



**TISKOVNA KONFERENCIJA
PREZENTACIJA I PODJELA
VODIČA**

**FLOS
OLEI
2023**

09.03.2023. | Restaurant Stara škola – La Vecchia Scuola | Krasica - Buje

ISTRA IZ GODINE U GODINU MEĐU NAJBOLJIM MASLINARSKIM REGIJAMA SVIJETA

Prestizni vodič ove godine nagradio 56 istarskih maslinara

Među apsolutnim pobjednicima na listi The Best, jedina iz Hrvatske, uvrštena je uljara Mate iz Savudrije, proglašena „Imanjem godine“

U četrnaestom izdanju prestižnog vodiča **Flos Olei**, takozvanoj bibliji za ekstra djevičanska ulja svijeta, tradicionalno je uvršten izuzetno velik broj uljara, točnije, njih 57 iz Hrvatske **od kojih je 56 iz Istre**, što je od posebne važnosti s obzirom da su u publikaciju uvrštena ulja iz cijelog svijeta – 56 maslinarskih nacija s 5 kontinenta.

Istarski su se maslinari tako našli u društvu **500 najboljih s ukupnim udjelom od čak 11 posto**. Pritom vrijedi istaknuti da je velik broj postigao još bolje rezultate nego lani, što je dokaz značajnog rada na podizanju kvalitete i primjene najnovijih znanstveno-tehnoloških dostignuća u maslinarstvu.

Flos Olei, svojevrsni atlas svjetskog maslinarstva, kojeg potpisuje poznati novinar i enogastronomski kritičar **Marco Oreggia** u suradnji s **Laurom Marinelli**, novinarkom specijaliziranom za područje enogastronomije, međunarodnog je karaktera, a objavljuje se kroz tri izdanja: talijansko-engleskom, talijansko-kineskom i talijansko-španjolskom.

Autori prilično hvale Hrvatsku, posebno Istru, te ističu da je vrlo pogodna za uzgoj maslina zbog povoljne klime i izvrsnog sastava tla kao i da se diči rasprostranjenošću maslinika uz obalu, u Dalmaciji, na otocima i prije svega na istarskom poluotoku. Naglašavaju i da se posljednjih godina bilježi izniman porast maslinarskih nasada te snažno ulaganje u tehnologiju posljednje generacije, što dovodi do odlučujućeg kvalitativnog rasta finalnog proizvoda.

Ne čudi stoga što je **56 maslinara iz Istre proizvelo toliko kvalitetno ekstra djevičansko maslinovo ulje da zaslužuje prestižnu nagradu, odnosno uvrštenje u posljednje, četrnaesto izdanje Flos Oleia**.

Hall of Fame

U Flos Oleiu posebno se ističu dvije TOP klase: **Hall of Fame** uključuje popis tvrtki koje su dosegle takvu razinu izvrsnosti da zaslužuju priznanje za karijeru i to uz najvišu ocjenu 100/100. U izdanju za 2023. riječ je o ukupno osam imanja - tri iz Španjolske i pet iz Italije.

The Best

Još jedna TOP kategorija je **The Best** koja donosi popis imanja, ove godine njih 24, kojima se dodjeljuju nagrade za kvalitetu u različitim kategorijama. Dodjela nagrade ne ovisi toliko o organoleptičkim vrijednostima predstavljenih maslinovih ulja, koliko o kvalitativnoj postojanosti svakog proizvođača tijekom godina i o dodanoj vrijednosti koju donosi području na kojem se nalazi. Poznato je da, nakon nekoliko mjeseci trajanja, ekstra djevičanskom maslinovom ulju postupno počinju opadati organoleptička svojstva pa se kroz ovu publikaciju ne žele striktno vezati priznanja uz podvige pojedinog ulja, već proglasiti proizvođači uz titulu „Imanje godine“, „Imanje u nastajanju“, „Zelena tvrtka“, „Organska proizvodnja“, „Ekološka održivost“, zatim „Uvoznik godine“, „Biološka proizvodnja“ i sl.

