

CONCORSO A RAIANO

«L'olio più buono è di Pettorano»

RAIANO. L'olio prodotto con le olive raccolte nel territorio del Comune di Pettorano sul Gizio ha "sbancato" al concorso "Il buon olio peligno". La giuria, composta dai tecnici dell'Arssa, ha assegnato il primo premio all'olio prodotto da Tina Di Pilla, originaria di Pacentro, ma residente a Pettorano.

A lei è andata la targa ricordo del concorso. Al secondo posto si è piazzato il prodotto di Antonio Tucceri, residente a Sulmona, ma con gli oliveti a Pettorano.

Terzo posto per Raffaele Monaco, pure lui di Pettorano. L'iniziativa è stata organizzata dalla Comunità montana peligna, in collaborazione con l'Arssa, con il Comune di Raiano,

e la riserva delle Gole di San Venanzio.

Nel corso del convegno, che ha preceduto la premiazione, sono stati affrontati i problemi che travagliano il settore. Dall'esposizione alle mutevoli condizioni climatiche ai problemi legati alla commercializzazione.

Il Comune di Raiano, sul cui territorio operano tre dei sette frantoi della Valle Peligna, ha annunciato, su iniziativa del sindaco Enio Mastrangioli, la predisposizione di un "progetto olio", tendente a ottenere il riconoscimento delle tipicità dell'olio peligno.

Per tutta la giornata di giovedì e di ieri, a Raiano, è stato aperto al pubblico il museo Frantoio fantasia, nel rione Sant'Antonio. (p.d'a.)