

## INCONTRO CELEBRA L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DELLA VALLE ROVETO

11 Aprile 2019



AVEZZANO - La Valle Roveto è una zona particolarmente vocata alla olivicoltura. Grazie alle caratteristiche morfologiche ed al suo microclima, vi è una bassa pressione parassitaria, che non richiede trattamenti di lotta fitosanitaria, con conseguente produzione di oli naturalmente biologici.

La Monicella è la cultivar autoctona che caratterizza il territorio della Valle Roveto e la presenza di ulivi secolari di grande mole testimonia la pratica millenaria di questa coltura che, assume un alto valore paesaggistico ed ambientale, contribuendo alla formazione del patrimonio naturale e culturale della Valle.

Per presentare il prodotto ottenuto nell'ultima campagna olearia ma anche promuovere un

nuovo modello di agricoltura ed una diversa idea di futuro per il territorio, la Comunità Agricola Valle Roveto, cooperativa formata da 35 soci, tra aziende agricole e privati, ha organizzato “Con un filo d’olio”, evento di promozione culturale e valorizzazione dell’olio extravergine d’oliva della Valle Roveto.

L’appuntamento è ad Avezzano (L’Aquila) venerdì 12 aprile alle 17,15, nel centro culturale ex Scuola Montessori.

L’incontro sarà un momento di conoscenza di un prodotto d’eccellenza del territorio della Marsica, in particolare del Monovarietale “Monicella” che, oltre a rappresentare la storia e la tradizione della Valle Roveto, può fregiarsi dell’inserimento nel Presidio Nazionale dell’Olio Extravergine Italiano, promosso da Slow Food.

Interverranno **Antonello Ricci**, presidente della Comunità Agricola Valle Roveto, e **Antonio Di Rocco**, presidente dell’Associazione “La Monicella della Valle Roveto”. Modera **Carlo Rossi**, socio fondatore della Comunità Agricola Valle Roveto e presidente del Gal Marsica.