

Ercole Olivario, la selezione Abruzzo: Masciantonio primo finalista. La “Goccia D’ercole” al Frantoio Tini

10 Marzo 2026

di **Redazione**



PESCARA – Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) con l’olio Colline Teatine Dop al primo posto, Oleaurius di Tenaglia Filomena di Cupello (Chieti) con Colonna d’Ercole Prima Fatica-Olio Evo Colline Teatine Dop al secondo e Frantoio Mercurius di Penne (Pescara) con Vesta Dop Aprutino Pescara al terzo per la categoria Dop/Igp. Sono i risultati della sezione abruzzese dell’Ercole Olivario, tra i più prestigiosi concorsi nazionali dedicati all’olio extravergine di oliva di qualità.

Accedono, inoltre, alla finale nazionale anche la società agricola Di Giacomo Sandro di Pianella (Pescara) e La Selvotta della famiglia Sputore di Vasto (Chieti).

Nella categoria Olio extravergine di oliva il primo posto è stato assegnato ancora a Tommaso Masciantonio con l'olio Crognale. Secondo classificato il Frantoio Mercurius con Ninfa, terza Oleaurius di Tenaglia Filomena con Colonna d'Ercole Prima Fatica. Accedono alla finale nazionale anche la Società Agricola Di Giacomo Sandro di Pianella e Della Valle Marcello di Prezza.

Il Frantoio Tini di Castilenti (Teramo) con l'olio Mantegna-Leccino del Corno si è poi aggiudicato il riconoscimento Goccia d'Ercole, sezione speciale dedicata alle piccole produzioni artigianali di olio extravergine di oliva di alta qualità. L'azienda entra così nella Premium List della competizione. Nella stessa sezione riconoscimento anche per l'Azienda Agricola Forcella di Città Sant'Angelo (Pescara), inserita nella Premium List con il monocoltivar Intosso e con l'olio Dop Aprutino Pescara. Attestato di partecipazione infine per Oleificio Goccia d'Oro di Penne (Pescara).

La selezione regionale rappresenta un passaggio fondamentale per individuare gli oli che rappresenteranno l'Abruzzo alla finale nazionale dell'Ercole Olivario. Lo scorso anno la regione ha ottenuto risultati di grande rilievo nella competizione, confermando il ruolo di primo piano dell'olivicoltura abruzzese nel panorama italiano.

Nato nel 1993 su iniziativa del sistema camerale italiano, il concorso valorizza ogni anno le migliori produzioni olearie del Paese, individuando attraverso le selezioni regionali gli oli che accederanno alla finale nazionale.

La mattinata, alla sede della Camera di Commercio di Pescara, si è aperta con i saluti del presidente della Camera **Gennaro Strever** e del segretario generale **Pasquale Monea**. È intervenuto, inoltre, il segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria **Federico Sisti**, che ha illustrato le novità del concorso nazionale. Tra gli interventi anche quelli dell'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente**, di **Alfonso Ottaviano**, consigliere nazionale dell'Associazione Città dell'olio, del presidente del Consorzio Dop Aprutino Pescara **Silvano Ferri** e del capo panel di assaggio **Marino Giorgetti**.