

Oli extravergini irpini: successo per la guida 2008 (tratto da "Il Sannio" del 7/6/2008)

Guida agli Extravergini 2008: successo della produzione ufitaliana. La guida edita da Slow Food Editore, all'ottava uscita, racconta i migliori oli, ne descrive i territori di produzione, gli uomini e le donne che ne sono artefici. Sono stati selezionati 680 aziende e 950 extravergini valutati in "olive", una oliva per oli buoni, due olive per molto buoni e tre olive per oli ottimi e di qualità assoluta. Sono ben rappresentate tutte le regioni d'Italia, che testimoniano che c'è una produzione sana, fortemente impegnata, di diversità da regione a regione, con prodotti che esaltano la grandi ricchezze di varietà organolettica, a difendere la qualità, insidiata purtroppo dalla mancanza di una legislazione comunitaria trasparente, di prodotti banali coi quali le multinazionali dominano il mercato.

La Regione Campania risulta essere la quarta regione italiana per volumi di produzione circa 340.000 quintali di olio. La stagione passata, calda ed arida ha favorito sicuramente la non presenza di parassiti nei frutti. In guida sono descritte ben 58 aziende, di cui 15 sono della Provincia di Avellino. A far da padroni per la Provincia di Avellino sono propri gli oli della Valle dell'Ufita con una forte presenza di olio raccolto dalla monovarietale "Ravece", che esprime tutta la sua piccantezza e bassa acidità nel palato di tutti noi.

Ben due Aziende della Valle dell'ufita hanno ottenuto le **tre olive**, le aziende sono: **Hirpus di Carife di Michele Minieri e Maria Ianniciello di Grottaminarda.** Con **due olive** abbiamo: **Mastroberardino di Atripalda, De Marco di Chiusano San Domenico, Le Masciare di Paternopoli, Oleificio FAM di Venticano, il frantoio di Carmine Ciccone di Villanova del Battista.** Con **una oliva**: l'Associazione Irpina di Produttori Olivicoli che ha ben 2800 agricoltori che conferiscono i loro frutti di oliva, l'azienda agricola di Gerardo Giovine di Calabritto, Azienda agricola L'albero del Riccio di Paternopoli, I Capitani di Torre Le Nocelle, l'Oleificio Emilio Montuori di Villamaina e l'azienda agricola San Comaio di Zungoli.

Lunedì 9 giugno dalle ore 10.00 presso l'oleificio FAM a Venticano, alla presenza del **prof. Sacchi, dei giornalisti Luciano Pignataro e Lidia Merola del Presidente Slow Food Campania Gaetano Pascale**, sarà presentata la Guida agli extravergini. Il programma prevede inoltre dalle ore 13.00 un buffet a Km.0 organizzato dalla Condotta Slow Food Baronia e Valle Ufita e dalle ore 15.00 visite guidate presso il frantoio FAM e al salumificio Ciarcia.