

## Due aziende teramane tra i 12 vincitori del Premio Golosario di Sol&Agrifood

*L'azienda Flarà e Masseria Erasmi conquistano la categoria "Paste" al premio Golosario 2015. Menzione speciale al Concorso internazionale "Sol d'Oro" per l'olio extravergine della Tenuta Zuppini*

TERAMO - Trionfo a Verona per le eccellenze agroalimentari dell'Appennino teramano. Chiusura in bellezza del Salone Internazionale dell'Agroalimentare di qualità, "Sol&Agrifood", per i produttori locali presenti allo stand allestito dal Gal Leader Teramano. Al termine della Fiera, tra le 12 aziende insignite a livello nazionale dell'ambito premio "**Il Golosario 2015**", suddiviso quest'anno in 3 sezioni (dolci, formaggi e paste), si sono affermate vincitrici incontrastate della sezione "Paste" due aziende teramane: l'azienda agricola "**Monica Flarà**" di Castel Castagna e la **Masseria Erasmi** di Castilenti. L'azienda Flarà è stata premiata dalla giuria tecnica per la sua pasta prodotta con antiche varietà di farro pretuziano e grano saragolla turchesco, la Masseria Erasmi con la pasta da grano 100% Kronos coltivato in azienda. I vincitori del Premio saranno inseriti nella guida gastronomica "Il Golosario".

Nell'ambito della XIII edizione del Concorso Internazionale "Sol d'Oro", ormai divenuto una competizione di livello mondiale, inoltre, la **Tenuta Zuppini** di Torricella Sicura ha ottenuto una menzione speciale per il miglior olio extravergine d'oliva fruttato intenso con il suo "Veneranda 19".

"Un bilancio veramente lusinghiero per la nostra prima volta a Sol&Agrifood - commenta il presidente del Gal, **Carlo Matone** -. L'impegno del Gal per favorire la partecipazione delle aziende locali è stato ripagato con la conquista di grandissimi riconoscimenti: tra le dodici migliori aziende emergenti della filiera agroalimentare di qualità italiana premiate ben due sono del nostro territorio e si sono affermate per l'eccellenza dei loro prodotti, coltivati nel rispetto della tradizione. Segno che da queste parti abbiamo maturato capacità di fare innovazione e qualità: dobbiamo solo acquisirne maggiore consapevolezza e potenziare il circuito di promozione".

I riconoscimenti sono intervenuti al termine della quattro giorni veronese, che ha fatto registrare un grande riscontro di pubblico alla "cittadella" del gusto allestita dal Gal su uno spazio espositivo di 100mq. Particolarmente apprezzate dai numerosi visitatori e buyer nazionali ed internazionali le degustazioni guidate, vere e proprie esperienze gustative proposte a ciclo continuo all'interno dello stand, che hanno visto grande protagonista l'olio extravergine d'oliva - selezioni dell'oleificio **San Giacomo, Masseria Erasmi, Tenuta Zuppini**, azienda **Matteo Ciliberti** - insieme ad altri eccellenti "testimonial" della filiera agroalimentare locale quali: formaggi delle aziende "**Di Pancrazio**" e "**HAT Atri**" di **Lino Rocini**, tartufi di **Enzo De Berardis**, salumi **De Federicis**, funghi dell'azienda **Doge**, paste e farine "**Flarà**", pane e pasticceria secca "**Di Mercurio**".

*Gal Leader Teramano*