

## BIO CANTINA SOCIALE ORSOGNA: OLIO EXTRAVERGINE 'INTOSSO' PROTAGONISTA CONVEGNO IN OLIVETO

7 Agosto 2025

---



## L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "INTOSSO": STORIA, TERRITORIO E BENEFICI NUTRIZIONALI

**Venerdì 8 AGOSTO 2025 ore 19:00**  
Oliveto di Piano Laroma, 11 – Casoli (Chieti)

### PROGRAMMA

#### saluti di benvenuto:

**MASSIMO TIBERINI**  
sindaco del comune di Casoli

**PIERO PIETROPAOLO**  
presidente L'Olivicola Casolana

**GIUSEPPE MICOZZI**  
presidente BIO Cantina Sociale Orsogna

**LA VARIETÀ "INTOSSO" E LE SUE  
PREZIOSE QUALITÀ: VERSO UN NUOVO  
PROGETTO DI VALORIZZAZIONE**

#### interventi di:

**NICOLA TORMEN**  
direttore WBA project s.r.l.

**AURELIO MANZI**  
Etnobotanico

**MARIO PELLEGRINI**  
Naturalista BIO Cantina Sociale Orsogna

**MICHELE SCOGNAMIGLIO**  
specialista in scienze dell'alimentazione

**GIOVANNI ROSATO**  
AgroQualità

**CAMILLO ZULLI**  
direttore ed enologo BIO Cantina Sociale Orsogna

#### conclusioni:

**LUCIANO DI MARTINO**  
direttore Parco del Parco Nazionale della Maiella

**CARLO RICCI**  
GAL Maiella Verde

**GIUSEPPE DI MARCO**  
Legambiente

**a seguire rinfresco e musica tra gli ulivi**

La presente locandina vale come invito



ORSOGNA – Una serata a Casoli, quella di domani, venerdì 8 agosto, tra gli ulivi di intosso, per raccontare la storia e le tradizioni legate a questa varietà e la qualità e proprietà benefiche dell'olio extravergine da essa prodotto. Poi ancora la partecipazione a due importanti convegni, sabato 9 agosto sempre a Casoli, in avvio del festival Festina lente, dedicato alla lumaca, quale eccellenza gastronomica a basso impatto ambientale da valorizzare e implementare, e ad Altino, domenica 10 agosto, dedicato al peperone dolce, tra "scienza e magia".

Sarà un intenso fine settimana con un trittico di impegni pre-ferragostani, per la Bio Cantina Sociale Orsogna, che da anni pratica un modello di viticoltura biologica e biodinamica, leader in Abruzzo e in Italia con circa 300 soci operativi su 1.500 ettari di vigneto, e che ha messo in campo progetti multidisciplinari come quello di “Pe’ nin perde la sumente”, per la conservazione della biodiversità naturale, agricola e culturale nei territori della Maiella orientale, in provincia di Chieti.

Il primo appuntamento è organizzato direttamente da Bio Cantina Sociale Orsogna, congiuntamente all’Olivicola Casolana di Casoli, operativa dagli anni ’70, e con oltre 100 olivicoltori soci, e fa seguito alla collaborazione sancita tra le due realtà, volta al 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.

L’appuntamento dunque per il convegno “L’olio extravergine di oliva intosso: storia, territorio e benefici nutrizionali”, è per le ore 19 di domani venerdì 8 agosto presso l’oliveto di Piana Laroma 11 a Casoli.

In esordio i saluti di benvenuto di Massimo Tiberini, sindaco di Casoli, di Piero Pietropaolo, presidente di L’Olivicola Casolana e di Giuseppe Micozzi, presidente di Bio Cantina Sociale Orsogna.

A seguire, sempre per Bio Cantina Sociale Orsogna, ci saranno gli interventi del direttore ed enologo Camillo Zulli, del naturalista Mario Pellegrini e dell’etnobotanico Aurelio Manzi, e ancora di Nicola Tormen, direttore Wba project s.r.l., di Michele Scognamiglio, specialista in scienze dell’alimentazione e di Giovanni Rosato, di Rina agrifood.

Le conclusioni saranno affidate a Luciano Di Martino, direttore del Parco Nazionale della Maiella, a Carlo Ricci, del Gal Maiella Verde, a Giuseppe Di Marco, di Legambiente. Piacevole post convegno con un rinfresco e musica tra gli ulivi.

Bio Cantina Sociale Orsogna parteciperà poi sabato 8 agosto, al convegno di apertura di Festina lente a Casoli, dalle ore 18.30 al Cinema teatro comunale di Corso Umberto, dal titolo “Il tempo della lumaca, ritmi lenti per coltivare futuro e comunità”.

A partecipare anche Luigi D’Eramo, sottosegretario di Stato al Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Ospite speciale sarà Matilde Brandi, showgirl, conduttrice televisiva e attrice teatrale, madrina di Festina Lente, a moderare la giornalista Gioia Salvatore.

Il saluto introduttivo sarà affidato ad Alessio Paravia, presidente della Confraternita della lumaca di Casoli, a seguire gli interventi del sottosegretario D’Eramo, per Bio Cantina Sociale Orsogna di Camillo Zulli e di Aurelio Manzi, di Massimo Tiberini, sindaco di Casoli, di Piergiuseppe Mammarella, sindaco di Vacri, di Arfedele Del Re, psichiatra agricoltore, di Michele Scognamiglio, specialista in Scienze dell’alimentazione, di Tiziano Teti, presidente del Gal Maiella Verde e di Riccardo Cavallo, docente di Filosofia del diritto presso il dipartimento di Giurisprudenza dell’Università di Catania.

Un’altra eccellenza gastronomica abruzzese, il peperone dolce di Altino, sarà invece al centro del convegno di domenica 10 agosto, dalle ore 19 in centro storico ad Altino dal titolo “Il peperone e le altre solanacee tra scienza e magia”.

Coordinerà il professor Nicola Franceschini, docente di Biochimica all’Università dell’Aquila, e dopo i saluti istituzionali del sindaco Vincenzo Muratelli, Bio Cantina Sociale Orsogna darà il suo contributo con gli interventi del direttore Camillo Zulli, “Tutela e conservazione della biodiversità negli agroecosistemi” e Aurelio Manzi sul tema delle “Solanacee, coltivate e selvatiche, nella tradizione popolare abruzzese”. A seguire Michele Scognamiglio, con l’intervento dal titolo, “Le Solanacee, cibo da ‘paura’”.

Le conclusioni saranno affidate al sottosegretario Luigi D’Eramo e al termine del convegno ci sarà la presentazione ufficiale dei menù delle sette contrade partecipanti al 16esimo Festival del peperone dolce di Altino, in programma il 22 e 23 agosto prossimi.