



TISKOVNA KONFERENCIJA PREZENTACIJA I PODJELA VODIČA FLOS OLEI 2019

08.03.2019. | Wine&Heritage Hotel Roxanich | Motovun

ČETVRTU GODINU ZAREDOM ISTRA JE NAJBOLJA MASLINARSKA REGIJA SVIJETA

Ukupno 79 istarskih maslinara uvršteno je u prestižnom vodiču Flos Olei

Među 500 EDMU svijeta 15,8% dolaze iz Istre

**U TOP/20 Oleum Maris iz Vodnjana proglašen
najboljom „tvrtkom u uzletu“ na svijetu**

Najbolja regija na svijetu što se tiče ekstra djevičanskog maslinovog ulja je ponovo Istra i to četvrti puta za redom u pobjedničkom nizu. Neizmjeriv je to uspjeh za ovaj zeleni poluotok gdje tradicija maslinarstva traje više od dva tisućljeća.

Poznato je da je ekstra djevičansko maslinovo ulje vrlo cijenjena namirnica jer sadrži brojne blagotvorne sastojke, a znanstveno je dokazano da sadrži i ljekovita svojstva te se nalazi na samom vrhu ljestvice začina, prema tome ne čudi što se smatra glavnim sastojkom popularne Mediteranske dijete.

Istarska ekstra djevičanska maslinova ulja su definitivno iz godine u godinu sve kvalitetnija, a broj istarskih maslinara u jedinom svjetskom vodiču ekstra djevičanskih maslinovih ulja **Flos Olei** konstantno raste.

Deseto jubilarno izdanje vodiča **Flos Olei 2019.** nudi uvid u rezultate pomnog degustiranja velikog broja uzoraka, prezentirajući maslinarstvo iz 52 zemlje s pet kontinenata. U popularnoj publikaciji, koja se smatra biblijom ekstra djevičanskih maslinovih ulja, uvršteno je 81 ulje iz Hrvatske od kojih je čak 79 uzoraka iz Istre, a dva iz Dalmacije. Pritom, većina maslinara postigla je bolje rezultate u odnosu na prethodnu godinu, što je dokaz značajnog rada na podizanju kvalitete i primjene najnovijih znanstveno-tehnoloških dostignuća u maslinarstvu.

Istarski maslinari našli su se tako u društvu točno 500 najboljih maslinovih ulja svijeta, što znači da u svjetskoj proizvodnji vrhunskih ekstra djevičanskih maslinovih ulja Istra ima udio od čak 15,8 posto. Ovakav svjetski uspjeh zasigurno pridonosi brendiranju Istre kao gastronomske destinacije obzirom da je ekstra djevičansko maslinovo ulje glavni dodatak jelima i osnovni prehrambeni proizvod prehrane na Mediteranu, a cijenjen je gotovo svugdje u svijetu zbog svojih organoleptičkih i ljekovitih svojstava.

Ukupno je za organoleptičku analizu dostavljen 81 uzorak, od kojih je 79 zadovoljilo stroge kriterije profesionalnog međunarodnog panela. Podsjećamo, lani je Istra bila prva, ali tada sa rekordnih 75 uključenih istarskih maslinara, što znači da su ove godine uvrštena dodatna četiri nova maslinara. U odnosu na proteklu godinu, trideset posto maslinara, preciznije njih 26, unaprijedilo je svoje ocjene.

U klasi "**extra kvalitetnih maslinovih ulja**" koji su osvojili od 95 do maksimalnih 100 bodova nalazi se 14 istarskih ulja, dok je u kategoriju "**Odličnih ulja**" uvršteno nevjerojatnih 15. Konkurencija je kao i ranijih godina bila iznimna, uz ekstra djevičanska ulja iz Italije, Francuske, Španjolske, Grčke, Portugala, ali i Kine, Japana, Brazila, Indije.

Četiri istarska proizvođača - **Obitelj Ipša, Agrofin - Mate, Olea B. B. i OPG Enio Zubin** - postigla su ogroman uspjeh i svojim uljima ostvarili izvanrednih 97 bodova, dok su 96 bodova osvojila čak pet maslinara, a po 95 boda njih pet.

