



I vincitori Francesco Locci (a sinistra) e Nicola Fadda

Concorso "La Sirena d'Oro" Olio extravergine, i Dop della Sardegna premiati a Sorrento

Due premi storici per l'olio sardo a Sorrento. Dopo una dura preselezione a livello nazionale, gli oli Dop dell'Accademia Olearia di Alghero e della Fattoria Enrico Loddo di Dolianova, hanno conquistato le "Sirene di bronzo".

I PREMI. L'azienda catalana è stata premiata per il suo olio fruttato e leggero; quella di Dolianova per il suo olio intenso, superando la concorrenza delle migliori 225 aziende della penisola che producono l'olio Dop. Un risultato straordinario che proietta l'olio sardo fra i migliori in Italia. Giunto alla sua settima edizione il premio nazionale Sirena d'Oro di Sorrento, ha assegnato ieri la Sirena d'Oro, d'Argento e di Bronzo ai primi tre classificati delle tre categorie (fruttato leggero, medio e intenso) di oli extravergine Dop.

IL PROGRAMMA. Quest'anno la manifestazione si è presentata con un programma ancora più ricco di iniziative e con una partecipazione record di 225 aziende che hanno preso parte alla più importante vetrina dell'olio di qualità. Sul palco del teatro Tasso di Sorrento sono saliti anche i rappresentanti delle due aziende sarde davanti a una platea gremita da oltre 600 persone

pronta ad applaudire i vincitori. Presenti anche le Autorità regionali, nazionali e comunitarie e dei presidenti dei consorzi di tutela. «Un risultato importante per i nostri oli», dice Francesco Locci, presidente del consorzio di tutela olio extravergine di oliva Sardegna Dop. «Abbiamo sempre puntato sulla qualità. Le due sirene di bronzo, rappresentano un traguardo storico e straordinario per la Sardegna».

LA FINALITÀ. Il premio nazionale "Sirena d'Oro di Sorrento" (riservato agli oli extravergine di oliva Dop), organizzato dalla Regione Campania e dal Comune di Sorrento in collaborazione con l'associazione nazionale Città dell'Olio, la Federdop e

I VINCITORI

Terzo posto
per la Fattoria
Enrico Loddo
di Dolianova
e l'Accademia
olearia
di Alghero

l'associazione assaggiatori olio di oliva Oleum, ha come finalità la valorizzazione degli oli extravergini di oliva Dop italiani per favorirne la conoscenza da parte dei consumatori, rafforzandone la presenza sui mercati nazionali ed esteri, sensibilizzando tutta la filiera produttiva per il miglioramento della qualità dell'olio, avendo cura anche della stessa immagine del prodotto ai fini di una corretta presentazione su un mercato sempre più qualificato ed esigente.