

\ "Comune\" Ariano I.; Ex Olivis; I premiati della XIII edizione

Redazione - 22/12/2013 - Ariano Irpino - www.cinquerighe.it

Ariano Irpino. La tredicesima edizione di Ex Olivis chiude con un bilancio piú che positivo. Quasi cento campioni d'olio in gara, di questi premiate le eccellenze provenienti dalle regioni d'Italia a maggior vocazioni olivicola, ben ha figurato la varietà Ravece. Si è conclusa con il consueto Gran Galá finale l'edizione 2013 di Ex Olivis, Premio Tricolle, IV Festa dell'Olio Dop "Irpinia-Colline dell'Ufita", evento organizzato dall'associazione culturale "Elaion", promosso dai comuni di Ariano, Flumeri, Montecalvo, Savignano Irpino, dalla Comunità Montana dell'Ufita e dalla Regione Campania, mirato a promuovere e valorizzare la produzione di olio extravergine d'oliva. Il comunicato dall'Ente Comune. Si è aggiudicato il premio "Speciale Ravece" l'Azienda Agricola Petrilli di Flumeri. Il Premio "Speciale Monovarietale" a: Aziende Agricole Ferrara di Foggia. Per il "Fruttato Intenso": prima classificata l'Azienda Agricola Leone Sabino di Canosa di Puglia; secondo classificato l'Oleificio FAM di Venticano; terzo classificato Martino Bernardino di Morcone in provincia di Benevento. Per la categoria "Fruttato Medio": primo classificato Olio Intini di Alberobello in provincia di Bari; seconda classificata l'Azienda Agricola Marvulli Vincenzo di Matera; terza classificata l'Azienda Agricola Monte della Torre di Francolise in provincia di Caserta. Per la categoria "Fruttato Leggero": primo classificato il Frantoio Oleario Marsicani della provincia di Salerno; secondo classificato il Frantoio Hermes di Penne in provincia di Pescara; terzo classificato Le tre Colonne di Giovinazzo in provincia di Bari. Un duro lavoro per il Panel di Assaggiatori del Premio Tricolle che hanno lavorato, come sempre, con le etichette coperte e dunque senza sapere nulla sul nome e sulla provenienza dell'olio di volta in volta assaggiato. A consegnare il piatto di maiolica realizzato a mano dai maestri arianesi, simbolo del Premio Tricolle, il consigliere regionale Ettore Zecchino. Altro momento altamente qualificante per questa edizione di Ex Olivis la VI edizione del confronto tra Dop. La dop varietà Ravece "Irpinia-Colline dell'Ufita" ha ospitato "Colline Pontine" del Lazio: "La manifestazione Ex Olivis" estremamente interessante e questa particolare iniziativa, forse unica a livello nazionale, del confronto tra Dop, è importante perché evidenzia angolature e prospettive diverse su quello che può essere lo sviluppo nel loro complesso delle Dop, e dimostra anche che non c'è rivalità; ma può esserci un antagonismo che potrebbe servire a trovare le sinergie per elevare l'immagine stessa delle Dop nel comparto olivicolo, ha affermato il Presidente di "Colline Pontine", Giovanni D'Achille. Per me oltre che un confronto è un gemellaggio, considerando il percorso comune e

contemporaneo per arrivare nel 2006 al riconoscimento transitorio da parte del Ministero Italiano che culmina nell'’anno 2009 con il riconoscimento definitivo da parte della Comunità Europea”. Soddisfatti gli organizzatori del Concorso oleario Ex Olivis. Il Presidente di ‘Elaion, Aurelio Carchia, ringrazia tutti i componenti della Commissione d’Assaggio, i produttori che hanno partecipato al concorso, e alcuni imprenditori che hanno dato un contributo attivo come l’ex assessore Pasquale Li Pizzi dell’Hotel Cristal di Ariano Irpino, l’Azienda Agrituristica Petrilli di Flumeri, l’ex assessore arianeese Manfredi D’amato e naturalmente gli enti patrocinanti.

Redazione - 22/12/2013 - Ariano Irpino - www.cinquerighe.it