

Si arricchisce il palmares dell'azienda agraria campellina che ottiene un importante riconoscimento

Sirena d'argento per il frantoio Marfuga

► CAMPELLO

Si arricchisce il palmares con prestigiosi riconoscimenti per l'Azienda Agraria Marfuga di Francesco e Federica Gradassi che, sebbene le particolari e oggettive difficoltà di quest'anno, ha saputo realizzare un prodotto dall'elevato standard qualitativo. Nei giorni scorsi a Roma infatti, si è svolta nella sala Stampa della Camera dei Deputati la proclamazione dei vincitori della tredicesima edizione del concorso nazionale Sirena d'oro promosso dalla città di Sorrento con la collaborazione di FederDop Olio e Unaprol, che premia i migliori oli Dop e Igp di produzione italiana. L'Azienda agraria di Campello si è aggiudicato,



Francesco Gradassi Soddisfatto per i risultati raggiunti

con la Sirena d'argento, il secondo posto dopo una rigorosa selezione degli oltre 109 oli partecipanti, provenienti da tutte le regioni italiane a

vocazione olivicola. Ulteriore e prestigioso riconoscimento dalla Guida agli extravergini Slow food per l'olio extravergine l'affiorante Mar-

fuga monocultivar moraiolo che ha ottenuto il massimo punteggio, classificandosi nella categoria grandi olii (solo 32 in Italia), ovvero extravergini eccellenti per pregio organolettico, aderenza al territorio e cultivar autoctone. I riconoscimenti ottenuti premiano la costanza qualitativa dell'azienda in un anno particolarmente difficile per il settore. «Mi sento particolarmente fiero del lavoro svolto quest'anno - commenta Francesco Gradassi - e della produzione che con notevole fatica abbiamo ottenuto in un anno davvero anomalo e problematico. I risultati ottenuti, però, compensano gli sforzi».

An. Ma. Picc.

Gusto e qualità, l'olio Marfuga è "Sirena d'argento"

L'extravergine umbro premiato fra 109 prodotti in tutta Italia. "Affiorante" al top nella guida "Slow Food"

PERUGIA - Prestigiosi riconoscimenti per l'azienda agraria Marfuga che, anche quest'anno di particolari e oggettive difficoltà, ha saputo realizzare un prodotto dall'elevato standard qualitativo.

La scorsa settimana a Roma si è svolta nella sala stampa della Camera dei deputati la proclamazione dei vincitori della 13esima edizione del concorso nazionale "Sirena d'oro", promosso dalla città di Sorrento con la collaborazione di FederDop Olio e Unaprol, che premia i migliori oli Dop e Igp di produzione italiana.

L'azienda agraria Marfuga si è aggiudicata, con la "Sirena d'ar-

Ancora successi
Francesco
Gradassi
mostra uno
degli oli
di Marfuga



gento", il secondo posto, dopo una rigorosa selezione degli oltre 109 oli partecipanti, provenienti da tutta Italia.

Ulteriore e prestigioso ricono-

scimento dalla guida agli extravergini "Slow Food", per l'affiorante Marfuga Monocultivar Moraiolo che ha ottenuto il massimo punteggio, classificandosi

nella categoria "Grandi oli" (solo 32 in Italia), ovvero extravergini eccellenti per pregio organolettico, aderenza al territorio e cultivar autoctone.

I riconoscimenti ottenuti premiano la costanza qualitativa dell'azienda in un anno decisamente difficile per il settore.

«Mi sento particolarmente fiero, quest'anno, del lavoro svolto e della produzione - spiega Francesco Gradassi, titolare dell'azienda - che con notevole fatica abbiamo ottenuto in un anno davvero anomalo e problematico. I risultati ottenuti, però, compensano del duro lavoro e delle difficoltà incontrate».

OLIVICOLTURA NUOVI RICONOSCIMENTI PER L'AZIENDA DI CAMPELLO

E' un extravergine con la lode «Marfuga» conquista la 'Sirena d'oro'

■ PERUGIA

CONTINUANO a fioccare prestigiosi riconoscimenti per l'azienda agraria «Marfuga» di Campello sul Clitunno, che, anche quest'anno, nonostante particolari e oggettive difficoltà, ha saputo realizzare un prodotto dall'elevato standard qualitativo. Tra gli ultimi successi anche il podio conquistato in un concorso a Roma. Alla sala stampa della Camera dei deputati, infatti, la proclamazione dei vincitori della XIII edizione del concorso nazionale «Sirena d'oro», promosso dalla città di Sorrento con la collaborazione di FederDop Olio e Unaprol (che premia i migliori oli Dop e Igp di produzione italiana) è stato annunciato anche il nome dell'azienda umbra.

«**MARFUGA**» si è infatti aggiudicato, con la Sirena d'argento, il II posto, dopo una rigorosa selezione degli oltre 109 oli partecipanti, provenienti da tutte le regioni italiane a vocazione olivicola. L'olio extravergine Dop «Marfuga» (Colli Assisi-Spoleto) ha ottenuto un prestigioso piazzamento d'onore che conferma le indiscusse qualità degli oli dell'azienda e inoltre premia l'olivicultura umbra. Ulteriore e prestigioso ri-



conoscimento è arrivato anche dalla Guida agli extravergini «Slow food», per «L'affiorante®» (Marfuga monocultivar moraiolo), che ha ottenuto il massimo punteggio, classificandosi nella categoria «grandi oli» (solo 32 in Italia), ovvero extravergini eccellenti per pregio organolettico, aderenza al territorio e cultivar autoctone. La produzione, di poche unità selezionate con etichetta numerata, esprime la sua identità territoriale e l'armonia con l'ambiente circostante nel sapore decisamente erbaceo, nell'intensa e decisa carica amara e in una buona persistenza. **Francesco Gradassi (nella foto)**, titolare dell'azienda, spiega: «Mi sento particolarmente fiero, quest'anno, del lavoro svolto e della produzione che con notevole fatica abbiamo ottenuto in un anno davvero anomalo e problematico. I risultati ottenuti, però, compensano del duro lavoro e delle difficoltà incontrate».

S.A.