

LAZIO: PREMIO REGIONALE MASTRO D'ORO 2025 AL FRANTOIO TUSCUS DI VETRALLA (VT)

Publicato il 8 Agosto 2025 di redazione



Categoria: [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)



È il **Frantoio Tuscus – M.O. Giampaolo Sodano, aderente al Consorzio FAPI e con sede a Vetralla (VT)**, ad aggiudicarsi il **Premio Mastro d'Oro Regione Lazio 2025**, grazie a un olio extravergine che coniuga identità territoriale, artigianalità e qualità certificata. Un riconoscimento prestigioso che conferma il valore dell'olivicoltura laziale e l'importanza del lavoro dei frantoiani all'interno della filiera. Il premio è stato conferito nell'ambito della **settima edizione del concorso nazionale Mastro d'Oro, promosso da AIFO** (Associazione Italiana Frantoiani Oleari) e **AFP** (Associazione Frantoiani di Puglia), unico in Italia riservato esclusivamente ai frantoiani, con l'obiettivo di valorizzare il loro ruolo centrale nel processo produttivo e promuovere la crescita professionale e tecnica del comparto. Tra gli oli in **concorso provenienti da tutto il Lazio, il Frantoio Tuscus** ha saputo imporsi grazie alla coerenza con le certificazioni di origine, alla qualità del profilo sensoriale e a un'impostazione produttiva che punta da sempre su tracciabilità, sostenibilità e legame con il territorio viterbese. A livello nazionale, **la settima edizione del concorso ha visto la vittoria assoluta dell'etichetta Natyoure del Frantoio Oleario Mossa Domenica di Sannicandro di Bari (BA)**. Al secondo posto Trisole de Il Frantolio di D'Amico Pietro di Cisternino (BR), mentre al terzo si è classificata l'Azienda Agricola Il Mandrone di Vieste (FG) con le etichette Tenute Mandrone, Riserva, Gria – Bio DOP. La valutazione degli oli è stata **affidata al Comitato di Assaggio dell'Università degli Studi di Bari, riconosciuto dal MASAF**, che ha applicato criteri oggettivi e rigorosi per garantire trasparenza e imparzialità. Accanto ai premi assoluti e regionali, il concorso ha assegnato anche i **riconoscimenti Mastro d'Oro Monocultivar e diverse menzioni d'onore**. *“Un olio DOP, IGP o biologico – ha dichiarato Alberto Amoroso, presidente di AIFO – nasce dalla visione e dalla cura di chi opera nel frantoio. Tracciabilità, sostenibilità, qualità certificata: oggi l'extravergine non può prescindere da questi valori. Il Mastro d'Oro vuole premiare chi li incarna ogni giorno. E desidero ringraziare tutti i frantoiani che, con coraggio, decidono ogni anno di mettersi in gioco inviando i propri campioni. La crescita del concorso, in partecipazione e livello qualitativo, è il segno della loro fiducia”.* **Il frantoio – ha aggiunto Stefano Caroli, presidente di AFP – è un presidio culturale e ambientale. Il podio tutto pugliese dimostra che la nostra terra resta un punto di riferimento per la qualità e l'innovazione nel settore. Ci rivediamo per la prossima edizione del Mastro d'Oro, ma prima ci diamo appuntamento a Evolio Expo, dove consegneremo il Premio Speciale Mastro d'Oro 2025 e continueremo a discutere di sostenibilità e futuro della filiera”.** Il **Premio Speciale “Mastro d'Oro 2025”** sarà infatti consegnato nel corso di **EVOLIO Expo**, il grande appuntamento dedicato all'innovazione olivicolo-olearia, in programma dal **29 al 31 gennaio 2026 alla Fiera del Levante di Bari**. Il **concorso Mastro d'Oro** si inserisce nel più ampio impegno di **AIFO**, in collaborazione con **CNA** e altri attori del comparto olivicolo. Tra questi, **Italia Olivicola**, la principale AOP del settore, con cui **AIFO** condivide **obiettivi comuni nella valorizzazione dell'olio di qualità**, anche grazie ai programmi operativi cofinanziati dall'Unione Europea, che puntano a rafforzare l'integrazione tra produzione agricola e trasformazione, promuovere la tracciabilità, la sostenibilità ambientale e la formazione degli operatori.