Pored toga, u kategoriji **TOP/20** ekstra djevičanskih maslinovih ulja svijeta, gospodarstvo "**Oleum Maris**" iz Vodnjana proglašeno je najboljom „tvrtkom u uzletu“ na svijetu te zasjalo na listi "**Najboljih 20**" na svijetu.

Veliki uspjeh istarskih maslinara, **župan Istarske županije Valter Flego**, komentirao je na sljedeći način:

- „*Nakon što smo nedavno uspjeli zaštititi istarsko extra djevičansko ulje oznakom izvornosti na razini EU, stiže nam još jedna odlična vijest. Istra je četvrti put zaredom proglašena najkvalitetnijom maslinarskom regijom svijeta s najvećim brojem uvrštenih maslinara u renomiranom vodiču Flos*

Olei. Dokazuje to da su istarska maslinova ulja poznata i cijenjena na svjetskoj razini, čime se neizmjerljivo ponosimo. Međutim, na tome nećemo stati. Nastavljamo sa zaštitom i naših ostalih izvornih proizvoda, poticanjem ekološke proizvodnje te razvojem Istre kao BIO regije“.

Turistička zajednica Istarske županije od samog početka koordinira istarske maslinare te se smatra sponom između uljara i rimske izdavačke kuće. Slijedom toga, a vezano za titulu Istre kao najbolje maslinarske regije, **direktor TZ Istarske županije Denis Ivošević** izjavio je sljedeće:

- *„Projekt Cesta ekstra djevičanskog maslinovog ulja na najbolji mogući način pokazuje uspješnost suradnje privatnog i javnog sektora. Javni sektor je omogućio okruženje i uvjete podizanja novih nasada. Turizam je u svemu tome prepoznao izuzetan potencijal. Pokrenuo je edukacije, javno mnijenje, projektno postavio i organizirao turistički proizvod, te stavio istarske maslinare u poziciju da svojim znanjem, trudom i inovativnošću pokažu cijelome svijetu da istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje spada u sam svjetski vrh ekstra kvalitete. I ne samo to, nigdje na svijetu nema na tako malom prostoru kao što je Istra, toliko lijepih, kvalitetno opremljenih i profesionalno organiziranih i vođenih maslinarskih itinerera koji su danas prava turistička atrakcija“.*

Marco Oreggia, osnivač i izdavač čuvenog vodiča Flos Olei te jedan od najutjecajnijih opinion lidera po pitanju ekstra djevičanskih maslinovih ulja svake godine gostuje na svečanosti prezentacije i dodjele vodiča u Istri, a što se tiče uspjeha istarskog maslinovog ulja dao je sljedeći komentar:

- *" Flos Olei 2019 - vodič u svijet ekstra djevičanskog maslinovog ulja dostigao je svoj deseti rođendan te zadržao netaknut pogled prema visokokvalitetnom ekstra djevičanskom maslinovom ulju. Na međunarodnoj razini jednoglasno se smatra najznačajnijom publikacijom sektora te se sve više predstavlja kao atlas koji u dubinu opisuje maslinarstvo diljem svijeta: 500 izvrsnih proizvođača iz 52 zemlje sa pet kontinenata. Među njima, Hrvatska, koju gotovo u cijelosti zastupa istarska regija, tako mala u usporedbi s tradicionalno proizvođačkim divovima, postaje definitivno vidljiva u opsegu*

te se u cjelovitom pogledu predstavlja kao stvarnost visoke kvalitete koja seže od Europe do Amerika, od Sjeverne Afrike do Bliskog istoka, pa sve do Indije, Kine, Japana, Australije i Novog Zelanda. Prošlo je 15 godina otkako je Istra debitirala u našem vodiču. Bile su to godine velikog rasta, zahvaljujući vitalnom institucionalnom impulsu koji je prepoznao potencijal te je valorizirao sektor na način da je podržao proizvođače te ih pratio, bilo u procesu oporavka tradicije koja je u Istri čvrsto ukorijenjena, bilo u poboljšanju razine kvalitete. Danas možemo reći da su OPG-ovi napokon procvjetalili: nasadi se šire i rastu, a značajna su i ulaganja u tehnologiji. Nekada su to bila mala obiteljska imanja, koja su postupno postala i postaju veće i strukturiranije tvrtke u stanju povećati svoju proizvodnju te se predstaviti na međunarodnim tržištima“.

