

Sul cocuzzolo di Fara d'Archi il frutto dell'olivo Gentile di Chieti racconta una storia di armonia, gusto e bellezza: ecco Colle Raro

11 Ottobre 2025



ARCHI - Per magnificare l'oro verde Colle Raro, l'extra vergine di Gentile di Chieti protagonista del paesaggio collinare di Fara d'Archi (Chieti), la famiglia Sirilli non si è risparmiata, dando vita a una prima serata evento intorno allo storico frantoio di famiglia rimodernato e tornato a nuova vita insieme con il recupero del borgo rurale.

Moderna ed elegante la nuova immagine - in "simmetrica" continuità con la tradizione, ha spiegato il premiato logo designer **Luca di Francescantonio** - dettata dalla volontà di promuovere la nuova identità farese partendo dall'eccellenza autoctona, il frutto dell'Olivo Gentile di Chieti.



Soirée, quella appena trascorsa, animata da percorsi di degustazione dell'olio fresco di spremitura "appena filtrato" accompagnati dal sommelier dell'olio **Fabio Marchetti**, cena gourmet per 230 ospiti (molta imprenditoria della zona e subito sold out) firmata da **Antony Zinni**, con spadellata al momento di cavatelli alla pecorara mantecati all'olio nuovo dallo chef wild **Davide Nanni** ("un modello di ispirazione per i nuovi potenziali clienti del frantoio" secondo la regia di **Alberta Tarquini**), il tutto condito da intrattenimento musicale live e dirette via social.

"La nostra è una contrada naturalmente vocata alla coltivazione dell'olivo e fino a qualche anno fa si contavano 3 frantoi, ogni famiglia aveva le sue piante" raccontano i Sirolli, titolari dello storico oleificio che risale a fine 1800.



Giuseppe Sirolli

“Tra piante vecchie e nuove la nostra azienda supera le 3mila unità, maggiormente Gentile di Chieti, varietà lasciata un po’ in disparte ultimamente e che intendiamo riportare in vita rimettendo insieme i terreni già produttivi, per i nuovi impianti stiamo cercando piantine simili”.

“La Gentile di Chieti è l’orgoglio del cocuzzolo di Fara d’Archi e non subisce alcun tipo di trattamento chimico” sottolineano i Sirolli. “Al gusto la nostra Gentile si distingue per il giusto equilibrio tra dolcezza e fruttato intenso donando un prodotto pronto al consumo, che tradotto ancora significa andare a nozze con la bruschetta tra 10-15 giorni per coglierne tutti i profumi, la leggerezza e fragranza”.



“L’intensità dell’evo Colle Raro è veramente unica” aggiunge chef Zinni (Tenuta Micoli, Frisa), “un olio dai profumi che spiccano in assoluto e danno importanza a tutti gli ingredienti che incontra, dal vegetale alla carne come dimostra il menu di stasera dolce compreso, una mousse all’olio d’oliva”.

“Questa serata” dicono ancora i padroni di casa, “è un primo evento che va in direzione della promozione del territorio e del nostro borgo recuperato all’accoglienza, ristorazione e ricettività (in via di ultimazione, *ndr*). Un progetto nato per scommessa nella nostra famiglia e pronto a fare la sua parte nella valorizzazione di questo colle raro di nome e di fatto. Ricordo quando in passato i frantoiani della zona arrivavano fin quassù per ‘aggiustare’ il proprio olio con la bontà del nostro, cosa che faceva indispettire non poco i miei familiari”.



Oggi, concludono in azienda, “il nostro frantoio vanta impianti di nuova generazione. L’olio viene estratto a freddo con lavorazione a 2 fasi, circuito chiuso. Dopo il lavaggio l’oliva viene frantumata e ne esce l’olio. Il sistema di lavorazione innovativo esalta le qualità del prodotto. L’annata? Si annuncia buona, con buon rapporto qualità-prezzo”.

