

## L'ORO VERDE DELL'AZIENDA SCORRANO DI PIANELLA, DAL 1917 SULLE TAVOLE DEI CONSUMATORI

10 Gennaio 2022



PIANELLA - Il 2021 è stata un'annata importante per l'olio vestino, che ha registrato un incremento di produzione del 15% rispetto allo scorso anno.

Tra le numerose realtà presenti sul territorio, di elevata qualità, spicca l'Azienda Agrituristica Scorrano Giuseppe. Siamo sulle colline di Pianella (Pescara), a metà strada tra mare e montagna. La storia dell'azienda inizia nel 1917, durante il primo conflitto mondiale, con **Giuseppe Scorrano**, che dà inizio a una tradizione portata avanti da generazioni. Oggi l'azienda pianellese produce apprezzatissimo olio, ma anche pomodoro Pera d'Abruzzo e grani antichi.

A tenere in mano le redini dell'attività, con tenacia ed entusiasmo sempre crescenti, sono Giuseppe Scorrano, che porta il nome del fondatore dell'azienda, e sua sorella **Margherita**.

“La nostra è un'attività a gestione familiare. Il mio trisavolo, Giuseppe Scorrano, acquistò nel 1917 un'antica casa colonica con annesso frantoio. Da allora, l'attività frantoiana si è svolta ininterrottamente”, racconta Giuseppe a *Virtù Quotidiane*. “Negli anni, generazione dopo generazione, abbiamo acquistato altri terreni. Oggi possiamo contare su trenta ettari complessivi, venti di proprietà e dieci in affitto. Di questi, quindici sono adibiti alla coltivazione delle olive, l'altra metà è per il seminativo”.

L'attività del frantoio si unisce e si intreccia a quella agrituristica, avviata nel 2014.

“Mi sono insediato nel 2009, nell'azienda preesistente di mio padre. Cinque anni dopo abbiamo aperto l'agriturismo. Le due strutture sono collegate” aggiunge. “La nostra produzione agricola è interamente biologica: siamo molto attenti alla tutela e al recupero delle tipicità regionali che da sempre caratterizzano il nostro territorio, come il pomodoro Pera d'Abruzzo e la farina di grano Solina. Come agriturismo, svolgiamo attività di trasformazione e vendita di prodotti, degustazione in azienda, ma anche attività di fattoria didattica. Il frantoio è aperto, inoltre, ad attività conto terzi”.

Tra i prodotti targati Scorrano c'è la pasta, lavorata in un pastificio, ma anche confetture e prodotti da forno.

“Portiamo la semola in un pastificio che fa lavorazione conto terzi, come facciamo noi con gli oviocoltori che ci portano le loro olive. Di tutti gli altri prodotti, come le passate di pomodoro Pera d'Abruzzo, ci occupiamo in azienda”.

Nel territorio “Triangolo d'oro dell'olio”, ai cui vertici ci sono Pianella, Loreto Aprutino e Moscufo, l'azienda Scorrano coltiva varietà autoctone. La produzione, per l'80%, è incentrata sulla Monocultivar Dritta, “la varietà principe”. L'olio Scorrano è molto richiesto fuori regione, nel Nord Italia, ma anche all'estero, principalmente in Germania, Lussemburgo e Belgio.

“Produciamo dai 30 ai 50 quintali di olio biologico, a seconda dell'annata. Quest'anno siamo arrivati a una quarantina di quintali. La produzione è in crescita rispetto allo scorso anno, è stata un'annata particolare”, racconta Giuseppe. “L'estate è stata molto calda e questo ha determinato la totale assenza di parassiti, come la mosca olearia; le olive si sono mantenute completamente sane durante tutta la campagna di raccolta”.

Il frantoio di famiglia conserva l'impianto tradizionale ma utilizza un impianto di estrazione di

nuova generazione a ciclo continuo: “Si può parlare di olio extravergine di oliva a freddo”.

L’azienda apre le sue porte ai visitatori in occasione di svariate iniziative. Tra queste, ci sono le degustazioni di prodotti. Prima della pandemia, frequenti erano gli appuntamenti che coinvolgevano i bambini delle scuole, portati alla scoperta dell’arte olivicola con visita agli uliveti e al frantoio e assaggio di olio novello. A fine ottobre, l’azienda dei fratelli Scorrano ha aderito all’Ulivo Day, una due giorni organizzata dal Movimento Turismo dell’Olio in cui il pubblico famiglie e curiosi di tutte le età hanno potuto avvicinarsi al mondo dell’oro verde.

“In questo periodo stiamo partecipando a corsi online per abilitarci alla dad. Purtroppo, però, questo sistema manca del contatto e la cosa più bella per i bambini è essere fisicamente in campagna”.