



Titolo Articolo: "LOROLIO": PREMIATI I MIGLIORI OLI ABRUZZESI

Sottotitolo: SI E' CHIUSA LA SECONDA EDIZIONE

da admin

lunedì 16 aprile 2007 - 17:20:52



Verticelli premia un produttore

L'Aquila, 16 apr. - È **Antonio Tucceri** di Pettorano (AQ) ad aggiudicarsi il primo premio per la categoria degli oli "extravergine" al II concorso di *LOROLIO*, la grande manifestazione che ha preso il via martedì scorso e che ha visto in gara oltre 100 tra i migliori oli extravergine d'oliva d'Abruzzo. Organizzata con il contributo dell'Assessorato Agricoltura della Regione Abruzzo, dell'Arssa, in collaborazione con i Comuni di Loreto Aprutino, di Città S. Angelo e di Pianella, la manifestazione nasce con l'intento di promuovere la cultura della qualità dell'olio extravergine.

Con un olio prodotto per il 50% con la varietà "gentile" de l'Aquila, e con la "rustica", il produttore Antonio Tucceri di Pettorano ha sbaragliato l'agguerrita concorrenza per il primo premio della categoria "extravergine".

Alla cerimonia di premiazione, che si è svolta ieri mattina presso il Supercinema Teatro di Loreto, è stato possibile assistere alla fase conclusiva del concorso e conoscere i nomi dei vincitori delle altre tre categorie in gara: DOP, Biologico e Monovarietali,

Alla cerimonia di premiazione hanno preso parte l'Assessore Regionale all'agricoltura Marco Verticelli, il presidente dell'ARSSA Donatantonio De Falciis, il sindaco di Loreto Bruno Passeri, l'Assessore della Provincia di Pescara Vincenzo Fidanza, il sindaco di Città Sant' Angelo Graziano Gabriele, l'Assessore

comunale di Pianella Taddeo Manella, Marino Giorgetti responsabile del concorso Lorolio dell'ARSSA, Franco Farias della Rai che ha moderato gli interventi che hanno preceduto la cerimonia.

L'Assessore Marco Verticelli ha ricordato l'importanza della ricerca e della formazione nel settore olivicolo per puntare sempre più sulla qualità del prodotto. <>.

Verticelli ha inoltre sostenuto l'urgenza di cominciare a lavorare fattivamente all'istituzione di una Dop unica, con varie sottozone. Un'ipotesi avanzata da più fronti che consentirebbe di abbattere una serie di costi burocratici e di ottimizzare le risorse a disposizione per la promozione dell'olio abruzzese.

Premi:

Sono stati ben 107 i campioni di oli degustati da una giuria specializzata composta da esperti provenienti da tutta Italia e dall'estero. Ogni campione è stato degustato 5 volte, infine sono stati assegnati i premi per le quattro categorie in concorso:

Biologico.

I classificato Azienda Agricola Persiani Atri (TE)

II classificato Frantoio Della Fazia Rocca San Giovanni (CH)

III classificato Cooperativa L'olivicola Casolana Casoli (CH)

Monovarietale

I Classificato Azienda Agricola Forcella Giuseppe Città Sant'Angelo (PE)

II classificato Poderi Pierdomeneico - Stirpe Pianella (PE)

III classificato Azienda Agricola La Selvotta Vasto (CH)

Extravergine

I classificato Azienda Agricola Tucceri Antonio Pettorano (AQ)

II classificato Azienda Agricola Rosso Bruno (AQ)

III classificato Azienda Agricola Pace Pierluigi Loreto (PE)

DOP

I classificato Azienda Agricola Epifano Loreto (PE)

II classificato Azienda Agricola Chiarirei Pianella (PE)

III classificato Frantoio Della Fazia Rocca San Giovanni (CH)

Nella giornata di sabato, è stato invece assegnato a Pianella, il premio packaging all' Antico Frantoio Ciabarra, di Silvi (TE) il vincitore del premio,

dedicato alla valutazione delle migliori confezioni di olio. Il premio, promosso dal Comune di Pianella, è stato assegnato dalla giuria internazionale in virtù della linea "semplice ed essenziale, ma al tempo stesso di grande impatto, impreziosita dall'etichetta-non etichetta che riproduce il filo dell'olio", il riconoscimento è stato ritirato dalla titolare dell'azienda vincitrice, Elvira Ciabarra.

La giornata conclusiva di ieri, ha visto protagonista l'intera città di Loreto, che si è animata come in una grande festa, con vari stand di degustazione di prodotti tipici e con le sue botteghe artigianali aperte ai visitatori, e con rappresentazioni folkloristiche con personaggi in costume tipico abruzzese e con cavalieri e carri trainati da buoi.

È stata inoltre inaugurata la Mostra relativa all'educazione all'Olio e al Vino, a cura del centro didattico e C.T.P. di Loreto Aprutino, sono state aperte anche le altre strutture museali della città e l'Oleoteca Regionale, dove sono stati degustati gli oli premiati.

Questo Articolo è tratto da Il capoluogo.it
(<http://www.ilcapoluogo.it/article.php?article.3868>)

Stampa questa pagina