

OLIO SAN GIULIANO: 5 MEDAGLIE D'ORO A BERLINO E SU EVOOLEUM - I MIGLIORI 100 OLI AL MONDO - CON LA MONOCULTIVAR BOSANA

written by Marco Salvaterra | 12 maggio 2021



Raccolta 2020 olive

Quando la Domenico Manca S.p.A., titolare del brand San Giuliano, registrò ormai vent'anni orsono il marchio Orgoglio di Sardegna ci aveva visto bene. Oggi l'azienda porta i sapori della sua terra nel mondo e raccoglie non solo l'apprezzamento dei suoi clienti e consumatori ma anche notevoli riconoscimenti nei più importanti concorsi internazionali. È del 12 maggio la notizia dell'inserimento del Monocultivar Bosana, prodotto dall'oliva sarda per eccellenza, simbolo dell'olivicoltura isolana, nella guida EVOOLEUM dei 100 migliori extravergini al mondo. Il volume, edito dal gruppo iberico Mercacei in collaborazione con l'associazione spagnola dei Municipios del Olivo, ha come scopo la valorizzazione delle migliori produzioni internazionali. Formato da un solido team di professionisti con una vasta esperienza nel settore agroalimentare, Mercacei integra autori che sono eminenti conoscitori del settore dell'olio d'oliva e si avvale di collaboratori da tutto il mondo che con il loro lavoro promuovono questo alimento sano e delizioso, caposaldo della Dieta Mediterranea.

La giuria del concorso EVOOLEUM, composta da 23 esperti altamente qualificati di diverse nazionalità, ha giudicato campioni di olio del raccolto 2020/2021 provenienti da tutto il mondo. Solo gli oli con un punteggio superiore a 85/100 hanno superato la rigida selezione e sono stati ammessi a far parte della guida Top 100 che includerà una scheda dettagliata di ogni prodotto premiato, ma anche articoli informativi e tecnici legati al mondo dell'extravergine destinati a importatori e distributori, ristoratori, negozi di gastronomia e giornali dei cinque continenti.

En plein a Berlino: 5 medaglie d'oro per 5 olii

La notizia giunge solo ventiquattro ore dopo quella del raggiungimento della finale nazionale del premio Ercole Olivario (i vincitori verranno proclamati sabato 22) e dell'en plein al Berlin Global Olive Oil Awards dove l'oleificio di Alghero, nella costa occidentale della Sardegna, ha conquistato 5 gold awards, uno per ciascun extravergine valutato dalla giuria: Bosana, Fruttato, Primér, Biologico e l'Originale. Il 2021 continua a regalare soddisfazioni alla società San Giuliano. La prima azienda italiana nell'EVOO World Ranking Oil Makers 2020 ha sventato nella prima parte di quest'anno ad altri concorsi internazionali come il BIOL Prize riservato alle produzioni biologiche, il Monocultivar Olive Oil Competition, gli ESAO Awards della Escuela Superior del Aceite de Oliva spagnola dove ha guadagnato il podio più alto nella classifica dedicata ai migliori oli italiani con il primo posto del Monocultivar Bosana e il terzo posto conquistato con il Fruttato Cuor d'Olivo.

I primi premi nel 2021 e 32 nel 2020

Il 2021 ha visto anche i riconoscimenti delle guide ai migliori extravergini di Gambero Rosso e Slow Food mentre nel 2020 ha conquistato ben 32 premi di qualità ricevuti nelle più importanti competizioni internazionali. Successi, alcuni tra i tanti, a New York, Los Angeles, Zurigo, Tokyo, Londra, Madrid, Bari e Gerusalemme.

“È un nuovo importante riconoscimento – dice l'amministratore delegato Pasquale Manca – che conferma ancora una volta che gli sforzi profusi fino ad ora dalla nostra azienda sono stati ben riposti. Il percorso di valorizzazione della qualità dei nostri extravergini è stato meticolosamente pianificato con l'obiettivo di raggiungere l'eccellenza con investimenti continui in ricerca e sviluppo, come l'introduzione di un frantoio tra i più avanzati mai installati in Italia e l'implementazione del progetto visionario denominato “Novolivo” che prevede – alla sua conclusione – la messa a dimora di 600 nuovi ettari di oliveto che permetteranno con sempre maggiore certezza, di accrescere le nostre produzioni di oli extravergini dalle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche di elevata caratura e di filiera tutta italiana. Questo ci permetterà di consolidare una posizione già di preminenza tra i produttori di olio extravergine di riferimento nel panorama del 100% italiano. Un lavoro stimolato e sempre sostenuto da mio padre, Domenico Manca, che non ha mai esitato né dubitato davanti alle numerose difficoltà incontrate. È sicuramente un progetto complesso e articolato che non ha come unico obiettivo la produzione ma anche il rispetto e la salvaguardia del territorio in cui operiamo.

Non si può scommettere e investire sul futuro senza pensare al progetto anche in una chiave di agricoltura a basso impatto ambientale e sempre più sostenibile: le nuove coltivazioni hanno portato ad avere un rapporto positivo in termini di emissioni di CO2, consentono un utilizzo preciso e mirato delle risorse idriche che minimizza gli sprechi e sono poi in regime di agricoltura biologica certificata, il che significa che non utilizziamo fitofarmaci di sintesi nel rispetto dell'ecosistema e della biodiversità.”



Famiglia Manca