

FRANTOI APERTI D'ABRUZZO, NEL WEEKEND ALLA SCOPERTA DELL'EXTRAVERGINE D'OLIVA

24 Luglio 2019



PESCARA – Gusto, tradizione, cultura e turismo a “Frantoi aperti”, in programma nel fine settimana in Abruzzo per apprezzare sapori e saperi di quella cultura che nasce e ruota intorno ad uno dei prodotti di eccellenza della tradizione rurale abruzzese ossia l’olio di oliva extra vergine d’oliva.

Un evento nato – spiega **Alberto Amoroso**, presidente dell’associazione ConFrantoiani – per mettere in risalto la produzione olivicola di tutto l’Abruzzo rurale, nel periodo estivo quando nella nostra regione abbiamo la presenza di migliaia di turisti e visitatori che possono avere l’occasione di conoscere e apprezzare le qualità del nostro olio.

Promuovere un prodotto genuino come l’olio extravergine abruzzese, è fondamentale per offrire sicurezza ai consumatori e avvicinarli anche alla tracciabilità del prodotto, che potranno conoscere direttamente nel luogo di produzione.

Infatti durante Frantoi Aperti sarà possibile respirare appieno l’atmosfera, conoscendo da vicino, grazie all’accoglienza e alla guida del frantoiano, partecipare a percorsi, tour esperienziali, assaggi, visite guidate presso le aziende agricole, trekking tra gli ulivi e molte altre iniziative pensate per i visitatori.

Piccoli eventi ma importanti per (ri)scoprire le tradizioni genuine e storiche oggi

sapientemente custodite all'interno dei frantoi. Durante le due giornate nei Frantoi ci sarà la degustazione dell'olio assieme a qualche prodotto tipico, da consumare proprio all'interno dei luoghi di lavoro e di incontro di una volta, in modo da ricreare l'atmosfera vissuta dai nostri avi oltre alle altre iniziative organizzate.

Per questi motivi per l'organizzazione di queste due giornate abbiamo voluto coinvolgere sia l'assessore regionale alle Politiche Agricole **Emanuele Imprudente** sia quello al Turismo **Mauro Febbo** al fine di promuovere e valorizzare un prodotto abruzzese eccellente che ha caratteristiche uniche e non ha nulla da invidiare dagli altri oli italiani.

Quindi la scelta di promuovere questo evento, è scaturita dalla precisa volontà di valorizzare la produzione regionale dell'olio, favorendo anche l'incontro tra produttori, turisti, visitatori e consumatori.

L'olio - afferma il consigliere regionale **Daniele D'Amario** - rappresenta un segmento importante dell'economia agricola abruzzese. In Abruzzo si trovano nove milioni di piante di olivo, dalle quali si ottengono in media più di un milione e duecentomila quintali di olive e si producono duecentocinquanta quintali di olio all'anno.

Tutto questo rende l'Abruzzo la quinta Regione produttiva di olio in Italia. Oggi in Abruzzo abbiamo circa 450 frantoi e l'olio d'oliva rappresenta per l'economia abruzzese una fonte piuttosto redditizia, tanto da considerarlo "l'oro verde" dell'Abruzzo.

Il territorio possiede alcune caratteristiche geomorfologiche e microclimatiche che consentono una eccellente produzione di olio extravergine tanto da vantare alcuni oli di eccellenza, a denominazione di origine protetta. Inoltre si vuole cogliere l'occasione per far visitare i frantoi della regione, condividere e conoscere le modalità di coltura dell'olivo, le caratteristiche delle diverse cultivar, le innumerevoli espressioni degli oli, le tecniche di degustazione direttamente tra gli olivi dell'Abruzzo. Per questi motivi come Regione abbiamo il dovere di valorizzare questo prodotto ed aiutare i produttori nel produrre e vendere le proprie eccellenze.

L'iniziativa viene organizzata e promossa dalla CoNFrantoiani/Aifo (Associazione Italiana Frantoi Oleari), con il patrocinio della Regione Abruzzo attraverso sia il Dipartimento Agricoltura sia il Dipartimento Turismo della regione Abruzzo.