ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Cerimonia di Premiazione Frantolio XVIII a Prezza

17 Aprile 2024



Si terrà a Prezza, in piazza Umberto I, il prossimo 21 Aprile, la cerimonia di premiazione della XVIII edizione di Frantolio, il tradizionale concorso del **Buon Olio Peligno.**
Quest'anno gli olivicoltori hanno fornito per l'evento 80 campioni di olio, quasi il doppio rispetto all'edizione dello scorso anno, a dimostrazione dell'impegno che gli olivicoltori del territorio mettono alla cura e alla salvaguardia del patrimonio olivicolo del territorio.
La manifestazione sarà aperta dal saluto di **Marianna Scoccia**, Sindaco di Prezza e recentemente eletta Vice Presidente del Consigli della Regione Abruzzo. Seguiranno i saluti della **Presidente della Provincia Angelo Caruso**; del Dirigente dell'Istituto Agrario Serpieri, **Francesco Di Girolamo**; del Direttore della Bcc di Pratola Peligna, **Silvio Lancione;** del Presidente della Fondazione Carispaq, **Domenico Taglieri.**

L'Istituto Agrario Serpieri sede di Pratola Peligna , tramite gli alunni, svolgerà un intervento dal titolo "Presentazione dell'olivicoltura Peligna. L'Agronomo Fitopatologo, **Domenico D'Ascenzo**, interverrà sul tema "La difesa fitosanitaria sulle avversità dell'olivo". A conclusione l'annuncio dei cinque olivicoltori e frantoiani vincitori del concorso e delle cinque menzioni speciali. Il tutto annunciato da **Marino Giorgetti**, responsabile del Panel di assaggiatori della Regione Abruzzo.

La premiazione sarà preceduta, Venerdì 19 Aprile, da un Corso di Potatura dell'olivo per gli studenti dell'Istituto Serpieri, a cura del **dottor Luciano Pollastri**, Agronomo, già funzionario tecnico presso la Direzione Agricoltura della Regione Abruzzo: Sabato 20, invece, presso la sala del D**opolavoro di Prezza**, sempre in piazza Umberto I, il **dottor Lorenzo Palazzoli** terrà una lezione guidata all'assaggio dell'olio.

Soddisfatto il presidente dell'**Associazione Rustica e Gentile** il presidente **Franco Volpe**, per la buona annata del prodotto raccolto e dell'attenzione da parte degli olivicoltori e piccoli proprietari sulla gestione della buona pratica agricola . Inoltre si riscontra si sta riscontrando su tutto il territorio peligno il recupero di quella quella superficie di oliveti abbandonati , la nascita di nuove aziende con indirizzo olivicolo e la realizzazione di nuovi impianti e del lavoro dell' Università di Teramo nello studio che sta portando avanti sulla nostra olivicoltura. Il Presidente intende sottolineare l'importanza raggiunta da **Frantolio** nell'economia sostenibile del territorio peligno e nella conservazione della tradizione olivicola che è una delle caratteristica più identitarie di essa.