Uljara MATE Aleksandre Vekić iz Savudrije proglašena je „Imanjem godine“, dok je prošle godine nagradu **The Best** osvojio Franko Červar iz Novigrada kao najbolji u kategoriji monosortnog ulja srednje voćnosti.

„Čestitam svim našim uljarima koji su uvršteni u 14. izdanje renomiranog vodiča Flos Olei. Istra je i ovog puta pokazala da ima vrhunska ekstra djevičanska maslinova ulja i da može konkurirati kvalitetom na svjetskoj razini. Upravo je to formula uspjeha koju godinama potičemo: biti najbolji u onome što radimo. Istarska županija nastavlja i dalje biti partnerom i podrškom kako našim uljarima, tako i cijelom poljoprivrednom sektoru, za koji smo u ovogodišnjem proračunu osigurali gotovo 4,2 milijuna eura.“ izjavio je istarski župan **Boris Miletić**.

„Istra je od svog prvog ulaska u ovo izdanje, 2010. godine, odmah zauzela važnu ulogu te se pozicionirala među najbolje maslinarske regije svijeta. Kako to izgleda ove godine dovoljno govori činjenica da Istra ima 56 uvrštenih maslinara, a važno je istaknuti da na ocjenjivanje pristigne do tisuću uzoraka iz cijelog svijeta, da profesionalni panel provjerenih kušača ocjenjuje u organoleptičkom smislu sve pristigle uzorke, da se nakon toga radi selekcija 500 najboljih na svijetu te da unutar 500 najboljih Istra ima svojih 56, što je zaista imponantno. Iako to znamo već dugi niz godina, mislim da je od izuzetne važnosti da osvijestimo činjenicu da u niti jednoj disciplini, niti jednoj gospodarskoj grani, sportu ili bilo kojem drugom važnom natjecanju ili jednostavno na mjestima gdje se stječe i potvrđuje reputacija, nemamo

*takav uspjeh kao što ga ima istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje. Na tu činjenicu jesmo itekako ponosni, no izgleda da je potrebno još jako puno posla, prije svega u našoj zemlji, potreban je onaj interni marketing i sazrijevanje saznanja naše važnosti da taj primat dobije punu i pravu vrijednost, da toga postanemo svjesni prvo u Hrvatskoj i da onda svi oni koji promiču hrvatsku gastronomiju to ponosno ističu. Među ostalim, uljara Mate Aleksandre Vekić pobijedila je u kategoriji The Best kao „Imanje godine“ te ponovo osvojila najvišu ocjenu 99.“, zaključio je **Denis Ivošević**, direktor Turističke zajednice Istarske županije.*

U vodiču je svaka država posebno predstavljena korisnim informacijama o povijesti, kulturi te proizvodnoj panorami, dok su imanja navedena na ukupno 500 kartica koje sadrže brojne detalje te opis najboljih proizvoda. Pri odabiru nagrađenih uzoraka, službeno povjerenstvo stručnih kušaća primjenjuje tehniku degustacije koja obuhvaća: olfaktivnu (mirisnu), okusnu i vizualnu analizu. Pored 500 najboljih, navedena su i dodatna 254 ekstra djevičanska maslinova ulja koja su, iako nisu odabrana, ipak prijavljena, te zaokružuju pregled za ukupno 754 ulja.

Poznato je da je Mediteran srce maslinarske proizvodnje, ali uz zemlje ovog područja, kvaliteta seže i u udaljenija mjesta koja se iz godine u godinu sve više etabliraju na međunarodnom tržištu, kao što su Argentina, Čile, Urugvaj, Južna Afrika, Australija i Novi Zeland.

FLOS OLEI 2023.

