

L'Orciolo d'Oro per la Tenuta Sant'Ilario L'azienda pinetese trionfa al Salone Internazionale dedicato all'extravergine di qualità

Riflettori puntati su aromi e abbinamenti originali al Sol di Verona, il Salone Internazionale dell'Olio extravergine di qualità in programma questi giorni nella città veneta in occasione della 48esima edizione del Vinitaly.

Protagonista indiscussa della kermesse la Tenuta Sant'Ilario (presente in fiera presso il **Padiglione C - area Regione Abruzzo, stand 11**), il frantoio pinetese (Te) noto sul mercato nazionale ed estero per i suoi pregiati oli aromatizzati che hanno valso all'azienda prestigiosi riconoscimenti.

La Tenuta è stata infatti insignita del celebre riconoscimento "L'Orciolo d'Oro", il concorso nazionale riservato agli oli extravergini di oliva che da 23 anni valorizza il comparto olivicolo attraverso una rigorosa selezione dei campioni, già da prima che venissero istituite le certificazioni DOP e IGP.

Ad aggiudicarsi il podio l'olio "Fruttato Intenso", che ha ottenuto la distinzione nella **categoria 'fruttato medio'** ed **"Elio Gran Cru"**, che ha invece ottenuto la distinzione **nella categoria 'fruttato leggero'**. Entrambi saranno pertanto d'ora in avanti fregiati dell'ambito bollino, a testimonianza dell'eccellenza del prodotto.

"Un premio significativo che gratifica il nostro lavoro e la nostra passione per l'olio - **commenta in merito il titolare dell'azienda Roberto Cerquitelli** - perché ottenuto a una importantissima manifestazione ai cui organizzatori va riconosciuta una grande professionalità e una capillare e attenta selezione dei campioni iscritti".

I due oli fanno parte della **Linea Oro**, con la quale, assieme agli aromatizzati, il frantoio pinetese ha scelto di affiancare la produzione più tradizionale per soddisfare in questo modo ogni tipo di palato.

Ma non è tutto. Due importanti novità vengono infatti presentate quest'anno nell'ambito della kermesse veronese: **l'aceto aromatizzato Passion Fruit**, realizzato dall'infusione naturale dell'aceto e di vari frutti (dall'amarena ai frutti di bosco, dalla mela verde al limone fino alle noci); e **il sale aromatizzato**, proposto nelle due versioni in granuli e liquido e in diverse varianti (affumicato, limone, arancio, mandarino, etc).

Sorta nel 1982, la Tenuta si adagia lungo il crinale dei colli pinetesi, dove, al cospetto del mare, pregiati vitigni e ulivi sono curati dalla passione e dalle mani sapienti di Elio nel rispetto degli antichi canoni di coltivazione e nella fedeltà alla tradizione agricola familiare.

Come in una magia, passato, presente e futuro coesistono nei profumi, nei sapori e nei colori di vini e oli inimitabili.