

A Castiglione M.R. incontro per valorizzare e tutelare la cultivar Castiglione. Presenti due aziende della valle del Fino premiate con 5 gocce della Guida Bibenda 2024



CASTIGLIONE M.R. Due aziende della Valle del Fino, **Masseria Erasmì** e **Frantoio Tini**, hanno recentemente ottenuto le ambite 5 gocce della *Guida Bibenda 2024* per i migliori oli extravergine d'oliva, rispettivamente con l'olio EVO monocoltivar Castiglione 2023 e con l'olio EVO monovarietale Leccio del Corno Mantegna 2023. Alla luce di questi prestigiosi risultati il Sindaco di Castiglione Messer Raimondo, **Vincenzo D'Ercole**, unitamente all'Amministrazione, ha incontrato oggi pomeriggio (18 aprile 2024) nel Municipio i referenti di queste due aziende e alcuni componenti dell'Amministrazione Comunale di Castilenti, (la vice sindaca **Sabina Mazzocca** e l'assessore **Filippo Antonelli**), per parlare dell'avviato percorso di valorizzazione e tutela della cultivar tipica di questo territorio, tanto da portare il nome del paese del teramano: *Castiglione*. Tra i presenti anche l'agronomo **Leonardo Seghetti**, esperto al quale è stato affidato il progetto di tutela di tale cultivar. Sono intervenuti, tra gli altri, il vicesindaco **Manuel Leone**, i referenti delle due aziende: **Roberta Di Luigi** e **Vincenzo Tini** del Frantoio Tini e **Daniele** e **Massimina Erasmì** di Masseria Erasmì. Presente anche **Matteo Ciccione**, produttore del vino Montonico a Bisenti.

La guida Bibenda, della Fondazione Italiana Sommelier, è uno strumento autorevole per la conoscenza dei prodotti di qualità: vini grappe e oli, segnalando anche i migliori ristoranti. È apprezzata dalla Cina agli Stati Uniti e da migliaia di fruitori nel mondo con oltre 420 mila copie per smartphone e per pc.

*“Da tempo stiamo lavorando per valorizzare questa cultivar autoctona - dichiara il Sindaco di Castiglione **D’Ercole** - un percorso che si sta portando avanti grazie a autorevoli esperti come il professor **Seghetti**. L’obiettivo è quello di arrivare a un marchio di qualità per la Castiglionesese, un elemento distintivo che ne migliori la comunicazione e le caratteristiche e che di riflesso parli del nostro territorio. Mi congratulo con i titolari e gli operatori del Frantoio Tini e di Masseria Erasmi per la loro attenzione alla qualità e per i conseguenti riconoscimenti ricevuti. Ulteriori stimoli per proseguire su questa strada, valorizzando un prodotto locale amato e apprezzato da esperti e non”.*

*“Siamo felici di poter lavorare a questo progetto di valorizzazione della Castiglionesese - dichiara **Daniele Erasmi** che è anche Presidente della Fondazione Italiana Sommelier regione Abruzzo - che viene prodotto solo in questo territorio. Le 5 gocce, ovvero il più alto livello qualitativo assegnato da Bibenda, sono anche un monito per proseguire su questa strada: valorizzare una cultivar locale rara, di grande qualità. La nostra associazione punta da sempre alla promozione della qualità degli oli e dei vini, sia con corsi pensati per i consumatori, affinché abbiano gli strumenti per saper riconoscere la qualità e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, sia sostenendo i produttori che puntano all’alta qualità con i riconoscimenti che meritano. Ringrazio tutti coloro che lavoreranno a questo progetto e le amministrazioni di Castiglione M.R. e di Castilenti per il loro impegno”.*