

Campagna olearia, in Valle Peligna le cultivar autoctone Rustica e Gentile resistono a caldo e siccità

1 Ottobre 2026

di **Redazione**



SULMONA – Nonostante le elevate temperature di luglio e agosto e la prolungata assenza di precipitazioni, le cultivar autoctone Rustica e Gentile dell’Aquila stanno mostrando una buona resistenza allo stress idrico.

Negli oliveti della Valle Peligna lo stato vegetativo delle piante si mantiene complessivamente buono. Solo nelle zone più aride e collinari si registrano alcuni fenomeni di raggrinzimento delle drupe.

Particolarmente positivo anche il quadro fitosanitario: quest'anno non sono stati rilevati attacchi di mosca olearia (*Bactrocera oleae*), né problematiche rilevanti legate alle principali avversità e patologie dell'olivo.

Le olive presenti nell'areale peligno risultano pertanto complessivamente sane e di buona qualità, secondo le prime osservazioni effettuate sul territorio.

A confermare il quadro è **Franco Volpe**, agrotecnico e presidente dell'Associazione "Rustica e Gentile", che sta monitorando l'andamento della coltivazione olivicola nel territorio attraverso una collaborazione con la Regione Abruzzo e con l'Istituto Agrario "Arrigo Serpieri".

"Le prime indicazioni sono positive - spiega Volpe -. Le nostre cultivar hanno affrontato un importante stress idrico dimostrando una buona capacità di adattamento. Il dato positivo riguarda anche l'aspetto fitosanitario, con l'assenza di attacchi di mosca olearia e di altre principali avversità dell'olivo".

Il particolare microclima della Valle Peligna, insieme all'altitudine e alle diverse esposizioni, determina una maturazione più tardiva delle olive, quest'anno ulteriormente rallentata dal caldo e dalla siccità.

Molte drupe sono ancora verdi e l'invaiaitura procede lentamente. Questo non significa necessariamente una minore produzione di olio, mentre lo stress idrico potrebbe favorire una maggiore concentrazione di polifenoli e sostanze antiossidanti, anche se saranno le analisi a confermare le caratteristiche qualitative dell'olio.

L'Associazione rustica e gentile invita i frantoiani dislocati nel territorio peligno aderenti a prepararsi a una possibile apertura dei frantoi dal 15 ottobre, valutando attentamente i diversi tempi di maturazione delle olive nelle varie zone della Valle Peligna.

"È fondamentale individuare il momento più opportuno per la raccolta - conclude Volpe - che ricorda Lo stadio fenologico ottimale per la raccolta delle olive destinate alla produzione di olio extravergine di qualità è l'invaiaitura. Questa fase rappresenta il momento in cui la buccia (esocarpo) della drupa cambia colore, virando dal verde intenso al violaceo".

L'Associazione "Rustica e Gentile" invita infine i consumatori a scegliere e valorizzare l'olio extravergine prodotto localmente, espressione delle della valle Peligna.