



SIAL CANADA DÉVOILE LES 17 GAGNANTES DU CONCOURS OLIVE D'OR 2016

Montréal, le 13 avril 2016 – C'est aujourd'hui à l'ouverture du salon le 13 avril à 10h que sont révélés les 12 gagnants et 5 coups de cœur du concours Olive d'Or 2016, le plus grand concours international d'huile d'olive extra vierge au Canada. C'est à la suite de la délibération du jury, les 11 et 12 avril derniers, que les 12 meilleures huiles d'olive extra vierges soumises par des producteurs du monde entier ont été sélectionnées afin d'être couronnées goutte d'or, d'argent et de bronze dans leur catégorie respective. La qualité des huiles présentées étant chaque année meilleure 5 coups de cœur ont été choisis par le jury.

Une centaine d'huiles provenant de 15 pays se sont inscrites au concours cette année, preuve du succès incontesté de ce grand concours international.

INVITATION SPÉCIALE

Les 17 huiles gagnantes seront exposées de manière distincte dès l'ouverture du Salon sur L'Espace Olive d'Or, kiosque # 2346. Une séance de dégustation des huiles gagnantes du concours 2016 est organisée avec médias, experts et novices le 13 avril à 13 h en compagnie des membres du jury.

Soyez nombreux pour ce rendez-vous exceptionnel qui vous permettra de découvrir et de goûter les meilleures huiles d'olive du monde, directement arrivées du producteur !



Voici les 12 huiles d'olive extra vierges gagnantes de cette édition :

| CATÉGORIES/PRIX | GOUTTE D'OR | GOUTTE D'ARGENT | GOUTTE DE BRONZE |
|----------------------------|---|--|--|
| Fruité mûr | 8 olivos Blend - Chili Agricola Don Rafael | Société Agricola El Predregal 022016PE - Portugal | BE – Chili Austral Family Estates |
| Fruité vert | OI Istria Pendolino – Croatie Agrolaguna DD | Oro Bailen Arbequine - Espagne Galgon 99 SL | OI Istria Ascolana – Croatie Agrolaguna DD |
| Fruité vert médium | Cladium – Espagne Aceite Aroden Hispania | Mueloliva Picuda – Espagne Muela Olives SL | El Empiedro – Espagne SCA Olivarera la Purisma |
| Fruité vert intense | Finca la Torre Hojiblanca Espagne - Aceites Finca de la Torre SLU | Oro Bailen Reserva Familiar Picual - Espagne - Galgon 99 SL | Morellana – Espagne Sucesores de Hermanos Lopez SA |

Voici les 4 coups de cœur des membres du jury 2016 :

| | | | |
|---|--|--|---|
| Mauro Terre di San Mauro Olearia San Giorgio | Frantoio Franci IGP Toscano Franci | Knolive Epicure Knolive oils, SL | Parqueoliva Serie Oro Almazara de la Subbetica |
| Pays : Italie Catégorie : Fruité léger | Pays : Italie Catégorie : Fruité médium | Pays : Espagne Catégorie : Fruité intense | Pays : Espagne Catégorie : Fruité intense |

Les membres du jury international 2016 :

- **Christine Cheylan**, Présidente du jury, France
- **Maria Grazia**, Dégustatrice certifiée d'huile d'olive extra-vierge
- **Eric Gonzalez**, Chef de L'Atelier Joël Robuchon Casino de Montréal
- **Claudia M. Pharand**, Présidente et co-fondatrice de Distributions Olive & Olives Inc.
- **Denise Langevin**, CEO Agroindustrial Nuevos Campos LTDA, Chili
- **Helena Lepori**, dégustatrice huile d'olive, consultante

Toutes les huiles d'olive ont été goûtées à l'aveugle selon les normes du Conseil oléicole international par un jury composé d'experts du monde oléicole et gastronomique.

Organisé dans le cadre du SIAL Canada, le concours Olive d'Or vise à promouvoir la qualité des huiles d'olive extra vierges disponibles pour le marché nord-américain et à faire découvrir des produits d'exception aux visiteurs du salon.

PRODUITS DISPONIBLES EN EXCLUSIVITÉ CHEZ OLIVE & OLIVES

Toutes les huiles gagnantes seront offertes à la dégustation dans la boutique Olive & Olives (boutique de Jean Talon) les **23 et 24 avril de 11h à 14h**.



Olive&Olives®

Enfin les huiles gagnantes seront également exposées en vitrine dans ce même magasin du **23 avril au 18 mai inclusivement**.

Partenaires Olive d'Or 2016 :

Ordre et positionnement des logos :

AFI et GB (même ligne)

Mercacei, Afidol et COI (en seconde ligne)



Mercacei



Visitez sialcanada.com et #SIALMTL16 pour davantage d'informations. Entrevues avec huiles gagnantes et membres du jury disponibles sur demande.

Source :
SIAL Canada

Relations de presse :
Sarah Massariol // BICOM Communications
smassariol@bicom.ca // 514- 223-6770