



**REGIONE  
LAZIO**

CON IL CONTRIBUTO DI  
Regione Lazio e dell'Agroalimentare Lazio



**LE VIE DEL  
GIUBILEO**  
Un cammino di fede e spiritualità  
di frusci, sapori e tradizioni.

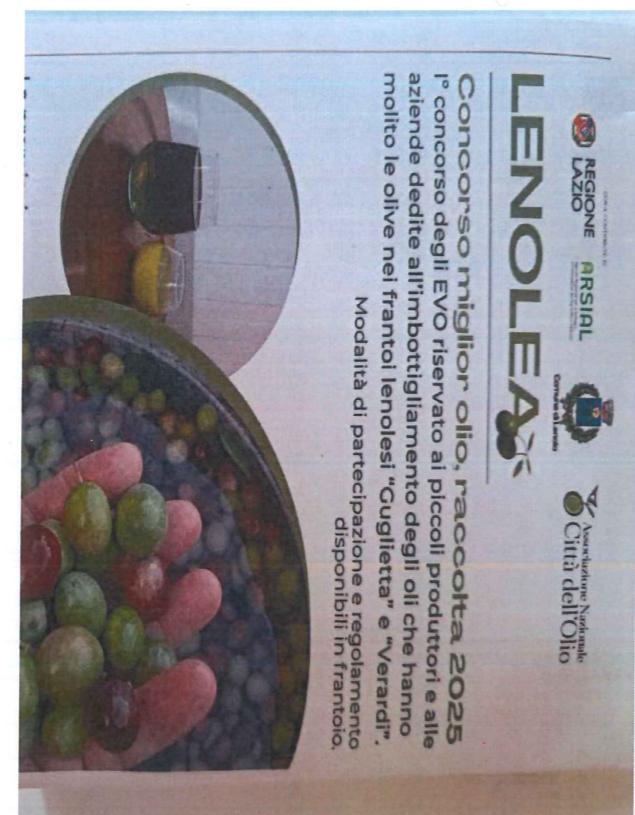
**Città dell'Olio**  
Associazione Nazionale



Si è concluso il progetto “ASPETTANDO L’EPIFANIA nell’anno del giubileo” voluto dall’Amministrazione Comunale, all’interno del quale si è svolto il “1° Concorso miglior olio, raccolta 2025, riservato ai piccoli produttori e alle aziende dedite all’imbottigliamento degli oli che hanno molto le olive nei frantoi lenolesi Guglietta e Verardi”;



Il progetto, reso possibile grazie al contributo dell’Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione Agricola della Regione Lazio, oltre all’evento celebrato il 26 ottobre con “La Camminata tra gli ulivi”, un convegno sulle “Conseguenze dell’abbandono dei terreni agricoli per la salvaguardia delle produzioni di eccellenze agroalimentari laziali” del 4 gennaio 2026 e “La Rassegna di Corali Polifoniche” sempre il 4 gennaio 2026, ha ospitato anche il citato concorso “miglior olio raccolta 2025” al quale hanno partecipato ben 9 (nove) aziende dedite all’imbottigliamento e 47 (quarantasette) produttori, un successo sia per numero di partecipanti che per la qualità dell’olio presentato.



Su indicazione di Giovanni Spirito, ideatore del concorso denominato da egli stesso “Lenolea”, a giudicare gli oli è stato invitato il Panel ASPOL Frosinone. Dieci esperti assaggiatori guidati dal Capo Panel Vincenzo D’Ippolito. In occasione della cerimonia di premiazione dei partecipanti al concorso, svoltasi il pomeriggio del 6 gennaio 2026, presso la sede della XXII Comunità Montana in Lenola, i componenti del Panel hanno avuto parole di elogio per l’alta qualità degli oli in concorso, sottolineando le obiettive difficoltà riscontrate nello stilare una graduatoria, di fronte ad una elevata percentuale di oli EVO di eccellenti qualità.

Per le aziende prime classificate sono stati consegnati i seguenti riconoscimenti:

- Targa 1° classificato - Azienda Monte Chiavino;
- Targa 2° classificato – Ristorante La Magnatorta;
- Certificato Gran Menzione - Domenico Terenzio - Francesco Molinaro - Sergio Iacovello - Giovanna Cibelli - Salvatore Quinto.

A tutti gli iscritti al concorso sarà consegnato un certificato di partecipazione con indicato il punteggio assegnato al suo olio.