber s.l. - Mequinenza - Zaragoza - Spagna

Categoria fruttato intenso

SOL d'oro

Frantoio Quattrociocchi Americo - Alatri (FR) - Lazio

SOL d'argento

Az. Agr. Madonna dell'Olivio - Serre (SA) - Campania

SOL di bronzo

Az. Agr. Terraliva - Siracusa (SR) - Sicilia

Gran menzioni

Agrolaguna - Porec - Croazia

Aroden S.A.T. - Carcabuey - Priego de Cordoba - Spagna

Argei Le Fattorie Renolia s.a.s. - Gergei (CA) - Sardegna

Az. Agr. Scammacca del Murgio - Santa Venerina (CT) - Sicilia

Az. Agr. Maggiarra Impero - Sonnino (LT) - Lazio

Frantoio Cutrera s.n.c. - Chiaramonte Gulfi (RG) - Sicilia

Az. Villa Zottopera - Ragusa - Sicilia

Az. Agr. Gerace di Antonella Fontanazza - Enna - Sicilia

S.C.A. San Amador - Martos - Jaen - Spagna

Az. Agr. Cavasecca - Siracusa - Sicilia

Az. Agr. Ca' Rainene - Torri del Benaco (VR) - Veneto

Az. Agr. Iannotta Lucia - Sonnino (LT) - Lazio

Oleificio Lo Conte s.a.s. - Ariano Irpino (AV) - Campania

Az. Olivicola Le Conche - Bisignano (CS) - Calabria

Frantoio Franci s.n.c. - Montenero d'Orcia (GR) - Toscana

Az. Agr. Cannata Antonino - Frigintini - Modica (RG) - Sicilia

Morgan - Smarje - Slovenia

Az. Agr. Rosso Giuseppe - Ragusa - Sicilia

Frantoio Vabro s.n.c. - Piancastagnaio (SI) - Toscana

Galgon 99 s.l. - Vva de la Reina - Jaen - Spagna

[SOL a Verona](#)

www.sol-verona.com

di *Simone Alessandria*

simone.alessandria@laculturadelcibo.it

12 Aprile 2010



Olio: cinque giorni da protagonista **dall'8 al 12 aprile 2010** a **SOL**, Salone Internazionale dell'olio extravergine di qualità.

5 giorni fondamentali per tutti gli operatori del settore, dove scambiare esperienze professionali, incontrare i leader del mercato, i buyer nazionali ed esteri e ricercare soluzioni innovative nel rispetto della più storica e consolidata tradizione olearia.

La XVI edizione di Sol accresce la sua vocazione commerciale, sviluppando ulteriormente il Buyers Club per divenire un importante momento b2b.

Si è conclusa alla Fiera di Verona l'ottava edizione del Sol d'Oro, il concorso oleario più selettivo a livello internazionale

**È ANCORA ITALIANO L'EXTRAVERGINE DI QUALITÀ,
MA CRESCONO LE PRODUZIONI DELL'EMISFERO SUD.
DUE ITALIANI E UN CILENO SUL PODIO DEL SOL D'ORO**

Va al Cile il primo premio per la categoria «Fruttato leggero». Toscana e Lazio si aggiudicano il Sol d'Oro per le categorie «Fruttato medio» e «Fruttato intenso». In risalto nel medagliere anche le produzioni di Sicilia e Campania

Verona, 22 marzo 2010 - Cile, Toscana e Lazio. Sono queste le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. È il verdetto dell'VIII Concorso oleario internazionale "Sol d'Oro 2010", che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito di Sol, il Salone Internazionale dell'Olio di Oliva Extravergine di qualità (www.sol-verona.com) in programma dall'8 al 12 aprile in concomitanza con Vinitaly.

Premiata con il Sol d'Oro, per il miglior «fruttato leggero», l'Agrícola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile, mentre per la categoria «fruttato medio» il riconoscimento è andato all'azienda Villa Stabbia di Massa Cozzile (PT) e per il «fruttato intenso» al Frantoio Quattrococchi Americo di Alatri (FR).

Buoni piazzamenti in medagliere anche per la Sicilia, che conquista due Sol di bronzo, e per la Campania, con un Sol d'Argento.

Un responso che conferma ancora una volta la supremazia dell'«oliveto Italia», ma che mostra anche il grande balzo qualitativo delle aree di produzione a sud del mondo. Prima tra tutti il Cile, una realtà oleicola emergente che conta oggi solo una quarantina di aziende, ma capace di competere sui mercati internazionali con circa 2.500 tonnellate di extravergine l'anno, il 20% del quale diretto all'estero.

