



## **L'edizione 2021 di LODO assegna i premi alle eccellenze degli oli extravergine d'oliva di tutto il mondo**

*In occasione del trentennale del più antico e prestigioso concorso dedicato al mondo dell'olio è nata una guida che porta alla scoperta dei sapori, dei territori e dei sacrifici che si celano dentro una bottiglia*

Con i suoi trent'anni di vita, festeggiati allo scadere di questo 2021, L'Orciolo d'Oro è il primo, il più antico, e quello che vanta il più grande prestigio internazionale, tra i concorsi dedicati all'olio extravergine d'oliva. Un'edizione speciale quella di quest'anno che, accanto ai nomi dei vincitori dell'annata 2021, ha visto nascere LODO guide. Una guida internazionale (disponibile sia in italiano che in inglese) e che è già sugli scaffali delle librerie (oppure ordinabile direttamente sul sito [www.lodo-guide.com](http://www.lodo-guide.com)) che racconta e celebra le produzioni delle aziende olivicole internazionali d'eccellenza. “Non è un elenco asettico, ma il racconto di incontri con i migliori produttori di olio extravergine di oliva del mondo. Abbiamo voluto raccogliere le loro storie, la loro passione, ma anche i loro sacrifici che ogni giorno fanno per regalarci oli semplicemente straordinari”, racconta Manuela Vigo, che raccogliendo il testimone della madre, Marta Cartoceti, ha fatto di LODO e di LODO Guide dei punti di riferimento internazionali per il mondo dell'evo.

Sono 49 i riconoscimenti assegnati da LODO. Ognuno racchiude un'eccellenza, una peculiarità che fa dell'olio o dell'azienda premiata un unicum all'interno del panorama internazionale. Tra queste si segnala l'Azienda Agricola Mandranova, una realtà siciliana che opera nella zona di Agrigento che si è aggiudicata il premio Azienda dell'Anno. È a Vincenzo Signorelli Olivicoltore che, invece, è andato il premio Nuova Azienda, per le nuove produzioni di alta qualità. Il Pink Planet Award, un riconoscimento speciale assegnato ad una azienda tutta al femminile che ha dimostrato di portare avanti un lavoro con coraggio e tenacia in un ambiente imprenditoriale non sempre favorevole, è andato a Gabrielloni Elisabetta e Gabriella snc, azienda che ha sede a Macerata, nelle Marche. Un premio particolarmente sentito è il Lodo Design Award. Un premio per cui si è spesa in prima persona Gisella Borioli, giornalista e art-director, che ha sempre unito la moda al design e all'arte, con una visione a 360 gradi della creatività contemporanea, apripista del Fuorisalone diffuso nei District di Milano e insignita dell'Ambrogino d'Oro della Città di Milano nel 2014. Un riconoscimento che per questa edizione è finito nelle mani della greca Pamako Monovarietal Tsounati Organic, che grazie alla loro bottiglia, all'etichetta e al packaging nella loro totalità, è riuscita a rappresentare uno stile. Tra le menzioni speciali si segnala Olio Schinosa La Coratina, di Trani, scelto dallo chef Mauro Uliassi, un tre stelle Michelin, a capo del ristorante che porta il suo nome a Senigallia.

All'interno della nuova guida LODO una sezione speciale è dedicata ai Volti dell'Olio. Si tratta di un progetto fotografico curato dagli scatti di Gianmarco Chierogato, che tramite i volti dei patron delle aziende vincitrici è riuscito a immortalare la passione, il sacrificio, l'amore e l'anima dei territori di provenienza dei produttori.

E per LODO del prossimo anno sono già aperte le iscrizioni che possono essere fatte esclusivamente collegandosi al sito [www.lodo-guide.com](http://www.lodo-guide.com)