

L'AZIENDA AGRICOLA PERSIANI SALUTA L'OLIO NUOVO, AD ATRI DEGUSTAZIONE GUIDATA DAGLI ESPERTI DELL'EVO

3 Dicembre 2019



ATRI - Un saluto all'olio nuovo. "Tra amici e personalità di rilievo per festeggiare, ma anche approfondire questo mondo e come sta cambiando". Nell'ultimo, assoluto sabato di novembre, la pluripremiata Azienda agricola Persiani ha aperto le porte della sua tenuta, immersa nelle colline di Atri (Teramo), costellate di vigneti a pergola arrossati dall'autunno.

L'occasione è stata quella della presentazione dell'olio 2019 dell'azienda nata alla fine degli anni '70 dopo l'acquisto di **Helvia Tini** e suo marito **Mattia Persiani** di una grande casa di campagna in località Fosso del Gallo, Contrada San Martino.



“Con l’olio – racconta a *Virtù Quotidiane*, Helvia Tini – ho sempre avuto un rapporto di grande amore, nato con passione e che continua oggi, con un pizzico di pazzia. Ho sempre voluto celebrare la gioia dell’olio prodotto, della nuova produzione, mescolata a quella suspense per la qualità che si era riusciti ad ottenere. E così negli anni, questa festa dell’olio è divenuta

una tradizione. Per celebrarla ho coinvolto persone che potessero rendere l'incontro interessante e arricchente".



Per l'evento 2019, sono intervenuti tanti amici dell'azienda Persiani: il professor **Michele**

Scognamiglio ricercatore all'Università della Campania e specialista in Scienza dell'Alimentazione, Biochimica e Patologia Chimica; il maestro **Beppe Vessicchio**, compositore e direttore d'orchestra; **Silvano Ferri**, presidente del Consorzio Tutela Dop Aprutino Pescara; **Luciano Pollastri**, agronomo ed esperto oleologo della Regione Abruzzo; l'economista **Giampietro Comolli**, agronomo ed enologo, docente su distretti produttivi e turistici, esperto di consorzi tutela parla della politica economica e della cultura dei consumi dei prodotti Dop.

Oggi estesa su 21 ettari, l'azienda Persiani conta 4.250 piante delle principali varietà autoctone abruzzesi, certificate in agricoltura biologica, con lavorazione intensiva del terreno, concimazioni naturali, esclusione dell'impiego di fitofarmaci e potatura annuale equilibrata.

Quattro gli oli della gamma: il blend San Martino (dritta, leccino e gentile di Chieti), due oli monovarietali delle cultivar autoctone leccino e dritta e la Dop Pretuziano delle Colline Teramane.

“Quest'ultimo – spiega Luciano Pollastri – è un olio che poggia la sua tipicità su due varietà della zona, la dritta e la castiglione. Una Dop importante, piacevole al gusto, di carattere, amara, piccante, con note di carciofo evidenti”.

Le caratteristiche dell'ultima annata abruzzese sono state analizzate da Pollastri e dal presidente del consorzio Ferri.

“Quest'anno il raccolto in Abruzzo ha riscontrato una riduzione della produzione, in alcuni casi anche notevole – ha detto Pollastri – . La media produttiva ha registrato una perdita del 40 per cento dovuta soprattutto al freddo del mese di maggio”.

“I cambiamenti climatici – ha affermato Ferri – influiscono inevitabilmente sulla maturazione e sulla raccolta. Tuttavia i nostri produttori hanno acquisito una maturità molto elevata e sono capaci di gestirli, anticipando la raccolta”.

Ne emerge un Abruzzo qualitativamente prontissimo. “Lo scorso anno, tra vincite di concorsi e presenza nelle guide, abbiamo avuto oltre 150 etichette – ha detto Ferri – . Questo significa che l'Abruzzo non è più secondo a nessuno e ci viene riconosciuto dai mercati nazionali, ma anche internazionali, come gli Stati Uniti dove importano 320 mila tonnellate di olio dall'Italia e in Giappone”.

Sui cambiamenti climatici si è focalizzato anche l'agronomo Comolli: “Si può intervenire con intelligenza nell'agricoltura, affinché questa sia al servizio dell'ambiente. Da un lato c'è

un'agricoltura forte e potente che deve competere con i mercati, ma dall'altro lato ci deve essere non più un'agricoltura, ma un agricoltore, quindi la figura umana, che vive sul territorio, risiede e fa il piccolo lavoro rurale, ma fa un grande servizio alla società”.

“L'Olio extra vergine d'oliva - ha spiegato Scognamiglio - è uno dei più potenti farmaci che abbiamo a disposizione. Non c'è un organo o un tessuto che non beneficia della sua azione terapeutica. È uno dei pochi elementi, di per sé nutraceutico, che migliora tutte le funzioni vitali”.

Da anni ormai impegnato in un percorso volto a dimostrare quanto la musica possa influenzare la crescita delle piante, il maestro Vessicchio ha sottolineato come “tutto ciò che è armonico fa bene alla natura. Del resto anche il rapporto tra l'intervento dell'uomo e la forza della natura corrispondono a un principio armonico. L'Abruzzo, con le sue colline belle, sane e poco inquinate diventa un terreno fertile per dimostrare gli effetti della musica, su caratteristiche armoniche naturali”.

Vessicchio proprio in Abruzzo ha creato un'azienda vinicola, Musikè, in cui il vino viene affinato in musica. “Sono un produttore anche di olio e nel mio piccolo ho già sperimentato gli effetti armonici sulle piante di olivo. Tuttavia diversa è la sperimentazione in un progetto più ampio, secondo protocolli precisi”.

“L'olio è un prodotto destinato al deupaperamento. Con il maestro Vessicchio - ha proseguito Scognamiglio - vogliamo verificare se l'effetto di un trattamento armonico può aumentare la longevità”.



