

Il premio Goccia d'Oro 2014 a 14 oli eccellenti del Molise

Dei 56 oli extravergine in gara all'ultima edizione del concorso Goccia d'Oro, 14 sono stati premiati con il massimo riconoscimento. Tra le novità di quest'anno la categoria "Biologico" e quella riservata agli oli Dop

Ben 56 i campioni di olio extravergine di oliva pervenuti nella sede di Larino (Cb) dell'ArSIAM (l'Agenzia regionale per lo sviluppo dell'agricoltura molisana) da ogni parte del Molise, a testimoniare, vista la terribile annata dell'olio 2014, l'interesse per il concorso Goccia d'Oro giunto alla sua 11ª edizione. La scorsa domenica, proprio a Larino, nell'antica capitale dei Frentani, culla, dal 1994 dell'associazione nazionale delle Città dell'Olio, si è svolta la grande festa della consegna della Goccia d'Oro ai 14 oli vincitori.



Tra le novità di questa edizione la categoria Biol, che ha visto trionfare l'olio di Flora di Larino (Cb); medaglia d'argento per l'olio biologico di Alessandro Patuto, sempre di Larino, seguito dall'olio di Cirelli Giuseppina di San Giuliano di Puglia (Cb). Ha esordito anche la categoria riservata agli oli Dop, con l'olio di Marina Colonna di San Martino in Pensilis vincitore; secondo posto per l'olio del Frantoio oleario di Giovanni Di Vito di Campomarino, mentre terzo in classifica l'olio dell'Oleificio Bruno Mottillo di Larino.

La dimostrazione che la terribile annata 2014, che ha penalizzato per oltre il 50% l'olivicultura molisana, ha ripagato i produttori e, con essi, i consumatori, con la qualità. Premi riservati a due categorie di produttori, gli amatori e i professionisti, con tre giurie impegnate: quella composta dai ragazzi delle scuole dell'obbligo; un'altra da una rappresentanza di farmacisti e un'altra ancora da una giuria di professionisti componenti del Panel.

«Nonostante le condizioni avverse - ha tenuto a sottolinearlo il responsabile del premio, **Maurizio Corbo** - il Molise grazie al concorso Goccia D'Oro, visti i risultati, mostra la bellezza dell'olivicultura regionale: pochi gli oli difettati, con alterazioni relative al temuto parassita Mosca dell'olivo, molti invece sono risultati gli oli extravergini che si sono contraddistinti con note di pregio ed hanno raggiunto

valutazioni ragguardevoli. Il dato dimostra che operando bene e seguendo le indicazioni di esperti del settore, tra cui il personale dell'ufficio olivicolo dell'Arsiam di Larino, si riesce a sconfiggere la malasorte, ottenendo, indipendentemente dalle condizioni ambientali e fitosanitarie, ottimi risultati. Il concorso Goccia D'Oro si dimostra sempre più un percorso capace di guidare gli olivicoltori nella produzione della qualità di cui ha bisogno il Molise per rafforzare la sua identità olivicola fuori dai confini regionali e nazionali».

La varietà più premiata è stata la "Gentile di Larino" con sei medaglie d'oro, tre d'argento e tre di bronzo, e non a caso. Larino, infatti, non da oggi è una capitale dell'olio, non solo per l'intenso e ricco paesaggio olivicolo che caratterizza il suo territorio e quello dei paesi circostanti; la ricca storia, la cultura e l'insieme delle antiche tradizioni, ma, anche, per il primato al mondo, di dare il proprio nome a ben tre delle diciotto varietà autoctone molisane, la "Salegna o Saligna", la "Oliva San Pardo" e la "Gentile di Larino", con quest'ultima che rappresenta un terzo di tutta l'olivicoltura regionale.

Delle 30 aziende premiate, ben nove sono di Larino; cinque di Colletorto, tre di Guglionesi e Mafalda; due di Campomarino e le rimanenti di Gildone, Pietracatella, Morrone del Sannio, Mirabello Sannitico, Santa Croce di Magliano, San Giuliano di Puglia e San Martino in Pensilis, tutte nella provincia di Campobasso, mentre una sola, l'azienda agricola Principe Pignatelli di Antonio Valerio, della Provincia di Isernia, nel territorio di Monteroduni che vanta due varietà autoctone.

Una curiosità, ben nove delle aziende premiate, hanno avuto come punto di riferimento il frantoio della Cooperativa Olearia Larinese che, in questi anni, ha dato molto alla crescita della qualità e dell'immagine dell'olio molisano e della "Gentile di Larino" in particolare. Un'altra curiosità che merita essere citata è che una sola azienda, Olio Aloia di Colletorto ha preso ben tre medaglie con il suo olio fruttato intenso, come dire che tutt'e tre le giurie l'hanno valutato il migliore.



I risultati

Categoria amatori - Giuria professionisti

Olio fruttato leggero

1. Pastorini Fabrizio di Larino
2. Storto Giuseppe di Morrone nel Sannio
3. Valerio Adele di Mafalda

Olio Fruttato medio

1. Radatti Antonio di Guglionesi
2. Pastorini Marcello-Muheim Anna Rita Dorothea di Larino

3. Del Balso Antonio Pio di Gildone

Olio fruttato intenso

1. D'Amico Federica di Pietracatella
2. Gammieri Lorenzo di Larino
3. Passarelli Giovanni di Mirabello Sannita

Categoria Professionisti - Olio extravergine d'Oliva - Giuria professionisti

Olio fruttato leggero

1. Tulipano Luigi di Guglionesi
2. Di Pietro Sabrina di Mafalda
3. Villani Antonio di Campomarino

Olio fruttato medio

1. Tamaro Giorgio di Colletorto
2. Az. Agr. Principe Pignatelli di Monteroduni
3. Azienda Gasdia di Larino

Olio fruttato intenso

1. Olio Aloia sas di Colletorto
2. Frantoio oleario di Battista Manrico di Santa Croce di Magliano
3. Travaglini Francesco di Larino

Categoria professionisti - Olio extravergine d'oliva - Giuria farmacisti

Olio fruttato leggero

- Di Pietro Sabrina di Mafalda

Olio fruttato medio

- Azienda Gasdia di Larino

Olio fruttato intenso

- Olio Aloia sas di Colletorto

Categoria professionisti - Olio extravergine d'oliva - Giuria ragazzi

Fruttato leggero

- Tulipano Luigi di Guglionesi

Fruttato medio

- Tamaro Giorgio di Colletorto

Fruttato intenso

- Olio Aloia sas di Colletorto

Categoria professionisti - Olio extravergine bio - Giuria professionisti

1. Olio Flora di Larino
2. Patuto Alessandro di Larino
3. Cirelli Giuseppina di San Giuliano di Puglia

Categoria professionisti - olio extravergine Dop - giuria professionisti

1. Marina Colonna S.r.l. di San Martino in Pensilis
2. Frantoio oleario Di Vito Giovanni di Campomarino
3. Oleificio Bruno Mottillo di Larino