

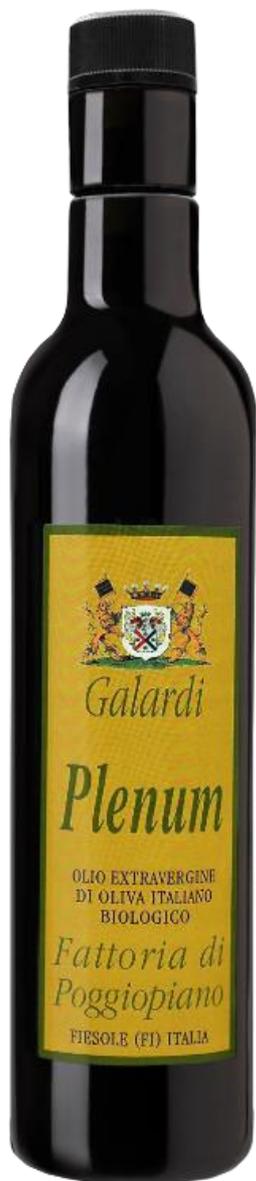


# Fattoria di Poggiopiano

di Mauro Galardi

**Fiesole - Toscana**

## Premi e riconoscimenti dell'Extravergine di oliva



### 2020

- **3 FOGLIE** (massimo livello qualitativo) - Guida Oli d'Italia 2021 - **GAMBERO ROSSO**
- **5 GOCCE Bibenda Editore** (massimo riconoscimento per oli evo che hanno ottenuto un punteggio fra 91 e 100/100)
- **Miglior Extravergine Toscano assoluto** – Concorso A.I.R.O. 2021

### 2019

- **3° Classificato Nazionale** Sezione Pluricultivar “**Shelf Life**” Montiferru
- **GRANDE OLIO SLOW** sulla Guida agli Extravergini 2020 di **Slow Food**
- **3 FOGLIE** sulla Guida degli Oli d'Italia 2020 del **GAMBERO ROSSO**
- **5 GOCCE Bibenda Editore**
- Tra i migliori 500 extravergini del Mondo sulla Guida **FLOS OLEI** 2021 con 88/100
- **1 Cuore** su **MERUM**

### 2018

- **3° Classificato Nazionale** Sezione Pluricultivar “**Shelf Life**” Montiferru
- **3 FOGLIE** sulla Guida degli Oli d'Italia 2019 del **GAMBERO ROSSO**
- **5 GOCCE Bibenda Editore** (massimo riconoscimento per oli evo che hanno ottenuto un punteggio fra 91 e 100/100)
- Riconfermato nella Guida dei Migliori Extravergini di **Slow Food. Azienda Slow**
- **1° Classificato** fra gli Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica al **26° Concorso Nazionale Montiferru** organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano, in collaborazione con le Camere di Commercio Italiana e Sarda
- **Gran Menzione** - categoria Fruttato Medio - **20° Concorso Nazionale degli Oli Extravergine di Oliva Biologici L'Orciolo d'Oro**
- Incluso nella Guida **FLOS OLEI** 2020
- Riconfermato nella **Selezione Leone d'Oro**, tra i **migliori olii extra vergine di oliva del mondo**
- **Semifinalista** nella categoria Fruttato Medio al **Concorso Internazionale Olio Capitale**
- Selezionato per l'inserimento nella Guida 2019 “I migliori extravergine” a cura di **MERUM**
- Selezionato da Fausto Borella per l'inserimento nella sua Guida “**Terre d'Olio 2019**”

2017 | **5 GOCCE Bibenda Editore** (massimo riconoscimento per oli evo che hanno ottenuto un punteggio fra 91 e 100)

- Azienda selezionata da **Slow Food** su **Slow Olive**
- Inserito sulla Guida degli Oli d'Italia 2018 del **GAMBERO ROSSO**
- Inserito nella **Selezione Leone d'Oro**, tra i **migliori olii extra vergine di oliva del mondo**

2016 | **1° classificato** fra gli Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica al **24° Concorso Nazionale Montiferru** organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano, in collaborazione con le Camere di Commercio italiane e Sarda.

