













## L'ORO DEI BRUZI 2018

## CONSEGNATI I PREMI ALLE NOVE IMPRESE VINCITRICI

## PRESENTATA LA GUIDA AI MIGLIORI OLI DI OLIVA DELLA PROVINCIA DI COSENZA

## **ALGIERI: PRONTI A COSTITUIRE L'OLEOTECA REGIONALE**

COSENZA giovedì 12 luglio 2018 Premiate le aziende che hanno vinto il concorso "L'Oro dei Bruzi 2018", giunto alla V edizione. Consegnati i riconoscimenti giovedì 12 luglio nella sala Petraglia della Camera di Commercio di Cosenza.

"Frantoio Figoli Tommaso di Corigliano Calabro, "Tenuta Fabiano - Angelo Fabiano Spa di Castiglione cosentino" e Madreterra di Edoardo Giudiceandrea di Calopezzati sono rispettivamente primo, secondo e terzo classificato nella categoria Fruttati intensi.

"Azienda agricola dei Marchesi Gallo di Castrovillari, Azienda agricola Laino Rosa di Cerchiara di Calabria e Società agricola Doria a.r.l. di Cassano all'Ionio sono i primi tre classificati nella categoria Fruttati medi.

Per la categoria Fruttati leggeri si è aggiudicato il primo posto "Bio fattoria sociale Marinello di Cervicati". Seguono "Olearia Geraci Srl" di Corigliano Calabro e "Frantoio Acri di Acri Giovanni di Rossano Calabro".

Presentata anche la Guida "L'Oro dei bruzi 2018", selezione degli oli extravergini della provincia di Cosenza. Un viaggio nelle caratteristiche del prodotto e nella storia di 35 imprese.

«Il concorso "L'Oro dei Bruzi" continua nella sua funzione di rafforzare l'impegno messo in campo dalla Camera di Commercio di Cosenza nel valorizzare le produzioni uniche e di eccellenza del comparto olivicolo. Le aziende hanno recepito questo messaggio e, infatti, aumenta il numero di imprese che partecipano al concorso. Aziende condotte da imprenditori attenti e lungimiranti che credono fermamente nel sistema dell'eccellenza e nella forza della comunicazione identitaria.

Un premio e una guida sono due elementi essenziali. Ma il percorso continua fino alla costituzione di una Oleoteca regionale che diventi punto di riferimento stabile per un settore così decisivo per le imprese e i consumatori, l'intera galassia del food.

Un progetto ambizioso in grado di rispondere alla visione della Camera di Commercio di Cosenza che, anche con il laboratorio chimico e merceologico di Promocosenza, continua a formare e informare.

Quello di oggi è un appuntamento consolidato, che è entrato a far parte del nostro calendario. Uno degli eventi da segnare in rosso. Perché è un incontro tra la sapienza antica e la voglia di esportare eccellenza. Dietro grandi risultati c'è lavoro, fatica, sudore, responsabilità. Essere imprenditori non è mai facile».

E' quanto ha affermato Klaus Algieri, presidente della Camera di Commercio di Cosenza intervenendo prima della consegna dei premi. A moderare l'evento Erminia Giorno, segretario generale della Camera di Commercio di Cosenza. E' intervenuto anche il capo panel Massimiliano Pellegrino.

Consegnati gli attestati ai partecipanti del "Corso di formazione per assaggiatori di oli vergini di oliva" e del "Ciclo 20 sedute di assaggio degli oli vergini di oliva", organizzati e realizzati da Promocosenza.

All'evento erano presenti i digital promoter del Punto Impresa Digitale (PID) per supportare la aziende nella compilazione di un test di autovalutazione sulla maturità digitale.