

Nella Valle del Vomano l'olio extravergine di oliva che non ti aspetti

20 Novembre 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – Le dolci colline della Valle del Vomano, lambite dal Gran Sasso e sospinte dalle brezze dell’Adriatico, sono oggi tra i luoghi più celebrati dell’olivicoltura italiana. Qui, tra la fertile piana e i rilievi circostanti, si è sviluppato un microclima irripetibile: giornate calde, notti fresche, terreni argillosi ricchi di minerali e una ventilazione costante che garantisce olive sane e naturalmente protette.

Le varietà Dritta, Tortiglione, Leccino, Ascolana, Castiglione ed altre hanno trovato in quest’area il loro habitat ideale, regalando oli dal profilo aromatico complesso e dalla lunga

conservabilità.

Dietro la crescita qualitativa della zona c'è anche l'instancabile lavoro del professor **Leonardo Seghetti**, voce autorevole del settore.

Uno dei pochi a credere fino in fondo nelle potenzialità ancora inesprese dell'Abruzzo, Seghetti si batte da anni per una valorizzazione di fino, puntando su produzioni sartoriali, legate al territorio, opponendosi alla trasformazione delle realtà locali in grandi aziende standardizzate.

Il suo contributo tecnico e strategico è stato determinante per realtà come il Frantoio Astolfi ed altre aziende, oggi punto di riferimento nazionale.



A Cellino Attanasio (Teramo), **Carlo Astolfi** porta avanti da oltre vent'anni una produzione attenta e rispettosa dell'ambiente: coltivazione senza pesticidi, frangitura entro quattro ore per preservare freschezza e proprietà nutrizionali.

La gamma è ampia e pluripremiata: Nove (blend di 9 cultivar), fruttato verde medio, cicoria, carciofo, mandorla e pomodoro, con amaro e piccante marcati con raccolta manuale; Uno.23 (monocultivar Ascolana Tenera), erbaceo leggero, pomodoro, carciofo e mandorla fresca in equilibrio armonico; Due (blend di Dritta e Tortiglione), fruttato verde intenso, mandorla fresca e carciofo in primo piano; Quattro, olio di alta qualità in linea con lo standard del frantoio.



Giuseppe Di Sabatino

A Canzano, invece, l'azienda di **Giuseppe Di Sabatino** "Rifulgo Terrae" racconta un Abruzzo di radici profonde. Il claim, "la terra che brilla", è un manifesto di intenti: custodire varietà storiche come la Tortiglione, secolare e ricca di polifenoli, insieme a Leccino e Dritta.

L'azienda produce in biologico: Miscià (monocultivar Tortiglione), fruttato medio, complesso e persistente; Mighel (blend Leccino, Dritta, Tortiglione): equilibrato, con note fruttate e sentori di carciofo; Umiliana (monocultivar Leccino): fruttato leggero, mandorla dolce, amaro e piccante contenuti.

Il 2025 ha segnato una vera consacrazione per la Valle del Vomano.



Frantoio Astolfi (oli Nove, Uno.23, Due e Quattro) ha conquistato prestigiosi riconoscimenti in guide di settore e concorsi: Bibenda, Slow Food, L'Oro d'Italia, L'Oro del Mediterraneo, Aiooc Abu Dhabi-Medaglia d'Oro, Miooa Milano.

Rifulgo Terrae (oli Miscià, Mighel e Umiliana) ha ottenuto Bibenda, L'Oro del Mediterraneo, L'Oro d'Italia, Miooa Milano, Aaiooc Abu Dhabi-Medaglia d'Oro.

I risultati si aggiungono ai successi del 2024, quando Frantoio Astolfi vinse il Bicchiere d'Oro al Gold Tasting Cup con Uno.23 e il Bicchiere d'Argento al Silver Tasting Cup con Nove e il Rifulgo Terrae portò a casa due Bicchieri d'Argento al Silver Tasting Cup con Mighel e Miscià.

“Siete la nostra soddisfazione più grande”, commentano **Carlo Astolfi** e **Giuseppe Di Sabatino** ringraziando chi, a partire dai ristoratori, sceglie di usare i loro oli in cucina e sulle tavole.

Un sentimento condiviso anche da chi lavora in campagna, perché ogni premio è il riconoscimento di un sistema fatto di piccole aziende, cura del dettaglio e legame con la terra.

La Valle del Vomano si conferma così fiore all'occhiello dell'olivicoltura italiana, capace di fondere tradizione e innovazione, qualità e sostenibilità. Qui, ogni goccia d'olio è la sintesi di paesaggi unici, mani esperte e di una passione che non teme di misurarsi col mondo.

