

Assegnati i premi del Concorso “Plinius, Oltre il Tempo 2020”

L'Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell'Olivo di Venafro, inserito nel Registro dei Paesaggi rurali storici con Decreto Ministeriale n. 6419 del 20.02.2018, ha organizzato, anche quest'anno, un premio dedicato ai migliori oli che conservano al meglio le proprie qualità organolettiche ad un anno circa dalla spremitura.

Il Premio vuole riecheggiare la prima classificazione di oli della storia di Plinio il Vecchio che citava Venafro, l'Istria e la Betica quali i migliori luoghi di produzione del mondo antico.

L'iniziativa rientra nel novero di attività finalizzate a creare una rete mediterranea dei luoghi storici dell'olivo.

Nonostante gli insormontabili disagi creati dalla pandemia, il Premio ha avuto luogo pur con evidenti variazioni organizzative. In virtù dell'accordo con l'ARSARP e con la Sala Panel di Larino, gli oli partecipanti alla “Goccia d'oro 2020” sono stati automaticamente iscritti al Premio “Plinius, Oltre il Tempo 2020”. A questi si sono aggiunti oli provenienti dalla Puglia e dalla Sicilia.

Come da verbale del 17.12.2020 sottoscritto dal Capo Panel di Larino Dr. Maurizio Corbo gli oli presentati da **VALERIO Antonio (Pignatelli), FARINACCIO Luigi, DI ROSSO Cristian, SPADANUDA Lorenzo, D'ATTILIO Riccardo, SPADANUDA Patrizio**, hanno conservato un ottimo profilo sensoriale, ad un anno dalla spremitura, ed hanno conseguito tutti, pari merito, il 2° posto in classifica.

L'Olio risultato vincitore del Premio Venolea “Plinius Oltre Il Tempo 2020” è quello dell'Azienda MICHELE TESTA di Jelsi (CB) per le caratteristiche organolettiche migliori riscontrate nella valutazione eseguita presso la Sala Panel di Larino.

Il Premio dedicato a **“l'Olio della Storia”** è stato assegnato dall'Ente Parco, tra gli oli partecipanti, a **“SCIABACCO” di Francesca TUMINO (Mazzarone - Catania)**, come da recensione riportata da “Olioofficina” (Fondatore e Direttore Luigi Caricato):

*“Dall'azienda agricola di **Francesca Tumino**, di Mazzarone, in provincia di Catania, l'anima profonda e solare della Sicilia con uno stile che racconta il passato alla luce del presente, con gli schiamazzi delle streghe ripetuti ogni sabato notte. L'etichetta rappresenta i quattro momenti del processo*



produttivo, con un richiamo nella composizione alle maioliche della tradizione calatina”.

Sciabacco è il termine che nella tradizione popolare richiama i riti delle streghe ripetuti ogni sabato notte intorno ad un vetusto albero di noci dell’Azienda. L’Olio

viene prodotto da oliveti secolari dell’antica varietà Moresca, una cultivar antica tipica del territorio Ibleo.

I due oli risultati vincitori di “Plinius, Oltre il Tempo” in Venolea 2020 e cioè Michele Testa di Jelsi (CB) e “SCIABACCO” di Francesca Tumino (Mazzarone - Catania), verranno premiati con due sculture in bronzo patinato, denominate “Ad viridem aurum” dell’artista Simona Materi.