

# FrantOlio: un concorso per l'olio doc

**I**l 7 ed 8 dicembre Raiano è diventata la capitale dell'olio peligno. Ha avuto luogo infatti il concorso denominato "Frantolio", promosso dalla Comunità Montana Peligna, in collaborazione con L'Arssa, il Comune di Raiano, la Riserva naturale delle Gole di Sal Venanzio e l'Ati B.A.S.E., soggetto operativo della Riserva. Al concorso hanno preso parte 43 produttori di olio di tutti i paesi del territorio: i 6 frantoi (Tiberi, Agripeligna ed Ansape di Raiano; Albanuova di Vittorito; Di Ramio di Bugnara; Margiotta di Pratola) ed una serie di piccoli e medi produttori.

I campioni, selezionati dalla dottoressa Valeria Zema per conto dell'Arssa, sono stati analizzati



a Pescara nella struttura apposta dove opera l'equipe degli specialisti dell'ente. «Il giudizio complessivo sull'olio peligno che hanno espresso gli specialisti - spiega la Zema - è stato molto positivo. Tutti gli olii esaminati erano di ottima qualità, nonostante la precarietà delle condizioni di lavoro dei nostri agricoltori (l'agricoltura peligna è fondamentalmente part time) e nonostante l'annata non particolarmente felice per la produzione olivicola, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo».

A conclusione ha trionfato l'olio di Pettorano sul Gizio, che si è accaparrato i primi tre posti (dal quarto in poi non c'è stata classifica e i produttori sono stati tutti dichiarati ex aequo). Ha vinto Pietro Bonitatibus; al secondo posto si è classificato il sulmonese Antonio Tucceri, che però possiede i terreni in tenimento di Pettorano; terzo è stato Raffaele Monaco, pettoranese purosangue come le sue terre. Le olive del primo classificato sono state molite nel frantoio Di Ramio di Bugnara; quelle del secondo e del terzo nel moderno frantoio dell'Agripeligna di Raiano.

Al margine della premiazione (a tutti i partecipanti l'Arssa sta consegnando degli attestati di



► In alto, due momenti del convegno sull'olio tenutosi a Raiano. A sinistra, i tre vincitori del primo concorso "Buon Olio Peligno".

partecipazione) si è svolto anche un Convegno, molto partecipato, che ha visto la presenza di amministratori ed esperti del settore. Sono intervenuti il Sindaco di Raiano Enio Mastrangioli; il Presidente della Comunità Montana Peligna Antonio Carrara; il tecnico Luciano Pollastri; il sindacalista Franco Volpe; il professor Emilio Chiodo, esperto di agronomia; oltre alla dottoressa Valeria Zema a nome dell'Arssa.

Il Convegno ha avuto lo scopo di fotografare la situazione attuale dell'olivicoltura peligna,

ancora oggi uno dei settori trainanti dell'economia agricola del territorio, e di indicare le prospettive future, tra le quali la definizione di un marchio Doc per l'olio peligno.

Nei due giorni della manifestazione, a Raiano, è rimasto aperto il Museo-Frantoio Storico Fantasia, ubicato nel centro storico del paese, che è stato visitato dalle scolaresche e da semplici cittadini attratti dal buon lavoro fatto per riportarlo all'antico splendore e dai segreti dell'antica arte della molitura delle olive. p.d'al.