

LIFESTYLE • SAI COSA COMPRIO?

Sono questi i migliori oli extravergini d'Italia (e del mondo), secondo la prestigiosa Lodo Guide



FRANCESCA BIAGIOLI

Pubblicato il 23/01/2023

È uscita la nuova edizione della Lodo Guide che premia i migliori oli extravergine internazionali. Ecco quali sono le bottiglie e le aziende vincitrici per il 2023 (molte le produzioni italiane)



La Lodo Guide è una prestigiosa guida che ogni anno si concentra su uno dei prodotti più tipici e amati del nostro territorio: l'olio extravergine di oliva. Anche nel 2023, il concorso ha premiato gli oli extravergini migliori, non fermandosi alla produzione nazionale ma valutando anche ciò che c'è di meglio nel resto del mondo.

Nell'edizione del 2023 sono stati ben **626 gli oli extravergine di tutto il mondo** assaggiati e valutati per poi premiare solo i migliori per ogni categoria: miglior olio biologico, miglior azienda dell'anno, migliore monocoltivar o Dop, Igp e tanto altro.

Tutti gli oli che hanno partecipato al concorso sono stati assaggiati da 32 professionisti del settore che li hanno giudicati con una valutazione sensoriale, olfattiva e gustativa.

Il giudizio sulle analisi delle cultivar dei vari oli (che rispecchiano i territori in cui crescono) ma anche sulle identità culturali delle aziende e il loro saper essere innovative ed etiche, è spettata invece a Manuela Ersilia Vigo e Vincenzo Federico Petisi, i due fondatori della Lodo Guide.

Curiosi di conoscere i migliori oli extravergini del mondo? Ecco quali sono, secondo questa prestigiosa Guida.

I migliori oli extravergini del mondo

Questi gli oli premiati dalla Lodo Guide 2023, come potete notare molti sono italiani:

- Azienda dell'anno: Quattrococchi, Alatri (Frosinone)
- Miglior fruttato leggero: Frantoio Romano, Racioppella n.03, Ponte Benevento (Benevento)
- Miglior fruttato medio: Tenuta Santiquaranta, Est, Camerota (Salerno)
- Miglior fruttato intenso: Marfuga, Sassente, Campello sul Clitunno (Perugia)
- Miglior Dop: Buoni o Del Buono, Podere Ricavo Dop, Cetona (Siena)
- Miglior IGP: Miceli & Sensat, U'Ciuri, Monreale (Palermo)
- Miglior Blend: Pietro Matarazzo, Ramarà, Perdifumo (Salerno)
- Milano Award (ovvero la Miglior Azienda Dinamica e Giovane Promessa): Azienda agricola Francesco Elter, Calci (Pistoia)
- Pink Planet Award: Francesca Tumino, Mazzarone (Catania)
- Premio della stampa: Agrestis Bell'Omio della Società Agricola Agrestis di Buccheri (Siracusa)
- Miglior biologico: Adonis Olive Oil, Domain Adonis Chemléli, Rbaied (Tunisia)
- Frantoio dell'anno: Almazaras de la Subbetica, Carcabuey Cordoba (Spagna)
- Miglior monocoltivar: Puertas de Guarilhue, Frantoio, Camino a Coelemu, Guarilhue Coelemu, Nuble, Cile
- Lodo Coup de Coeur (l'olio che ha più colpito la giuria): Vincenzo Signorelli
- Green & Innovation Award: Natyoure, Sannicandro di Bari
- Extreme Cultiva Award: For ai Massi, Lazzaro, Guardistallo (Pisa).
- Heroic Olive Growing Award: Domenico Ruffino, Varigotti, Finale Ligure (Savona)
- Lodo Cultivar 2023: Pagano, Doleo Monocoltivar Ogliarola, Terlizzi (Bari)

Per leggere le specifiche complete dei vari oli potete acquistare la **Lodo Guide 2023**, che racchiude 280 aziende e circa 410 oli, quest'anno arricchita tra l'altro con "I VOLTI DELL'OLIO", scatti di Oliviero Toscani che ha ritratto i volti dei patron delle aziende vincitrici.

Seguici su [Telegram](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#) | [TikTok](#) | [Youtube](#)

Fonte: [Lodo Guide](#)

Leggi anche:

- [Questi sono i grandi oli extravergini italiani, la lista dei migliori premiati da Slow Food](#)
- [Test sull'olio: "corretto e non diffamatorio", Il Salvagente \(e il giornalismo di inchiesta\) vincono contro chi vuole metterli a tacere](#)
- [Olio extravergine: contro le truffe dall'ENEA l'innovativo metodo che rintraccia la vera origine delle olive](#)
- [Perché rischiamo a breve di trovare sempre meno olio extra vergine di oliva italiano sugli scaffali](#)

Iscriviti alla newsletter settimanale

ISCRIVITI



Asturie: il Paradiso Naturale spagnolo ti aspetta

Le Asturie Paradiso Naturale



Testata giornalistica
Reg. nr. 77/2009 del 26/02/2009
presso il Tribunale di Roma

ROC
24137

Direttore responsabile
Simona Falasca

Gestione editoriale
ReadMe Srl

Contatti

Email
redazione@greenme.it

Telefono (no redazione)
Tel: +39 0669421011

GreenMe

Chi siamo
La redazione
Marketing e Pubblicità
Proprietà e finanziamento
GreenMe Ambassador
Lavora con noi
Contatti

Info e note legali

Etica e deontologia
Fact-checking policy
Correzioni e suggerimenti
Termini e condizioni
Cookie Policy
Privacy Policy