



VETRALLA – Doppio riconoscimento internazionale per Olio Traldi: il monocultivar caninese Eximius si impone in due manifestazioni molto importanti. Il primo a Parigi, nel 15° Concorso internazionale Oleario AVPA – Paris 2017 (clicca [qui](#) per vedere la classifica), il secondo oltreoceano, a New York, con l'inserimento dell'etichetta Traldi nella lista Gold Award dei BestOliveOils (vedi [qui](#)).

Grande la soddisfazione da parte di Francesca Boni, che gestisce l'azienda di famiglia e che ha fortemente voluto la creazione di un'etichetta a marchio Traldi, divisa nei tre ottimi oli prodotti dalle olive della tenuta vetrallese La Carrozza.

Eximius potrà ora vantare l'inserimento nella categoria “Fruité Vert Intense” con il titolo “Gourmet Bronze 2017”. La premiazione è avvenuta durante la cerimonia ufficiale di fine aprile, nelle sale del municipio del IV Arrondissement a Parigi, dove si è anche svolta un'interessante tavola rotonda sulla tipicità territoriale dei vari oliveti e relativa commercializzazione dell'olio.

Il secondo riconoscimento è giunto da NYIOOC, il più grande e prestigioso concorso per la qualità dell'olio di oliva al mondo: la sua classifica annuale dei vincitori è ampiamente considerata la guida più affidabile degli oli di oliva migliori dell'anno.

I risultati ufficiali del NYIOOC del 2017 sono stati annunciati durante una conferenza stampa trasmessa in diretta online e Olio Traldi ha ottenuto il marchio Gold sia con il monocultivar Eximius che per il blend Athos.

“Siamo estremamente orgogliosi dei nostri prodotti – sottolinea Francesca Boni – e

partecipiamo con piacere ai concorsi, certi di ottenere grandi risultati. E' un vero onore 'esportare' l'immagine dell'oro verde di Vetralla nel mondo e mantenere alto il nome e la qualità dell'olio extra vergine di oliva italiano”.