

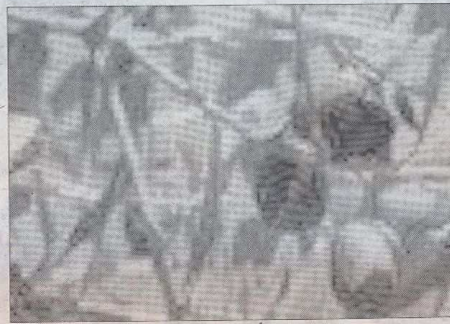
La «Guida agli Extravergini 2008» di Slow Food premia il Lazio come il territorio di produzione oleica «migliore d'Italia».

Il Lazio conquista infatti il primo posto con sette etichette regionali che hanno ottenuto le ambite «Tre Olive» (tre provenienti dalla provincia di Latina, due di Roma, una di Rieti e Viterbo) a conferma di una terra altamente vocata. Seguono nella classifica, la Sicilia con sei riconoscimenti e, al terzo posto, con 4 etichette, ci

Primo posto con sette etichette di cui tre di Latina Olio extravergine, la classifica di Slow Food premia il Lazio

sono la Campania, la Toscana e la Liguria. Dopo aver raccolti campioni da 2mila aziende Slow Food, sottolinea l'assessore all'Agricoltura della Regione Lazio Daniela Valentini, «ha posto estrema attenzione ed impegno nel salvaguardare e rappresentare i migliori esempi di extravergine presenti in Italia, e la «Guida agli Extravergini» rappresenta il compendio

più autorevole per conoscere il panorama oleario di qualità nazionale. Siamo orgogliosi dei premi ricevuti dalla nostra regione che si attesta sempre più come leader di un comparto in crescita sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo». «L'olio extravergine - afferma il Commissario straordinario Arsiel Fabio



Massimo Pallottini - rappresenta una delle «più antiche ed eccellenti» produzioni della nostra regione, vantando un legame naturale e millenario con l'ambiente, la cultura e la tradizione enogastronomica». Nel Lazio la superficie agricola destinata a oliveto supera gli 88mila ettari, circa l'8% della superficie nazionale. Sono 400 i frantoi e tre gli oli a denominazione di origine protetta riconosciuti dall'Ue: Canino Dop, Sabina Dop e Tuscia Dop.