



Comunicato stampa

## La Camera di Commercio di Cosenza celebra l'olio di pregio con il Premio Elaioteca Dieta Mediterranea

*La XIII edizione dello storico "Oro dei Bruzi" celebra qualità, imprese, giovani e territorio.*

*Il presidente Klaus Algieri: "Dietro ogni bottiglia ci sono sacrifici, identità, futuro e un pezzo del nostro territorio".*

**Cosenza, 27 maggio 2026** – La Camera di Commercio di Cosenza ha celebrato, nella sede di Cantinella di Corigliano-Rossano, la **XIII edizione** dello storico concorso "Oro dei Bruzi", oggi evoluto nel nuovo "**Premio Elaioteca Dieta Mediterranea**", progetto che amplia la visione del concorso trasformandolo in uno strumento permanente di valorizzazione delle eccellenze olivicole e agroalimentari del territorio.

Una serata partecipata che ha unito imprese, chef, studenti e operatori del settore nel segno della qualità, della Dieta Mediterranea e della cultura dell'olio extravergine di oliva.

"L'olio è l'oro del nostro territorio. Dietro ogni bottiglia ci sono il lavoro di generazioni, sacrifici, competenze e identità. Oggi più che mai dobbiamo saper raccontare il nostro prodotto e sensibilizzare i consumatori al valore della qualità", ha dichiarato il presidente della Camera di Commercio di Cosenza, **Klaus Algieri**, nel corso del suo intervento istituzionale.

Il presidente ha sottolineato il ruolo della Camera nel sostenere le imprese e promuovere un modello produttivo fondato su autenticità, qualità certificata e valorizzazione territoriale: "La nostra missione resta quella di accompagnare le eccellenze del territorio verso mercati sempre più competitivi e consapevoli".

Nel corso dell'evento sono state consegnate le targhe della **Carta Oli 2026** alle **31 aziende selezionate**, protagoniste di un percorso che punta a promuovere gli oli extravergini della provincia di Cosenza attraverso attività di marketing territoriale, promozione e networking legate all'Elaioteca Dieta Mediterranea.

Momento centrale della serata è stata la premiazione delle aziende vincitrici del concorso, suddivise nelle categorie Fruttato Leggero, Medio e Intenso.

Per la categoria **Fruttato Leggero** il primo premio è andato ad **Antico Frantoio Lopes**, secondo posto per **Azienda Agricola Satima di Converso Francesco** e terzo posto per **Frantoio Oleario Andrea Scura**.

Per il Fruttato Medio primo classificato **Terre del Lao** con "Il Prelibato", secondo posto per **Tenute Librandi Pasquale** con "Carolea" e terzo posto per **La Molazza** con "Coriolanum".

Nella categoria Fruttato Intenso primo premio ad **Azienda Agricola Marchesi Gallo**, secondo posto per **Madreterra** con "Nicola" e terzo classificato **Frantoio Converso** con "Saecularis".

Grande attenzione è stata dedicata anche alle nuove generazioni, con la premiazione degli studenti **dell'Istituto "E. Majorana"** coinvolti nei percorsi PCTO e il riconoscimento assegnato all'Istituto per il prestigioso risultato ottenuto al Premio Ercole Olivario Future – Sezione Renisa.

A chiudere la manifestazione lo showcooking dedicato agli oli vincitori, che ha visto protagonisti nove chef provenienti dal panorama della ristorazione calabrese e nazionale, chiamati a trasformare l'olio extravergine in elemento centrale dell'esperienza gastronomica.

Lo showcooking è stato vinto dallo chef **Biagio Girolamo** di Gaudioso Catering.