



Comunicato stampa n. 24 del 7.Aprile.2022

Il 30 aprile, in una giornata fatta di degustazioni, ospiti, spettacolo e musica, ospiterà pertanto il Magnifico, concorso oleario nato nel 2013 per individuare le eccellenze europee in questo campo.

Monteriggioni, punta ancora sull'olio di qualità con il Premio Internazionale il Magnifico.

IL MAGNIFICO European Extra Quality Olive Oil Award Florence.

Monteriggioni. 7.Aprile.2022

Il comune di Monteriggioni, con la Società Monteriggioni AD 1213 e l'Associazione Gli Amici del Castello, da inizio alla collaborazione con la Fondazione "Premio Internazionale il Magnifico", proseguendo così la sua attenzione su olio e olivi iniziata già a fine 2021 con l'evento "Nuovo Evo al Castello".

Il 30 aprile, in una giornata fatta di degustazioni, ospiti, spettacolo e musica, ospiterà pertanto il Magnifico, concorso oleario nato nel 2013 per individuare le eccellenze europee in questo campo, attraverso l'utilizzo del panel di assaggiatori professionisti più evoluto e severo esistente. Organizzato dalla fondazione "Premio Internazionale il Magnifico", decreta da 9 anni il miglior olio presente sul mercato per qualità, eccellenza e potenzialità di impatto sul mercato.

La crescita della riconoscibilità e dell'apprezzamento del settore oleario per il Premio è testimoniata dai numeri. Sono state, a oggi, oltre 300 le aziende olearie partecipanti, permettendo di esaminare più di 500 campioni di olio extravergine di assoluta eccellenza prodotto in Italia e in Europa.

Il Magnifico è un premio indipendente, con risultati imparziali e professionali basati su un processo selettivo e trasparente grazie alla collaborazione di panel di assaggiatori professionisti



dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio d'Oliva (ANAPOO) e della commissione di assaggio della Dop Chianti Classico, oltre ad assaggiatori europei professionisti di comprovata esperienza, agronomi professionisti operanti nel settore olivicolo e tecnici esperti.

L'obiettivo del premio, oltre all'azione culturale e divulgativa relativa al settore dell'olio extra-vergine di oliva, è quello di mettere in evidenza i migliori oli d'Europa, pronti per quel mercato che riconosce la tradizione e il grande valore dell'alta qualità.

L'Oscar dell'olio (il MENVRA, raffigurante la dea etrusca omonima), riconoscimento consegnato al vincitore de Il Magnifico e ai vincitori dei premi Marco Mugelli (premio alla carriera) e Massimo Pasquini (personaggio dell'olio dell'anno), è un'opera d'arte in bronzo realizzata dall'artista chiantigiana Elettra Brancolini.

Prevede inoltre, dall'edizione 2019, l'attribuzione delle Stelle Verdi dell'olio e del titolo di Produttori EQOO (Extra Quality Olive Oil). La stella verde identifica la qualità e viene conferita agli oli delle aziende che saranno certificate, attraverso gli assaggi tecnici del Panel (con un punteggio mediano di almeno 80/100), e per il rispetto dei parametri contenuti nel protocollo EQOO, per una produzione olearia di extra-eccellenza. Il numero di stelle (da 1 a 3) identifica la qualità unita alla quantità, nella convinzione che fare olio buono sia difficile e che farne tanto lo sia ancora di più. Il Magnifico è per questo un concorso qualitativo.