ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Ad Atessa l’olio evo protagonista: cultura, salute e comunità

19 Settembre 2025



Ieri ad Atessa, in provincia di Chieti, subito dopo l’inaugurazione della Val di Sangro Expò, si è svolto l’evento “Azioni e sfide per la valorizzazione dell’olio extra vergine di oliva dei nostri territori”, organizzato da AIFO, Rotary Club e CNA Agroalimentare, con il patrocinio del Comune e nell’ambito del Progetto Esecutivo 2025 di Italia Olivicola, sostenuto dall’Unione Europea. Alla cerimonia inaugurale della Fiera hanno preso la parola il Sindaco di Atessa Giulio Borrelli e il Sottosegretario all’Agricoltura Luigi D’Eramo, sottolineando l’importanza di impegno e visione condivisa per la filiera olivicola e la cultura agricola locale.

Ad aprire il convegno è stato l’Assessore ai Lavori Pubblici ed Ecologia Giuseppe Masilli, che ha evidenziato il valore dell’appuntamento per la comunità e per un prodotto simbolo come l’olio extravergine. Il professor Leonardo Seghetti ha illustrato le proprietà organolettiche dell’olio, mentre il dottor Antonio De Iullis ha sottolineato le sue qualità salutistiche, tra cui grassi monoinsaturi e polifenoli. Il professor Gino Primavera ha spiegato come abbinare l’olio ai piatti valorizzando le tradizioni locali.

Francesca Petrini, presidente nazionale di CNA Agroalimentare, ha messo in luce l’esperienza dei frantoiani artigiani come patrimonio da sostenere, mentre Rossella Fabbrizio ha spiegato come leggere l’etichetta dell’olio per una scelta consapevole. Giuseppe L’Abbate ha evidenziato

l’importanza della comunicazione per trasmettere la qualità dell’olio al consumatore.

Alberto Amoroso, presidente nazionale di AIFO e moderatore del convegno, ha ricordato come i frantoiani siano custodi di tradizione e memoria del territorio e ha augurato ai produttori una stagione olivicola di qualità.

L’evento ha chiuso con la consapevolezza che le sfide future non riguardano solo clima, tecnica o economia, ma anche la costruzione di comunità, la salvaguardia dei saperi locali e la valorizzazione di un prodotto che rappresenta identità, cultura e bellezza condivisa.