

ULIVETI “ESTREMI”, I SEGRETI DELL’EXTRAVERGINE DELLA VALLE DEL TIRINO – VIDEO

di Daniela Braccani



9 Dicembre 2018

CAPESTRANO – Un confronto a più voci sulla coltivazione degli uliveti estremi dell’entroterra abruzzese, sulla produzione e sul corretto utilizzo di un prodotto autentico del territorio.

Si è svolta nell’incantevole cornice dell’agriturismo Terra di Solina, a Capodacqua di Capestrano (L’Aquila), la discussione-degustazione sull’olio extravergine d’oliva prodotto

dall'azienda di **Alfonso D'Alfonso**, alla presenza dell'agronomo **Gianni Santilli**, che ha "educato" i conviviali a riconoscere, apprezzare e gustare nel modo giusto un olio di qualità.

Per l'occasione Terra di Solina ha proposto un menù degustazione nel quale l'olio di produzione propria è stato il protagonista principale.

"Stiamo recuperando uliveti antichissimi, molti dei quali sono costituiti da cultivar sconosciute, che sono arrivate a noi da tempi lontanti, ci sono anche qualità note come rustica, gentile, intosso", dice D'Afonso a *Virtù Quotidiane*, "ma poi ci sono quegli ulivi che sono presenti da secoli, che magari neanche gli agronomi riescono a classificare".

"La cosa certa è che da queste cultivar, recuperate negli uliveti estremi, viene fuori un olio eccezionale", aggiunge. "Sono 'estremi' perché li recuperiamo dal bosco, perciò occorre anche l'intervento del tecnico per una potatura 'saggia'. È estremamente difficile andare a coltivare, perché sono in terreni scoscesi dove il mezzo meccanico difficilmente arriva, molte lavorazioni vanno fatte manualmente, compresa la raccolta".

"Sono cultivar tipiche di questo areale e, soprattutto, immuni a un parassita - dice Santilli - che è quello che spaventa chi si occupa di olivicoltura, la mosca dell'olivo. In questi areali, grazie alle temperature e all'escursione termica tra il giorno e la notte, quest'insetto non trova vita facile. Questo la dice lunga anche sulla qualità del frutto, che di conseguenza arriva in frantoio in condizioni di sanità assoluta".

Ma come si degusta l'olio? "Usando al massimo tre sensi - spiega Santilli - la vista non ci interessa, perché il colore è un elemento che può colpire il consumatore ma non indica la qualità della materia prima, ci affidiamo quindi all'olfatto e all'esame gustativo e tattile".