

# EXTRAVERGINE D'OLIVA, VOSTRO ONORE! FRANTOIO GRAN SASSO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

*di Ismaele Vicentini*



ISOLA DEL GRAN SASSO - Le passioni vanno coltivate, nel vero senso della parola. Di questo era fermamente convinto **Antonio**, di professione avvocato, che nel 1949 fece nascere dalla sua passione per l'olio, il Frantoio Gran Sasso in un piccolo paese ai piedi del massiccio appenninico. La storia però non fa sconti e la sua prematura scomparsa, oltre a lasciare un grande vuoto nella comunità di Isola del Gran Sasso d'Italia (Teramo), obbligò la moglie a vendere il frantoio per motivi economici e di gestione. Ci sono voluti quarant'anni perché la

storia decidesse di ripetersi e manifestare quel romanticismo di cui solo lei è capace, concedendo un'opportunità a tre cugini, **Lidia e Antonio Trivellizzi e Mario Cheng**, avvocati nello stesso studio legale e accomunati dalla stessa passione di nonno Antonio. Qualcuno parlerebbe di Dna.

Ecco che nel 2013 riparte l'avventura alla guida del frantoio oleario di famiglia, nel quale i tre soci investono loro stessi, dedicandosi alla coltivazione degli ulivi e curando ogni fase agronomica, dalla potatura all'imbottigliamento degli oli.

È in frantoio, però, che i tre cugini riescono ad esaltare il lavoro svolto nei dodici mesi precedenti. La trasformazione in vero e proprio "oro verde" del raccolto avviene grazie ad un impianto a ciclo continuo di ultimissima generazione a basso impatto ossidativo.

Le olive, defogliate e lavate, vengono frante con frangitore a coltelli dotato di griglia con canali antiriscaldamento, di pulitore esterno e inverter per la regolazione dei giri di frangitura.

Importante è la gestione dell'ossigeno all'ingresso del frangitore che permette la formazione della lipossigenasi e quindi lo sviluppo degli aromi nell'olio. Le gramole verticali sono predisposte per effettuare una leggera depressione o per lavorare sotto azoto e il decanter orizzontale lavora a due uscite, senza aggiunta di acqua e senza aumento della temperatura in estrazione. In questo modo gli oli conservano quei polifenoli che contribuiscono a renderli alimenti nutraceutici a tutti gli effetti.

L'olio punta di diamante della produzione, il "949", dedicato al fondatore del frantoio, è così raccontato da *Oli d'Italia* del Gambero Rosso: "È un extravergine dalle fitte note vegetali, erba e verdura di campo su tutte. In bocca è rotondo e delicato; anche se si esprime con una punta di maturità, tornano le percezioni verdi, amaro e piccante presenti e persistenti".

A seguito delle forti nevicate di gennaio 2017 gli ulivi hanno subito lievi danni, senza comunque intaccare la qualità delle olive di quella che può essere considerata una delle annate migliori degli ultimi tempi. Anche il nemico numero uno, la mosca olearia, è sempre

tenuto a bada grazie al posizionamento di trappole e al monitoraggio continuo degli uliveti.

Nei prossimi anni la Frantoio Gran Sasso procederà all'aggiunta di nuovi impianti di Intosso, Gentile Dell'Aquila e Rustica, cultivar tipiche dell'entroterra abruzzese che si aggiungeranno alle attuali coltivazioni di Carboncella, Frantoio, Leccino e Tortiglione.

Nella nuova sede, in località Tembrietta di Isola del Gran Sasso d'Italia verranno allestiti un punto vendita e uno spazio per la degustazione di oli di qualità. I titolari del frantoio organizzeranno anche dei corsi di gestione razionale degli uliveti e di potatura a vaso policonico, che prevedranno una fase teorica, una fase pratica sul campo e una degustazione con abbinamento a piatti tipici della nostra regione.

Tradizione sì, ma sempre con uno sguardo al futuro.