Vodič nastavlja širiti svoj pogled na svjetsku maslinarsku panoramu, zadržavajući izvorni, ambiciozni cilj: unijeti svježinu i energiju u osnovni kontekst Mediteranske prehrane, globalno konzumirane i cijenjene zbog, dokazano, višestrukog organoleptičkog i zdravstvenog djelovanja. Flos Olei se predstavlja kao instrument znanja i širenja najboljih proizvodnih primjera iz cijeloga svijeta s ciljem kvalitetnog informiranja potrošača, kako u tradicionalno proizvođačkim zemljama, tako i u onima u kojima postoji samo potrošnja. Vodič je namijenjen entuzijastima, ali i početnicima svih uzrasta te stručnjacima: proizvođačima, uvoznicima, distributerima, tehnolozima.

Opširnije o vodiču Flos Olei:

www.flosolei.com

**POPIS UVRŠTENIH MASLINARA ISTRE
U RAZDOBLJU OD 2020. DO 2023.**

	Uljar	Mjesto	Bodovi 2020	Bodovi 2021	Bodovi 2022	Bodovi 2023
1	Mate*	Savudrija, Umag	98	98	99	99
2	Ipša	Oprtalj	98	98	98	98
3	Olea B.B.	Labin	98	98	98	98
4	Chiavalon, O.P.G.	Vodnjan	95	95	95	97
5	Zubin, O.P.G.	Umag	97	97	97	97
6	Buršić, O.P.G.	Brtonigla	96	96	96	96
7	Matteo Belci, O.P.G.	Vodnjan	96	96	96	96
8	Monte Rosso	Savudrija	90	93	94	96
9	Negri Olive	Raša	95	96	96	96
10	Oliveri, O.P.G.	Kaštelir	95	95	95	96
11	Tonin	Vodnjan	96	96	96	96
12	Uljara Vodnjan	Vodnjan	96	96	96	96
13	Červar	Novigrad	88	90	92	95
14	Oleum Maris	Galižana, Vodnjan	94	94	95	95
15	Uljara Al Torcio	Novigrad	95	95	95	95
16	Damir Vandelić, O.P.G.	Bale	85	88	92	94
17	Giuseppe Lupieri-Cadenela, O.P.G.	Vodnjan	93	93	93	94
18	Grubić	Bale	94	94	94	94
19	Meneghetti	Bale	94	94	94	94
20	San Rocco - Primizia	Brtonigla	91	93	93	94
21	Zigante	Grožnjan	96	96	96	94
22	Kristjan Brajko, O.P.G.	Buje	88	89	91	92
23	Vergal	Novigrad	89	89	91	91
24	Anton Stojnić, O.P.G.	Tar-Vabriga, Poreč	88	88	90	90
25	Filip Čeko, O.P.G.	Umag	89	89	89	90

65	Marko Geržinić, O.P.G.	Vižinada, Poreč	92	90	90	90
27	Olea Prima - Šarić Valter, O.P.G.	Vodnjan	87	87	89	89
28	Petar Palčić, O.P.G.	Brtonigla	88	87	88	89
29	Ulja Komarija	Cerovlje		87		89
30	Agrolaguna	Poreč	92	90	90	88
31	Andrea Brečević-Rheos, O.P.G.	Novigrad	82	84	86	88
32	Dobravac	Rovinj	88	88	88	88
33	Grgorinić, O.P.G.	Pula	86	86	88	88
34	Valencano	Bale	88	87	88	88
35	Dean Fabijančić, O.P.G.	Buzet	82		85	87
36	Mario Crnobori, O.P.G.	Medulin	87	87	87	87
37	Stancija Collis	Rovinj		85	87	87
38	Turinela, O.P.G.	Sveta Nedelja		85	87	87
39	Igor Kocijančić, O.P.G.	Novigrad	82	84	86	86
40	Olea Magica - Adriano Nadišić, O.P.G.	Rovinj	84	86	86	86
41	Uljara Nonno Bruno	Medulin	85	85	86	86
42	Zajednički Obrt Vina Cattunar	Brtonigla			86	86
43	E Pluribus Unum	Ližnjan			83	85
44	Josip Franković	Buje	85	85		85
45	Maslinici Mlun	Buzet			81	85
46	Ursaria	Vrsar	81	85		85
47	Agroturizam Fatorić	Vižinada			84	84
48	Đani Lubiana	Vižinada			84	84
49	Mauricio Beaković, O.P.G.	Kaštelir	83	84	84	84
50	Oliventum Posavianus	Cerovlje	83			84
51	Diego Jurišević, O.P.G.**	Novigrad				83
52	Luciana Martinčić, O.P.G.**	Umag				83
53	O. & I. Ban **	Svetvinčenat				82
54	Šlajner, O.P.G.	Brtonigla		82		82

