



TOLLO TRA INNOVAZIONE E QUALITÀ: OLTRE IL VINO C'È DI PIÙ

1 Ottobre 2020 

TOLLO - C'è tanto, tanto altro ancora. Se la produzione vinicola dei grandi numeri e organizzata in cooperative, da un lato, ha dato a Tollo (Chieti) uno zoccolo duro sul quale poggiare la sua economia, dall'altro ha lasciato campo libero agli imprenditori che fanno della qualità il loro cavallo di battaglia. Piccole realtà che passo dopo passo si stanno imponendo sul panorama regionale e nazionale sia raccogliendo l'eredità tradizionale del territorio sia puntando sull'innovazione; dal vino e oltre il vino.

Conosciamo meglio, dunque, questi imprenditori e le loro aziende, i prodotti e i loro progetti.



Partiamo però dal vino, con l'unica azienda vinicola individuale tollese che cura l'intero percorso di trasformazione: **Vigneti Radica**. La produzione di uva inizia dopo la Seconda Guerra Mondiale con il capostipite **Rocco** e legandosi, negli anni successivi, alla Cooperativa Coltivatori Diretti. Negli ultimi dieci anni però, passando nelle mani dei nipoti, l'azienda si rende indipendente, cominciando a gestire da sé l'intera filiera, dal vitigno alla cantina, dall'imbottigliamento alla vendita.

“Abbiamo voluto essere uomini di vino a 360°”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Giacomo Radica**, “curando ogni aspetto e puntando sulla qualità”. Come dimostrano la struttura innovativa della cantina con sede a Tollo o le etichette delle bottiglie, disegnate da **Mario Di Paolo**, uno dei designer di wine packaging più premiati al mondo.

Oltre ai classici Montepulciano e Trebbiano Doc, agli Igt Terre di Chieti Pecorino, Rosato e Pinot, la cantina produce anche un metodo classico Brut affinato 72 mesi e soprattutto la linea Tullum, la Docg eccellenza del territorio tollese, con un Rosso, Pecorino e Passerina.



L'azienda agricola **Geoessence** nasconde un'altra realtà al suo interno: **Kursaal Distillerie**. La prima nasce nel 2013, la seconda nel 2017 a completamento della prima. La creatura bifronte dei coniugi **Elena Di Ghionna** ed **Emanuele Grima** è specializzata nella creazione, con metodo artigianale, di aromi, concentrati ed estratti, largamente usati nei settori oleario, conserviero, liquoristico, dolciario e del catering. Una realtà, tra le pochissime in Italia, che



cura tutta la filiera, coltivando le materie prime e portandole fino all'attività estrattiva. Ma quali sono questi prodotti? La lista va dall'aglio e l'alloro al timo e lo zenzero, a quasi tutto quel che può venire in mente tra la A e la Z.

La distillazione in corrente di vapore delle spezie trova pieno compimento nella Kursaal, la seconda distilleria autorizzata in regione. Produce al momento quattro distillati: il K London Gin; il Rizoma, un liquore alla genziana ottenuto non con la semplice infusione; l'acquavite 49 d'Uve, ottenuto dal trattamento in alambicchi di vino senza le vinacce; l'Arzente (neologismo del poeta D'Annunzio) che unisce all'acquavite le essenze inebrianti degli agrumi, anch'essi di propria coltivazione.



Un'altra piccola, grande realtà tollese è il frantoio oleario **Tiberio Ernesto**, azienda oggi gestita dalle famiglie dei figli di **Ernesto, Lorenzo e Valerio**. Il prodotto di punta è l'olio, la filosofia che guida la filiera un concentrato di qualità e tecnologia.

Il frantoio infatti, forte di una tradizione quasi centenaria, da sette anni ha aggiunto alla linea di produzione a tre fasi anche un impianto a due fasi, con l'obiettivo, dice Valerio, "di ridurre al minimo l'impatto ambientale sul prodotto finale". E la scelta ha dato loro ragione, conseguendo con l'olio Colonia Augustea diversi riconoscimenti, tra i quali le prestigiose tre foglie della guida di Gambero Rosso.

Insieme a oli più classici come l'Ideale e il Biologico, l'azienda si è dedicata alla produzione di fragranze dal sapore piccante e amaro, con la linea Amarillo e quella Aromatizzata, alle quali quest'anno si è aggiunto l'Elais, prodotto che ha ottenuto il riconoscimento di olio nutraceutico.



Strano a dirsi, ma nella patria del vino, l'azienda Tiberio si dedica anche alla produzione, sempre in filiera completa, di birra; è loro infatti il microbirrificio **Ordeum**. Sebbene la produzione sia ancora ridotta, parliamo di 2-3000 litri annui, la linea è già composta da quattro tipi di birre ispirate alle blasonate anglosassoni e belghe. Una passione per il momento, come ci raccontano i fratelli Tiberio, ma che sperano un domani possa dare ancor più lustro all'azienda e, perché no, anche al territorio di Tollo.





E per i palati più fini non potevamo che finire con un tocco di dolcezza. È **Bec Cioccolatini** a offrirlo, con la sua produzione artigianale di ghiottonerie che lega il cioccolato di qualità alle eccellenti materie prime del territorio. Dal 2018, **Delia Di Biase** e **Ethel Moretti** hanno deciso di unire la passione alla professionalità e, dopo avere frequentato corsi di formazioni con mastri cioccolatai, si sono lanciate in questa impresa nel segno della sperimentazione.

Nascono così le praline di cioccolato fondente al ripieno di Montepulciano e di ratafia, seguite dai cubotti al gusto caffè, caramello salato, crema di violetta o di pistacchio. E ancora da tavolette di cioccolato bianco, fondente e al latte dai gusti sempre ricercati e innovativi, come quelle al peperone dolce di Altino.



Non solo. Oltre a offrire bomboniere e servizi di catering personalizzati per matrimoni, da quest'anno l'offerta si è arricchita con mix di frutta secca e snack energetici, rigorosamente bilanciati e analizzati in laboratorio: prodotti che felicemente si sposano con le attività escursionistiche sempre più in voga nella nostra regione.

Se a ciò aggiungiamo che ogni prodotto è creato senza additivi e conservanti, capiamo come questa attività, quanto le altre descritte, incarni in pieno il fervido spirito imprenditoriale di Tollo: un territorio dove qualità e innovazione non possono che andare di pari passo alla tradizione, in un connubio che già sta dando ottimi risultati.

pubbliredazionale