Osim toga, svoj je komentar dodala i novinarka **Laura Marinelli** te izjavila sljedeće:

- *"Sektor uzgoja maslina u Istri ima odličan potencijal koji s vremenom može učiniti teritorij prepoznatljivim poput drugih renomiranih europskih regija s konsolidiranijom tradicijom. Istra je uspjela napraviti veliki iskorak jer su proizvođači od samog početka uložili svoj trud u kvalitetu i biološku raznolikost. Drugim riječima, imali su intuiciju da se usredotoče na bogatu panoramu autohtonih kultivara i na osobita svojstva dobivenih ekstra djevičanskih maslinovih ulja“.*

Ove godine u okviru same konferencije za tisak i prezentacije vodiča, Turistička zajednica Istarske županije je prvi puta ugradila i dva stručna predavanja. Prvo će održati **Marco Oreggia** koji će prisutnima pojasniti kako Istra dodatno može podignuti razinu prezentacije i promocije ekstra djevičanskog maslinovog ulja. O načinu kako dodatno poraditi na aromatici ulja, o važnosti čovjeka koji upravlja procesom prerade maslina te odabiru i načinu ekstrakcije maslinovog ulja u cilju podizanja kvalitete prerade, govorit će **Duccio Morozzo della Rocca**, jedan od značajnijih stručnjaka za stilstiku ekstra djevičanskih maslinovih ulja. Time je TZ Istarske županije željela da istarski maslinari iz prve ruke dobiju najnovija saznanja iz svijeta tehnologije prerade EDMU, jer vjeruje da istarska maslinova ulja imaju još veći potencijal od postojećeg te da on još mora biti otkriven.

FLOS OLEI 2019

Flos Olei, dvojezični talijansko-engleski vodič kroz vrhunska svjetska ekstra djevičanska maslinova ulja, ove godine obilježava svoje jubilarno deseto izdanje. Izdavači i urednici su diplomirani agronom Marco Oreggia, gastronominar i profesionalni kušač maslinovih ulja, ujedno osnivač vodiča, jedan od najutjecajnijih opinion lidera po pitanju ekstra djevičanskih maslinovih ulja, te Laura Marinelli, novinarka i kušačica maslinovih ulja. U realizaciji vodiča sudjeluju i talijanski te međunarodni kušači i drugi stručnjaci za maslinova ulja. Stručnjacima i potrošačima Flos Olei je priručnik i vodič kroz upoznavanje maslinarstva s različitih aspekata. Namijenjen je, kako ističu izdavači, ljubiteljima dobre hrane i pića, ali i stručnjacima s području maslinarstva, agronomima, maslinarima, tehnolozima, kao i ugostiteljima.

Opširnije o vodiču Flos Olei 2019.

www.flosolei.com

POPIS UVRŠTENIH MASLINARA IZ ISTRE ZA RADOBLJE 2014.-2019.

	Uljar	Mjesto	Bodovi 2014	Bodovi 2015	Bodovi 2016	Bodovi 2017	Bodovi 2018	Bodovi 2019
1	Ipša, Obitelj*	Oprtalj, Livade	96	96	96	97	97	97
2	Mate*	Savudrija, Zambratija	90	92	94	95	97	97
3	Olea B. B*	Rabac	97	97	97	97	97	97
4	Zubin Enio, O.P.G. *	Umag, Buščina	92	95	95	96	97	97
5	Belci Matteo, O.P.G.	Vodnjan	96	96	96	96	96	96
6	Meneghetti	Bale, Stancija Meneghetti	96	96	96	96	96	96
7	Tonin	Vodnjan	95	96	96	96	96	96
8	Zigante Giancarlo, O.P.G.	Grožnjan	95	95	95	95	96	96
9	Buršić, O.P.G.	Brtonigla, Nova Vas	90	92	92	94	95	96
10	Basiaco Franco, OPG	Buje	95	95	95	95	95	95
11	Chiavalon, O.P.G.	Vodnjan	94	94	95	95	95	95
12	Agroprodukt	Vodnjan	89	92	92	92	94	95
13	Grubić, Obitelj	Bale	92	92	92	94	94	95

