

## INTOSSO FORCELLA: UN OLIO POTENTE E FINE COME IL PAESAGGIO CHE LO ESPRIME

23 Ottobre 2017

di **Jolanda Ferrara**



CITTÀ SANT'ANGELO – I fratelli **Iannetti, Gianni**, medico gastroenterologo, e **Paolo**, ingegnere civile, pescaresi di origini teramane. Professionisti impegnati quotidianamente e moderni imprenditori agricoli nel tempo che resta. “Più di un hobby, meno di una professione” potrebbe suonare lo slogan della loro azienda, l'Agricola Forcella, in realtà è la sintesi di una filosofia di lavoro, di un modo di fare.

Forcella è nome di eccellenza internazionale nelle performance dell'olio extravergine d'oliva abruzzese. Di varietà Intosso, a essere precisi. Stabile al top delle guide di settore più accreditate, il prodotto di punta dei fratelli Iannetti ha strappato alla concorrenza lo Special

Prize 2017 a Tokyo (lo scorso anno il Giappone ha acquistato l'intera produzione dell'azienda Forcella) e non di meno figura tra i top 20 della guida internazionale *Flos Olei*.

Per primi in Abruzzo, oltre dieci anni fa, i fratelli Iannetti hanno puntato con convinzione sulla rustica varietà Intosso tradizionalmente consumata come oliva da mensa.



“Siamo partiti con cinquecento piante messe a dimora sulle colline angolane che guardano il mare. Iniziativa di nostro padre Italo dopo la storica gelata del '56. Più di recente abbiamo acquisito altri terreni a Loreto Aprutino”.

In anticipo sui tempi **Italo Iannetti**, ricercatore dell'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Città Sant'Angelo, un innovatore della moderna olivicoltura, aveva progettato un uliveto “avveniristico allora, attualissimo oggi” praticando la potatura annuale e distinguendo la coltivazione per tipologia varietale, così da poter meglio bilanciare sapori e miscele di olio. Peraltro razionalizzandone la gestione e abbattendo i costi.

Una scommessa vinta in partenza quella di guardare con occhi nuovi all'autoctona intosso. Cultivar abruzzese dal carattere unico, potente e fine all'olfatto, gusto avvolgente e deciso, come sa essere il paesaggio a ridosso del Gran Sasso dove ha trovato uno dei suoi habitat ideali. L'olio ottenuto – in purezza – è di categoria fruttato medio, gradevolmente amaro, piccante marcato, polifenoli spiccati, acidità praticamente inesistente.

“Quest’anno il valore del prodotto è più alto, le olive sono sanissime, la raccolta precoce farà il resto” afferma a *Virtù Quotidiane* Gianni Iannetti. “Ogni giorno stocchiamo l’olio appena lavorato in bidoni differenti, in questo modo siamo in grado di miscelare le partite raccolte al meglio delle condizioni agronomiche. Ci aspettiamo valori organolettici e qualitativi di gran lunga superiori a quelli della scorsa annata, e questo ci rassicura. Ci sentiamo responsabili su più fronti, nella ricerca della qualità che da sempre ci ha distinto, nei confronti di nostro padre Italo e, non ultimi, verso i nostri dipendenti”.

La raccolta, quest’anno anticipata di una decina di giorni, avviene separatamente per i diversi cultivar tipici del territorio presenti in azienda. Oltre al monovarietale di Intosso, destano interesse i risultati eccellenti del Leccino, “che si sta rivelando una pianta forte, resistente alla piaga della Xylella, diversamente dalla varietà Dritta la cui produzione si è ridotta”.

Dritta e leccino concorrono in parte alla produzione dell’extravergine certificato Bio, in parte a marchio Dop. La lavorazione delle olive avviene entro 24 ore dalla raccolta secondo le tecniche tradizionali, con un impianto a ciclo continuo a bassa temperatura. L’olio è poi conservato a temperatura controllata in contenitori di acciaio isolati dall’ossigeno mediante azoto.



Nella sede storica dell'azienda, a Fonte Umano (Città Sant'Angelo), ci si ritrova circondati da una collezione di torchi ottocenteschi in legno massiccio, uno dei quali è esposto al Museo delle arti contadine di Picciano.

A far da cornice i molti attestati di premiazione e i diversi formati "da borsetta" – da 10 ml, un decimo di litro, e 25 ml, un quarto di litro – di bottiglie di vetro scuro, altra novità pensata dai fratelli Iannetti. Da portare in regalo viaggiando in aereo, spiegano, oppure da riportare a casa dal ristorante "se solo" sospirano, "i ristoratori fossero disponibili a personalizzare i propri piatti abbinandoli all'olio ideale...".

Novità di tutt'altro genere, che da alcune stagioni arricchisce il paniere aziendale, è la pasta di semola di grano duro San Carlo, varietà autoctona coltivata nei terreni dell'azienda. Filiera corta garantita, macinatura a pietra, acqua del Gran Sasso per impastare e sapienza artigianale per trasformare quell'oro dei campi in linguine (il formato più richiesto), mezze penne rigate, mezzi rigatoni e caserecce. Una produzione di nicchia, per intenditori.

Quella dei Iannetti per la terra è una passione antica di generazioni, volta alla salvaguardia del territorio, "la funzione più nobile dell'agricoltura", sottolinea Gianni. Salvaguardia unita alla valorizzazione delle risorse più autentiche, come il patrimonio olivicolo nell'area vocata Aprutino Pescara. Sui poderi di proprietà (documenti di famiglia testimoniano la

coltivazione dell'olivo fin dalla metà del '600 tra le colline angolane) si contano 4500 piante coltivate in regime biologico, produzione intorno ai 130 quintali di olio annui.

La coltivazione dell'olivo è una tradizione che ha accompagnato l'avvicinarsi delle generazioni in famiglia. Una storia illustre, che Gianni e Paolo Iannetti raccontano con slancio e devozione. Una storia che marcia al passo dell'Italia preunitaria, con l'avo **Filippo Forcella** protagonista dei moti pennesi del 1837 ed esule con Mazzini in Inghilterra. Prosegue con il bisnonno **Michelangelo Forcella**, deputato del Regno e presidente della Deputazione provinciale di Teramo. E poi il nonno **Giacinto Forcella**, capo dell'amministrazione comunale di Pescara negli anni '30, promotore di grandi infrastrutture pubbliche nella città divenuta capoluogo di provincia.

L'Agricola Forcella viene fondata negli anni Venti dal nonno **Giacinto**, avvocato di Atri in esercizio a Teramo e poi a Pescara. Il quale acquistò i primi terreni in contrada Fonte Umano a Città Sant'Angelo, a cui si sono aggiunti altri ettari nella campagna di Loreto. Negli anni '60 nuovo determinante impulso all'attività aziendale è dato da Italo Iannetti che sposa **Giuseppina Forcella**, figlia di Giacinto. "Una bella avventura, tradizione aperta all'internazionalizzazione" commentano Gianni e Paolo Iannetti, moderni e appassionati titolari, al passo con la crescita delle vendite in Germania, Giappone, Stati Uniti. "Come conciliamo tutto questo con la nostra attività professionale? È questione di organizzazione. E in due è meglio".