

Per presentare la guida

L'extravergine di Slow Food lascia Verona per Faenza

Addio di Slow Food a Veronafiere per la presentazione della Guida agli extravergini ed alla premiazione dei migliori extravergini d'Italia: 650 aziende in concorso con quasi 900 prodotti. Quest'anno, infatti, sono stati scelti Brisighella e Faenza - dove le produzioni di olive sono agli inizi - in sostituzione di Sol-Vinitaly. «Perché», dice il curatore del sussidiario Tiziano Gaia e segretario dell'associazione formata da 30.000 enogastronomi di tutta Italia, «a Verona ci sentivamo quasi sopportati. Troppe manifestazioni che si accavallavano, meglio andare sul territorio». E sul territorio, appunto, a Torri del Benaco, si poteva - su idea del delegato di Slow Food per Veneto, Trentino e Lombardia **Angelo Peretti** - trasferire l'incontro annuale, come anticipazione a Sol Vinitaly. D'accordo gli albergatori, ma i tempi della politica sono diversi da quelli dell'economia.

Anche a Faenza, comunque, c'è stata la conferma del «passaggio a Nord» dell'olio di oliva, con in testa l'extravergine del Garda e il Veneto con il riconoscimento dei grandi passi compiuti in questi anni nei nostri territori. L'ottenimento («malgrado» un severo valutatore come si conferma sempre essere Peretti) di ben due attestati di extravergini **Tre Olive all'olio di Ca' Rainene di Paolo Bonomelli, a Torri**, ed al Monte Guala Grignano San Cassiano di Mirko Sella (Mezzane di Sotto e, quindi, anche - in abbinata, strada del vino Soave) è la prima conseguenza come significative sono l'attribuzione di miglior extravergine biologico del Veneto al Grignano denocciolato di Bio Azzurra (che ha anche conquistato il diploma come miglior extravergine monocultivar), quello di miglior dop Veneto Valpolicella all'olio della Tenuta Fontanara alla Musella e, per il miglior rapporto qualità-prezzo al Grignano del Frantoio Giovanni Salvagno di Nesente.