La giuria internazionale, diretta da Marino Giorgetti e composta da esperti di Grecia, Slovenia, Spagna e Italia, ha selezionato gli extravergine di 191 aziende provenienti da 7 Paesi (Italia, Spagna, Cile, Slovenia, Australia, Croazia e Portogallo) e da 16 regioni italiane. Un numero nettamente inferiore rispetto allo scorso anno, quando i partecipanti erano stati 248, a causa dei rigorosi criteri di selezione previsti dal regolamento. In un'annata non certo esaltante per l'olio italiano, molti produttori hanno infatti preferito non inviare i campioni, obbligatori al momento dell'iscrizione, rinunciando alla partecipazione. Un dato che dimostra la grande selettività del Sol d'Oro, che si conferma come il concorso più severo e competitivo a livello internazionale.



Login

Nome utente

Password



Ricordami

Accesso

Dimenticate le credenziali?

Nessun account ancora? [Registrati](#)

I piu' letti

- [Pannolini usa e getta: ecco le alternative](#)
- [Latte, detersivi e olio: alla spina è meglio](#)
- [Con la spesa in campagna si risparmia più del 30%](#)
- [Online la bozza del 730 per l'anno 2010, ecco le novità](#)
- [Gas: acquistare in gruppo conviene](#)

News Prontoconsumatore

- [Buone Vacanze da ProntoConsumatore 1 Aug 2011 | 12:00 am](#)
- [Violazioni su reclami, conguagli e fatturazione, sanzione di 722.000 € per Eni 29 Jul 2011 | 12:00 am](#)
- [E' nato lo 'Sportello Creaimprese' per i 29 Jul 2011 | 12:00 am](#)

L'olio toscano protagonista del concorso mondiale Sol d'Oro

Mercoledì 24 Marzo 2010 00:00



La Toscana si riconferma leader nel settore oleario: nel concorso **Sol d'Oro**, svoltosi a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito del Sol - il Salone internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità - si è aggiudicata ben due premi presentando 12 etichette.

La regione ha infatti ottenuto il **primo e il secondo premio** per la categoria **"Fruttato medio"**, andati rispettivamente all'azienda agricola Villa Stabbia, Massa Cozzile (Pistoia) e alla Fattoria di Colle,

Cantagallo (Prato).

Si tratta di un risultato estremamente significativo, in quanto il concorso ha la fama di essere uno dei più selettivi al mondo e perché i "concorrenti" ammontavano a ben 191 aziende provenienti da sette Paesi.

Redazione Web Prezzinvista - Redattore AM



Notizie Flash

Buone Vacanze da Prezzinvista

Le Associazioni di tutela dei Consumatori aderenti al CTC (Centro Tecnico per il Consumo) e la Redazione Web di Prontoconsumatore augurano buone vacanze a tutti i lettori e informano che l'aggiornamento delle notizie riprenderà regolarmente lunedì 22 agosto.



Sol d'Oro, resoconto

di [Redazione di TigullioVino.it](#)

Tweet

0



[Articolo georeferenziato](#)



Si è conclusa alla Fiera di Verona l'ottava edizione del Sol d'Oro, il concorso oleario più selettivo a livello internazionale. Va al Cile il primo premio per la categoria «Fruttato leggero». Toscana e Lazio si aggiudicano il Sol d'Oro per le categorie «Fruttato medio» e «Fruttato intenso». In risalto nel medagliere anche le produzioni di Sicilia e Campania.

Cile, Toscana e Lazio. Sono queste le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. È il verdetto dell'VIII Concorso oleario internazionale "Sol d'Oro 2010",

che si è svolto a Verona dal 15 al 20 marzo nell'ambito di Sol, il Salone Internazionale dell'Olio di Oliva Extravergine di qualità (www.sol-verona.com) in programma dall'8 al 12 aprile in concomitanza con Vinitaly.

Premiata con il Sol d'Oro, per il miglior «fruttato leggero», l'Agrícola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile, mentre per la categoria «fruttato medio» il riconoscimento è andato all'azienda Villa Stabbia di Massa Cozzile (PT) e per il «fruttato intenso» al Frantoio Quattrociocchi Americo di Alatri (FR). Buoni piazzamenti in medagliere anche per la Sicilia, che conquista due Sol di bronzo, e per la Campania, con un Sol d'Argento.

Un responso che conferma ancora una volta la supremazia dell'«oliveto Italia», ma che mostra anche il grande balzo qualitativo delle aree di produzione a sud del mondo. Prima tra tutti il Cile, una realtà oleicola emergente che conta oggi solo una quarantina di aziende, ma capace di competere sui mercati internazionali con circa 2.500 tonnellate di extravergine l'anno, il 20% del quale diretto all'estero. La giuria internazionale, diretta da Marino Giorgetti e composta da esperti di Grecia, Slovenia, Spagna e Italia, ha selezionato gli extravergine di 191 aziende provenienti da 7 Paesi (Italia, Spagna, Cile, Slovenia, Australia, Croazia e Portogallo) e da 16 regioni italiane.

