

SOL D'ORO

L'olio extravergine abruzzese fa il pieno di medaglie

► VERONA

Tanta affluenza e grande curiosità. Nonostante la difficile annata l'olivicultura abruzzese affronta a testa alta l'appuntamento con il Sol d'Oro di VeronaFiere - rassegna Sol&Agrifood in svolgimento fino a mercoledì in concomitanza con Vinitaly, inaugurazione ufficiale in programma questa mattina alla presenza di **Colomba Mongiello**, vicepresidente della commissione parlamentare d'inchiesta anticontraffazione e tra i promotori della legge

"salva olio". L'annus horribilis dell'olio d'oliva, una delle peggiori degli ultimi 30 anni, ha portato all'inevitabile decimazione di aziende presenti a Verona - 17 le realtà abruzzesi contro le 28 dello scorso anno - ciò nonostante è proprio l'Abruz-

zo a risultare la regione più premiata con quattro medaglie e tre gran menzioni in tutte le categorie di concorso, come fa notare **Marino Giorgetti**, fondatore e capo panel del Sol d'oro. Tra medaglie e gran menzioni il territorio abruzzese è interamente rappresentato. Questi riconoscimenti conquistati al 13° Sol d'oro, ieri pomeriggio la premiazione: argento al fruttato leggero del Frantoio della Valle di Prezza



Tommaso Masciantonio

(L'Aquila); nella stessa categoria al terzo posto bronzo all'azienda agricola La Selvotta di Vasto; gran menzione al fruttato leggero del Frantoio Montecchia di Morro D'oro. Alla provincia di Chieti bronzo nella categoria oli biologici - vera e propria rarità quest'anno per via della mosca dell'oliva - con l'azienda agricola Tommaso Masciantonio Trappèto di Caprafico a Casoli, che ottiene anche la gran menzione per il fruttato intenso. Nella categoria degli oli monovarietali si è distinta l'area vestina con il

bronzo al Frantoio Hermes di Claudio Di Mercurio (Penne). Ancora il Pescara con una gran menzione alla Quagliera di Prisca Montani, categoria fruttato medio. Ottime performance anche nella Guida agli Oli d'Italia 2015 del Gam-

bero Rosso, presentata ieri. Con l'evidenza delle Tre Foglie a 6 aziende e 7 oli abruzzesi: Trappèto di Caprafico di Tommaso Masciantonio (con 2 oli, Dop e Intosso), La Selvotta, Cascina Bruno, Hermes, Marramiero, Tenuta Sant'Ilario. E il premio speciale di Migliore azienda olearia dell'anno al Trappèto di Caprafico Tommaso Masciantonio (Casoli).

Jolanda Ferrara

© RIPRODUZIONE RISERVATA