

BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA E OLIVICOLA CASOLANA INSIEME PER PREGIATO OLIO DA CULTIVAR "INTOSSO"

10 Luglio 2025



ORSOGNA – La condivisione e il potenziamento delle azioni di promozione, vendita e distribuzione nel mercato nazionale e internazionale dell'olio prodotto dalla pregiata e antica varietà di olive "intosso", già conosciuta e utilizzata in epoca preromana dai Sanniti, con lo sviluppo di nuovi marchi commerciali e con la valorizzazione e la certificazione biodinamica del cultivar.

È il significato principale alla base della importante alleanza sancita tra due storiche realtà: l'Olivicola Casolana di Casoli,

operativa dagli anni '70, e con oltre 100 olivicoltori soci, e la Bio Cantina Sociale Orsogna, che con i suoi 300 soci e 1.500 ettari di vigne certificate, è la maggiore produttrice in Italia di uva biologica, e vanta una produzione di circa 3 milioni di bottiglie l'anno, esportate in numerosi Paesi al mondo.

La virtuosa operazione è stata 'bagnata' da presenze importanti, tra cui quella dell'abruzzese Luigi D'Eramo, sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste: i termini della collaborazione sono stati illustrati nei giorni scorsi nella stessa sede dell'Olivicola Casolana, in contrada Piano Laroma di Casoli, dove, per Bio Cantina Sociale Orsogna, sono intervenuti Giuseppe Micozzi, presidente, e Camillo Zulli, enologo e direttore, al fianco di Piero Pietropaolo, presidente dell'Olivicola Casolana.

Erano poi presenti Massimo Tiberini, sindaco di Casoli, Michele Del Borrello, presidente della cooperativa San Michele Arcangelo, Giuseppe Zulli, vicepresidente della Cantina Sociale Sannitica, Valentino Di Campi, presidente di Eredi Legonziano, Enio Cianfaglione, presidente della Cantina Valpeligna, e l'etnobotanico Aurelio Manzi.

"Questa intesa rappresenta una propositiva sinergia che contribuirà a valorizzare al meglio le realtà produttive del territorio, in particolare dei settori olivicolo e vinicolo - ha affermato il sottosegretario D'Eramo -. Un ulteriore passo che punta a far crescere l'agricoltura locale di qualità, con una forte attenzione alla salvaguardia della biodiversità, alla sostenibilità e all'innovazione. Protagonisti sono le comunità di agricoltori che con il loro lavoro, passione e dedizione rappresentano i primi custodi del territorio e delle varietà e tradizioni locali e sono l'anima del Made in Abruzzo, sempre più apprezzato in Italia e all'estero".

Il percorso con l'Olivicola Casolana rafforzerà la rete fondata nel 2023 di cooperative operanti nel settore dell'olivicoltura di cui Bio Cantina Sociale Orsogna è capofila e di cui già fanno parte le cooperative San Michele Arcangelo di Vasto, Cantina Sociale Sannitica di Canosa Sannita, Eredi Legonziano di Lanciano, in provincia di Chieti, e Cantina Valpeligna di Pratola Peligna, in provincia dell'Aquila.

"Il rafforzamento della collaborazione con gli amici della Olivicola Casolana conferma il fatto che nel dna della Bio Cantina Sociale Orsogna - ha commentato il presidente Micozzi -, c'è una predisposizione a fare squadra con gli altri produttori a beneficio dell'autentica ricchezza del territorio, che è l'agricoltura radicata nelle tradizioni ma che sa rinnovarsi e guardare al futuro, la biodiversità è bellezza che va tutelata come bene primario, in un ritrovato equilibrio tra attività umane e natura".

"Abbiamo compiuto un altro importante passo - ha commentato il direttore Zulli -, di un percorso iniziato da circa cinque anni, che aveva ed ha l'obiettivo della crescita virtuosa dell'olivicoltura praticata anche da nostri soci viticoltori, essendo del resto la vigna e l'ulivo entrambe espressioni più autentiche di questo territorio, del suo paesaggio agrario e della sua più autentica civiltà contadina. Si conferma la regola secondo la quale l'unione fa la forza, in un mercato altamente competitivo, e dove se si corre da soli si rischia facilmente di restare indietro".

Per questa alleanza grande soddisfazione e apprezzamento si sono registrati tra i soci dell'Olivicola Casolana, molti dei quali presenti all'iniziativa, e ha commentato il presidente Pietropaolo, "per tutti noi sarà un punto di forza ulteriore poter contare su una ancor più stretta collaborazione con una realtà solida e affermata come Bio Cantina Sociale Orsogna, già presente nei mercati internazionali, e caratterizzata da una estrema sensibilità per i temi della biodiversità e dalla grande attenzione per il territorio e una grande e anche visionaria intraprendenza".

Soddisfazione ha espresso il sindaco di Casoli Tiberini, "l'accordo, rappresenta un esempio concreto di sinergia virtuosa, capace di valorizzare le nostre eccellenze locali in un'ottica di qualità, sostenibilità e innovazione. Il lavoro condiviso tra realtà cooperative, produttori e istituzioni è la strada giusta per affrontare le sfide del futuro, a partire dalla tutela della biodiversità fino alla promozione dei nostri prodotti sui mercati nazionali e internazionali. Complimenti a tutti i protagonisti di questo progetto e buon lavoro per le importanti prospettive che si aprono".

La collaborazione prevede che i soci della Bio Cantina Sociale Orsogna e delle altre cooperative del gruppo, produttrici anche di olio, conferiranno in prospettiva e progressivamente le loro olive per la molitura nei frantoi dei soci dell'Olivicola Casolana. La Bio Cantina Sociale Orsogna condividerà poi con Olivicola Casolana la propria struttura e rete commerciale, per massimizzare il buon posizionamento sul mercato nazionale e internazionale dell'olio prodotto dalle olive "intosso", con la creazione di nuove etichette che ne esaltino l'altissima qualità.

A questo proposito nel suo intervento l'etnobotanico Manzi ha illustrato "le straordinarie peculiarità del cultivar 'intosso', conosciuto già dai tempi dei Sanniti, in un territorio sul limitare del Parco Nazionale della Maiella, dove la conformazione geologica ha come peculiarità quella di grandi strati di argilla sopra cui nei millenni si sono depositate le ghiaie provenienti dalla montagna, creando, assieme al clima, le condizioni ideali per l'olivicoltura di alta qualità".

