ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Abruzzo: Premio regionale Mastro d’Oro 2025 all’Oleificio Andreassi di Poggiofiorito

11 Agosto 2025



È **l’Oleificio Andreassi di Poggiofiorito (CH) ad aggiudicarsi il Premio Mastro d’Oro Regione Abruzzo 2025, grazie all’etichetta del Poggio**, che ha conquistato il panel di assaggio per la sua qualità sensoriale, il radicamento nel territorio e l’attenzione alla sostenibilità. Un importante riconoscimento che **valorizza l’eccellenza dell’olio extravergine d’oliva abruzzese** e premia il lavoro del frantoio in una delle aree olivicole più vocate della regione.

Il premio è stato conferito nell’ambito della **settima edizione del concorso nazionale Mastro d’Oro, promosso da AIFO** (Associazione Italiana Frantoiani Oleari) **e AFP** (Associazione Frantoiani di Puglia), l’unico concorso italiano riservato esclusivamente ai frantoiani, con l’obiettivo di valorizzare la loro figura nella filiera e incentivare la crescita professionale del comparto.

Tra gli oli in **concorso provenienti dall'Abruzzo, del Poggio** ha primeggiato a livello regionale distinguendosi per il profilo organolettico equilibrato, la tracciabilità della produzione e l'impronta artigianale che **contraddistingue da sempre il lavoro dell'Oleificio Andreassi**.

A livello nazionale, **il concorso ha visto la vittoria assoluta dell'etichetta Natyoure del Frantoio Oleario Mossa Domenica di Sannicandro di Bari (BA).** Al secondo posto si è classificato Trisole de Il Frantolio di D'Amico Pietro di Cisternino (BR), seguito dall'Azienda Agricola Il Mandrione di Vieste (FG) con le etichette Tenute Mandrione, Riserva, Gria – Bio DOP.

La selezione dei vincitori è stata affidata **al Comitato di Assaggio dell'Università degli Studi di Bari, riconosciuto dal MASAF,** che ha valutato tutti i campioni in gara secondo criteri rigorosi e oggettivi. Oltre ai premi assoluti e regionali, il concorso ha assegnato **anche i Mastro d'Oro Monocultivar e numerose menzioni d'onore.**

"Un olio DOP, IGP o biologico – **ha dichiarato Alberto Amoroso, presidente di AIFO** – *nasce dalla visione e dalla cura di chi opera nel frantoio. Tracciabilità, sostenibilità, qualità certificata: oggi l'extravergine non può prescindere da questi valori. Il Mastro d'Oro vuole premiare chi li incarna ogni giorno. E desidero ringraziare tutti i frantoiani che, con coraggio, decidono ogni anno di mettersi in gioco inviando i propri campioni. La crescita del concorso, in partecipazione e livello qualitativo, è il segno della loro fiducia".*

"Il frantoio – **ha aggiunto Stefano Caroli, presidente di AFP** – *è un presidio culturale e ambientale. Il podio tutto pugliese dimostra che la nostra terra resta un punto di riferimento per la qualità e l'innovazione nel settore. Ci rivediamo per la prossima edizione del Mastro d'Oro, ma prima ci diamo appuntamento a Evolio Expo, dove consegneremo il Premio Speciale Mastro d'Oro 2025 e continueremo a discutere di sostenibilità e futuro della filiera".*

Il **Premio Speciale "Mastro d'Oro 2025" sarà infatti consegnato nel corso di EVOLIO Expo**, il grande evento nazionale dedicato all'innovazione nella filiera olivicolo-olearia, in programma **dal 29 al 31 gennaio 2026 alla Fiera del Levante di Bari.**

Il **concorso Mastro d'Oro si inserisce nel più ampio impegno di AIFO, in collaborazione con CNA e altri attori del comparto olivicolo. Tra questi, Italia Olivicola, la principale AOP del settore, con cui AIFO condivide da tempo obiettivi comuni nella valorizzazione dell'olio di qualità**, anche grazie ai programmi operativi cofinanziati dall'Unione Europea, che puntano a rafforzare l'integrazione tra produzione agricola e trasformazione, promuovere la tracciabilità, la sostenibilità ambientale e la formazione degli operatori.