

L'olio extra vergine protagonista a Isola del Gran Sasso (TE)

domenica, 16 ottobre 2016



di *Mafalda Bruno*

Se è vero il detto latino secondo cui “audax fortuna adjuvat”, ieri ad Isola Del Gran Sasso se ne è avuta la piena conferma.

Tutto parte da una grande passione: quella di un giovane uomo, già brillante avvocato, che nel suo animo avverte forte la passione che fu del Nonno Antonio, quella cioè di coltivare e produrre olio extra vergine, nel suo antico e nuovo Frantoio Gran Sasso. Una sfida continua quella di Antonio junior che deve vedersela in primis con i cambi climatici che alterano il frutto, e di conseguenza con vari insetti, come la mosca olearia, che attaccano gli olivi e danneggiano il raccolto.

Ma questo può forse fermarlo? Nossignore. Studia, si informa, segue corsi di aggiornamento per vincere la battaglia contro la natura stessa, analizzando e attuando ogni singolo espediente che gli consenta di produrre olio di eccellenza, nonostante i nonostanti, diremmo con un noto proverbio spagnolo (a pesar de los pesares).

Così il 15 ottobre scorso ha organizzato un seminario presso il Palalsola (San Gabriele) dal titolo *Come produrre e riconoscere gli oli extra vergine di oliva di qualità* in cui sono intervenuti due luminari del settore oleario: il Dott. **Tonino Cioccolanti** - esperto olivicolo e Presidente dell'Associazione Assaggiatori Professionali “Flavor - cultura di gusto” e il Dott. **Marino Giorgetti** - Capo Panel Abruzzo,

Ambasciatore mondiale dell'olio DOP.

La sala del convegno era gremita, segno evidente del grande l'interesse per questo prodotto della nostra terra che si sta facendo valere anche a livello internazionale; sono intervenuti molti esperti, agricoltori ma anche semplici estimatori dell'olio E.V.O (*Extra Vergine d'Oлива*) a dimostrazione inequivocabile di quanto questo argomento sia non solo attualissimo, ma rappresenti anche un forte interesse e stimolo per approfondirne le distinte sfaccettature, al fine di ottenere risultati sempre più eccellenti.

Le discussioni hanno riguardato tutto il variegato e complesso mondo dell'olivicultura e la strategia di tecnica colturale: dall'analisi dettagliata di come e quando gli insetti letali colpiscono, a come fare arrivare in frantoio le olive nel migliore stato di conservazione possibile, come travasare correttamente un olio perché non perda il suo gusto, come abolire il contatto con l'aria, quali sono i contenitori adatti e quali quelli da evitare in assoluto, quale è la giusta temperatura perché il prodotto non perda le sue proprietà antiossidanti, nutritive e di gusto, come riconoscere un aroma specifico piuttosto che un altro ecc.

Tematiche queste, hanno poi provocato una serie di domande e risposte tra i presenti e i relatori, disponibilissimi a soddisfare ogni curiosità e chiarire ogni dubbio.

Il convegno ha voluto rappresentare, in sintesi, una chiamata a raccolta di tutti gli olivicoltori del teramano per fare quadrato e fronteggiare insieme il rischio di danni che, finora, si sono fatti sentire pesantemente: ben tre campagne olearie sono finite in passivo per colpa della (killer) mosca olearia. Antonio è convinto che, unendo le forze di tutti gli operatori del settore, incontrandosi, parlando, e informandosi di più, si possa ottenere un risultato positivo, di qualità eccellente, in modo da guardare alle prossime stagioni con un rinnovato ottimismo e che, insieme, si possa realizzare una produzione di olio sopraffino non solo a livello locale, ma anche pronta a raccogliere la sfida di altri mercati del settore a livello europeo ed internazionale.