- Classificato fra i 4 Vincitori del **Premio Speciale Hemanu** in occasione del **24° Concorso Nazionale Montiferru**, per l'altissimo contenuto in Biofenoli e Tocoferoli
- **Diploma di Gran Menzione**, nella categoria fruttato medio, in occasione del **18° Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici**, organizzato da Enohobby Club dei Colli Malatestiani.
- Selezionato per l'inserimento nella "Guida 2017 dei Migliori Oli Extravergine d'Italia - I migliori extravergine" a cura di **MERUM**.

**2015** | Selezionato per l'inserimento nella "Guida 2016 dei Migliori Oli Extravergine d'Italia - I migliori extravergine" a cura di **MERUM**.

- Selezionato per l'inserimento nella "Guida agli extravergini 2016" di **SLOW FOOD**
- Attribuzione del massimo livello qualitativo, contraddistinto dalle "**3 Foglie**", sulla Guida degli Oli d'Italia 2016" del **GAMBERO ROSSO**
- Selezionato dalla Redazione di **Bibenda Editore** ed inserito nella selezione dei Migliori Oli della raccolta 2015 con "**Quattro Gocce**".

L'**annata 2014** è stata disastrosa per la produzione e la qualità dell'Olio Extra vergine di Oliva, in tutto il Bacino del Mediterraneo, ed anche per noi. Abbiamo deciso di non partecipare a Concorsi ritenendo che la qualità del nostro Olio Extravergine di Oliva, per cause non dipendenti dal nostro lavoro, non fosse all'altezza della nostra produzione abituale.

**2013** | Diploma di **Menzione d'Onore** al **Premio Nazionale Montiferru**

- **3° Classificato**, categoria fruttato medio, **15° Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici** - Enohobby Club dei Colli Malatestiani

**2012** | **1° classificato** fra gli Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica al **20° Concorso Nazionale Montiferru** organizzato dalla Camera di Commercio di Oristano, in collaborazione con le Camere di Commercio italiane e la Regione Sardegna.

- **2° Classificato** nella categoria fruttato Intenso, in occasione del **14° Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici**, organizzato da Enohobby Club dei Colli Malatestiani di Gradara (PU)

**2011** | **3° Classificato** nella categoria fruttato leggero, in occasione del **13° Concorso Nazionale degli Oli Extra Vergini Biologici**, organizzato da Enohobby Club dei Colli Malatestiani

**2010** | **2° Classificato** alla XV Edizione del Concorso **Olio D'Oro Toscano** organizzato da TVL

- **Diploma di Gran Menzione** categoria fruttato leggero, **12° Concorso Naz. degli Oli Extra Vergini Biologici** - Enohobby Club dei Colli Malatestiani

**2009** | Selezionato dalla Camera di Commercio di Firenze per rappresentare ***l'Eccellenza degli Oli Toscani*** nel Mondo

- Ammesso a far parte del **Club Medoliva**, che raggruppa le **200 Migliori produzioni** Olearie del Bacino del Mediterraneo
- Selezionato fra i migliori Oli categoria fruttato medio al **11° Concorso Nazionale degli Oli Biologici** - Enohobby Club dei Colli Malatestiani
- Selezionato da Andreas Marz sulla sua guida dei prodotti di qualità "**MERUM**"
- Attribuzione del massimo livello qualitativo, contraddistinto dalle **5 Gocce**, sul Libro Guida agli Oli d'Italia dell'**Assoc. Italiana Sommelier**.

**2008** | Diploma di **Gran Menzione** al **Concorso Nazionale Montiferru**

- **2° Classificato** nella categoria fruttato leggero al **10° Concorso Nazionale degli Oli Biologici** da Enohobby Club dei Colli Malatestiani
- Selezionato dalla Camera di Commercio di Firenze per rappresentare ***l'Eccellenza degli Oli Toscani*** nel Mondo

**2007** | Attribuzione del massimo livello qualitativo, contraddistinto dalle **5 Gocce**, sulla Guida agli Oli d'Italia della **Fondazione Italiana Sommelier**.

- Selezionato da Andreas Marz sulla sua guida dei prodotti di qualità "**MERUM**"
- Selezionato dalla Camera di Commercio di Firenze per rappresentare ***l'Eccellenza degli Oli Toscani*** nel Mondo

**2005** | **1° classificato** nella categoria Biologica al **Concorso Nazionale Montiferru**

- **1° classificato** come **Miglior Olio Toscano** sulla Guida "**C'è Olio ...e Olio in Toscana**" - Carlo Cambi Editore- Edizione 2005