

L'OLIO SAN GIULIANO DI ALGHERO SVETTA NEL MONDO: CONQUISTA QUATTRO ORI ALL'INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION DI NEW YORK

Nella foto: tre generazioni Fam. Manca al nuovo Podere Santa Barbara

L'olio San Giuliano svetta nel club mondiale dell'olio d'oliva. Al prestigioso concorso International Olive Oil Competition l'azienda sarda di Alghero, che vanta un secolo di storia, ha conquistato ben quattro medaglie d'oro. Il massimo riconoscimento è stato assegnato dalla giura – che ha valutato oltre 900 concorrenti provenienti da tutto il mondo – a Primèr, il Fruttato, il Biologico e l'Originale. Quattro oli italiani sul gradino più alto del podio che hanno contribuito a valorizzare l'offerta nazionale presente alla manifestazione.



Le quattro medaglie confermano lo sviluppo della qualità di un prodotto con una storia secolare che riesce a farsi apprezzare nel mercato contemporaneo e nel contesto mondiale. “Ci aspettavamo dei buoni risultati, ma questo riconoscimento supera ogni nostra aspettativa – commenta Pasquale Manca, amministratore delegato dell'azienda di famiglia -. Partecipiamo al concorso da diversi anni, nell'edizione precedente abbiamo conquistato 2 ori e due argenti e questo ulteriore attestato di qualità conferma che la giura ha premiato la nostra costanza nello sviluppo della qualità del prodotto”.

L'azienda sta consolidando la propria appartenenza al club esclusivo dei primi cento produttori mondiali di olio d'oliva, frutto di un'attenzione costante alla qualità confermata da circa 300 riconoscimenti nazionali ed internazionali: “Il nostro olio, declinato in più referenze, è presente da qualche anno nelle due più importanti graduatorie mondiali, una spagnola ed una americana, che censiscono i primi cento produttori di olio evo del mondo. Un ranking dove abbiamo il potenziale per scalare ulteriori posizioni – aggiunge Pasquale Manca – e i riconoscimenti di New York ci confortano in questo senso”.



Bene i premi e buona l'annata: “La qualità è stata ottima, sotto ogni punto di vista”. Non può mancare una riflessione sugli

effetti del lockdown da parte dell'amministratore delegato del gruppo: "Sul versante del fatturato, ovviamente, anche noi stiamo risentendo degli effetti dell'emergenza sanitaria. Speriamo di recuperare nei prossimi mesi".



La campagna olearia 2019/2020 è andata molto bene per l'azienda San Giuliano anche per i tanti riconoscimenti internazionali assegnati. A iniziare dalla presenza nel ranking Evooleum ovvero la guida ai top 100 del mondo edita da Mercacei. Alle quattro medaglie d'oro di New York si aggiungono un argento e un bronzo al Los Angeles International Olive Oil Competition, mentre al concorso internazionale Zurich Olive Oil si contano una medaglia d'argento e due di bronzo. Prestigiosa anche la medaglia d'oro vinta per il Bosana al Monocultivar Olive Oil Competition e l'argento per il biologico al Biol Prize. Gambero Rosso ha assegnato la valutazione massima, le 4 foglie, al Bosana e Slow Food Italia il riconoscimento di olio eccellente a Primè e Bosana.

Una azienda familiare con radici antiche, un secolo di storia, ben piantate in Sardegna, più precisamente nel territorio di Alghero, ma con una forte vocazione al confronto internazionale e alla innovazione costante in campo agricolo e nei processi produttivi. La San Giuliano con i suoi 167.495 ulivi produce un eccellente olio extra vergine di oliva proveniente da un'attenta selezione di cultivar che consentono di presidiare quei segmenti che l'azienda ha individuato a livello nazionale ed internazionale. Qualità, tradizione, innovazione sono i principali ingredienti che caratterizzano le attività della famiglia Manca.

