



Magnifico lode all'olio

L'EXTRAVERGINE Idillio dell'Azienda Reto di Montisoni (Firenze) è l'olio vincitore del Premio Il Magnifico 2014, assegnato dalla omonima associazione, che ha conferito il premio speciale per il miglior olio certificato al Cesare e Casara Buonamici Igp Toscano Biologico Colline di Firenze dell'Azienda Buonamici di Fiesole. Miglior olio non italiano il Reserva de Familia Casa de Hualdo di Madrid. La cerimonia di premiazione de Il Magnifico Olive Oil Award 2014 nello splendido salone di Palazzo Capponi Vettori di Lungarno Guicciardini. Il premio è organizzato dall'Associazione Il Magnifico, presieduta dallo chef Matia Barciulli. Premio nato in ricordo di Massimo Pasquini e di Marco Mugelli.



Cesare Buonamici con il suo olio pluri-premiato

L'IDEA DI BUONAMICI Olio biologico contro le frodi

■ FIESOLE (Firenze)

TRE PREMI in un mese e mezzo (L'Oro d'Italia a Lecce, il Montiferu in sardegna e ora il Magnifico a Firenze) e tutti per un olio. Biologico e Igp. Cesare Buonamici, che firma l'«oro verde» con la sorella Cesara, giornalista del Tg5, punta sulla qualità. «Il nostro top — racconta — è il Salutaris, progettato con la Regione, la Camera di Commercio e l'Università per ottenere da un nuovo ciclo di frantoio tutto sottovuoto un olio con una carica di polifenoli di 670 mg/litro, quasi il triplo rispetto alla media dei migliori». Costa caro: 14 euro la bottiglietta da 250 grammi. «Però fa bene alla salute: previene tantissime malattie e quindi si riducono i costi sociali». Centodieci ettari e 27 mila piante, tutte bio («La qualità dei campi è la salvezza dell'olio»), Buonamici chiede «regole nuove e più restrittive per l'extravergine, e più promozione della nostra eccellenza all'estero».

p. pe.