

FRANTOI APERTI, A NAVELLI DUE GIORNI DI DEGUSTAZIONI

22 Novembre 2019



NAVELLI – Doppio appuntamento per la tradizionale degustazione dell’olio di oliva prodotto nella zona dell’Abruzzo Aquilano.

La due giorni è stata fissata a Navelli e realizzata da parte dell’amministrazione comunale, guidata dal sindaco Paolo Federico, la pro loco, il Consorzio per la tutela dello zafferano dell’Aquila e i produttori di olio della zona.

Il pregiato olio di oliva, ottenuto in particolari condizioni climatiche e in un territorio dalle caratteristiche uniche, potrà essere degustato il 23 novembre nel frantoio Di Iorio a partire dalle ore 18. In particolare sarà possibile assaggiare durante una guida illustrativa delle tecniche e della qualità delle olive del territorio, proprio l’extravergine di oliva appena molito nel frantoio.

La giornata continuerà alle 19 con un aperitivo e l’accompagnamento musicale, mentre alle 20 si potrà degustare la classica pasta, ceci e zafferano. Domenica 24 si replica e questa volta nella frazione di Civitaretenga dove il frantoio Palomba, uno dei più antichi della regione Abruzzo, consentirà a tutti i partecipanti di poter assaggiare l’olio, sempre extravergine di oliva, a partire dalle ore 18.

“Vogliamo bissare il successo della precedente manifestazione”, ha detto il sindaco di Navelli Paolo Federico, “inoltre stiamo assistendo ad una riscoperta dell’olio prodotto nella zona proprio grazie all’ottima qualità. Contiamo di far crescere la produzione anche in termini di quantità per fare in modo che l’intero indotto possa contribuire a creare ricchezza”.

L’iniziativa rientra nell’ambito del programma Restart e delle attività legate al decennale dal sisma dell’Aquila.

Di recente l’olio prodotto nella zona di Navelli è stato la centro di competizioni dove ne sono state apprezzate caratteristiche e qualità organolettiche.