14	Negri Olive	Raša, Trget	92	93	94	94	94	95
15	Al Torcio, Uljara	Novigrad	92	92	93	93	94	94
16	Paulišić - Oliveri, OPG	Kaštelir	85	89	-	91	93	93
17	Agrolaguna	Poreč	90	93	94	94	94	92
18	Babić, Uljara	Novigrad	88	90	91	91	92	92
19	Baliža, OPG	Vodnjan	93	93	91	90	91	92
20	Capo	Brtonigla	90	91	91	91	91	92
21	Cadenela	Vodnjan	-	-	-	86	90	92
22	Oleum Maris	Vodnjan	81	85	86	87	90	92
23	Činić Nino, OPG	Buje, Krasica	88	88	-	88	91	91
24	Cossetto, OPG	Buje, Krasica	89	91	-	91	91	91
25	Brist Olive	Vodnjan, St. Margherita	88	88	90	90	90	91
26	Torkop	Buzet, Sovinjak	90	91	91	91	91	90
27	Antonac Đino, OPG	Grožnjan	88	88	89	89	90	90
28	Geržinić Marko, OPG	Vižinada	88	89	89	90	90	90
29	Zanini Guido, OPG	Rovinj, Barat	89	90	90	90	-	90
30	Antolović Viviano, OPG	Grožnjan	86	86	88	88	89	89
31	Ipša Marija, OPG C. Maršić	Oprtalj	87	89	-	89	89	89
32	Primizia	Brtonigla	85	86	86	89	89	89
33	Aminess/Vergal	Novigrad, Karpinjan	85	85	85	-	87	89
34	Lupić, OPG*	Bale						89
35	Dobravac	Rovinj	86	87	87	88	88	88
36	Vošten Mario, OPG	Sveti Lovreč	87	87	87	88	88	88
37	Čeko Filip, OPG	Umag, Finida	84	86	86	-	87	88
38	St. San Antonio	Vodnjan	87	-	-	89	87	88
39	Grabunđa Andrea, OPG	Ližnjan, Šišan	-	-	-	85	87	88
40	Monte Rosso	Umag, Crveni Vrh	-	85	85	85	87	88
41	Palčić Petar, OPG	Brtonigla, Fiorini	-	-	-	-	86	88
42	Valenzan	Bale	-	-	-	84	86	88

43	Stojnić, Anton i Nivio, OPG	Tar-Vabriga	84	85	85	86	-	88
44	Stipančić, OPG Cornia Losa	Vodnjan	84	-	84	85	85	87
45	Kocijančić Igor, OPG	Kaštelir	-	-	-	-	88	87
46	Clai d.o.o.	Buje, Krasica	-	-	-	-	87	87
47	Crnobori Mario, OPG	Medulin, Banjole	-	87	87	-	87	87
48	Šarić Valter, OPG Olea Prima	Vodnjan, San Antonio	-	85	85	87	87	87
49	Galić Boris	Grožnjan, Kostanjica	-	83	-	83	87	86
50	Grgorinić, OPG	Pula	86	86	86	-	86	86
51	Komarija	Cerovlje, Draguč	-	-	-	-	86	86
52	Bellani Francesco, OPG	Piće, Sveta Katarina	-	-	-	-	85	86
53	Brajko Kristjan, OPG	Buje, Momjan	83	-	-	85	85	86
54	Kozlović**	Buje, Momjan						86
55	Cergna Sergio, OPG	Bale	-	-	-	85	85	85
56	Dolija 08	Marčana, Krnica	-	-	-	85	85	85
57	Pucer Diego Obitelj	Grožnjan	-	-	84	84	85	85
58	Franković Josip, OPG	Buje	-	-	-	-	83	85
59	Olivo Monte Cucco	Buje, Monte Cucco	-	-	-	-	83	85
60	Kalčić	Vrsar	-	-	-	82	-	85
61	Bogu na vrh, OPG	Rovinj, Sveta Cicilija	-	82	82	-	-	85
62	Pajić Evelina, OPG**	Fažana						85
63	San Tommaso**	Rovinj, Laco Di Ran						85
64	Rakovac, OPG	Poreč, Rakovci	-	-	-	85	85	84
65	Vižintin Goran OPG	Buje, Baredine	82	83	-	-	84	84
66	Vrh, OPG**	Marčana, Krnica						84
67	Škabe**	Pula						84
68	Baioco uljara	Vodnjan, Galižana	-	-	-	-	83	83
69	Quieto Zajednički Obrt	Novigrad, Bužinija	-	-	80	-	82	83
70	Has Denis , OPG**	Buzet, Sveti Donat						83
71	Olivetum Posavianus**	Cerovlje, Račićki Brig,						83

