

AL SALONE DEL GUSTO L'ENORME PATRIMONIO ABRUZZESE DI CULTIVAR DI OLIVE

23 Settembre 2022



TORINO - Nel mondo sono censite 630 cultivar di olive di cui 500 hanno origine in Italia, la Spagna che produce più dell'Italia custodisce 40 cultivar, lo stesso numero dell'Abruzzo. Non a caso sono nate tre Dop, l'Aprutino-Pescarese, la Colline teatine e la Pretuziana a cui si aggiungono le pregiate varietà Gentile e la Rustica nella provincia dell'Aquila, forse le più antiche d'Abruzzo.

Nell'intervista a **Claudio Di Mercurio**, frantoiano di Penne (Pescara) e vice presidente del consorzio di produttori Abruzzo Oleum, che ha condotto l'"itinerario nella biodiversità di una delle regioni più ricche di Oli Extravergine di Oliva pregiati, monovarietali e blend" al padiglione Abruzzo dentro al Salone del Gusto di Torino, un piccolo viaggio alla scoperta di questa eccellenza e qualche suggerimento su come riconoscere un prodotto di qualità.

L'Abruzzo partecipa a Terra Madre con un suo spazio espositivo, grazie allo sforzo congiunto di Regione Abruzzo, Camere di Commercio di Chieti-Pescara e Gran Sasso d'Italia, i Gal abruzzesi (Abruzzo Italico Alto Sangro, Terre d'Abruzzo, Majella Verde, Terre Pescaresi, Gran

Sasso Velino, Marsica) con la collaborazione di Slow Food Abruzzo.