

FRANTOI APERTI A NAVELLI E NELLA VALLE DEL TIRINO SOGNANDO LA DOP - VIDEO

25 Novembre 2018



NAVELLI – Ha iniziato a molire le olive nell'Ottocento e da allora non si è mai fermato, pur avendo cambiato locali e rinnovato i macchinari.

L'Antico Frantoio Palomba di Civitaretenga (L'Aquila) è il più antico dei cinque che hanno aperto le porte, sabato e domenica, svelando una produzione olivicola d'eccellenza: non tutti sanno che anche nell'Aquilano si produce un ottimo olio extra-vergine di oliva e nell'area tra Navelli e la Valle del Tirino si sogna oggi la Dop, che sarebbe la quarta in Abruzzo dopo l'Aprutino-Pescarese, la Colline Teatine e la Pretuziano delle Colline teramane.

Obiettivo di "Frantoi Aperti" è stato proprio quello di promuovere le coltivazioni olivicole nelle zone pedemontane, con due giornate aperte a tutti.

Protagonisti i frantoi Di Iorio a Navelli, coi cugini **Daniele e Francesco** che portano avanti la tradizione iniziata dal nonno, Lancione di **Valeria Lancione**, in contrada Le Fonnere a Ofena, Ottaviani a Santa Pelagia di Capestrano, dove **Daniela Scrimieri** ha ripreso in mano l'antica arte avviata dal bisnonno che macinava le olive in una grotta con degli asinelli, Antonacci a Carapelle Calvisio e, appunto, l'Antico Frantoio Palomba a Civitaretenga che utilizza ancora le presse progettate dall'ingegnere D'Ascanio, inventore della Vespa, dove **Maria Teresa De Laurentiis** dal 1994, insieme ai figli, ha ripreso la tradizione della famiglia del marito.

“Con questa iniziativa vogliamo creare i presupposti per avviare un percorso per il riconoscimento della Dop, che insieme allo zafferano dell'Aquila Dop e al cece di Navelli presidio Slow Food possa comporre un brand”, dice il sindaco di Navelli **Paolo Federico**.

“Se si aggiungesse un riconoscimento per l'olio, già conosciuto per le sue qualità specifiche, sarebbe un tritico importante da aggiungere a un territorio già ricco dal punto di vista culturale, storico, architettonico e ambientale”, fa osservare **Massimiliano D'Innocenzo**, presidente del Consorzio di tutela dello zafferano dell'Aquila dop.