

OLIVA TORTIGLIONE, TAVOLA ROTONDA DI SLOW FOOD ALL'ABBAZIA DI PROPEZZANO



MORRO D'ORO - Tavola rotonda sull'oliva tortiglione, antica varietà diffusa nel territorio di Teramo e in parte a Pescara, venerdì 27 aprile nell'incantevole scenario dell'abbazia di Propezzano, a Morro d'Oro (Teramo). A organizzarla la condotta di Slow Food della Val Vibrata e Giulianova.

Il programma prevede l'intervento di **Luciano Pollastri**, agronomo della Regione Abruzzo, su "La cultivar Tortiglione nel contesto varietale agricolo regionale", **Gennaro Montecchia**, produttore ed esperto potatore, sugli "Aspetti di gestione agronomica del Tortiglione", e

Martina Montecchia, dietista, sul “Valore biologico-nutrizionale dell’olio mono-cultivar Tortiglione”.

L’appuntamento è alle ore 19 per una visita all’abbazia, che precede l’inizio della tavola rotonda, prevista alle 19,30. A seguire, cena organizzata dal ristorante Per Voglia di Castelbasso, chiocciola nella guida *Osterie d’Italia* di Slow Food.

Per informazioni e prenotazioni si può contattare il numero 346-8568963.

Il nome tortiglione - racconta Slow Food sul proprio portale - nasce dal suo caratteristico tronco tortile destrorso. Il tortiglione non è varietà idonea alla raccolta meccanica, per cui è molto legata alla tradizione della raccolta manuale delle olive. La varietà è riconosciuta come alternante e di resa media in olio a frutto piccolo ed a maturazione contemporanea.

Le olive di varietà tortiglione hanno una maturazione tardiva, dando un olio molto ricco di polifenoli, sostanze antiossidanti, la cui abbondanza ne determina il gusto caratteristico amaro e piccante. Quest’ultimo aspetto è interessante nel miglioramento di oli poco fruttati.

L’olio alla vista si presenta limpido, di colore verde, ideale con zuppe di legumi (fagioli, ceci, lenticchie). Frequentemente usato su grigliate di carne e minestre di verdure. Nel passato l’olio extravergine di oliva di tortiglione era consumato dopo due anni, perché grazie alla sua abbondante presenza di polifenoli poteva conservarsi più a lungo.

La cultivar tortiglione è stata da sempre poco amata, perché di difficile propagazione per autoradicazione. Questo spiega la sua presenza limitata in esemplari poco numerosi.