



Il Molise su Gambero Rosso

LA PRESTIGIOSA RIVISTA DEDICA ALLA REGIONE UN AMPIO SERVIZIO NEL QUALE SONO PROTAGONISTE ANCHE LE CITTÀ DELL'OLIO

Gambero Rosso, il mensile più diffuso dell'enogastronomia italiana ha dedicato sul suo numero di gennaio un ampio e interessante servizio sul Molise firmato da Massimiliano Rella. Protagonista del servizio "Molise versione Foodies" dedicato ad una nuova generazione di produttori locali, anche l'olio extravergine gentile di Larino, città fondatrice nel 1994 dell'Associazione nazionale Città dell'Olio. "in questo territorio vantiamo tre varietà autoctone: la gentile, la salegna e la San Pardo, quest'ultima anche da mensa" spiega nell'articolo Pasquale Di Lena tra i soci fondatori dell'ANCO, oggi produttore dell'azienda olearia Le Terre del Vento. Nell'approfondimento ampio spazio viene dato anche all'altro polo dell'extravergine molisano Colletorto, dove negli anni più produttivi si raccolgono oltre 50mila quintali di olive.

[Leggi qui tutto il servizio](#)