LE FOTO









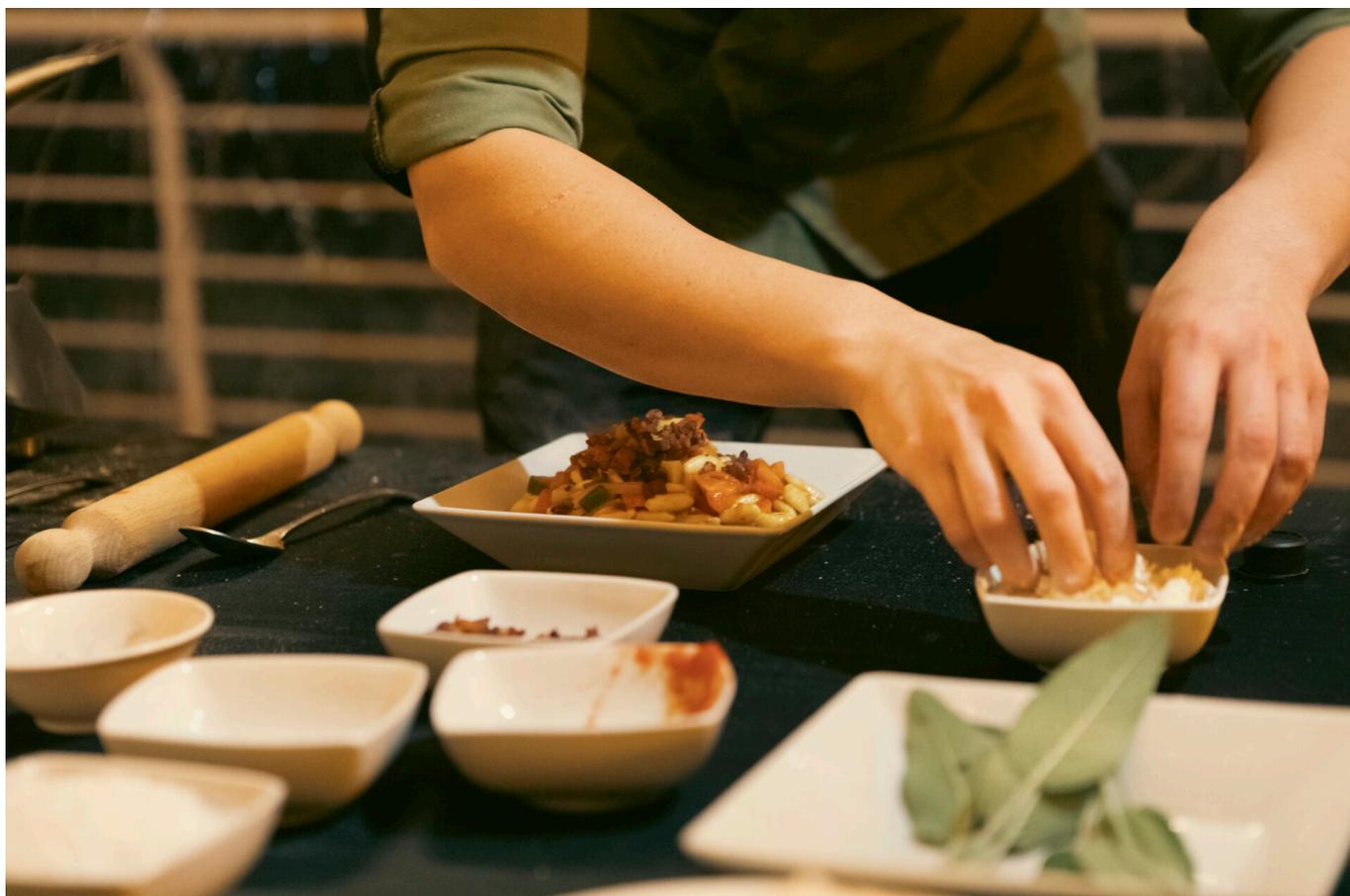




www.virtuquotidiane.it Sul cocuzzolo di Fara d'Archi il frutto dell'olivo Gentile di Chieti racconta una storia di armonia, gusto e bellezza: ecco Colle Raro













pubbliredazionale