

VALLE PELIGNA/ALTO SANGRO

PETTORANO

PETTORANO SUL GIZIO. Il vincitore della terza edizione del concorso Frantolio è **Alessandro Lucci** di Sulmona, che per produrre il suo extravergine ha utilizzato il frantoio Susi di Introdacqua. Nella classifica, stilata dal panel dell'Arssa diretto da **Marino Giorgetti**, ha preceduto **Giuseppe La Vella** di Introdacqua (frantoio Tiberi di Raiano). Al terzo posto **Tonino De Santic** di Introdacqua (frantoio Susi di Introdacqua).



Il pubblico in sala durante le premiazioni di Frantolio

Premiati i migliori olii della Valle Peligna

Il concorso vinto dal produttore Lucci e dal frantoio Susi

qua). Per Giorgetti, i 76 campioni analizzati, provenienti da tutti i centri della valle, testimoniano la buona qualità del prodotto. «I tre vincitori», spiega «sono di eccellenza e nulla hanno da invidiare a olii di zone più celebrate dell'intero territorio nazionale». I vincitori, ora, prenderanno parte al concorso regionale Lorolio in programma a Loreto Aprutino ad aprile. La manifestazione pettoranese ha avuto una platea ragguardevole, di agricoltori, estimatori e semplici curiosi.

Valeria Zema, dell'Arssa di Sulmona, e il presidente **Antonio Tucceri**, hanno illustrato i compiti della nuova associazione di produttori e frantoiaiani, denominata "Rustica e Gentile", dal nome delle due varietà di olivo che caratterizzano la produzione peligna. «Disciplinare di produzione, miglioramento qualitativo e quantitativo, promozione unitaria del prodotto»: questi i

compiti cui l'associazione dovrà ispirarsi. Consenso al programma dell'associazione da parte del sindaco di Pettorano, **Feliciano Marzuolo**, del presidente della Comunità montana Peligna, **Antonio Carrara**, e dalla presidente della Provincia **Stefania Pezzopane**. Oggi alle 18, al castello Cantelmo, appuntamento conclusivo della tre giorni pettoranese con la presentazione del volume di **Vittorio Monaco**, "Capetiempe".