Un numero nettamente inferiore rispetto allo scorso anno, quando i partecipanti erano stati 248, a causa dei rigorosi criteri di selezione previsti dal regolamento. In un'annata non certo esaltante per l'olio italiano, molti produttori hanno infatti preferito non inviare i campioni, obbligatori al momento dell'iscrizione, rinunciando alla partecipazione. Un dato che dimostra la grande selettività del Sol d'Oro, che si conferma come il concorso più severo e competitivo a livello internazionale.

I premiati

- Categoria Fruttato leggero

Agrícola y Forestal Don Rafael Ltda, Santiago del Cile (Cile)

Az. Agr. Tenuta Piscoianni, Sonnino (Lt - Lazio)

Terramater di Santiago (Cile)

- Categoria Fruttato medio

Azienda agricola Villa Stabbia, Massa Cozzile (Pt - Toscana)

Fattoria di Colle, Cantagallo (Po - Toscana)

Sergio Gafà, Chiaramonte Gulfi (Rg - Sicilia)

- Categoria Fruttato intenso

Frantoio Quattrociocchi Americo, Alatri (Fr - Lazio)

Madonna dell'olivo, Serre (Sa - Campania)

Terraliva, Siracusa (Sicilia)

Fonte news: Servizio Stampa Veronafiere



ROMA
12:08:02

HONG KONG
18:08:02



HOME

NEWS

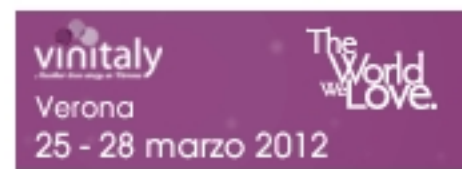
NON SOLO VINO

EDICOLA

DICONO DI NOI

CHI SIAMO

Aggiornato al 12 Agosto 2011 ore 18:25



INDIETRO

STAMPA

CONDIVIDI

TRANSLATE

VOTA! ★★★★★

Categoria: NON SOLO VINO

VERONA - 22 MARZO 2010, ORE 18:20

I MIGLIORI EXTRAVERGINE DI QUALITA'? UN "FRUTTATO LEGGERO" DEL CILE, E POI UN "FRUTTATO MEDIO" DI TOSCANA E UN "FRUTTATO INTENSO" DEL LAZIO: ECCO IL PODIO DEL "SOL D'ORO 2010", CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE DI SCENA A VERONA

Cile, Toscana e Lazio: sono le aree del pianeta dove si produce il miglior extravergine del mondo. E' il verdetto del Concorso oleario internazionale "Sol d'Oro 2010", all'edizione n. 8 di scena a Verona, promosso per Sol, il Salone Internazionale dell'Olio di Oliva Extravergine di qualità (www.sol-verona.com), di scena dall'8 al 12 aprile, in contemporanea con Vinitaly. I premiati? Sol d'oro per il miglior "fruttato leggero" l'Agrícola y Forestal Don Rafael di Santiago del Cile, mentre per la categoria "fruttato medio" il riconoscimento è andato all'azienda Villa Stabbia di Massa Cozzile (Pistoia) e per il "fruttato intenso" al Frantoio Quattrociocchi Americo di Alatri (Frosinone).

Buoni piazzamenti in medagliere anche per la Campania e per la Sicilia: nella categoria "fruttato leggero", al secondo posto, c'è l'azienda agricola Tenuta Piscoianni di Sonnino (Latina), e, al terzo, ancora il Cile con Terramater di Santiago; al posto n. 2, nei "fruttati medi", c'è la Fattoria di Colle di Cantagallo (Prato); al posto n. 3, l'extravergine prodotto da Sergio Gafà a Chiaramonte Gulfi (Ragusa); secondo classificato tra i "fruttati intensi", l'extravergine di Madonna dell'olivo di Serre (Salerno), terzo, infine, quello prodotto da Terraliva a Siracusa (Sicilia).

Un responso che conferma la supremazia dell'"oliveto Italia", ma che mostra anche il grande balzo qualitativo delle aree di produzione a sud del mondo. Prima tra tutti il Cile, una realtà oleicola emergente che conta oggi solo una quarantina di aziende, ma capace di competere sui mercati internazionali con 2.500 tonnellate di extravergine l'anno, il 20% del quale diretto all'estero.

VIDEO

AUDIO

RASSEG



Un milione di persone con il naso qual è il significato e quali le pro manifestazione? Lo abbiamo chie Movimento Turismo Vino e Giamp



WineMeteo

Greco di Tufo:
Tufo (AV)

Temp: 32°

Precip: 0-10mm



NON SOLO VINO | I capol



12 Agosto



CHI
PAN
NAT

ESTATE