

## RUSTICHELLA D'ABRUZZO, IL NOVELLO INTOSSO PER VALORIZZARE LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

7 Ottobre 2022



PIANELLA - È cominciata la fase di raccolta e produzione dell'olio novello 2022 di Rustichella d'Abruzzo, realtà nata nel 1924 a Penne, con il nome di Pastificio Gaetano Sergiacomo e oggi brand di pasta artigianale e non solo, con sede a Pianella.

L'azienda situata nel triangolo d'oro dell'olio, di cui sono parte i comuni di Loreto Aprutino, Pianella e Moscufo nel pescarese, ha scelto di recuperare l'antica varietà autoctona Intosso coltivata solo sul territorio abruzzese. Nella tradizione le olive Intosso erano destinate come frutto da tavola per le loro dimensioni e conservate in conche di terracotta dopo essere state sottoposte a lunghi procedimenti di cura. Oggi Rustichella d'Abruzzo, grazie all'accordo che ogni anno rinnova con i coltivatori locali, riesce a garantire la produzione di olio dalla

monocultivar Intosso oltre che dall'extravergine d'oliva con le varietà più comuni di leccino e dritta.



Il novello, dal colore verde, dai profumi intensi e dal sapore amaro-piccante, viene ottenuto

dalle prime olive del nuovo raccolto, appena franto, e subito imbottigliato per trattenere le sue preziose gocce e la sua vivace fragranza. Non viene né filtrato, né decantato ed è prodotto allo stesso modo del restante extravergine, ma presenta maggior sostanze antiossidanti.

Il raccolto di queste olive comincia nelle prime ore della mattina, quando sono “invaiate”, quando cioè il loro colore avverte che il frutto è giunto a maturazione. Dopo la raccolta, entro 5 ore, vengono trasportate al frantoio in modo da essere spremute a freddo, mantenendo un’accentuata concentrazione di polifenoli e di sostanze antiossidanti che forniscono benefici per la salute.

Nella campagna 2022, Rustichella d’Abruzzo può vantare un raccolto di quasi 300 quintali di olive Intosso pari a una produzione di 20 quintali di olio. Per le varietà Dritta e Leccino, la raccolta si aggira intorno ai 400 quintali di olive, per all’incirca 50 quintali di olio prodotto.

“Ancora una volta Rustichella d’Abruzzo vuole sottolineare le eccellenze del territorio – afferma a *Virtù Quotidiane* **Stefania Peduzzi**, titolare di Rustichella d’Abruzzo -. Questa produzione di Novello varietà Intosso racchiude gli intenti della nostra azienda di confermarsi attenta e prodromica alla sostenibilità e al chilometro zero, traendo reali opportunità di azioni della filiera corta. W l’Abruzzo e gli abruzzesi!”.

## LE FOTO











*pubbliredazionale*