

L'AFRIQUE DU SUD REMPORTE LE PRIX DE LA MEILLEURE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA DE L'HÉMISPHERE SUD AU CONCOURS OLIO NUOVO DAYS

**PÉROU, URUGUAY, CHILI, BRÉSIL, ARGENTINE, LA
PLUPART DES HUILES D'OLIVE DU CONCOURS
ÉTAIENT PRÉSENTÉES POUR LA PREMIÈRE FOIS
EN FRANCE.**

La première édition des OLIO NUOVO DAYS Hémisphère Sud réunissait 6 pays et plus de 30 huiles d'olive fraîchement extraites en dessous du 12ème parallèle.

Alors que la récolte autour du bassin méditerranéen commence en octobre et se poursuit jusqu'en décembre, l'Hémisphère Sud entame sa cueillette en début d'année pour la clore en août selon la latitude.

Plus l'on s'approche du pôle sud, plus la récolte est tardive, comme en Argentine qui débute ses olivades en mai alors que le Pérou peut récolter dès le mois de janvier.

Pourquoi organiser un concours réservé à l'Hémisphère Sud ?

Pour faire découvrir la richesse et la diversité de l'huile d'olive Premium en provenance de nouveaux terroirs.

Comme le vin, l'huile d'olive dépend de la variété, du sol, de l'ensoleillement, de l'altitude, des conditions climatiques... Et du savoir faire du producteur.

Comme le vin, on retrouve l'huile d'olive au Chili, en Argentine, en Afrique du Sud, en Australie... Célébrer la nouvelle récolte des pays situés sous l'équateur est l'opportunité de découvrir de nouvelles saveurs et de commencer à voyager pour l'été.

Le concours présidé par le Chef Eric Briffard, M.O.F, directeur exécutif des Arts Culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu, la styliste franco-argentine Vanessa Seward, et le Chef oléologue brésilien Marcelo Scofano **ont récompensé 8 huiles d'olive vierge extra :**



OLIO
NUOVO
DAYS

VAINQUEURS DE LA PREMIÈRE ÉDITION OLIO NUOVO DAYS HÉMISPHERE SUD

MEILLEURE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

MORGENSTER ESTATE

AFRIQUE DU SUD, Le Cap.

Monovariétale : Don Carlo

Productrice : Federica Bertrand, Famille Bertrand.

COUP DE COEUR

VERDE LOURO

BRÉSIL, Rio Grande Do Sul.

Monovariétale : Arbosana

Producteur : Romario Silva

ORIGINALITÉ ORGANOLEPTIQUE

SERRA DOS GARCIAS

BRÉSIL, Rio Grande Do Sul.

Assemblage : Arbosana, Arbequina, Koroneiki

Productrice : Patricia Matte Larrain

MEILLEUR PACKAGING

OLIVARES DE SANTA LAURA

URUGUAY, Cerro Largo

Agence de design : CabelloXMure, Isabel Cabello

Assemblage : Arbequina, Coratina & Hojiblanca

Producteurs : Laura & Gonzalo Blanco

ORIGINALITÉ PACKAGING

OLIVOS DE CASUTO

CHILI, Coquimbo

Assemblage : Frantoio, Arbequina, Koroneiki

Productrice : Patricia Matte Larrain

MEILLEURE LISIBILITÉ ÉTIQUETTE.

FAMILIA ZUCCARDI / ZUELO

ARGENTINE, Mendoza

Monovariétale : Arauco

Producteurs : Famille Zuccardi

PRIX SPÉCIAL DU JURY EX-AEQUO

VALLESUR

PÉROU, Tacna

Monovariétale : Sevillana

Producteur : Alfredo GONZÁLEZ

EL OLIVAR

PÉROU, Tacna.

Monovariétale : Criolla (de Tacna)

Producteur : M. Eduardo BAUMANN SAMANEZ OCAMPO.

Photos sur simple demande : emmanuelle@culture-olive.org

OLIO
NUOVO
DAYS®



VARIATION DE TOMATES DE JARDIN, LAIT CAILLÉ DE CHÈVRE, RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF ERIC BRIFFARD AVEC L'HUILE D'OLIVE VICTORIEUSE DES OLIO NUOVO DAYS, MORGENSTER.

Pour 4 personnes

100 g Tomate rouge « Cœur de bœuf »

100 g de tomate jaune « Ananas »

100 g de Tomate verte « Green zébra »

80 g de Caillé de chèvre OU Buratta

30 g d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de grains de grenade

40 g de framboises

8 petites feuilles de Basilic vert

Fleur de Sel, poivre du moulin

Piment fumé

Filaments de poivron

Pesto rouge :

Mixer l'ensemble des éléments dans un bol mixeur, réserver au frais.

80 g de framboise

60 g de pulpe de tomate (parure)

20 g de jus de la grenade

15 g d'huile d'olive

Sel, Tabasco vert

Recette :

Laver, monder les tomates, réserver.

