

# IVG

## Varigotti, a Domenico Ruffino la Stella di Gambero Rosso e il titolo di “Olivicoltore dell’anno”

di **Redazione**

01 Ottobre 2020 - 10:30



**Varigotti.** “Il tuo lavoro la tua azienda e le tue etichette, rappresentano il meglio del meglio della olivicoltura italiana per il 2020”. Con questo messaggio **Domenico Ruffino** è stato informato degli ambiti premi conferitigli dal Gambero Rosso, il titolo di **“Olivicoltore dell’Anno”** e **la Stella**, un premio all’uomo, all’olivicoltore ed uno all’azienda, a rafforzare un percorso di vita e di lavoro, fatto di passione, competenza e rispetto ambientale.

Lo scorso giovedì 17 settembre, Ruffino, nel corso della premiazione tenutasi a Roma presso il Museo di Arte Moderna, ha ricevuto questi riconoscimenti, dalle mani di Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso: una combinazione di passione e competenza tecnica è la formula che ha portato Domenico ad affermarsi, nel corso degli anni, come uno degli olivicoltori più innovativi del panorama nazionale, designandolo una delle figure chiave del rinnovamento olivicolo Italiano.

“Domenico Ruffino incarna perfettamente il profilo del produttore illuminato. Difficile infatti trovare un olivicoltore che abbia un mix di qualità così equilibrato, conoscenza, esperienza, passione”, e ancora “Quando si parla di Domenico Ruffino ci si riferisce a uno dei migliori olivicoltori che l’Italia conosca. Un vero avanguardista dell’olio di oliva, il

prodotto che ama e che produce con le migliori tecniche e tecnologie”, sono solo alcuni dei commenti riportati negli anni dalle guide del Gambero Rosso. E sono sicuramente alcuni degli elementi che hanno consentito a Domenico di ottenere il prestigioso titolo **“Olivicoltore dell’Anno”, Premio speciale Gambero Rosso 2020.**



**La guida agli ‘Oli d’Italia’ del Gambero Rosso**, seleziona i migliori produttori Italiani, proprio come per il vino: per l’edizione 2020 sono stati più di mille gli olii, di 448 produttori, sottoposti a rigorose analisi chimiche ed ad accurate valutazioni sensoriali, effettuate con degustazione alla cieca da parte di un panel di assaggiatori professionisti per testarne i profumi ed i sapori e le sensazioni tattili (per questa edizione il 30% degli oli non ha superato la selezione iniziale). Al termine delle degustazioni, viene stilata una classifica che prevede come massimo **riconoscimento le ‘Tre Foglie’**, riservate a oli ritenuti eccezionali ed emozionanti dal punto di vista qualitativo e che rappresentano l’eccellenza dell’olio extravergine di oliva Made in Italy.

**L’olio monovarietale in purezza di Colombaia Pria Grossa** di Ruffino, ha conquistato l’ambita **Stella** Gambero Rosso, che, in analogia alla guida dei vini, viene conferita alle aziende che hanno ottenuto le Tre Foglie per 10 anni consecutivi, un rarissimo ed eccezionale risultato che certifica un’impressionante costanza qualitativa **raggiunta in tutta Italia da solo altri 5 produttori.**

I due preziosi riconoscimenti del Gambero Rosso all’olivicoltore Ligure, “trovano le radici nella sua capacità di coniugare la cura ed il rispetto per la natura, la valorizzazione e salvaguardia di un’antica varietà di olive, con quella di essere un’azienda tecnologicamente all’avanguardia, sia dal punto di vista agronomico che estrattivo”.

---

Un lungo percorso iniziato più di 30 anni fa per il recupero, la valorizzazione e la salvaguardia della Colombaia, antica varietà autoctona del Finalese.

“Gestisco una filiera completa, che adotta tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale ed in cui tutte le fasi produttive vengono gestite direttamente. Dalla coltivazione e salvaguardia del nostro secolare oliveto, alla produzione dei concimi naturali attraverso il compostaggio, fino alla frangitura delle olive, che avviene nel nostro modernissimo frantoio ecologico, alimentato con energia solare (è un frantoio avveniristico, a ciclo continuo, in cui sono presenti le più moderne tecniche estrattive), - ha dichiara Ruffino. - Si tratta di oliveto gestito come un ecosistema, un esempio di sostenibilità ambientale applicato sul territorio Ligure”.

Ma non è solo l'Italia a premiare Ruffino, che negli anni ha ottenuto numerosi premi internazionali: l'ultimo di questi arriva dal Giappone dove il Pria Grossa monocultivar di Colombaia, al **Tokyo International Extra Virgin Olive Oil Competition**, è stato selezionato da una giuria internazionale composta da esperti provenienti da tutto il mondo ed ha conquistato lo **Chef e l'Excellence awards 2020**.