

Tra giovani talenti, agronomia e futuro: OliviAmo accende la rete dell'extravergine teramano

2 Dicembre 2025

di **Redazione**



BELLANTE – Si è appena chiusa la seconda edizione di OliviAmo e l'entusiasmo che ha attraversato queste due giornate resta ancora nell'aria. È stato uno di quegli eventi che riescono a far parlare un territorio, a farlo sentire unito e orgoglioso della propria identità, riportando al centro l'olio extravergine teramano e tutto ciò che rappresenta.

La manifestazione è partita con lo sguardo fresco e curioso degli studenti dell'Istituto Comprensivo Mosciano-Bellante, coinvolti in un laboratorio del Borgo degli Gnomi: un piccolo viaggio immaginario tra miti, Mediterraneo e colline abruzzesi che ha acceso nei ragazzi entusiasmo e stupore.

Poi il pranzo tematico al Ristorante Brace – in collaborazione con l'Istituto Alberghiero Di Poppa-Rozzi – ha offerto uno dei momenti più applauditi di tutta l'edizione. I giovani chef si sono superati, dando vita a un menù in cui ogni piatto raccontava la forza e la delicatezza

dell'olio extravergine.



Gli allievi dell'Alberghiero Di Poppa-Rozzi

Un vero orgoglio per la scuola, che anche quest'anno ha dimostrato di saper formare talenti di grande valore. Meritati i ringraziamenti alla dirigente **Caterina Provisiero**, al vice preside **Domenico Iobbi**, sempre impeccabile nel coordinamento, al professor **Vincenzo Pinto** per il servizio di sala e allo chef **Paolo D'Evangelista**, l'anima organizzativa dietro le quinte.

La Pro Loco Bellante Aps, guidata dal presidente **Aldo Valentini**, ha sostenuto con convinzione ogni fase del progetto. Il professor **Antonio Bruni** e **Giancarlo Pierannunzi**, food & wine blogger, hanno lavorato alla buona riuscita dell'evento: una collaborazione che ha saputo creare quella rete necessaria con il territorio, fondamentale per dare forza e continuità alla manifestazione.



Il pomeriggio ha continuato a sorprendere: prima il panel test del concorso per privati, con oltre trenta campioni valutati, poi l'intervento dell'agronomo **Luciano Pollastri**, sempre capace di affascinare con la sua competenza. Parlare di fitopatologie e cambiamenti climatici non è semplice, ma Pollastri riesce a renderlo interessante per tutti, tanto che il pubblico ha seguito ogni parola con grande partecipazione.

La serata si è conclusa con un mini corso di degustazione e un aperitivo che ha permesso di assaporare appieno la ricchezza degli oli locali.



Marcella Cipriani

La mattina della seconda giornata è stata dedicata all'intervento dell'agronoma **Marcella Cipriani**, che ha saputo coinvolgere la platea con il suo racconto sul Tortiglione, una cultivar che rappresenta l'anima paesaggistica delle colline teramane. Il suo intervento, incentrato sulle opportunità di certificazione e sull'adesione alla rete delle Città dell'Olio attraverso la collaborazione dei comuni coinvolti, ha stimolato un dibattito costruttivo.

Il sindaco di Mosciano Sant'Angelo, **Giuliano Galiffi**, presente al convegno, ha portato un contributo concreto e immediatamente operativo: "Poiché queste piante rappresentano veri e propri monumenti del paesaggio collinare e contribuiscono a delineare l'identità del nostro territorio - ha detto - è fondamentale tutelarle con attenzione. Una volta rimosse, infatti, non possono essere sostituite. Per questo è necessario censirle, vietarne il taglio e garantirne una corretta manutenzione, intervenendo solo in presenza di motivazioni realmente serie. In tali circostanze, i Comuni possono farsi donare gli esemplari per creare parchi dedicati, assicurando così la continuità di queste piante secolari".

È stata inoltre proposta la riqualificazione di alcune aree comunali e la realizzazione di piccoli parchi tematici, immaginando nuove visioni urbanistiche in grado di valorizzare il Tortiglione.

Il pomeriggio ha confermato il grande coinvolgimento della comunità olivicola: il panel test dedicato alle aziende ha registrato una partecipazione straordinaria, con oltre il 90% dei produttori e dei frantoiani della provincia. Anche in un'annata difficile, ben 22 campioni in bottiglia hanno brillato per qualità, lasciando la giuria piacevolmente colpita.

La Gramola d'Oro, più che un premio, è un riconoscimento al lavoro quotidiano degli olivicoltori, che ogni giorno custodiscono un patrimonio prezioso fatto di tradizione, paesaggio e passione.

Il successo di questa edizione ha superato ogni previsione. Non solo per i numeri, ma soprattutto per l'atmosfera che si è creata: vivace, partecipata, positiva. È già stata annunciata una bella novità per il prossimo anno, una giornata dedicata all'incontro tra olivicoltori e ristoratori, pensata per creare nuove collaborazioni e dare all'extravergine locale una presenza ancora più forte nella ristorazione.

Presto arriverà anche un progetto digitale pensato per raccontare storie, aneddoti e sapori dei migliori oli del territorio: un viaggio nuovo, fresco e tutto da scoprire.

Gli organizzatori hanno ringraziato tutte le aziende che hanno partecipato al concorso e i professionisti che hanno preso parte al panel, riconoscendone il prezioso contributo. Un ringraziamento particolare è rivolto al Ristorante Brace per l'ospitalità e la costante disponibilità dimostrata verso le iniziative delle Pro Loco, così come alle aziende Vini Monti, Tenuta Micoli e Vigna Madre, che hanno arricchito l'esperienza gastronomica con i loro vini, contribuendo in modo significativo al successo dell'evento.



Importanti anche i contributi del Comune di Bellante, della Camera di Commercio del Gran Sasso e della Regione Abruzzo che hanno sostenuto un'iniziativa che vuole essere solo l'inizio di un percorso più ampio.

OliviAmo si è rivelato ancora una volta molto più di una manifestazione: è stato un momento in cui un intero territorio si è riconosciuto, ritrovando nel suo olio non solo un prodotto agricolo, ma un simbolo di identità e orgoglio.

Il profumo dell'extravergine teramano continua a raccontare storie antiche e nuove, e questa seconda edizione ha aggiunto un capitolo davvero interessante. Con entusiasmo rinnovato, si guarda già alla prossima tappa, perché il bello, per OliviAmo, sembra davvero appena cominciato.