

VIAGGIO IN ABRUZZO: L'OLIO EXTRAVERGINE, DALLA RACCOLTA ALLA MOLITURA

29 Ottobre 2022



ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA – Un viaggio immersivo tra colori, odori e sapori dell'Abruzzo. Per scoprire borghi, prodotti tipici, agricoltura e allevamento, tra paesaggi mozzafiato, natura incontaminata e antiche tradizioni, luoghi e volti ricchi di storia.

La decima tappa della seconda stagione del nostro *Viaggio in Abruzzo* è dedicata all'extravergine di oliva: l'Abruzzo vanta una produzione d'eccellenza, custodisce ben tre Dop e alcune coltivazioni d'altura, in situazioni marginali ma proprio per questo di particolare pregio.

Il territorio possiede alcune caratteristiche geomorfologiche e microclimatiche che consentono una produzione di olio extravergine di eccellenza. Esposto al vento e all'umidità, principalmente nelle colline teramane, il territorio abruzzese possiede un clima temperato, grazie alla sua posizione tra il mare Adriatico e il massiccio del Gran Sasso.

A Isola del Gran Sasso d'Italia (Teramo) un'azienda coltiva in modo quasi eroico varietà autoctone in quota limite: abbiamo seguito la filiera, dalla raccolta alla molitura.

Accolgono e guidano in questa puntata **Antonio Trivellizzi** e **Federico Cheng Chi Chang**.