

ORO VERDE D'ABRUZZO, GAMBERO ROSSO PRESENTA GLI OLI DI QUALITÀ 2020

15 Settembre 2020

di Jolanda Ferrara



PESCARA – Serata “Oli D’Italia 2020” Gambero Rosso. Frantoio Claudio Di Mercurio (Penne, Pescara), Tenuta Masciangelo (Francavilla al Mare, Chieti), Tommaso Masciantonio-Trappeto di Caprafico (Casoli, Chieti) sono le aziende abruzzesi che partecipano con i propri oli extravergine di oliva di eccellenza alla degustazione+seminario organizzati da Gambero Rosso giovedì 17 settembre (ore 17-20) nella cornice esterna del ristorante Mediterraneo al Maxxi di Roma.

Presenti oltre trenta produttori premiati sulla guida *Oli d’Italia* che festeggia quest’anno la decima edizione. La speciale serata recupera la presentazione ufficiale della guida in

programma la scorsa primavera al Sol di Verona e poi annullata causa Covid.

Per il pubblico sarà l'occasione di gustare i migliori extravergine della Penisola. Si partecipa prenotando online all'indirizzo

https://store.gamberorosso.it/it/eventi/716-2936-oli-d-italia-2020-evento-degustazione.html#/25-sede-roma/890-data-17_09_2.

In guida si raccontano le massime espressioni dell'olio di oliva made in Italy, in tutto 448 aziende e 750 oli riferiti alla annata 2019-2020 che conferma il Sud leader nella produzione con boom di Puglia e Calabria per quantità e riconoscimenti, in Abruzzo più quantità e crescita qualitativa costante delle espressioni territoriali.

“Un territorio, l'Abruzzo” annota il vicecuratore della guida, **Indra Galbo** “che si conferma tra i più interessanti in fatto di extravergine di qualità e ciò è testimoniato dall'elevato numero di Foglie assegnate coi massimi punteggi. Quello che però più stupisce è la grande destrezza e dinamicità con la quale l'Abruzzo è stato capace di mettersi in discussione negli ultimi 10-15 anni, operando una piccola rivoluzione nella produzione di olio. Quello che prima era un territorio dove l'autoconsumo (ovvero una produzione che difficilmente usciva dai confini regionali e che veniva consumata prevalentemente “in loco”) era la regola, oggi è una delle zone più interessanti e vivaci che riesce a combinare una produzione di alta qualità con packaging accattivanti e una grande attenzione verso il consumatore finale. A tutto ciò si aggiunge lo studio e il lavoro costante sia sulle varietà autoctone, come Dritta e Intosso i cui oli anno dopo anno incrementano la loro qualità media”.

“In molti casi” prosegue l'esperto assaggiatore GR, “altra caratteristica degli oli abruzzesi è di non alleggerire troppo il portafogli acquistando però un prodotto di qualità eccellente. Proprio per questo motivo il premio come ‘miglior rapporto qualità/prezzo’ è un riconoscimento fondamentale che va a valorizzare quelle realtà che riescono a calibrare bene il prezzo di un olio dal profilo sensoriale sorprendente”.

Dunque, tra i 28 Premi Speciali tributati da GR l'Abruzzo figura in due categorie. Premio speciale Miglior Fruttato medio a Tenuta Masciangelo di Francavilla al Mare (Chieti); premio speciale Miglior rapporto qualità/prezzo per “Salsedine” di Frantoio oleario Giocondo di Rocca San Giovanni (Chieti).

Nutrito il parterre abruzzese delle Tre Foglie di eccellenza, massimo riconoscimento tributato da GR: Fattoria Cretarola (Penne, Pescara) con “Colle Sacro” da monocultivar Peranzana, Giardini di Giulio (Tocco da Casauria, Pescara) con monocultivar Toccolana Bio, Frantoio Oleario Giocondo (San Vito Chietino, Chieti) con “Salsedine”, Guardiani Farchione (Tocco da

Casauria, Pescara) con monocultivar Toccolana Bio, Frantoio Hermes (Penne, Pescara) con "Vesta" Dop Aprutino Pescara Biom, Tenuta Masciangelo (Francavilla al Mare, Chieti) con "Maria", Tommaso Masciantonio Trappèto di Caprafico (Casoli, Chieti) con monocultivar "Intosso", Delia Orsini (Loreto Aprutino, Pescara) con monocultivar Dritta Bio, La Selvotta (Vasto, Chieti) con "Oliva Grossa" monocultivar Bella di Cerignola, Skygreen (Nocciano, Pescara) con "Musino" monocultivar Ascolana Tenera, Tenuta Zuppini (Torricella Sicura, Teramo) con "Colleprofico" monocultivar Dritta.

Inoltre, quasi un'etichetta per azienda si è aggiudicata le Due Foglie Rosse, punteggio che indica "oli molto buoni e dall'armonia perfetta".