



# Città di Asolo

Provincia di Treviso

## COMUNICATO STAMPA

### 12<sup>^</sup> edizione Concorso l'extravergine di Asolo

Martedì 21 marzo, all'interno della caratteristica “Osteria al Bacaro”, si è svolta la **12<sup>^</sup> edizione del concorso “L'extravergine olio di Asolo” 2017**, organizzato dal Comune di Asolo - Assessorato all'Agricoltura, con la collaborazione della Pro Loco, Gruppo Spontaneo San Martino e della Tapa Olearia.

L'obiettivo principale è la divulgazione della cultura dell'olio, e far conoscere tra di loro i locali produttori.

Il Concorso è riservato all'olio extravergine d'oliva di **qualità ottenuto da olive prodotte nel territorio dell'Asolano e della Pedemontana** e vi hanno partecipato 25 olivicoltori.

Una giuria qualificata, presieduta dal dr. Alberton Giovanni, in base alle diverse caratteristiche organolettiche, ha decretato **vincitore l'olivicoltore Andrea Capuzzo di Crespano del Grappa**, seguito da Gabriele Zuccolotto di Asolo e Enrico Adriano Raffaelli di Asolo.

La **cerimonia di premiazione** avrà luogo martedì 25 aprile, in occasione della manifestazione “Il fiore, il miele”, che si terrà in Centro Storico.

“Nel corso degli anni – afferma il **Vice Sindaco e Assessore all'Agricoltura**, Franco Dalla Rosa – il concorso ha visto aumentare progressivamente il numero dei partecipanti. E' intenzione dell'Amministrazione **renderlo istituzionale** e, per questo, ci stiamo confrontando con l'Associazione Internazionale Produttori Olivicoli di Verona”.

“L'olio extravergine di Asolo è uno dei più pregiati d'Italia – dice il **Sindaco** Mauro Migliorini - da un lato contribuisce a diversificare la monocultura del prosecco, dall'altro può rappresentare un'opportunità di reddito. Per questo **siamo in attesa della comunicazione ufficiale dell'ottenimento della DOP**, denominazione di origine protetta, extravergine d'oliva di Asolo. Asolo come città slow porta un ulteriore tassello dell'eco-gastronomia e della pratica del vivere quotidiano”.

Asolo 31/03/2017