

A VITTORITO "FRANTOLIO" INCORONA I MIGLIORI EXTRAVERGINE DELLA VALLE PELIGNA

29 Aprile 2019

di Redazione



VITTORITO – L'olio prodotto da **Antonio Di Loreto**, di Vittorito (L'Aquila), con molitura delle olive nel Frantoio Albanuova del centro peligno, ha vinto la XIII edizione del Concorso "Buon Olio Peligno", svoltosi a Vittorito del fine settimana.

A seguire i campioni di **Domenico Pace**, **Carmela Valeri** e **Piero Di Ninno**, anche loro prodotti da Albanuova. Infine, al quinto posto, **Giuseppe Lo Stracco**, che ha molito presso il Frantoio Ansape di Raiano.

Tanti i produttori presenti, che hanno seguito con attenzione gli interventi del sindaco di Vittorito, **Carmine Presutti**, del sindaco di Navelli **Paolo Federico**, della dirigente dell'Istituto Agrario Serpieri, **Paola Angeloni**, dei giovani imprenditori agricoli **Maria Paola Di Cato**, di Vittorito, e **Antonio Pensa**, di Tagliacozzo e vice presidente del consorzio Ansape di Raiano.

Ha concluso l'assessore regionale alle politiche agricole, **Emanuele Imprudente**, che ha delineato le strategie del nuovo governo regionale per quanto riguarda l'agricoltura abruzzese. Insieme a lui i consiglieri regionali **Antonietta La Porta** e **Daniele D'Amario**.

All'inizio della manifestazione, il presidente regionale e il direttore nazionale dell'associazione "Le città dell'olio", **Lorenzo Santomero** e **Antonio Balenzano**, hanno consegnato al sindaco Presutti la bandiera dell'associazione.

Da oggi, Vittorito, come appartenente al Club esclusivo, va ad aggiungersi a Raiano, Prezza e Bugnara che già vi fanno parte da qualche anno.

Grande soddisfazione per il successo dell'iniziativa da parte del presidente dell'associazione "Rustica e Gentile", **Franco Volpe**. "Anche quest'anno - dice in una nota - abbiamo portato a termine un buon lavoro, grazie anche al comune di Vittorito ed alla società Bifora Comunicazione di Leombruni Marcella di Raiano che ha curato l'organizzazione dell'appuntamento".

"Ora -aggiunge - ci proiettiamo al 2020 con la consapevolezza di dover migliorare qualcosa e introdurre nell'iniziativa le dovute innovazioni. Tra queste, oltre a quelli a produttori e frantoiani, introdurre il premio al 'Miglior paesaggio agricolo', come ci è stato suggerito dagli stessi dirigenti dell'associazione Città dell'olio".

I vincitori sono stati proclamati da **Marino Giorgetti**, capo del panel della Regione Abruzzo, che ha sottolineato come quest'anno, anche grazie all'assenza della "mosca killer" nel prodotto peligno, il 70% dei campioni inviati non fosse difettato.

"Un risultato - spiega Volpe - che è il frutto della grande attenzione che l'associazione mette al problema, anche con la convenzione sottoscritta con l'Istituto Agrario Serpieri".

Nel 2020, il concorso "Frantolio" si terrà, rispettando la rotazione ormai acclarata, nel comune di Pettorano sul Gizio.