

OLIO: ABRUZZESI SBANCANO AL SOL D'ORO, A MASCIANTONIO BRONZO PER IL FRUTTATO MEDIO

25 Febbraio 2018



PESCARA – Gli oli abruzzesi sbancano al Sol d'Oro, il concorso oleario internazionale più importante al mondo che valorizza i migliori extravergine d'oliva, a Verona dal 14 al 19 febbraio.

All'intosso e gentile "L'Olio" dell'azienda agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti), è andato il Bronzo per la categoria fruttato medio.

Gran Menzione, nella categoria fruttato leggero, per l'azienda agricola Massimo Rabottini di San Giovanni Teatino (Chieti) con "Per Condire", di varietà intosso, leccino, gentile di Chieti e dritta; nella categoria fruttato intenso per l'azienda Sandro Di Giacomo di Pianella (Pescara) con extravergine di varietà dritta e intosso, e per Tenuta Zuppini di Torricella Sicura (Teramo) con "Veneranda 19", di varietà tortiglione, carboncella, dritta e moraiolo; nella categoria olio biologico, ancora per l'azienda Tommaso Masciantonio di Casoli per Trappèto di Caprafico Dop Bio, blend di gentile di Chieti e intosso, e per il Frantoio Hermes di Penne (Pescara) con Vesta, varietà dritta e castiglione.

Ben 360, in tutto, i campioni in gara da Italia, Spagna, Grecia, Slovenia, Libano, Marocco, Portogallo, Giappone e Cile, per quattro categorie in concorso, fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, monovarietale e biologico.

Masciantonio lo scorso anno aveva conquistato l'oro nella categoria bio, mentre nel 2013 l'oro per il fruttato leggero.