

VALLE PELIGNA/ALTO SANGRO

L'INIZIATIVA

SULMONA. Torna in Valle Peligna la manifestazione "Frantolio", giunta quest'anno alla sua terza edizione. Si tratta del concorso per la scelta del miglior olio del territorio sulla base di una classifica stilata dal laboratorio specializzato dell'Arssa, diretto da **Marino Giorgetti**. I campioni di olio in concorso sono quest'anno 76, in costante crescita rispetto ai 40 della prima edizione ed ai 62 della seconda. Il programma e i contenuti



La presentazione della manifestazione Frantolio

Settantasei i produttori locali in lizza per la terza edizione del concorso "Frantolio" L'extravergine peligno torna in vetrina

dell'iniziativa sono stati illustrati ieri nella sede della Comunità montana Peligna. La manifestazione conclusiva si terrà domani con inizio alle 16,30 nei locali della scuola di Pettorano sul Gizio. L'iniziativa è promossa dalla Comunità montana Peligna in collaborazione con la sede sulmonese dell'Arssa, Comune di Pettorano e Riserva naturale Monte Genzana-Alto Gizio. "Frantolio" sarà anche l'occasione per la presentazione ufficiale

della nuova associazione tra produttori olivicoli e frantoiani recentemente costituita per iniziativa dell'Arssa. L'associazione si chiama "Rustica e Gentile", dalla denominazione delle due varietà prevalenti di olivo presenti in Valle Peligna. Negli interventi di **Valeria Zema**, dell'Arssa, di **Antonio Tucceri**, presidente del nuovo sodalizio e di **Marcello Blasetti** che guida la consorella "La Monicella", che raccoglie i produttori della Valle Ro-

veto, saranno illustrati gli obiettivi dell'associazione. Particolare attenzione sarà posta alla promozione unitaria di tutto l'olio prodotto in Valle Peligna.

Alla manifestazione interverranno anche il Presidente della Comunità montana **Antonio Carrara**, il sindaco di Pettorano, **Feliciano Marzuolo**, la direttrice della Riserva, **Valentina Lucci** e il presidente della Provincia **Stefania Pezopane**.