

# San Giovanni in Marignano. Olio Bigucci, premio al concorso nazionale Oro d'Italia di Fano



La famiglia Bigucci

Olio Bigucci, premio al concorso nazionale Oro d'Italia; 2° posto.

Alla 12<sup>a</sup> edizione, si è tenuto a Fano lo scorso febbraio. Riservato agli olii extra vergini di oliva; ad organizzare l'associazione nazionale O.L.E.A. (organizzazione laboratorio esperti assaggiatori) di Pesaro.

Nella sezione riservata ai Frantoi nella tipologia Blend e nella categoria fruttato medio, il Frantoio oleario Bigucci ha ottenuto due riconoscimenti: l'olio Bruno, dedicato al padre fondatore dell'azienda, è arrivato secondo con 5 gocce e la Lode di eccellenza, e il Nostrolio ha avuto 4 gocce e la

Menzione di merito.

Risultati che danno soddisfazione e certificano anche la qualità raggiunta dagli olii del riminese in questi anni.

Non si tratta dei primi riconoscimenti per questi olii.

L'olio Bruno, in produzione dal 2017, aveva già vinto due concorsi: a dicembre 2019 il concorso regionale "Il novello di Romagna" di Montegridolfo (RN) nella categoria fruttato medio-intenso e a febbraio 2020 "L'oro del Mediterraneo", concorso internazionale di Fano sempre nella categoria fruttato intenso con 5 gocce e Lode di Eccellenza. L'olio Nostrolio al Novello di Romagna 2019 e all'Oro d'Italia 2020 aveva ottenuto sempre 4 gocce e la menzione di merito.

L'azienda nasce nei primi anni '60 dall'intuizione di Bruno Bigucci che cominciava a vedere nell'olio extra vergine di oliva uno sviluppo sia quantitativo che qualitativo. Partendo proprio dalla ricerca di clienti porta a porta, a bordo di una bicicletta con due tasche per trasportare i bottiglioni, Bruno crea la sua azienda di commercio di olio, crescendo piano piano facendosi conoscere sempre più grazie alle fiere e al suo carattere socievole ed onesto. Sindaco del suo paese dal 1975 al 1985, purtroppo è deceduto nel 1998 lasciando in eredità alla sua famiglia un'azienda tutta da espandere.

Così i figli Francesco e Federica con la madre Teresa continuano l'attività del padre coinvolgendo anche Anna la moglie di Francesco. Da pochi giorni il figlio di Francesco, Riccardo di 23 anni, sta facendo i primi passi nell'azienda iniziando la terza generazione!

Nel 2003 iniziano l'attività di produzione con un frantoio tradizionale con le macine in pietra e nel 2017 effettuano un ulteriore salto di qualità inaugurando un altro frantoio "moderno" a ciclo continuo che si affianca a quello tradizionale. Si tratta di un frantoio innovativo a 2 fasi con cui da subito si riesce a produrre un olio molto profumato,

piccante e amaro quanto basta a cui viene dato il nome di "Bruno" in onore del padre.

Risultati eccezionali per degli oli cresciuti in qualità anno dopo anno, frutto di una laboriosa ricerca di olive sane e mature al punto giusto naturalmente italiane!

L'olio Bruno, con i suoi sentori di mandorla carciofo e erba ha passato il severo ed esigente giudizio degli assaggiatori di O.L.E.A e ha conquistato il secondo premio sbaragliando blasonati oli di altre località più conosciute per la vocazione all'olio.

Grande la soddisfazione e l'orgoglio della famiglia e dei ragazzi del frantoio che vedono riconosciuto in questo premio il lavoro costante di tanti anni sia di ricerca di qualità sia di valorizzazione del prodotto e del territorio locale, rinnovandosi continuamente.

Soddisfazione anche da parte dell'Amministrazione comunale: "San Giovanni è una terra di grandi ricchezze naturalistiche, storico-culturali ma anche enogastronomiche: siamo davvero fieri di questi riconoscimenti che testimoniano un impegno costante nella ricerca della qualità, nella valorizzazione dei prodotti del territorio e nello studio. È bello che il nome del nostro paese sia associato anche alla qualità dell'enogastronomia per cui sempre avanti!"

Tel. 0541.828122 e 335.1825461

[www.marignano.net](http://www.marignano.net)

Fb: Comunesgm

Bibliosgm

Lanottedellestreghesgm