AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA: A GRANDI PASSI VERSO LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE "INTOSSO"

27 Agosto 2025



CASOLI – A grandi passi verso una pratica antica e naturale come la valorizzazione dell'olio extravergine 'intosso', esclusivo della Maiella, con la raccolta a mano "in aria" delle olive: la accelerazione è stata sancita nel corso dell'evento "L'olio extravergine di oliva 'intosso': storia, territorio e benefici nutrizionali", che si è svolto nei giorni scorsi presso l'oliveto di Piana Laroma a Casoli.

Protagonisti di questa autentica sfida ambientale, culturale e produttiva, l'Olivicola Casolana di Casoli e la Bio Cantina Sociale di Orsogna.

"Compiamo oggi un altro passo verso la riscoperta la e valorizzazione di una varietà di ulivo, l"intosso', esclusivo della Maiella orientale, pronti a reintrodurre progressivamente la tecnica della raccolta 'in aria' e a mano, senza mezzi meccanici, per preservare tutte le proprietà dell'olio extravergine che racconterà all'Italia e al mondo il nostro territorio, il suo paesaggio custode di biodiversità e cultura della terra", ha spiegato Camillo Zulli, direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, leader in Abruzzo e in Italia con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto, pioniera della viticoltura biologica e biodinamica.

Lo scenario disegnato da Zulli è stato certificato dal vivace dibattito a cui hanno assistito oltre cento persone, a dispetto della tematica di nicchia: ampio e qualificato il parterre dei relatori: oltre a Zulli, Piero Pietropaolo, presidente de L'Olivicola Casolana, Massimo Tiberini, sindaco di Casoli, Giuseppe Micozzi, presidente di Bio Cantina Sociale Orsogna, Luciano Di Martino, direttore del Parco Nazionale della Maiella, Giuseppe Di Marco, di Legambiente, Mario Pellegrini, naturalista, Aurelio Manzi, etnobotanico, Nicola Tormen, direttore Biodiversity Friend- Wba project s.r.l., Michele Scognamiglio, specialista in scienze dell'alimentazione, Giovanni Rosato, di Rina agrifood.

In sostanza, Bio Cantina Sociale Orsogna ha sancito un patto con L'Olivicola Casolana di Casoli, operativa dagli anni '70, e con oltre 100 olivicoltori soci, volto proprio alla valorizzazione, all'aumento della produzione, vendita e distribuzione nel mercato nazionale e internazionale, dell'olio extravergine degli associati.

Da parte sua, la Bio Cantina Sociale Orsogna intende riscoprire, con l'occasione, la pratica di raccolta 'in aria', nell'ambito del progetto "Pe' nin perde la sumente", in collaborazione con la Banca del comune germoplasma del Parco nazionale della Maiella, che sta mettendo in campo numerose iniziative per la conservazione della biodiversità naturale, agricola e culturale, nelle aree montane e pedemontane della Maiella orientale.

Ha commentato a questo proposito Piero Pietropaolo, presidente de L'Olivicola Casolana: "l'incontro tra il mondo dell'olivicoltura e quello della viticoltura, ognuno con le sue competenze e obiettivi, può portare un beneficio ad entrambe le realtà e in generale alla crescita dell'economia sostenibile, rurale e attenta all'ambiente. Del resto, uno dei valori dell'agricoltura tradizionale anche in Italia e nell'intero bacino del Mediterraneo è stato per millenni. ed è ancora, la policoltura, che rende le attività economiche più resilienti alle fluttuazioni e insidie del mercato, e nello stesso tempo tutela, per sua natura, la biodiversità e la bellezza del territorio".

La tecnica della raccolta 'in aria', in corso di certificazione blockchain, che ha la peculiarità di non essere meccanizzata, con cestini e a mano e senza rastrelli, è stata già sperimentata in piccole quantità l'anno scorso, con buoni risultati, per la produzione di olio extravergine d'oliva 'intosso', con raccolta delle olive ancora verdi, con molitura rigorosamente dopo solo 48-78 ore e con imbottigliamento nelle 24 ore successive.

"Per questa prima sperimentazione – ha spiegato ancora Zulli – sostanzialmente abbiamo recuperato e applicato la tecnica di raccolta che si rende necessaria per le olive ad uso salamoia e per la mensa, che non possono presentare nessuna ammaccatura o difetto, ma noi queste olive, raccolte ancora verdi, le abbiamo destinate alla molitura e l'olio che ne è uscito è stato all'altezza delle aspettative. Quest'anno proveremo ad aumentare la produzione, ma sempre in una fase sperimentale, cominciando a coinvolgere però i produttori e gli associati della Olivicola Casolana".

Le proprietà dell'olio extravergine d'oliva sono state poi illustrate nel corso del convegno dall'esperto in Scienze dell'alimentazione Scognamiglio.

"L'olio extravergine, a differenza di tutti gli altri alimenti, e alla luce di documentate evidenze scientifiche, è dotato di innumerevoli proprietà farmacologiche – ha spiegato l'esperto -: non esiste un organo, un tessuto, una via metabolica del nostro organismo che non si avvantaggi da un regolare apporto di olio extravergine di qualità, con quantitativi del tutto compatibili con la nostra quotidiana alimentazione, dal momento che bastano circa due cucchiai da minestra al giorno".

L"intosso' ha aggiunto Scognamiglio, "è una cultivar esclusiva di una determinata zona dell'Abruzzo, dove ha trovato le condizioni ideali al suo sviluppo e dove riesce a dare il meglio di sé. La raccolta a mano è opportuna perché permette di preservare ancor meglio tutto il corredo di sostanze biologicamente attive, in quanto le olive non vengono per così dire traumatizzate".

A sua volta l'etnobotanico Manzi ha ulteriormente contestualizzato la cultivar nella storia e nel territorio.

"La prima citazione del nome 'intosso' la troviamo a Lama dei Peligni, verso la fine del '700, e la distribuzione essenzialmente è oggi limitata alla valle del fiume Aventino, soprattutto nel versante orientale della Maiella, gli uliveti più belli li troviamo oltre a Casoli e Lama dei Peligni, anche a Fara San Martino".

Ha dunque spiegato Manzi: "l'albero di 'intosso' non ha una taglia molto grande, ed è legato ai suoli rocciosi, costituiti da pietrisco e da ghiaie, soprattutto ai piedi della montagna. Un tempo le 'intosso' garantivano alti redditi, commercializzate come olive da tavola, conservate sotto calce e cenere, poi successivamente con la soda. Nella seconda metà del Novecento sono cominciate ad arrivare però le olive greche e siciliane, a prezzi più competitivi, e le 'intosso' si è cominciato ad utilizzarle per la produzione di olio, che è molto buono e con caratteristiche uniche, dunque ha assolutamente un senso strategico recuperare questa varietà e aumentarne la produzione".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli