

OLIO: AZIENDA DI PIANELLA TRIONFA AL PRESTIGIOSO "EXTRA LUCCA"

16 Febbraio 2015



PIANELLA - Alchimia Monocultivar Leccio del Corno dell'azienda "Marina Palusci" di Pianella (Pescara), trionfa ad "Extra Lucca".

L'olio di Massimiliano D'Addario ha ottenuto il prestigioso riconoscimento "Corona Maestro d'olio".

D'Addario, meglio noto come 'l'Uomo di Ferro', rappresenta la quarta generazione dell'azienda Marina Palusci che produce olio, e da qualche anno anche vino.

"Extra Lucca" 2015, ideata da Fausto Borella e giunta quest'anno alla sua terza edizione, è considerata la più grande kermesse dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva.

E infatti Borella, fondatore dell'Accademia Maestro d'olio, è ritenuto uno dei massimi esperti di olio in Italia.

Ogni anno la città toscana funge da palcoscenico non solo per una selezione delle migliori etichette italiane, ma di un vero e proprio parterre di eccellenze del paniere agroalimentare nazionale.

E proprio lo scorso 13 febbraio, i protagonisti dell'olio e tutti gli appassionati si sono radunati a Lucca per conoscere e celebrare le migliori produzioni appena frante con il massimo riconoscimento: la "Corona Maestrod'olio", ottenuto tra gli altri, dall'azienda abruzzese Marina Palusci.

Contentissimo del premio ottenuto, il giovane imprenditore di Pianella che ha dichiarato: "È una grandissima soddisfazione per la nostra azienda aver raggiunto ancora una volta l'eccellenza anche in questo anno funesto per l'olivicoltura Italiana. La territorialità pianellese, la maniacalità e l'ostinazione di chi non si arrende mai di fronte alle difficoltà, hanno fatto la differenza".

La manifestazione si è tenuta a Villa Bottini, dove il pubblico ha avuto l'opportunità non solo di provare le etichette di oltre 30 tra i migliori olivicoltori italiani, ma anche di degustare vini, birre artigianali e piatti di qualità.

"Questa è un'annata che farà da spartiacque nell'olivicoltura nazionale - ha concluso Massimiliano - dove emergeranno i veri professionisti che giorno dopo giorno curano con passione e amore i propri olivi secolari e investono risorse, competenze in tecnologie e know how".