

Agricoltura, è prodotto nel Chianti l'olio DOP migliore al mondo premiato al Japan olive Oil Prize di Tokyo

written by Marco Salvaterra | 18 maggio 2021

E i giapponesi in Italia fanno scorte dei prodotti dell'azienda Castel Ruggero Pellegrini



Castel Ruggero Pellegrini

Firenze, 18 maggio 2021 - Ad aggiudicarsi il premio come migliore olio DOP al mondo al Japan olive Oil Prize di Tokyo è stata la storica azienda biologica Castel Ruggero Pellegrini che si trova nel Chianti, tra i comuni di Bagno a Ripoli e Greve in Chianti. Il premio "Best in Class" nella categoria DOP, indica che l'olio della Castel Ruggero Pellegrini, il "Ruggente", è stato giudicato il migliore tra le medaglie d'oro, per la qualità e la piacevolezza complessiva.

"Sono molto contento di questo risultato - commenta il proprietario dell'azienda, Clemente Pellegrini Paolozzi Maiorca Strozzi - perché il Joop è un concorso che ritengo sia tra i più seri al mondo, che pone sbarramenti di quantità e alti requisiti qualitativi. Ha un panel di assaggiatori internazionale e oli che arrivano da oltre 20 Paesi. Il mercato giapponese è un mercato fondamentale per l'olio extravergine di eccellenza e quanto i giapponesi siano attenti alla qualità, certificata, dei prodotti lo dimostra anche l'alto numero di richieste del nostro prodotto che ci è arrivata dai giapponesi in Italia una volta vinto il premio".

Continua Pellegrini: "Il nostro olio ha vinto grazie a una concentrazione di oltre 800 mg/kg di polifenoli (che assicura benefici sulla salute legati al consumo del prodotto) e a un sapore che è stato definito "di grandi armonie". Sono caratteristiche frutto di un accuratissimo lavoro di "blending" che consente di avere oli dalle altissime concentrazioni di vitamine ma anche con una notevole piacevolezza di gusto".

"Il coltivatore moderno - commenta Pellegrini - non è solo quello che coltiva le olive e divide le varietà, ma è anche colui che disegna gli oli come un enologo fa con il vino. Tutte le operazioni colturali nella nostra azienda sono improntate ai principi di sostenibilità dell'agricoltura di precisione. Un lavoro certosino ripagato dalla qualità del prodotto. Un diverso modo di lavorare che ha portato un bel risultato".

L'azienda Castel Ruggero Pellegrini si distingue anche per la scelta dei canali di vendita: "E' fondamentale selezionare chi vuole collaborare con noi - continua Clemente - chi propone il nostro olio fa interamente parte

della nostra storia e del nostro messaggio. Sappiamo che il ristorante e l'enoteca sono gli ambasciatori del nostro prodotto, l'olio deve essere usato in cucina, deve essere raccontato al cliente finale in un certo modo, per essere valorizzato come merita”.



Castel Ruggero Pellegrini