55	Terre**	Novigrad				82
56	Grozić**	Cerovlje				81
57	Wine & Olive Oil Cuj	Umag			93	
58	Franco Basiaco, O.P.G.	Buje		93		
59	Brist Olive	Vodnjan	92	92		
60	Dario Činić, O.P.G.	Rovinj	87	90	91	
61	Cossetto, O.P.G.	Buje		91		
62	Nino Činić, O.P.G.	Buje		91		
63	Loris Bajkin, O.P.G.	Vižinada	86	88	90	
64	Balija, O.P.G.	Fažana	92			
65	Uljara Babić	Novigrad	92			
66	Guido Zanini, O.P.G.	Rovinj	90	90		
67	Đino Antonac	Grožnjan	90			
68	Torkop	Sovinjak, Buzet	90	89	89	
69	Vošten, O.P.G.	Sv.Lovreč	88	88	89	
70	B10 Istrian Fusion	Grožnjan	86	86	88	
71	Viviano Antolović	Grožnjan	89	89		
72	Andrea Grabunda - Traulin Oils, O.P.G.	Ližnjan	88	88		
73	Igor Kocijančić, O.P.G.	Kaštelir			87	
74	Uljara Baioco	Vodnjan		86	87	
75	Dolija 08	Marčana	87			
76	Lupić, OPG	Bale	87	87		
77	Katica Kaldenhoff-Olea Kaldne, O.P.G.	Vodnjan	84	85	86	
78	Tone Grubešić, O.P.G.	Marčana	85	85	86	
79	Vinarija Kozlović	Buje			86	
80	Bodiš, O.P.G.	Pula	86	86		
81	Francesco Bellani, O.P.G.	Pižan	86			
82	Korado Sergović, O.P.G.	Rovinj	86			
83	Nela Popović, O.P.G.	Poreč			85	

84	Aurora Volarević, OPG	Labin	85			
85	Sirotić	Buzet	85			
86	Kalčić	Vrsar	85			
87	Quieto Zajednički Obrt	Novigrad	85			
88	Rakovac, O.P.G.	Pula	85	86		
89	Veralda	Brtonigla		82	84	
90	Memento Moris, O.P.G.	Marčana, Pula		81	83	
91	Villa Sianna	Vodnjan	80	81	83	
92	Denis Has, O.P.G.	Buzet	83	83		
93	Kristofola	Bale	83			
94	Radola, O.P.G.	Barban	83			
95	Silvano Bartolić, O.P.G.	Poreč	83	84		
96	Saša Bernobić, O.P.G.	Vižinada	83			
97	Kabola*	Momjan, Buje			82	
98	Latini Taste Local - Stanić, O.P.G.	Svetvinčenat		82	82	
99	Roxanich	Motovun			82	
100	Bosco Monte	Bužinija, Novigrad	82			
101	Divino-Antonio Vivoda	Saladinka, Poreč		82		
102	Olivo Monte Cucco	Buje	82			
103	Samo Kokošar, O.P.G.	Brtonigla			81	
104	Vilma Brčić	Vižinada			81	

* Winner

** New 2023

Krasica - Crasizza, 9. ožujka 2023.

Ured TZ Istarske županije

info@istra.hr | www.istra.hr

FB Visit Istria | @Visit Istria