

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
Gruppo Sannici
fondato da Pasco Magistrate

Scaport Apulian

Slow Food®
Comitato C.P.R.C.

CON IL PATROCINIO DI

GAL
Torre di Murgia

Comune di Sannicandro di Bari

Città di Bitetto

Comune di Tantiolo



*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

SPONSORSD 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^a 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, frantolani 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 frantolani/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"**.

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Venerdì 4 maggio 2018

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



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 Bitetto. Il concorso, nato nel 2016 nell'ambito di un progetto finanziato dal Gruppo di azione locale «Conca Barese» e destinato inizialmente agli oli d'oro 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 Cindovec, dell'Università di Bari. Il «Premio Svevo» è a cura delle associazioni Scalera e Super Agulhae, e della confetta di Bari di Slow Food, con il patrocinio dei Comuni di Sannicandro, Bitetto e Toritto e del Gal «Terre di Murge». 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.

SANNICANDRO Oggi l'evento nel Castello