

Il riconoscimento

«Flos Olei 2014» sceglie l'extravergine del Garda fra i prodotti internazionali



Extravergine L'olio di Paolo Bonomelli è il migliore del mondo

È del lago di Garda il miglior olio al mondo. Più precisamente di Torri. L'extravergine Ca'Rainene di Paolo Bonomelli è stato eletto, infatti, tra i venti migliori oli nella categoria del fruttato medio.

È il prestigioso riconoscimento decretato da «Flos Olei 2014», l'autorevole guida sui migliori extravergini dop del pianeta. Marco Oreggia, editore e curatore della guida, e Laura Marinelli hanno selezionato le eccellenze tra ben cinquecento aziende olearie di 47 paesi di tutto il mondo.

Ed è così che hanno scelto Ca'Rainene, il Dop monocultivar di Drizzàr, la principale varietà autoctona di olivo e la più rappresentativa del Lago di Garda. L'Azienda di Torri, così, è stata inserita nella «The Best 20 di Flos Olei» insieme alle eccellenze olearie provenienti da Spagna, Croazia e Sud Africa, e dalle maggiori regioni olearie italiane.

«Alla borsa agricola, l'olio del Garda è il più caro d'Italia», sottolinea così Bonomelli.

È il microclima gardesano che determina l'olio tra i migliori al mondo e il prezzo di questo gioiello di eccellenza lo riserva ad una nicchia molto ristretta di consumatori: costa, infatti, 50 euro al litro. Lo utilizzano chef stellati e ristoranti Michelin, personaggi famosi dello spettacolo, dell'economia e imprenditori. Ma non si riesce a strappare un nome a Bonomelli: bocca cucina e riservatezza professionale. La sua azienda si estende su 16 ettari di terreni, con presenti anche olivi secolari e sono 3.500 le piante che producono annualmente 120 ettolitri di olio extravergine.

Annamaria Schiano