

Une huile d'olive de Bejaia obtient le prix Premium Gold à Paris

La marque de l'huile d'olive NUMIDIA Monocultivar Chemlal, une entité appartenant à l'entreprise Ifri de Bejaia, a été primée dans la catégorie premium gold, indique le professeur à l'université de Bejaia Khodir Madani.

Les OLIO NUOVO DAYS 2023 se sont déroulés avec près de 120 inscriptions de 13 pays à savoir l'Algérie, la France, la Grèce, l'Italie, le Japon, le Liban, le Maroc, le Portugal, l'Arabie Saoudite, la Slovénie, l'Espagne, la Tunisie et les Etats-Unis.

Le concours s'est déroulé à distance avec 15 juges pour présélectionner les 10 meilleurs. Les 10 meilleures huiles d'olive vierges extra ont été dégustées par un jury présent au Ritz Paris, plus exactement à l'école culinaire Ritz Escoffier, avec le célèbre chef pâtissier français Perret en tant que président du concours et 12 membres du jury.

Le classement des prix s'est fait selon le système de notation suivant: best of show avoir entre 96 – 100 points, best in class avoir entre 93-95 points, premium gold avoir entre 90-92 points, gold avoir entre 86 – 90 points, silver avoir entre 75 et 85 points et enfin not awarded inférieur à 75. Pour rappel, l'entreprise Ifri exploite une ferme agricole de plusieurs milliers d'oliviers dans la vallée de la Soummam