

Concorso Goccia D'Oro: ecco i risultati

giovanniperilli@termolionline.it

LARINO. Nonostante le condizioni avverse, 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 cerimonia di premiazione si svolgerà presso il Palazzo Ducale di Larino, domenica 14 dicembre alle ore 18.00.

Di seguito sono riportati i risultati:

Categoria amatori / Giuria professionisti

Olio fruttato leggero

1° posto Pastorini Fabrizio di Larino

2° posto Storto Giuseppe di Morrone nel Sannio

3° posto Valerio Adele di Mafalda

Olio Fruttato medio

1° posto: Radatti Antonio di Guglionesi

2° posto Pastorini Marcello-Muheim Anna Rita Dorothea di Larino

3° posto: Del Balso Antonio Pio di Gildone

Olio fruttato intenso

1° posto D'Amico Federica di Pietracatella

2° Gammieri Lorenzo di Larino

3° posto Passarelli Giovanni di Mirabello Sannita

Categoria Professionisti /Olio extravergine d'Oliva/ Giuria professionisti

Olio fruttato leggero

1° posto Tulipano Luigi di Guglionesi

2° posto Di Pietro Sabrina di Mafalda

3° posto :Villani Antonio di Campomarino

Olio fruttato medio

1° posto Tamaro Giorgio di Colletorto

2° posto: Az. Agr. Principe Pignatelli di Monteroduni

3° posto: Azienda Gasdia di Larino

Olio fruttato intenso

1° posto Olio Aloia sas di Colletorto

2° posto Frantoio oleario di Battista Manrico di Santa Croce di Magliano

3° posto Travaglini Francesco di Larino

Categoria professionisti / olio extravergine d'oliva/ Giuria Farmacisti

Olio fruttato leggero

1° posto Di Pietro Sabrina di Mafalda

Olio fruttato medio

1° posto Azienda Gasdia di Larino

Olio fruttato intenso

1° posto: Olio Aloia sas di Colletorto

Categoria professionisti / olio extravergine d'oliva/ Giuria ragazzi

Fruttato leggero

1° posto: Tulipano Luigi di Guglionesi

Fruttato medio

1° posto: Tamaro Giorgio di Colletorto

Fruttato intenso

1° posto : Olio Aloia sas di Colletorto

Categoria professionisti/ olio extravergine BIO/ giuria professionisti

1° posto: Olio Flora di Larino

2° posto: Patuto Alessandro di Larino

3° posto: Cirelli Giuseppina di San Giuliano di Puglia

Categoria professionisti/ olio extravergine DOP/ giuria professionisti

1 posto: Marina Colonna S.r.l. di San Martino in Pensilis

2° posto: Frantoio oleario Di Vito Giovanni di Campomarino

3° posto: Oleificio Bruno Mottillo di Larino