Scritto da Red.
Mercoledì 11 Novembre 2020 10:09



SAN MICHELE DI SERINO – Un altro importante riconoscimento internazionale per la linea Sabino Basso Selezioni. La prima edizione del Miooa – Milan Internation Olive Oil Award vede la linea di alta qualità dell'azienda irpina Olio Basso ricevere ben quattro riconoscimenti tra le numerose aziende italiane partecipanti.

Nel debutto del concorso internazionale sulla qualità degli oli dedicato ad uno dei prodotti più significativi del made in Italy, l'oleificio di San Michele di Serino ha ottenuto – si legge in un comunicato – rilevanti riconoscimenti che ancora una volta attestano la qualità della linea Sabino Basso, selezione accurata delle più rinomate cultivar italiane per una collezione di puro olio extravergine di oliva di categoria superiore.

Un panel di esperti assaggiatori professionisti dell'Onaoo (Organizzazione nazionale assaggiatori oli di oliva), la più antica scuola di assaggio al mondo, ha selezionato i campioni della linea Basso tra i migliori extravergini del mondo, risultati così finalisti e sottoposti quindi al giudizio di altre tre giurie: operatori Ho.re.ca., giornalisti e consumatori. Hanno ottenuto l'importante menzione di Bicchieri d'Argento quattro oli dell'azienda irpina: Dop Terra di Bari (categoria Verde Medio - prodotto esclusivamente con le migliori olive della varietà "coratina" provenienti dai territori del nord barese), Monocultivar Ravece (categoria Verde Intenso - prodotto con olive della varietà Ravece provenienti quasi esclusivamente dalla provincia di Avellino), Igp Sicilia (categoria Maturo Leggero - prodotto con le migliori olive della varietà "Biancolilla" e "Cerasuola" provenienti dalla Sicilia) e Dop Cilento (categoria Maturo Medio - prodotto esclusivamente con le migliori olive della varietà Frantoio, Leccino e Ogliarola tipiche del Cilento).

Gli oli selezionati entreranno a far parte di una pubblicazione a loro dedicata: una Guida ai migliori oli del mondo, in edizione bilingue italiano/inglese.