



Al via la XI edizione di “Buon Olio Peligno” FrantOlio

Il numero dei partecipanti all'XI edizione del concorso Buon Olio Peligno, FrantOlio, fotografa  perfettamente l'annata 2016 ed i risultati ottenuti dagli olivicoltori e frantoiani peligni. I partecipanti sono 43, esattamente il 45% di quelli dello scorso anno. Ma anche la produzione di olive che si è registrata nel territorio peligno, secondo i dati forniti da Franco Volpe, presidente dell'associazione “Rustica e Gentile” è stata il 45% del 2015. Complessivamente sono state prodotte in Valle Peligna circa 9000 quintali di olive, a fronte dei 19.000 dello scorso anno. La qualità dell'olio ha risentito dell'attacco da parte della mosca olearia, causata dai problemi legati al clima, ma in maniera meno invasiva rispetto ad altre aree della regione. Pertanto, anche se esigua, la produzione peligna ha salvato gran parte delle sue qualità che la distinguono nel panorama dell'olivicoltura peligna. E proprio a questo problema, di come cioè difendersi dagli attacchi dei parassiti, sarà dedicata in gran parte l'edizione 2017 di Frantolio.

 Si inizierà alle 16 di domenica 26 febbraio, alle ore 16, nel teatro comunale di Pratola Peligna. Oltre ai saluti degli amministratori locali, provinciali e regionali (il sindaco di Pratola Peligna Antonio De Crescentiis, Il vice sindaco Costantino Cianfaglione, il commissario della Comunità Montana Peligna Eustachio Gentile, il presidente dell'ass. Rutica e Gentile FrancoVolpe, il coordinatore regionale Città dell'Olio Lorenzo Santomero e l'assessore regionale Andrea Gerosolimo). Vi saranno relazioni di Danesa Palombizio, Domenico D'Ascenzo, Gino Primavera. Interverranno, per la prima volta, gli studenti dell'Istituto Serpieri di Pratola Peligna e il direttore di Fiesa Confesercenti Angelo Pellegrino. Alle ore 19 la proclamazione dei vincitori del concorso 2017 del Buon Olio Peligno, fatta dal capo panel della Regione, Marino Giorgetti. La manifestazione di domenica sarà preceduta, Venerdì 24, da una lezione del gusto tenuta dal dott. Lorenzo Palazzoli, docente presso Disputer Università D'Annunzio CH/PE, alle ore 18,30 presso il ristorante Villa Giovina di Bagnaturo di Pratola Peligna. La manifestazione è organizzata dal Comune di Pratola Peligna, in collaborazione con l'Associazione Rustica e Gentile e con la società Bifora comunicazione di Raiano.