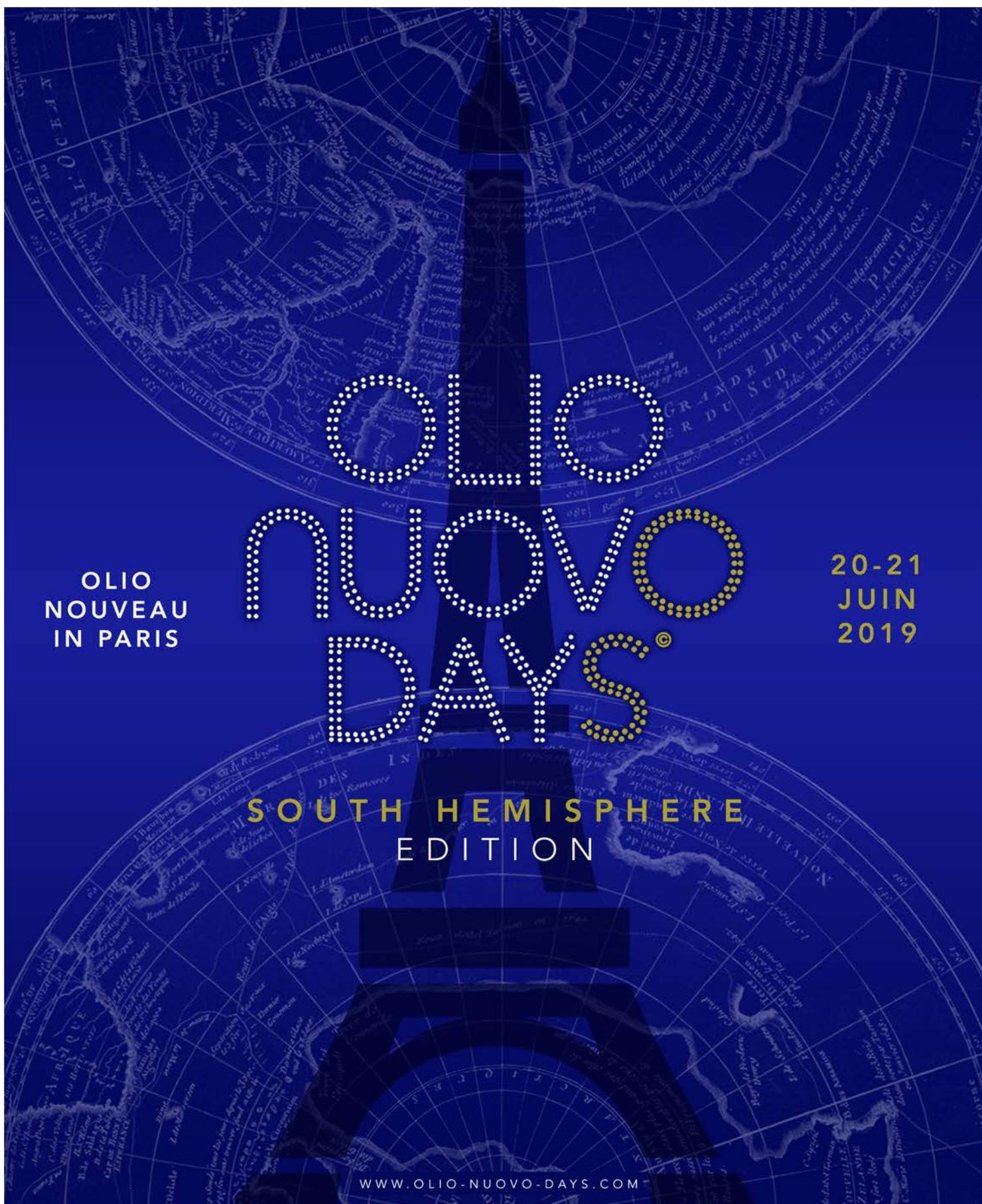
Égrener la grenade, réserver.

Tailler de beaux quartiers de tomate rouge, jaune et verte, disposer sur le fond d'une assiette en rosace, ajouter au centre le caillé de chèvre, assaisonner d'huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin.

Dresser harmonieusement sur les assiettes.

Ajouter quelques cuillères à café de pesto rouge et une cuillère à café par assiette de grains de grenade.

Terminer par quelques feuilles de basilic et filaments de poivrons et un filet d'huile d'olive.



OLIO
NOUVEAU
IN PARIS

OLIO
NUOVO
DAYS®

20-21
JUIN
2019

SOUTH HEMISPHERE
EDITION

WWW.OLIO-NUOVO-DAYS.COM

Contact : Emmanuelle Dechelette emmanuelle@culture-olive.org

OLIO
NUOVO
DAYS®