

"L'ASCOLANA" VERSO LA DOP

Via libera ministeriale alla richiesta della DOP (Denominazione D'Origine Protetta) per l'"Oлива Ascolana del Piceno". La pubblica audizione per l'accoglimento della stessa si è tenuta presso la Camera di Commercio di Ascoli Piceno, alla presenza dei rappresentanti del Ministero delle Politiche Agricole. Numerosi i produttori locali, guidati dal presidente del Comitato Promotore per la DOP, Nazareno Migliori.

Di DOP si parla ormai da molto tempo, trattandosi di una varietà prestigiosa, che interessa un'area circoscritta (la provincia di Ascoli e parte

del Teramano) e che nel tempo si è conquistata una notevole eco e una larga fetta di mercato. Nel disciplinare, infatti, l'oliva è considerata nella sua duplice versione in "salamoia" e "ripiena". Se non occorreranno obiezioni, la pratica per l'ottenimento della DOP approderà a Bruxelles per la sua definitiva approvazione.

La DOP, oltre che un meritato riconoscimento sarà un modo per proteggere il prodotto dalle innumerevoli imitazioni. Pensiamo, infatti, al frequente ricorso a olive greche o spagnole, che niente hanno a che vedere con "l'Ascolana".

M. Raffaella Massimi



ACCORDO PER LA VALORIZZAZIONE DELLA DIGA DI COLOMBARA

L'Amministrazione comunale di Acquasanta Terme ed Enel hanno firmato una convenzione per la valorizzazione ambientale, turistica e ricreativa del Bacino Idroelettrico di Colombara e di alcune aree ad esso limitrofe. L'accordo che conferma la funzione industriale dell'inva-

so riconosce al Comune, nell'ambito del programma "Enel Natura e Territorio", la possibilità di potenziare l'area del bacino, in modo tale che possa accogliere attività sportive, turistiche, culturali e naturalistiche compatibilmente con le già presenti attività produttive.

Pier Paolo Piccioni

TASK FORCE PER IL TURISMO LOCALE

Il 2 dicembre scorso si è costituito "Picenomaremonti", un Sistema turistico locale che si compone di 28 Comuni, tra cui Valle Castellana nel Teramano e 35 soggetti privati del nostro territorio. Promosso da Parco Piceno e dal Consorzio Riviera delle Palme, il nuovo Ente si propone di pro-

muovere le tipicità locali nonché di mettere a sistema le molteplici offerte del Piceno, il quale ha confermato la sua leadership nelle Marche per presenze turistiche (nel 2002 hanno sfiorato quota 5 milioni, pari al 32% del totale regionale).

Angelo Speri

Olio Fratoni

produzione e vendita olio vergine di oliva

... macinato come ai tempi dei nonni

Fratoni Domenico

Cell.336649431

C.E.L.O.DE.F. s.r.l.

Sede e Stabilimento:

Via Salaria, 17/A

Tel. 0736 402541-402424

63040 Brecciarolo (AP)

