



TRE OLIVE

ABRUZZO

Ursini

Olio Extravergine di Oliva Tandem

Bruno Nicodemi

Olio Extravergine di Oliva Nicodemi

MOLISE

Marina Colonna

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale
Peranzana Colonna



ECCELLENTI

ABRUZZO

Trappeto di Caprafico

Olio Extravergine di Oliva Dop Colline Teatine
Trappeto di Caprafico da Agricoltura Biologica

Baldassarre

Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Itrana

Frantoio Montecchia

Olio Extravergine di Oliva Frantoio Montecchia
Classico da Agricoltura Biologica

La Quercia

Olio Extravergine di Oliva La Quercia



Slow Food®
Abruzzo - Molise

2009



GUIDA AGLI EXTRAVERGINI

 Slow Food Editore



722 AZIENDE E 966 OLI DI QUALITÀ

presentazione

mercoledì 22 luglio 2009

Abbazia di S. Giovanni in Venere

Strada per S. Giovanni in Venere, 44
FOSSACESIA - (Ch)

Nona edizione per la Guida agli Extravergini, il sussidiario alla migliore produzione olearia italiana edito da Slow Food, che dal 2001 continua a raccontare in modo sempre più esaustivo i migliori oli, ne descrive i territori di produzione, gli uomini e le donne che ne sono artefici; un percorso affascinante tra gli oliveti e i frantoi della penisola, alla ricerca della tradizione e della tipicità. Ma vediamo i numeri dell'**edizione 2009**: recensite **722 realtà produttive**, ben **996 oli extravergini**, assaggiati e raccontati da oltre un centinaio di degustatori, di cui **58 premiati** con l'ambito riconoscimento delle tre olive (il "record" precedente si fermava a 42) e **52 eccellenti** (ossia quei prodotti che in degustazione sono risultati particolarmente emozionanti pur senza raggiungere il massimo punteggio), a testimonianza di un settore in buona salute.



Accanto all'aumento diffuso della qualità media degli oli c'è un'avvertita importanza di conservare ed esaltare le caratteristiche delle diverse cultivar per evitare l'appiattimento del gusto, prerogativa di molti extravergini commerciali. Il binomio territorio-cultivar rappresenta quindi la carta d'identità di un olio disegnanandone tipicità e temperamento.

In questa direzione ben figura l'**Abruzzo** con **2 tre olive**, **4 eccellenti** e **55 aziende selezionate**, dove, a fronte di un aumento di produzione, si evidenzia quest'anno una buona media qualitativa con l'affacciarsi di tanti nuovi produttori. Sempre più numerosi i monovarietali, sia gli autoctoni, come gentile di Chieti, intosso, cucco, nebbio, dritta di Loreto, carpinetana, tortiglione che gli "oriundi", leccino, ascolana, itrana, leccio del corno, picholine, oltre alle tre dop Colline Teatine, Aprutino Pescara e Pretuziano. In crescita anche il **Molise** con **6 aziende** presenti e un **extravergine** targato **tre olive**, una regione dove il comparto olivicolo rappresenta un segmento importante dell'economia agricola sia in termini di produzione sia nel numero di frantoi operanti. Dimostrano una buona tempra le tante varietà autoctone come la gentile di Larino, nel basso Molise, l'aurina a Venafro, la rosciola e la cellina a Rotello, l'oliva nera a Colletorto, Bonefro e S. Giuliano e poi ancora la saligna, la paesana bianca e nera, lo sperone di gallo dalle quali, insieme con il leccino, si ottiene la Dop Molise.

PROGRAMMA

mercoledì 22 luglio, ore 17,00

Presentazione Guida agli Extravergini 2009

Chiostro Abbazia di San Giovanni in Venere

saluti

Fausto Stante

Sindaco del Comune di Fossacesia

Donatantonio De Falcis

Direttore Generale ARSSA

Mauro Febbo

Assessore all'Agricoltura della Regione Abruzzo

Raffaele Cavallo

Presidente Slow Food Abruzzo - Molise

interviene

Bruno Scaglione

Curatore Abruzzo e Molise Guida agli Extravergini

ore 18,00

Degustazione oli premiati

in abbinamento ai pani artigianali

dell'Associazione Panificatori della Provincia di Chieti

e ad una selezione di bollicine abruzzesi

PER INFORMAZIONI:

Slow Food Abruzzo-Molise

Tel. 338.2680783

info@slowfoodabruzzo.it



Chiostro dell'Abbazia



Abbazia di S. Giovanni in Venere