

L'Abruzzo al Sol Expo di Verona. Attività di promozione e premi per l'olio extravergine

10 Marzo 2026

di Redazione



PESCARA – Terzo alimento irrinunciabile per gli italiani, dopo pasta e pizza, l'extravergine. secondo un'indagine Nomisma, è tra i prodotti più rappresentativi della tavola tricolore. Presente nel 96% dei carrelli della spesa e sempre più associato ad un'alimentazione territoriale e salutistica, l'olio di qualità è stato protagonista, a inizio marzo, al Sol Expo di Verona.

Alla fiera internazionale degli extraverugini, in un'area di oltre 130 metri quadrati, lo Spazio

Abruzzo ha ospitato degustazioni e masterclass tematiche riservate in particolare a ristoratori e buyer con l'obiettivo di promuovere l'olio verde abruzzese.

Inoltre, ben 10 oli prodotti in Abruzzo, sui 315 in degustazione provenienti da altre regioni italiane, ma anche da Spagna, Turchia, Slovenia, Portogallo, Libano, Giordania, Croazia e Grecia, hanno convinto la giuria di esperti assaggiatori e suscitato curiosità nel pubblico presente alla manifestazione, a conferma di una competenza tecnica crescente dei produttori olivicoli della regione che si dimostrano sempre più capaci di affrontare campagne olearie complesse.

“Da tempo riscontriamo un know-how crescente da parte dei produttori, che di anno in anno affinano la capacità di gestire e governare l'incertezza che caratterizza le campagne olivicole, riservandoci assaggi davvero sorprendenti. E in questo panorama – ha detto l'abruzzese **Marino Giorgetti**, capo panel della giuria del concorso – va sottolineata la presenza delle aziende abruzzesi, sempre più vincitrici nei concorsi, a testimonianza che ormai sono un caposaldo della produzione oleicola di qualità nazionale”.

Tra i vincitori del prestigioso Sol d'Oro – Emisfero Nord, concorso internazionale dedicato all'olio extravergine di oliva, al termine di una selezione in blind tasting, figurano gli extravergini dell'azienda agricola Tommaso Masciantonio, con due importanti premi il Sol d'Argento Fruttato Medio e il Sol di Bronzo Oli dop, cui si aggiungono la Gran Menzione Oli Biologici e la Gran Menzione Oli Monovarietali.

Premiati anche Frantoio Mercurius (Gran Menzione Fruttato Medio, Gran Menzione Oli DOP e Gran Menzione Oli Monovarietali); Frantoio Olearius (Gran Menzione Fruttato Leggero), Società agricola Sandro Di Giacomo (Gran Menzione Fruttato Leggero) e Azienda agricola Mulino (Gran Menzione Absolute Beginners). “Anche quest'anno abbiamo assaggiato oli di ottima qualità, con grandi profili olfattivi e gustativi.

“Questi risultati confermano il valore della filiera olivicola abruzzese e la capacità delle nostre imprese di coniugare storia, qualità e innovazione – ha commentato il vicepresidente della Giunta regionale ed assessore all'Agricoltura Emanuele Imprudente -. I riconoscimenti ottenuti al Sol d'Oro dimostrano come l'Abruzzo sia oggi tra le realtà più dinamiche e apprezzate nel panorama oleario nazionale e internazionale e che troverà ulteriore slancio nel percorso intrapreso di riconoscimento della IGP Olio Dop Abruzzo, strumento importante per rafforzare l'identità territoriale delle nostre produzioni, tutelare il lavoro dei produttori e valorizzare ancora di più un patrimonio agricolo abruzzese”. La giuria del concorso Sol d'Oro – Emisfero Nord ha degustato, tra i 315 campioni presentati, ventidue oli abruzzesi, prodotti da dieci diverse aziende della Regione.

“Per il secondo anno siamo presenti al Sol Expo – ha detto **Pietro Di Paolo** presidente dell’associazione promotrice Igp Olio d’Abruzzo – un appuntamento internazionale di rilievo per il settore nel quale abbiamo raccontato, in primis agli operatori, il valore e l’identità dell’olio abruzzese. Allo stesso tempo prosegue il percorso di costituzione dell’Igp condiviso da produttori ed istituzioni che punta a rafforzare riconoscibilità e tutela delle produzioni regionali e creare nuove opportunità di crescita per tutta la filiera olivicola regionale”.

Otto le imprese regionali presenti all’evento, punto di riferimento per gli operatori professionali nei mercati locali e globali che da oltre trent’anni mette in vetrina l’eccellenza dell’olio: Frantoio Della Fazia Pietro, Azienda agricola Tommaso Masciantonio; Azienda agricola La Selvotta; Frantoio Sputore, Frantoio Montecchia; Società agricola Tenuta Terra Mater, Frantoio Olearius, Ursini Srl. L’attività è cofinanziata dal CSR Regione Abruzzo -INT. SRG10 – Annualità 2025.