VirtùQuotidiane

Lorolio, ecco i migliori extravergine di oliva abruzzesi premiati a Loreto Aprutino

10 Maggio 2026

di Redazione

LORETO APRUTINO – Torna protagonista a Loreto Aprutino (Pescara) l'eccellenza dell'extravergine d'Abruzzo. Dopo quattordici anni di pausa, il concorso regionale "Lorolio" ha celebrato oggi la sua ottava edizione premiando le migliori produzioni olearie della regione e rilanciando il valore di una filiera che punta sempre più su qualità, identità territoriale e riconoscibilità internazionale. La cerimonia finale si è svolta stamane, domenica 10 maggio, nella suggestiva cornice della Tenuta Torre Raone.

Numeri importanti per il ritorno della manifestazione: 84 campioni in gara presentati da 52 aziende provenienti da tutto l'Abruzzo, sottoposti al giudizio di una commissione composta da esperti assaggiatori coordinati dal responsabile tecnico e capo panel **Marino Giorgetti**.

I panel di degustazione si sono svolti dal 6 all'8 maggio, confermando un livello qualitativo particolarmente elevato. Quattro le categorie premiate: Extravergini, Dop, Biologici, Monovarietali.

Ad aprire la cerimonia è stato il sindaco di Loreto Aprutino **Renato Mariotti,** seguito dagli interventi di **Lorenzo Cerretani**, vicepresidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari d'Abruzzo, che ha illustrato le caratteristiche chimiche e sensoriali dell'olio regionale, ed **Ernesto Di Renzo**, antropologo dell'Università di Roma Tor Vergata, che ha approfondito il legame tra olio, cultura e oleoturismo in Abruzzo. Madrina della manifestazione **Enca Polidoro**, presidente Slow Food Condotta Vestina.

"Con l'obiettivo di valorizzare la cultura dell'olio extravergine d'oliva e sostenere l'eccellenza produttiva regionale abbiamo deciso di ripartire proprio dalla bella esperienza di Lorolio – ha detto **Pietro Di Paolo**, presidente del Gruppo Promotore Olio Igp d'Abruzzo – . Il

riconoscimento dell’Igp rappresenta un passaggio strategico per tutto il comparto: significa garantire origine, tracciabilità e qualità certificata delle produzioni abruzzesi, ma anche rafforzare la competitività delle aziende sui mercati nazionali e internazionali. L’Indicazione Geografica Protetta, che attendiamo formalmente prima della prossima campagna oleria, permetterà di dare maggiore identità all’olio d’Abruzzo, tutelando il lavoro dei produttori e offrendo ai consumatori garanzie sul legame prodotto-territorio”.

Emozionato anche Marino Giorgetti, ideatore del concorso nel 2006. “Lorolio nacque all’epoca per evidenziare le migliori produzioni oleicole regionali e stimolare conoscenza e promozione dell’extravergine. Il ritorno del concorso – ha detto Giorgetti – conferma la straordinaria vitalità del comparto abruzzese e la volontà delle aziende di investire sempre di più nella qualità”.

Tutti i premiati

A conquistare il podio della categoria Extravergini è stata l’Azienda Agricola Marina Palusci con I-Oil, il monovarietale Intosso, davanti all’Azienda Agricola Gennaro Montecchia con “22 Classico” e al Frantoio Mercurius con “Frantum”.

Nella categoria Dop il primo premio è andato all'Azienda Agricola Sandro Di Giacomo con il DOP Aprutino Pescarese, seguita da Gennaro Montecchia con "4 Dop Pretuziano Colline Teramane" e da Tommaso Masciantonio con il Dop Colline Teatine.

Per i Biologici ha trionfato ancora Tommaso Masciantonio con il suo "Biologico", mentre il secondo posto è stato assegnato a Marina Palusci con "Oliomania" e il terzo a Gennaro Montecchia con "6 Biologico".

Grande attenzione anche per la categoria Monovarietali. Il primo posto è stato conquistato dal Frantoio Olearius con "Quinta Fatica", monovarietale Bella di Cerignola. Seconda la Comunità di Prodotto e Territorio Toccolana con il monovarietale Toccolana, mentre il terzo gradino del podio è andato all'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio con il "Crognale", monovarietale di crognalegno.

Un ritorno quello di Lorolio che segna un momento importante per il comparto olivicolo regionale e che conferma la vocazione alla qualità dei produttori abruzzesi che possono contare su una biodiversità unica e sempre maggiore specializzazione. "Un'edizione – hanno concluso Di Paolo e Giorgetti – che non è stata soltanto una competizione, ma anche un segnale concreto di rilancio e di fiducia nel futuro dell'olivicoltura abruzzese".