

Riconoscimenti e guide specializzate 2016

In questo post raccolgo i riconoscimenti e le recensioni ufficiali ricevute nel 2016 per il percorso e i risultati ottenuti in questi primi due anni di [SALTAPOGGIO](#), dei quali sono orgoglioso e soddisfatto. Grazie mille!!!

[GAMBERO ROSSO "OLI D'ITALIA 2016"](#) – DUE FOGLIE ROSSE – OLII ECCELLENTI – Olio EVO monocultivar FRANTOIO Etichetta Nera 2015 – Olio EVO Etichetta Verde 2015



Roma, 14 marzo 2016

Gentile Produttore,
è con grande piacere che le comunico l'assegnazione alla sua azienda delle **Due Foglie Rosse** nella guida **Oli d'Italia 2016** del **Gambero Rosso**.

Finalmente, quest'anno abbiamo – avete – avuto una campagna olearia che ha riscattato l'esperienza negativa della stagione 2014-2015. Anche se non sono mancate criticità che – come ogni anno – richiedono capacità di intervenire ad hoc per poter avere un prodotto di alta qualità. Sempre di più produrre olio extravergine di oliva di alto livello richiede sforzi, investimenti e continui aggiornamenti tecnici, tecnologici e di conoscenze. Un lavoro, sia in campo che in frantoio, non molto diverso da quello che da anni hanno cominciato a fare i migliori viticoltori italiani. Dico questo affinché, pur nella felicità di aver raggiunto il top nella guida Oli d'Italia, nessuno possa pensare di sedersi sugli allori.

In ogni caso, sono felice di porgere a voi produttori le più sentite congratulazioni e i più vivi complimenti, nella speranza di vederci a Verona, cosa che farebbe a tutti noi del Gambero Rosso molto piacere.

Con l'occasione, le comunico che la presentazione della nuova edizione 2016 della guida Oli d'Italia del Gambero Rosso – realizzata in collaborazione con Unaprol – viene presentata a Verona, in occasione del Sol – domenica 10 aprile alle ore 16 presso la Sala Salieri del PalaExpo.

Con stima,

Stefano Polacchi
curatore Oli d'Italia del Gambero Rosso

Gambero Rosso S.p.A.

Sede Via Ottavio Gasparri, 13/17 | 00152 Roma | Tel. +39 06 551121 | www.gamberorosso.it
Codice Fiscale/Partita IVA 06051141007 CCIAA/REA:RM/948646 | Capitale Sociale Euro 10.322.155,00 int. versato

[SLOWFOOD "GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2016"](#) – Olio EVO
monocultivar FRANTOIO Etichetta Nera 2015 – Olio
EVO Etichetta Verde 2015



[GUIDA DELL'OLIO 2016 MERUM](#) " Merum Taschenführer Olivenöl" – ♥
– Extravergine 2015

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Saltapoggio - Edo Bichi

für das Olivenöl

per l'Olio d'oliva

Extra Vergine 2015



Weisslingen, den/li 23.03.2016


Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore


Jobst von Volckamer, Redakteur/Redattore

♥ Recht gutes Olivenöl
Olio buono ma non perfetto

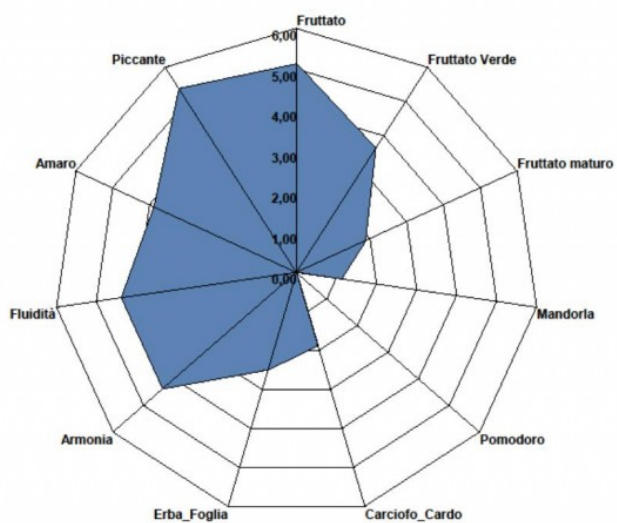
♥ Gutes Olivenöl
Olio buono

♥♥ Sehr gutes Olivenöl
Olio molto buono

♥♥♥ Hervorragendes Olivenöl
Olio eccellente

[CONCORSO "PREMIO IL MAGNIFICO 2016"](#) – valutazione OLIO
EXTRAVERGINE DI ALTA QUALITA' – olio EVO Monocultivar
FRANTOIO Etichetta Nera 2015

CONCORSO IL MAGNIFICO 2016



CONCORSO INTERNAZIONALE IL MAGNIFICO 2016



IL MAGNIFICO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AWARDS

17. 3. 2016 - FIRENZE

Caro Produttore,

siamo molto lieti di informarvi che il tuo olio è stato classificato dal Panel del Magnifico come

OLIO EXTRAVERGINE DI ALTA QUALITA'

Questa edizione ha visto la presenza di oltre 220 campioni provenienti da ogni parte del mondo, la qualità degli oli è stata molto alta soltanto il 22% degli oli degustati è risultato come semplice olio Extravergine di Oliva.

Premio Il Magnifico

Matia Barciulli e Filippo Falugiani
Presidenti de il Magnifico e AIRO