72	Aurora Volarević, OPG**	Labin, Sveta Nedelja							83
73	Diego Jurišević, OPG**	Novigrad, Bužinija							83
74	Forlani Ennio, OPG**	Vodnjan							83
75	Nonno Bruno, uljara	Medulin, Banjole	-	81	83	-	83		82
76	Kaldenhoff Katica, OPG	Vodnjan, Sveti Kirin	-	-	-	-	82		82
77	Bernobich	Višnjan, Markovac	-	-	-	-	80		82
78	Kocijančić Igor, OPG	Novigrad	-	-	-	-	80		82
79	Bartolić Silvano, OPG**	Poreč							81
80	Cuj - Wine&Olive Oil	Umag	-	91	91	92	92		-
81	Červar, Franko	Novigrad	85	86	87	88	88		-
82	Cernaz, OPG	Grožnjan	86	-	86	86	87		-
83	Olive Charm	Umag	83	84	84	87	87		-
84	Fero Davor, OPG	Motovun	-	-	85	-	86		-
85	Pincin - Monticello, Edo	Grožnjan, Završje	85	85	-	-	86		-
86	Stojnić Anton i Nivio	Tar-Vabriga	84	85	85	86	86		-
87	Tanger	Medulin	-	-	-	-	86		-
88	COOP Porec	Sveta Lovreč	-	-	-	85	85		-
89	Krbavčić Loredana, OPG	Baderna	-	-	-	-	84		-
90	Cesar, Božić Vlado	Kaldir	-	-	-	-	83		-
91	Damaval	Buje	-	82	-	82	82		-
92	Šibiba	Vodnjan	94	-	-	-	-		-
93	Benvegnù, uljara	Krasica	86	-	-	-	-		-
94	Mahne Paolo	Kaštelir Labinci	86	-	-	-	-		-
95	Peteh Monte Cavalle, OPG	Rovinj	84	-	-	-	-		-
96	Reale	Brtonigla	87	90	90	90	-		-
97	Vina Cattunar	Brtonigla	-	-	-	85	-		-
98	Extraistriani	Kaštelir	-	-	-	85	-		-
99	Vigini Dario, OPG	Momjan	-	81	-	85	-		-
100	Prekalj Danijel, OPG	Labinci	-	82	82	84	-		-

101	Zlatni Brig uljara	Cerovlje	-	81	82	82	-	-
102	Musizza, OPG	Tar - Vabriga	89	89	90	-	-	-
103	Vandelić Damir, OPG	Rovinj	-	83	83	-	-	-
104	Kmet Flavio, OPG	Umag	86	86	-	-	-	-
105	Pinezić, OPG	Tinjan	-	86	-	-	-	-

* **Winner 2019**

** **New**

Svečana konferencija za tisak, prezentacija i podjela vodiča upriličena je u Wine&Heritage Hotelu Roxanich u Motovunu s početkom u 11:30 sati.

Vodiče Flos Olei dodjeljuju urednik Marco Oreggia i direktor TZ Istarske županije Denis Ivošević.

www.istra.hr/flosolei

Turistička zajednica Istarske županije
Motovun - Montona, 8. ožujka 2019.