

## **ERCOLE OLIVARIO 2020, ECCO GLI OLI DELL'ABRUZZO FINALISTI DEL PREMIO NAZIONALE**

21 Maggio 2020



PESCARA – Sono l'Olio e.v.o. biologico "Frantoio Hermes - Armonia" e "Vesta - Dop Aprutino Pescara" entrambe del Frantoio di Mercurio Claudio, l'olio e.v.o. "Alchimia" monocultivar biologico dell'Azienda Agricola Palusci Marina, l'olio e.v.o. Dop Colline Teatine biologico dell'Azienda Agr. Tommaso Masciantonio, l'olio e.v.o. "Intosso" monocultivar dell'Azienda Rustichella d'Abruzzo, l'Extravergine Evo della Società Agricola Forcella, l'olio e.v.o. "Timando" dell'Azienda Agr. Oleificio Timando De Juliis, l'olio e.v.o. Dop Aprutino Pescara dell'Azienda Agr. Sandro Di Giacomo, le 8 etichette abruzzesi ad aver superato le selezioni regionali ed a concorrere per il premio nazionale Ercole Olivario rappresentando l'Abruzzo.

Il concorso ha infatti un disciplinare molto rigido che, da questa edizione, ha dato la possibilità di entrare in finale, soltanto a coloro che hanno ricevuto un punteggio pari o superiore a 70/100 alle selezioni regionali.

È iniziato il 20 aprile il viaggio virtuale in Italia, attraverso le regioni ad alta vocazione olivicola dell'Ercole Olivario; dalla 56° alla 63° tappa l'Ercole è passato per l'Abruzzo:

A Penne (Pescara) l'azienda #finalistaercoleolivario2020 è il Frantoio di Mercurio Claudio – Frantoio Hermes così chiamato perché l'olio vuole essere messaggero della loro terra d'origine, di sapori, del clima e dei costumi delle terre vestine. La passione per l'olio d'oliva extravergine che si perpetua da anni li porta a ricercare massimamente la qualità del prodotto finale. Salvaguardare il patrimonio dei loro avi cercando nel contempo di creare nuovi sbocchi per il prodotto finale migliorandone la qualità anche mediante la realizzazione di un moderno frantoio: questo è la volontà aziendale. Due le etichette finaliste: l'Olio e.v.o. biologico "Frantoio Hermes – Armonia" biologico, le cui cultivar sono dritta, leccio del corno, ascolana, intosso, gentile aquila, frantoio, maurino, e altre; e "Vesta – Dop Aprutino Pescara" le cui cultivar sono: dritta e castiglione. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online Frantoio Hermes, [www.frantoiohermes.it](http://www.frantoiohermes.it).

A Pianella (Pescara) l'azienda #finalistaercoleolivario2020 è l'Agricola Palusci Marina, un'azienda agricola familiare arrivata alla quarta generazione. Quasi trenta ettari ammantati di olivi plurisecolari e piante giovani, monumenti naturali che capita di vedere intrecciati l'un l'altro, spettacolo antico e puro all'ombra del Gigante che dorme, il Gran Sasso. Dall'altra le vigne di pecorino, passerina, Montepulciano d'Abruzzo. Da sempre impegnati nell'olivicoltura e nella viticoltura abruzzese producono oli extravergini di oliva monocultivar e Vini Naturali. L'olio e.v.o. finalista è "Alchimia" biologico monocultivar leccio del corno. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti [www.olivetoependone.com](http://www.olivetoependone.com).

Sempre a Pianella, c'è l'azienda #finalistaercoleolivario2020 Rustichella d'Abruzzo, una realtà che nasce nel 1924 a Penne con il nome di Pastificio Gaetano Sergiacomo, ed oggi è un importante brand di pasta artigianale. L'olio viene prodotto nell'area Vestina, una zona dell'entroterra pescarese e che prende vita nella vallata del Fiume Tavo, un tempo ricca di mulini. Il favorevole microclima collinare garantisce un'elevata qualità dell'olio prodotto. L'olio e.v.o. finalista è "Intosso" monocultivar ottenuto solo con cultivar intosso. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare online i loro prodotti [www.rustichella.it](http://www.rustichella.it).

