

La Toccolana, pregiata cultivar autoctona, è ora anche Deco. Due piatti per esaltare l'olio evo del Casauriense (con cui si fa anche l'Aprutino Pescarese)

22 Agosto 2026

di **Marco Signori**



TOCCO DA CASAURIA – Un pan cotto con erbe di campo, fagiolo Tondino del Tavo e peperone ferfellone. È il piatto della tradizione sul quale è finito l'olio evo monovarietale Toccolana a suggellare il recente riconoscimento di Deco (denominazione comunale) per il pregiato extravergine prodotto con la cultivar autoctona.

Il partecipato show cooking andato in scena ieri sera nell'atrio comunale di Tocco da Casauria (Pescara) che ha visto protagonista la lady chef **Giovanna De Vincentis**, nell'ambito della rassegna itinerante "Sapori delle Terre Pescaresi", è stato il momento clou di "Oleante", la due giorni che celebra proprio l'extravergine di oliva prodotto nel felice quadrilatero casauriense.



Prima della preparazione live del piatto con annessa degustazione, il sindaco **Riziero Zaccagnini**, il professor **Leonardo Seghetti**, ordinario dell'Accademia nazionale olio e olio, il giornalista **Maurizio Pescari**, il delegato dell'Associazione Città dell'olio **Fabio Iannucci** e il direttore del Gal Terre Pescaresi **Domenico Francomano** hanno presentato la neonata Deco approfondendo aspetti tecnici della coltivazione dell'ulivo, nella Val Pescara ma non solo, ripercorrendo la storia dell'olivicoltura e le opportunità che può rappresentare anche dal

punto di vista turistico, oltre a porre l'accento sull'importanza dell'olio extravergine di oliva per l'alimentazione.

Dopo lo show cooking, invece, **Ludovico Di Clemente**, abile bartender, con l'olio Toccolana ha preparato un cocktail a base di acqua di cedro e pompelmo rosa. Una variante del suo RosOlio, drink per il quale utilizza liquore al bergamotto e rosolio. Per valorizzare appieno il territorio, non poteva poi mancare un cocktail con la Centerba Toro, unita a sciroppo di sambuco, liquore alla mela verde e succo di limone shakerati e l'aggiunta di ginger beer.



Ludovico Di Clemente

“Vogliamo far conoscere i piatti e i prodotti dei vari territori, per cui in ogni appuntamento ne

www.virtuquotidiane.it La Toccolana, pregiata cultivar autoctona, è ora anche Deco. Due piatti per esaltare l'olio evo del Casauriense (con cui si fa anche l'Aprutino Pescarese)

presentiamo alcuni facendoli cucinare e assaggiare al pubblico. È un progetto che investe anche altri territori della regione e che in seguito si estenderà alla provincia dell'Aquila", ha detto il direttore Francomano. "L'obiettivo è quello di valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico, promuovere le filiere corte, i mercati contadini e il consumo di alimenti locali con l'obiettivo di sostenere l'agrobiodiversità e di contrastare l'impatto sul clima provocato dall'inquinamento prodotto dai movimenti logistici collegati alla vendita ed al consumo di prodotti di provenienza non locale".

La rassegna, promossa dal Gal Terre Pescaresi nell'ambito del progetto "Gusta l'Abruzzo", prosegue stasera, sempre a Tocco da Casauria, con un altro show cooking che vedrà protagonisti i Frascarelli di farro preparati con vellutata di fagiolo Tondino del Tavo, l'immane olio evo Toccolana e polvere al peperone ferfellone, prima di spostarsi a Pescara con un doppio appuntamento al Porto turistico, giovedì e venerdì prossimi, 27 e 28 agosto, nell'ambito di "Fermenti d'Abruzzo".

L'iniziativa è cofinanziata dal Csr Abruzzo 2023 - 2027 - Intervento SRG06; Fondo Feasr; Ssl Gal Terre Pescaresi; Azione A-S SRG06-A2.