

## **La Proloco Montone esprime grande soddisfazione per la riuscita della XIII Edizione della Rassegna dell'Olio d'Autore, svoltasi sabato scorso 12 dicembre.**

I coltivatori del territorio hanno risposto con ben 39 campioni di olio extravergine d'oliva. La giuria di esperti, composta dal professore **Angelo D'Angelo**, Presidente, **Flaviano Di Giovampietro** e **Alessandro Pelliccioni**, dopo attenta analisi, ha stilato una classifica e decretato il vincitore. "Quest'anno, visto il tempo, era difficile fare un olio cattivo - dice il Presidente della Giuria - e in effetti tutti gli oli in gara erano all'altezza, a parte qualche "olio stanco", cioè senza difetti e senza pregi, dovuto forse alla fretta di raccogliere o di portare le olive al frantoio, o viceversa per il ritardo nella macinazione".

L'olio vincitore è stato quello prodotto da **Gabriele Faraone**, al quale è andata una tanica adatta alla conservazione dell'olio. Una menzione particolare anche all'olio prodotto da **Silvio Pirozzi**, in quanto "monovarietale" della tipica varietà teramana denominata "Tortiglione" che produce un olio con note amare e leggermente piccanti. Dunque, in generale, a parte la grandinata di fine agosto che ha fatto riscontrare qualche danno alle colline tortoretane, possiamo affermare che questa è stata proprio l'annata dell'olio d'autore.

"Un evento molto importante per il nostro territorio e per le nostre colline, che mette in risalto un prodotto della nostra terra e della nostra storia contadina", dice il Primo cittadino di Mosciano Sant'Angelo, **Giuliano Galiffi**, che si è complimentato con l'Associazione, la quale, tramite il socio **Ivan Balvini**, dice di aver fortemente voluto riproporre la Rassegna proprio per sottolineare la *mission* della Proloco Montone: riallacciare i rapporti con il territorio promuovendone i prodotti e tramandandone la storia.