

FRANTOLIO: XVIII EDIZIONE DEL CONCORSO DEL BUON OLIO PELIGNO IL 21 APRILE A PREZZA

16 Aprile 2024



SULMONA – Il premio degli olivicoltori e frantoiani della Valle Peligna, dedicato all'esclusiva varietà locale, l'oliva "Rustica e gentile", arriva alla diciottesima edizione con la cerimonia di premiazione che si terrà domenica 21 aprile a Prezza (L'Aquila).

Si tratta di "Frantolio", concorso del buon olio peligno al quale hanno partecipato quest'anno circa 80 produttori, inviando i campioni di olio del 2023, quasi il doppio rispetto alla scorsa edizione, "a dimostrazione dell'impegno che gli olivicoltori del territorio mettono alla cura e alla salvaguardia del patrimonio olivicolo del territorio", come si legge in una nota dell'associazione "Rustica e Gentile", promotrice dell'evento.

Saranno cinque i vincitori, tra olivicoltori e frantoiani, e cinque le menzioni speciali, decretati dal panel di assaggiatori guidati da Marino Giorgetti.

Nel corso della manifestazione, gli studenti dell'istituto agrario "Serpieri" presenteranno lo stato dell'olivicoltura peligna e l'agronomo fitopatologo Domenico D'Ascenzo interverrà sul tema della difesa fitosanitaria sulle avversità dell'olivo. Altri eventi faranno da contorno all'iniziativa: sabato 20 una lezione guidata all'assaggio dell'olio tenuta da Lorenzo Palazzoli in piazza Umberto I a Prezza. Mercoledì 24 un corso di potatura dell'olivo per gli studenti dell'istituto Serpieri, a cura dell'agronomo Luciano Pollastri, già funzionario tecnico della Direzione Agricoltura della Regione Abruzzo.