

[L'huile d'olive marocaine primée à Rome](#)

Economie

Posté par: Visiteur

Publié le : 06-12-2010 22:46:31

La société oléicole marocaine "Délices du Saiss", propriétaire de la marque d'huile d'olive "phénicia", vient de décrocher à Rome le Prix de "la meilleure huile d'olive extra-vierge qualité/prix" et figure ainsi sur le guide "Flos Olei 2011" des vingt meilleures huiles d'olive du monde.

Cette nouvelle performance réalisée par les "Délices du Saiss", une entreprise familiale qui oeuvre pour la création d'un label marocain en la matière, est une reconnaissance une fois de plus de la qualité de l'huile d'olive 100 pc marocaine, qui rivalise désormais avec celles des meilleurs terroirs italiens, espagnols et portugais.

"Phénicia", nom qui rappelle les phéniciens qui sont crédités pour avoir été les premiers à planter l'olivier au Maroc, ambitionne aussi d'atteindre la certification ISO 22000.

Elle avait déjà reçu 2008, soit une année après sa première mise en bouteille, le "Rameau d'argent" au concours "Meknassa Zaitouna", organisé par l'agropole olivier de Meknès.

Durant la même année, la marque avait également été classée troisième au niveau mondial dans la catégorie fruité vert moyen au prestigieux concours "Mario Solinas", organisé par le Conseil oléicole international et sélectionnée dans le guide italien "extravergine", édité par le magazine "Cucina et vini".

En 2010, elle avait aussi été classée première au concours "Volubilis " et sélectionnée par le magazine allemand "Der Feinschmecker" parmi les meilleures huiles d'olive du monde.

Tous ces Prix constituent une reconnaissance d'un savoir-faire et d'une rigueur au niveau des critères de production, se félicite la société en soulignant notamment que seules sont utilisées des olives sélectionnées et cueillies dans les propres vergers du domaine familial situé dans la région de Mhaya, reconnue pour la richesse de ses terres liés depuis des siècles à l'olivier.

Dédié aux meilleures huiles extra-vierges dans le monde, le guide "Flos Olei", édité par les journalistes italiens spécialisés Marco Oreggia et Laura Marinelli, a procédé à une sélection parmi plus de 3.000 échantillons d'huiles originaires de 42 pays producteurs, selon des critères rigoureux imposés par un panel de grands experts dégustateurs.

Publié en anglais et en italien, le guide comporte aussi une cartographie des zones oléicoles à vocation majeure et les zones avec appellation d'origine ainsi que des fiches avec des notes de dégustation des huiles et assortiments gastronomiques sur chacun des producteurs.

Il est notamment destiné aux consommateurs attentifs et passionnés, aux opérateurs du secteur, aux oléiculteurs, aux techniciens de la production d'huile, aux restaurateurs et dégustateurs experts.

MAP