

18 Aprile 2018

VERONA – Non c'è solo il Montepulciano a conquistare apprezzamenti eccellenti. L'olio abruzzese, nell'ambito del Sol d'Oro, il concorso internazionale dedicato agli oli extravergine che si tiene durante il Sol&Agrifood e inserito nella programmazione del Vinitaly, ha ottenuto risultati eccellenti: il bronzo e le menzioni ottenute sono la riprova dell'elevata qualità raggiunta dai produttori abruzzesi con le diverse espressioni territoriali.

Con il Bronzo per la categoria fruttato medio a "L'Olio", pregiato blend di varietà intosso e gentile dell'azienda agricola **Tommaso Masciantonio** di Casoli, l'Abruzzo sale sul podio del Sol d'Oro-Emisfero Nord 2018.

Cinque sono le "Gran Menzioni" registrate dalle produzioni abruzzesi in gara. Per la categoria fruttato leggero, l'azienda agricola **Massimo Rabottini** di San Giovanni Teatino con "Per Condire", blend di varietà intosso, leccino, gentile di Chieti e dritta.

Per il fruttato intenso due le gran menzioni, all'azienda **Sandro Di Giacomo** di Pianella con Extravergine di varietà dritta e intosso, e Tenuta Zuppini di Torricella Sicura con "Veneranda 19", blend di varietà tortiglione, carboncella, dritta e moraiolo.

Due gran menzioni anche nella categoria olio biologico: all'azienda Tommaso Masciantonio di Casoli per Trappèto di Caprafico Dop Colline Teatine Bio, blend di gentile di Chieti e intosso; e Frantoio Hermes di Penne con Vesta, blend di dritta e castiglione.

"In questa edizione abbiamo ottenuto riconoscimenti importanti – dice in una nota l'assessore alle politiche agricole **Dino Pepe** – ora dobbiamo continuare a sostenere con forza la certificazione, e quindi le produzioni di Dop. Su questo tema stiamo promuovendo la costituzione del consorzio regionale della Dop abruzzese per aggregare i produttori di olio e migliorare la visibilità del nostro prodotto sui mercati nazionali e internazionali".