

## OLIO: SOL D'ORO 2020, "COMPETIZIONE ALTA MA L'ABRUZZO RESTA NEL PALMARES"



PESCARA - Sol d'Argento 2020 nella categoria Bio all'azienda Trappèto di Caprafico Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) e quattro gran menzioni in più categorie di concorso: Monovarietale e Fruttato intenso per lo stesso Masciantonio, nel Fruttato medio gran menzione all'oleificio La Farciola di Lanciano (Chieti) e alla Tenuta Zuppini di Torricella Sicura (Teramo).

È il risultato conseguito dall'Abruzzo in concorso al 18 esimo Sol d'Oro Emisfero Nord, il

prestigioso contest oleario internazionale organizzato da Veronafiere.

L'edizione 2020 ha visto in gara ben 310 produttori di otto Paesi. Competizione altissima con punte di eccellenza assoluta da diversi Paesi del Mediterraneo, Spagna in primis affiancata da entusiasmanti performance di Grecia e Slovenia.

“Un tour de force davvero sostenuto per gli assaggiatori considerata la qualità molto elevata dei prodotti dell'annata olearia 2019, molti pari merito e il rischio di non premiare tutti gli oli più meritevoli. È stato difficile per le aziende abruzzesi imporsi sulla concorrenza internazionale”: così il capo panel **Marino Giorgetti**, fondatore del Sol D'Oro di Verona fin dal 2002 nonché ambasciatore mondiale dell'olio Dop, alla chiusura di lavori in blind tasting della giuria internazionale riunita per l'anteprima Sol&Agrifood 2020, il salone internazionale dell'olio extravergine di oliva e dell'agroalimentare di qualità in programma a Verona dal 19 al 22 aprile in concomitanza con Vinitaly.

L'ultima campagna olearia non è stata delle migliori causa avversità climatiche con estrema variabilità e anomalie in tutta la Penisola, riassume Giorgetti. Siccità diffusa, piogge abbondanti in Sicilia, attacchi di mosca in molte zone. Il temuto parassita dell'olivo ha colpito anche l'Abruzzo, in modo particolare nelle zone costiere e nella provincia di Teramo.

Ciò nonostante, considera l'esperto, il risultato ottenuto dall'Abruzzo in concorso al Sol 2020 può considerarsi “un buon successo” per quanto possa sembrare numericamente inferiore alle edizioni passate. L'Abruzzo in sostanza rimane “tra le regioni più presenti nel palmares del Sol”, sottolinea Giorgetti a *Virtù Quotidiane*.

Tra i nuovi premi si distinguono le performance dell'azienda Masciantonio di Casoli. Nella categoria Monovarietale l'Intosso di Casoli è risultato primo al confronto con l'extravergine di intosso delle numerose aziende abruzzesi concorrenti, “una vera battaglia in cui solo una ha potuto avere la meglio” racconta il capo panelist.

Per l'ottavo anno consecutivo sul podio del Sol, il Trappèto di Caprafico Masciantonio anche quest'anno porta a casa l'argento nella categoria Bio “confermandosi tra le migliori realtà

europée” produttrici di olio extravergine certificato bio e a denominazione di origine controllata.

L’Intosso di Casoli ovvero la tipica oliva ndosse oggi presidio Slow Food, rappresenta una produzione di nicchia - circa il 5 per cento della produzione olearia abruzzese - ristretta all’areale ai piedi della Maiella, sull’altopiano calcareo di Caprafico a cinquecento metri di altitudine. Terroir estremo interpretato con sapienza. Che diventa esperienza sensoriale, un olio di straordinaria armonia, eleganza e intensità di tutte le componenti organolettiche.  
*(red.)*