A Casoli (Chieti) l'azienda #finalistaercoleolivario2020 è l'Agricola Tommaso Masciantonio, realtà familiare da ormai cinque generazioni, che ha preso la denominazione di "Trappèto di Caprafico" nel 1948, quando fu dotata di frantoio oleario (Trappèto). Oggi l'azienda guidata dal giovane Tommaso conta circa 5000 piante di olivo e dal 2001 è interamente in regime Biologico. Tutto viene fatto per amore dell'olio mantenendo un buon connubio tra tradizione

ed innovazione. L'olio e.v.o. finalista è il Dop Colline Teatine biologico, le cui cultivar sono intosso, gentile di Chieti, crognale. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online [www.trappetodicaprafico.com](http://www.trappetodicaprafico.com).

A Città Sant'Angelo (Pescara) l'azienda #finalistaercoleolivario2020 è la Società Agricola Forcella. Da generazioni la famiglia Forcella produce olio extravergine, utilizzando esclusivamente olive raccolte nei terreni di proprietà. Diciotto sono gli ettari olivetati, con oltre 4.000 piante e una produzione media annua di circa 100 ettolitri. Sei ulteriori ettari sono pronti per ospitare nuovi impianti. Le varietà presenti in azienda sono principalmente la dritta e il leccino; altre cultivar sono l'intosso, il leccio del corno e il frantoio.

Attualmente l'azienda è condotta da **Giovanni e Paolo Iannetti** che continuano a produrre olio extravergine di oliva con attenzione e passione. Nella quotidiana ricerca per l'eccellenza, i due fratelli perseguono assiduamente la piena armonizzazione di tradizione e tecnologia, la giusta proporzione tra innovazione e continuità, riuscendo a mutare in filosofia aziendale le preziose suggestioni ereditate dalla storia di famiglia. L'olio finalista è l'Extravergine EVO le cui cultivar sono dritta e leccino. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti direttamente in azienda [www.agricolaforcella.it](http://www.agricolaforcella.it).

Ancora a Pianella hanno sede le altre due finaliste: l'Oleificio Timando De Juliis. Sorto nel 1988 dalla passione per l'olivicoltura del sig. **Timando**, si estende su di un territorio di circa 30 ettari totalmente adibiti alla coltivazione dell'olivo, sui quali riposano dolcemente le secolari piante dalle folte chiome argentee, dalle quali vengono ricavati eccellenti oli. Esperti agronomi ne controllano il ciclo biologico garantendone la bontà e la genuinità nel rispetto dell'ambiente. L'olio e.v.o. finalista è "Timando" le cui cultivar sono dritta, intosso, leccino. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti [www.oliodejuliis.it](http://www.oliodejuliis.it).

L'Azienda Agr. Sandro Di Giacomo. Nel 1990 **Sandro Di Giacomo** con sua moglie **Giuseppina Leone** decidono di realizzare dei progetti per un'agricoltura pulita nel rispetto dell'ambiente, tanto che fu una delle prime aziende in Abruzzo a praticare la coltura biologica. Restaurano una struttura di campagna dove decidono di far coesistere l'attività oleica, l'azienda agrituristica e la casa patronale. Oggi l'azienda Di Giacomo è una realtà imprenditoriale vocata ad un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente il cui obiettivo è una produzione di qualità, con un'estensione di circa 12 ettari, di cui 6 a uliveto ed il resto a seminativo. L'olio e.v.o. finalista è il Dop Aprutino Pescara le cui cultivar sono dritta e intosso. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti.

Le aziende e gli oli finalisti sono stati svelati nei giorni scorsi attraverso i canali ufficiali Facebook e Instagram ([www.facebook.com/premioercoleolivario](https://www.facebook.com/premioercoleolivario), [www.instagram.com/ercoleolivario](https://www.instagram.com/ercoleolivario)), dell'Ercole Olivario che, da quest'anno, per la prima volta nella storia del concorso, ogni giorno farà tappa nelle regioni ad alta vocazione olivicola fermandosi in quei luoghi e in quei piccoli Comuni, dove ha sede l'azienda #finalistaercoleolivario2020 che ha scelto di fare del proprio olio un ambasciatore di alta qualità,.

Appena sarà possibile, si terrà la premiazione ufficiale del Premio nazionale Ercole Olivario che darà riconoscimento, quest'anno, ai primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara (DOP/IGP ed extra versine) per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso.

Gli altri conferimenti quest'anno saranno: la Menzione di Merito Giovane Imprenditore, che andrà ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale con un punteggio superiore a 75/100; il Premio Speciale Amphora Olearia, all'olio finalista che recherà la migliore confezione (secondo i parametri stabiliti dal regolamento); la Menzione Speciale "Olio Biologico", al prodotto, certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; la Menzione "Olio Monocultivar" (dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto).

Il Premio Ercole Olivario è organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano di qualità.