

Vittorito in festa con “FrantOlio”

XIII EDIZIONE RICCA DI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

Tutto pronto per la XIII Edizione di “FrantOlio” dedicata alla valorizzazione dell’olio della Valle Peligna in provincia dell’Aquila. Domenica 28 aprile dalle 16.00 in poi, si terrà nel Comune di Vittorito la manifestazione nella quale la prima parte è dedicata ad un convegno per analizzare la situazione dell’olivicoltura, i suoi problemi e le sue prospettive; la seconda parte, invece, è dedicata al concorso “Buon Olio Peligno” con la premiazione dei migliori cinque campioni di olio extra vergine prodotto sul nostro territorio, le cui analisi vengono affidate alle strutture preposte dei tecnici dell’assessorato regionale all’agricoltura. L’iniziativa promossa negli anni dai vari comuni che a rotazione l’hanno ospitata, è l’appuntamento più importante del settore. Negli anni, grazie ai consigli di tecnici ed esperti, “FrantOlio” ha consentito un sensibile miglioramento del prodotto, grazie al quale, l’olio extravergine del territorio ha ottenuto riconoscimenti e premi importanti in Abruzzo e in Italia. Negli ultimi anni vengono coinvolte anche le scuole del Comune ospitante, con visite didattiche sul campo nel mese di raccolta e molitura delle olive, e l’esposizione di elaborati durante la giornata conclusiva. La manifestazione “FrantOlio” coinvolge circa 350 produttori della Valle Peligna, oltre ai frantoiani, tecnici del settore, sindaci ed istituzioni provinciali e regionali. L’edizione di quest’anno, si aprirà con la cerimonia di consegna della bandiera delle Città dell’Olio al Comune di Vittorito, che entrerà così a far parte della prestigiosa associazione. In considerazione dell’importanza della manifestazione “FrantOlio”.



Programma completo:

Sabato 27 Sala Consiliare del Comune di Vittorito

Ore 18,00 Lezione guidata all’assaggio dell’olio extra vergine d’oliva dedicata ai consumatori a cura di Giuseppe Colantoni Agronomo **Ore 20,00** Cena didattica: *“conosciamo gli oli abbiniamo i vini”* presso l’Hotel Excelsior Via Sacra - Corfinio

(per prenotazioni: 340.1281696 - 333.7439719)

Domenica 28 Aula Magna della Scuola Primaria

Ore 16,00 Cerimonia di consegna della bandiera “Citta dell’Olio” al Comune di Vittorito con

Lorenzo Santomero - *Coord. Reg. “Citta dell’Olio” Abruzzo*



Antonio Balenzano - *Direttore Nazionale "Città dell'Olio"*

Ore 16,45 Saluti

Carmine Presutti - *Sindaco di Vittorito*

Paolo Federico - *Sindaco di Navelli e consigliere provinciale* Paola Angeloni - *Dirigente Scolastico I.I.S. "A. Serpieri"* Armando Sinibaldi - *Vice presidente Fondazione Carispaq*

Introduce Angela Di Cesare - *Assessore al Comune di Vittorito*

Coordina Franco Volpe - *Presidente dell'Ass. Rustica e Gentile*

Interventi:

Di Cato Mariapaola - *Imprenditrice*

L'esperienza di una giovane imprenditrice agricola

Antonio Pensa - *CEO Neios Agricoltura 4.0*

Servizi innovativi a sostegno dell'agricoltura tradizionale

I.I.S. "Arrigo Serpieri" sede di Pratola Peligna

La mosca olearia in Valle Peligna: illustrazione del monitoraggio

a cura degli studenti e dei Funzionari Agronomi della R.A. Antonio Ricci e Fabio Pietrangeli

Rinnovo convenzione 2019 tra Associazione Rustica e Gentile ed I.I.S. "A. Serpieri" sede di Pratola Peligna

sul monitoraggio della mosca e malattie dell'olivo

Conclusioni

Emanuele Imprudente - *Vice presidente Giunta Regione Abruzzo e Assessore all'Agricoltura*

Ore 18,15 - Concorso Buon Olio Peligno - Premiazione Marino Giorgetti - *Capo Panel Regione Abruzzo*

A seguire Buffet a cura della Pro Loco di Vittorito

Durante la manifestazione saranno allestiti gli elaborati realizzati dagli alunni dalla scuola primaria di Vittorito

Tutto lo storico delle edizioni si può consultare su www.buonoliopeligno.it.