

## **Cerimonia Premio SVE.V.O.**

Scritto da Administrator

Venerdì 04 Maggio 2018 17:32 - Ultimo aggiornamento Venerdì 04 Maggio 2018 19:41

---

# Cerimonia Premio SVE.V.O.

Scritto da Administrator

Venerdì 04 Maggio 2018 17:32 - Ultimo aggiornamento Venerdì 04 Maggio 2018 19:41

**PROMOSSO DA**

Associazione culturale Giuseppe Scelusa  
fondatore del Parco Magistrale

Sapor Apulise

Slow Food®  
Comitato C.P.S.C.

**CON IL PATROCINIO DI**

GAL Torro di Margli

Comune di Sannicandro di Bari

Città di Bretteo

Comune di Tanti

**Cerimonia  
Finale  
PREMIO  
SVE.V.O.**

**4 Maggio 2018  
ore 18.30**

CASTELLO NORMANNO SVEVO  
SANNICANDRO DI BARI

PREMIO SVE.V.O.

Edizione 2018

Saluto delle Autorità  
Presentazione della Rete Premio SVE.V.O.  
Intervento della Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo **Università degli Studi di Bari**  
Resoconto della Terza Edizione a cura di Franco Matarrese **Capo Panel**  
Proclamazione **Vincitori 2018**

modera Damiano Ventrelli

SPONSOR BY



IN COLLABORAZIONE CON





### COMUNICATO STAMPA

Si terrà **venerdì 4 maggio** nelle scuderie del **Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari**, la cerimonia di Premiazione della **3<sup>a</sup> edizione del "Premio SVE.V.O."**

Il concorso, nato nel 2016 nell'ambito di un progetto finanziato dal GAL Conca Barese e destinato inizialmente agli oli EVO del solo territorio di Sannicandro, si è esteso nelle successive edizioni, a Bitetto e Toritto, con l'obiettivo di stimolare olivicoltori, produttori, frantoi e confezionatori, al miglioramento della qualità e alla valorizzazione degli oli E.V.O.

Il premio è organizzato dalle associazioni "Scalera", "Stupor Apuliae" e "Slow Food-Condotta di Bari" e patrocinato dai Comuni di Sannicandro di Bari, Bitetto e Toritto, il GAL Terre di Murgia, in collaborazione con l'A.M.E.D.O.O. (Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Olio di Oliva) e il laboratorio CHEMISERVICE s.r.l..

Il concorso è supportato da una rete di operatori commerciali, agronomi, giovani appassionati dell'olivicoltura e operatori culturali, convinti della necessità di rilanciare un settore fondamentale per l'economia del territorio e s'inserisce in un percorso di promozione dell'olio extra vergine d'oliva, che prevede anche attività di formazione e sensibilizzazione, conversazioni con esperti qualificati, laboratori e degustazioni guidate per adulti e ragazzi.

**26** gli oli E.V.O. che hanno partecipato al concorso nelle diverse tipologie: convenzionali, biologici e DOP, provenienti da due diverse categorie: olivicoltori/produttori in proprio di olio, e frantoiani/confezionatori.

Tutti gli oli in gara sono risultati extravergini all'analisi di laboratorio, e sono stati successivamente sottoposti all'esame organolettico (*panel test*) effettuato presso il Castello di Sannicandro di Bari sabato 21 e lunedì 23 aprile da una Giuria costituita da assaggiatori esperti, soci dell'A.M.E.D.O.O. (Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Olio di Oliva), iscritti nell'elenco nazionale. I migliori oli, in base alla valutazione olfattiva e gustativa saranno resi noti durante la Cerimonia di Premiazione che si terrà nel Salone delle Scuderie del Castello **alle ore 18,30** alla presenza di giornalisti e operatori qualificati del settore. Interverrà la prof.ssa Maria Lisa **Clodoveo**, professore aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'**Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"**.

SANNICANDRO / OGGI NEL CASTELLO LA PREMIAZIONE DEL CONCORSO «SVEVO»



SANNICANDRO Oggi l'evento nel Castello

## Olio di lusso in passerella

ENRICA D'ACCIO

● **SANNICANDRO.** Si chiude oggi, venerdì 4 maggio, la terza edizione del «Premio Svevo», dedicato alle eccellenze dell'olio extravergine di Sannicandro, Toritto e Bisetto. Il concorso, nato nel 2016 nell'ambito di un progetto finanziato dal Gruppo di azione locale «Conca Barese» e destinato inizialmente agli oli evo di Sannicandro, si è esteso nelle successive edizioni alle produzioni di Bitetto e Toritto, con l'obiettivo di stimolare olivicoltori, produttori, frantoiari e confezionatori al miglioramento della qualità e alla valorizzazione dei prodotti locali.

Quest'anno hanno partecipato 26 oli, fra biologici, dop e convenzionali, prodotti nei territori di riferimento. Due le categorie in concorso: olivicoltori produttori in proprio, e frantoiari e confezionatori. Gli oli in concorso hanno prima superato l'analisi di laboratorio, poi sono stati sottoposti al panel test organolettico, affidato a una giuria di assaggiatori

esperti, soci dell'Amedeo, l'Associazione meridionale estimatori e degustatori olio di oliva, iscritti all'elenco nazionale. Sarà proprio l'esito di questa selezione, che si è tenuta ad aprile, a decretare i vincitori.

Oggi, venerdì 4 maggio, alle 18.30, si terrà la cerimonia di premiazione, nel salone delle scuderie del Castello normanno svevo. Interverrà, tra gli altri, Maria Lisa Chiodone, dell'Università di Bari. Il «Premio Svevo» è a cura delle associazioni Scalera e Super Agulhae, e della confetteria di Bari di Slow Food, con il patrocinio dei Comuni di Sannicandro, Bisetto e Toritto e del Gal «Vere di Murges», in collaborazione con l'Amedeo e il laboratorio Chimiservice srl.

Ha partecipato anche una fitta rete di operatori commerciali, agronomi, giovani appassionati e operatori culturali uniti nell'obiettivo di promuovere la conoscenza e la valorizzazione dell'olio locale, anche con attività di formazione per adulti e ragazzi.