VirtùQuotidiane

L’oro di Iacovella, dieci varietà di olio evo e prodotti cosmetici dall’azienda chietina

3 Luglio 2023

di Giorgia Roca

CHIETI – “Non esiste un olio per tutti, esiste l’olio che piace ed emoziona per ognuno di noi”. Questo è il motivo delle passeggiate in uliveto che l’azienda agricola che **Davide Iacovella** ha rilevato dal nonno nel 2017 dandole un indirizzo nuovo, propone come primo approccio di conoscenza della realtà fino ad allora vocata alla viticoltura e all’ortofrutticoltura.

“La maggior parte delle varietà sono autoctone che abbiamo recuperato, come la Gentile di Chieti o l’Olivastro di Bucchianico, per le quali non abbiamo acquistato terreni o nuovi impianti. Si tratta di piante che hanno dai 100 ai 400 anni di vita, e siamo convinti che la storia non debba essere cancellata, poiché sono loro le vere artefici dell’azienda”, racconta

Davide a *Virtù Quotidiane*.

Tra le cultivar utilizzate, vi sono anche Intosso, Leccio del Corno, Cucco, Leccino, Coratina, Maurino, Frantoio, Dritta. Dalle 9mila piante di ulivo vengono prodotte 10 tipologie di olio.

In azienda, Davide è supportato da sua moglie **Sabrina Maccarone**, ed insieme hanno iniziato il percorso per diventare anche assaggiatori ufficiali dal 2019.

Le dieci varietà di extra vergine di oliva sono accomunate esclusivamente dal nome Iacovè ma rivelano caratteristiche organolettiche e gusti differenti. Sono, infatti, monovarietali più o meno piccanti, dai sentori di pomodoro, carciofo o mandorla, ad esempio, e che prendono il nome dall'uliveto stesso senza ricorrere ad altri tipi di denominazioni per non confondere il consumatore.

Il momento iniziale che dà avvio alla produzione è la raccolta e potatura delle olive in modo meccanico con scuotitori e abbacchiatori elettrici e, ogni giorno, dopo una decina di ore si passa al filtraggio, per poi conservare l'olio ottenuto in cisterne sotto azoto, fino all'imbottigliamento e confezionamento dei giorni successivi.

Ad apprezzare maggiormente l'olio di Iacovella sono i ristoratori abruzzesi e ancor di più il mercato estero di paesi come Norvegia, Russa, Spagna e Germania, che lo acquistano tramite e-commerce.

"Quanto all'Italia, ci rivolgiamo a tutte e quattro le province dell'Abruzzo, purché gli chef siano attenti all'olio e lo vedano come opportunità piuttosto che un bene sul quale si può risparmiare", dice Davide.

Oltre alle passeggiate in uliveto, l'azienda propone esperienze di show cooking, aperitivi al tramonto, momenti di partecipazione alla raccolta delle olive, e a breve inizierà i lavori di restauro di un'antica torre risalente al 1300 presente su un terreno di proprietà.

Infine, recentemente e vi è stato il lancio di una prima linea cosmetica naturale a base di olio evo, costituita da crema protettiva solare, doposole, spray protettivo contro gli insetti, intensificatore di abbronzatura, dopobarba, scrub, oltre ai detergenti per il corpo e per i capelli.

LE FOTO