

Degustazione alla cieca del 21.2.2024

Cantina Bianchi, Arogno

Elenco degli oli nell'ordine di degustazione

Nr. assaggio	Produttore	Frantoio
1	AAO Raccolta collettiva 2023	Sonvico, Ennio Bianchi 25 cl
2	AAO Giornata del raccolto 2023	Sonvico, Ennio Bianchi 25 cl
3	Azienda agraria di Mezzana 2023	Sonvico, Ennio Bianchi 25 cl
4	Amorosa Angelo Delea 2023	Losone, Angelo Delea 50 cl
5	Az. Campaccio G. e M. Oberti 2023	Lenno/Tremezzina (Como) Oleificio Vanini Osvaldo 25 cl
6	Oliedo Edo Latini 2023	Bellano (Lecco) Az. Agr. Poppi Frantoio Biosio 50 cl Giandomenico Borelli

Osservazioni

Durante la serata i 25 partecipanti, tra cui Mario Piazzini, che possiede una formazione ufficiale come assaggiatore, hanno degustato i 6 oli tivinesi. È importante sottolineare che si è trattato di una degustazione amatoriale e, dal punto di vista giuridico, non ha validità in quanto non è stata condotta da un Panel accreditato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI).

Nonostante ciò, la degustazione è stata interessante e ha evidenziato la scarsa qualità delle olive ticinesi della raccolta 2023. Secondo la nostra valutazione, l'olio numero 4 non dovrebbe essere classificato come olio extravergine di oliva (EVO).