

Olio evo di qualità, un progetto per la valorizzazione della Castiglione nella Valle del Fino

19 Aprile 2024

di **Redazione**



CASTIGLIONE MESSER RAIMONDO – Due aziende della Valle del Fino, Masseria Erasmi e Frantoio Tini, hanno recentemente ottenuto le ambite 5 gocce della Guida Bibenda 2024 per i migliori oli extravergine d’oliva, rispettivamente con l’olio evo monocultivar Castiglione 2023 e con l’olio evo monovarietale Leccio del Corno Mantegna 2023.

Alla luce di questi prestigiosi risultati il sindaco di Castiglione Messer Raimondo (Teramo), **Vincenzo D’Ercole**, unitamente all’amministrazione, ha incontrato nel Municipio i referenti di queste due aziende e la vice sindaca e l’assessore di Castiglione **Sabina Mazzocca** e **Filippo Antonelli**, per parlare dell’avviato percorso di valorizzazione e tutela della cultivar tipica di questo territorio, tanto da portare il nome del paese del teramano: Castiglione.

Tra i presenti anche l’agronomo **Leonardo Seghetti**, esperto al quale è stato affidato il progetto di tutela di tale cultivar. Sono intervenuti, tra gli altri, il vicesindaco **Manuel Leone**, i referenti delle due aziende **Roberta Di Luigi** e **Vincenzo Tini** del Frantoio Tini e **Daniele** e **Massimina Erasmi** di Masseria Erasmi. Presente anche **Matteo Ciccone**, produttore del vino Montonico a Bisenti.

La guida Bibenda, della Fondazione Italiana Sommelier, è uno strumento autorevole per la conoscenza dei prodotti di qualità: vini grappe e oli, segnalando anche i migliori ristoranti. È apprezzata dalla Cina agli Stati Uniti e da migliaia di fruitori nel mondo con oltre 420 mila copie per smartphone e per pc.

“Da tempo stiamo lavorando per valorizzare questa cultivar autoctona – dichiara il sindaco di Castiglione D’Ercole – un percorso che si sta portando avanti grazie a autorevoli esperti come il professor Seghetti. L’obiettivo è quello di arrivare a un marchio di qualità per la Castiglione, un elemento distintivo che ne migliori la comunicazione e le caratteristiche e che di riflesso parli del nostro territorio. Mi congratulo con i titolari e gli operatori del Frantoio Tini e di Masseria Erasmi per la loro attenzione alla qualità e per i conseguenti riconoscimenti ricevuti. Ulteriori stimoli per proseguire su questa strada, valorizzando un prodotto locale amato e apprezzato da esperti e non”.

“Siamo felici di poter lavorare a questo progetto di valorizzazione della Castiglione – dichiara Daniele Erasmi che è anche Presidente della Fondazione Italiana Sommelier regione Abruzzo – che viene prodotto solo in questo territorio. Le 5 gocce, ovvero il più alto livello qualitativo assegnato da Bibenda, sono anche un monito per proseguire su questa strada: valorizzare una cultivar locale rara, di grande qualità. La nostra associazione punta da sempre alla promozione della qualità degli oli e dei vini, sia con corsi pensati per i consumatori, affinché abbiano gli strumenti per saper riconoscere la qualità e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, sia sostenendo i produttori che puntano all’alta qualità con i riconoscimenti che meritano. Ringrazio tutti coloro che lavoreranno a questo progetto e le amministrazioni di Castiglione M.R. e di Castilenti per il loro impegno”.