



Il Presidente di “Rustica e Gentile” Franco Volpe racconta l’edizione 2019 di “Frantolio”

Saranno due gli eventi centrali della XIII edizione della manifestazione “Frantolio”, in programma a Vittorito nei giorni 27 e 28 aprile 2019. La premiazione dei produttori e frantoiani vincitori del concorso “Buon Olio Peligno” e la consegna della bandiera di “Città dell’Olio” al Comune peligno. Al concorso 2019 hanno preso parte 86 campioni di olio, tutti della varietà olivicola “Rustica e Gentile”. Un numero considerevole se si considera che l’annata 2018 è stata “a macchia di leopardo”, con alcune aree dove la produzione è stata rilevante ed altre, come la Val Pescara, dove è stata quasi completamente assente. Un segnale, inoltre, del prestigio raggiunto dal Concorso che, nel corso degli anni, ha contribuito, attraverso un confronto serrato tra produttori ed esperti, a migliorare la qualità della produzione peligna. Il Comune di Vittorito, custode di una lunga tradizione olivicola, inoltre, da quest’anno si potrà fregiare del titolo di “Città dell’Olio”, andando ad aggiungersi ai comuni peligni di Prezza, Raiano e Bugnara. Al sindaco Carmine Presutti sarà consegnata la bandiera dai vertici nazionali e regionali dell’Associazione Città dell’Olio. I due eventi, consegna della bandiera e premiazione, avranno luogo Domenica 28 aprile, a partire dalle ore 16, presso l’aula magna della nuova Scuola Elementare di Vittorito, inaugurata nello scorso dicembre. La premiazione sarà preceduta dai saluti degli amministratori locali, a partire dal Sindaco di Vittorito Carmine Presutti. Interverranno successivamente, Mariapaola Di Cato, giovani imprenditrice agricola di Vittorito, ed Antonio Pensa, CEO Neios Agricoltura 4.0. Inoltre, in collaborazione con l’associazione “Rustica e Gentile”, gli studenti dell’Istituto Agrario “Serpieri”, coordinati dai funzionari agronomi della R.A. Antonio Ricci, e Fabio Pietrangeli, presenteranno i contenuti del monitoraggio sull’incidenza della mosca olearia nella produzione olivicola della Valle Peligna. Concluderà il dibattito il neo assessore all’Agricoltura della Regione, Emanuele Imprudente.

La premiazione del concorso Buon Olio Peligno sarà a cura di Marino Giogetti Capo Panel della R.A. Ma la manifestazione avrà inizio sabato 27, alle ore 18, presso l’aula consiliare del Comune, con una lezione guidata all’ assaggio dell’olio curata dall’agronomo Giuseppe Colantoni, cui farà seguito una cena a tema, con protagonista l’olio peligno, presso l’Hotel Excelsior di Corfinio. Durante tutta la manifestazione saranno esposti nella sala della scuola, i lavori realizzati dagli alunni della scuola primaria di Vittorito. L’evento “Frantolio 2019” è promosso dall’Amministrazione Comunale di Vittorito, dall’Associazione “Rustica e Gentile”, in collaborazione con la Regione, la Provincia, l’Unione dei Comuni “Terre dei Peligni”, La Pro Loco di Vittorito, la Fondazione Carispaq, la Camera di Commercio, la BCC di Pratola Peligna, L’associazione “Ambiente é Vita” e gli istituti scolastici “A. Serpieri” di Pratola Peligna e l’istituto comprensivo “U. Postiglione” di Raiano.