

Quando la voglia di sapere risulta vincente: l'olio pluripremiato, nato per gioco a Tocco da Casauria

16 Febbraio 2024



TOCCO DA CASAURIA - L'amore per la propria terra e per i prodotti che da essa scaturiscono deriva da lontano, ma viene scoperto e riconosciuto solo nel momento in cui impara a conoscere le principali peculiarità della risorsa che ha tra le mani.

È quanto accaduto a **Stefano Di Giulio**, 61 anni, imprenditore di Tocco da Casauria (Pescara), produttore di un olio biologico, particolarmente apprezzato negli ultimi anni in Abruzzo ma non solo, e presente nelle guide agli extra vergini di Slow Food. Nel 2010, a un anno dalla nascita dell'azienda agricola I Giardini Di Giulio, è arrivato il riconoscimento ufficiale: primo classificato al concorso L'extravergine dell'Abruzzo Citeriore.

“Una grande soddisfazione per me e le mie sorelle, ma soprattutto per papà, che aveva da sempre manifestato la volontà di trasferire ai figli la passione per la campagna e in particolare per un’attività avviata negli anni Sessanta, quando nessuno di noi poteva immaginare di raggiungere traguardi così importanti”, racconta Stefano, nell’anticipare una storia cominciata quando lui era troppo piccolo per capire l’importanza di approfondire temi relativi all’olio di oliva. Nello stesso anno del riconoscimento papà Ugo si era ammalato ed è riuscito a gioire per la bella notizia prima di andare via per sempre.

In particolare, a capo dell’azienda agricola I Giardini di Giulio ci sono, oltre a Stefano, anche **Maria Grazia**, che ha da poco intestato la sua quota alla figlia **Chiara De Amicis**, e **Paola Di Giulio**.

“Mio padre Ugo, commerciante e pastaio per mestiere, era forse l’unico, a Tocco, a non avere un pezzo di terra con piante di ulivo. Così, decise di acquistarlo. Poi, pian piano, si allargò. Tutta la famiglia era coinvolta in qualche modo, ma ero piccolo e all’epoca per me lavorare in campagna era una gran fatica, più che un piacere”, racconta Stefano, ricordando con piacere il passato.

“Sedici anni fa cominciai a vedere mio padre particolarmente dispiaciuto e preoccupato per le sorti della campagna e dell’uliveto, così gli dissi che ci avrei pensato io, a una condizione: senza l’aiuto di chi, per anni, lo aveva aiutato nei momenti più intensi. La mia intenzione era quella di valorizzare ulteriormente la nostra risorsa, ma per farlo, dovevo studiare, approfondire, documentarmi. Lui mi disse: va bene, basta che non fai ridere la gente. Nel piccolo paese, il pensiero degli altri è sempre stato più o meno rilevante”, dice.

Giulio approfondisce, come promesso a sé stesso, e si immerge in un mondo a parte, per saperne sempre di più dell’olio, prodotto nella terra in cui è nato e cresciuto. Tre le produzioni dell’azienda di famiglia: monovarietale Tocolana, prodotto mediante la spremitura di olive della varietà autoctona tocolana, mediamente amaro e piccante; monovarietale Ascolana, prodotto mediante la spremitura di olive della varietà ascolana, inizialmente dolce, poi amaro e piccante; e Leccino, varietà molto diffusa in Italia.

“Per il leccino è fondamentale il punto di maturazione preciso dell’oliva”, spiega Stefano. “Solitamente il cambio di colore, in tal caso, è quasi immediato, non graduale come per altre varietà. Ragion per cui, nel periodo che precede la raccolta, dal 1° settembre in poi, i controlli in campagna vengono effettuati tutti i giorni, per verificare il mutamento”.

L’olio de I Giardini di Giulio vengono generalmente richiesti dai ristoratori particolarmente attenti alla qualità, oltre che dai clienti più o meno appassionati.

Tra i vari riconoscimenti ricevuti negli ultimi anni, le tre foglie dal Gambero Rosso, Grande Olio Slow da Slow Food, eccellenza da Lodo Guide, albero d'oro da Guida Bio, extra quality il Magnifico, riconoscimento di eccellenza della Rassegna Monovarietali, Chiocciola Slow Food all'azienda.

Ma se da piccolo, per Stefano la campagna e l'uliveto rappresentavano la fatica e il dovere, ora questo amore è cresciuto? "Vedere la risposta che la natura restituisce al lavoro manuale è fantastico, meraviglioso. Non c'è cosa più bella di questa", ammette.

LE FOTO









www.virtuquotidiane.it Quando la voglia di sapere risulta vincente: l'olio pluripremiato, nato per gioco a Tocco da Casauria



