

“Oliviamo”: valorizzare l’olio d’oliva e la cultivar Tortiglione, un tesoro del territorio teramano

28 Novembre 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



BELLANTE – Il territorio di Bellante e, più in generale, della provincia di Teramo è da sempre legato alla coltivazione dell’olivo, con particolare attenzione alla cultivar Tortiglione, una varietà tipica e fortemente radicata nel paesaggio e nella cultura locale. Tuttavia, nonostante le sue straordinarie qualità organolettiche ed economiche, l’olio extravergine d’oliva (evo) non riceve ancora il riconoscimento che meriterebbe.

Per rispondere a questa lacuna di valorizzazione e sensibilizzazione, nasce “Oliviamo”, una

www.virtuquotidiane.it “Oliviamo”: valorizzare l’olio d’oliva e la cultivar Tortiglione, un tesoro del territorio teramano

manifestazione dedicata alla promozione dell'olivicoltura locale come simbolo di salute, cultura e tradizione promossa dalla Proloco Bellante Aps in collaborazione con l'ideatore dell'evento, il prof **Antonio Bruni**, in programma domani e dopodomani, venerdì 29 e sabato 30 novembre.

Quasi ogni famiglia nelle campagne teramane produce olio, e per questo l'evento si propone di mettere sotto i riflettori l'olio evo e, in particolare, il Tortiglione, sottolineandone i benefici per la salute, il valore paesaggistico e il contributo alla micro-economia locale.

Così come il vino ha saputo affermarsi come simbolo d'eccellenza del territorio italiano, conquistando palati e mercati in tutto il mondo, anche l'olio d'oliva merita di essere celebrato come ambasciatore della nostra terra. La cultivar Tortiglione, grazie alle sue caratteristiche uniche, rappresenta un prodotto di alto pregio, con un profilo organolettico complesso e versatile che lo rende perfetto per accompagnare piatti della tradizione e creazioni più contemporanee e a differenza di altre varietà, ha anche un alto valore estetico e paesaggistico oltre che qualitativo.

Nonostante questo, l'olio d'oliva continua a essere percepito come un bene ordinario, spesso sminuito rispetto al vino. "Oliviamo" mira a invertire questa tendenza, ponendo al centro del dibattito l'importanza di un consumo consapevole e della valorizzazione dell'olio evo locale.

Tra i protagonisti della manifestazione vi è la cultivar Tortiglione, apprezzata per le sue proprietà nutrizionali e la capacità di modellare il paesaggio con i suoi uliveti. Questo olivo, simbolo di resistenza e bellezza, contribuisce non solo alla produzione di un olio di qualità superiore, ma anche al mantenimento della biodiversità e della sostenibilità agricola. Durante l'evento, verranno approfonditi i pregi e i difetti di questa cultivar, con il coinvolgimento di esperti e produttori locali.

La manifestazione "Oliviamo" si articola in due giornate intense, pensate per coinvolgere pubblico, scuole, esperti e produttori locali in un percorso di scoperta e valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva.

Il programma

Venerdì 29 novembre: tra formazione e degustazione

La giornata di venerdì si apre alle ore 9,00 con la presentazione del progetto "Mercati Contadini", che mette al centro la filiera corta e il rapporto diretto tra produttore e consumatore attuato dal Gal Terreverdi teramane.

Contemporaneamente, gli alunni dell'Istituto comprensivo Mosciano-Bellante saranno impegnati in attività formative che comprendono convegni sull'olio evo e visite ai mercati contadini.

Alle 10,00, gli studenti dell'Istituto d'istruzione superiore Crocetti-Cerulli di Giulianova illustreranno i valori nutrizionali dell'olio evo, offrendo una prospettiva educativa e salutistica.

Il pomeriggio prosegue con un momento tecnico: alle 15,00 si terrà un panel test per il concorso "Il miglior olio evo Teramano", in cui verranno analizzati i campioni degli oli in gara.

Alle 17,00, un importante convegno dal titolo "Tortiglione, patrimonio di salute e di paesaggio" vedrà la partecipazione di esperti come **Sonia Esposto**, docente dell'Università di Perugia, e **Mauro Uniformi**, presidente del Conaf (Consiglio nazionale dei dottori agronomi e forestali), coordinati da **Marcella Cipriani**. Il dibattito coinvolgerà anche produttori e frantoiani, che metteranno in luce i pregi e i difetti del Tortiglione, arricchendo il confronto con le loro esperienze sul campo. L'evento è stato inserito nel catalogo nazionale degli eventi Conaf.

Il pubblico potrà partecipare attivamente a un quiz interattivo, che risponderà a curiosità sull'olio d'oliva, e cimentarsi nel Laboratorio di Blending, dove sarà possibile creare il proprio olio evo personalizzato. La giornata si concluderà con una degustazione guidata, che abbinerà gli oli a finger food offerti dalla Pro Loco Bellante.

Sabato 30 novembre: conoscenza e convivialità

Il sabato si apre alle 10,00 con l'intervento del professor **Leonardo Seghetti**, che terrà un approfondimento intitolato "Conosciamo davvero l'olio d'oliva?", seguito alle 11,00 da un mini corso di degustazione per imparare a riconoscere e apprezzare le qualità degli oli extravergini di oliva.

A pranzo, i partecipanti potranno godere di una speciale esperienza gastronomica presso il Ristorante Brace di Bellante, dove un menù a tema olio evo verrà proposto in collaborazione con l'Istituto Crocetti-Cerulli.

La manifestazione si concluderà nel pomeriggio, alle 16,30, con la premiazione del concorso "Il miglior olio evo Teramano", celebrando i produttori che si sono distinti per la qualità del loro olio.

Con queste attività, "Oliviamo" si propone non solo come una festa dell'olio, ma come un'occasione per approfondire, sperimentare e vivere il territorio attraverso il suo prodotto

simbolo.

La manifestazione si concluderà con un pranzo conviviale presso il Ristorante Brace di Bellante, in collaborazione con l'Istituto Crocetti-Cerulli di Giulianova. Il menù, interamente a tema olio evo, celebrerà le eccellenze locali con piatti che spaziano dagli antipasti a base di pecora e olio Tortiglione, fino a dessert innovativi come il gelato all'olio evo.

Per informazioni e prenotazioni: Pro Loco Bellante Aps, Via Cesare Battisti, Bellante.