AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

OLIO BIOLOGICO: SUMMIT AGROALIMENTARE AD ATRI TRA ESPERTI, RISTORATORI E BUYER

24 Novembre 2026



ATRI – Non tutti gli oli extravergini sono uguali. Profumi, intensità, gusto e abbinamenti gastronomici cambiano a seconda delle cultivar e delle caratteristiche degli uliveti. È stato questo il tema centrale del summit agroalimentare dedicato all'olio extravergine biologico, svoltosi lunedì al frantoio Marcacci di Atri (Teramo), dove il titolare Francesco Marcacci ha riunito esperti del settore, buyer, ristoratori, imprenditori e operatori della distribuzione.

Al centro dell'incontro le diverse tipologie di olio biologico della linea Cerranello Luxury of Nature, ottenute da olive provenienti da uliveti situati a 5, 90 e 130 metri sul livello del mare. Altitudini riportate anche sulle bottiglie, caratterizzate da una veste grafica con archi che richiamano la Torre di Cerrano di Pineto.

"Che sapore ha un territorio?". È il motto scelto da Marcacci. "Me lo sono chiesto osservando i nostri oliveti, le diverse altitudini, la Terra e il Mare. I cinque oli nascono per dare voce a questo territorio", ha scritto nel volume di presentazione della linea.

A illustrare le caratteristiche delle produzioni è stato l'agronomo professor Luciano Pollastri, che ha approfondito le peculiarità dei diversi oli e le possibilità di valorizzarli in cucina, precisando che gli abbinamenti non sono vincolanti, e che lasciano comunque spazio al gusto personale.

Particolare attenzione è stata riservata agli abbinamenti gastronomici. La Monocultivar Dritta, dal fruttato medio, con sentori di cardo e mandorla verde, piccante moderato e amaro leggero, si presta ad accompagnare carni arrosto, zuppe di legumi, passati di verdure e pesce al forno.

Diverso il carattere del 130 s.l.m., con profumi erbacei, sentori di mandorla e mela verde, un piccante più percepibile e un amaro moderato. Caratteristiche che lo rendono particolarmente indicato per baccalà, pesce arrosto, peperoni arrostiti e bruschette, sulle quali può essere utilizzato a crudo per apprezzarne la persistenza aromatica.

Al summit hanno partecipato, tra gli altri, responsabili del ristorante Lo Squalo di Tortoreto, rappresentanti del Legàmi di Morro d'Oro, la famiglia Di Stefano del ristorante Per Voglia di Castelbasso, Loredana Di Sante, imprenditrice della grande distribuzione tra Pineto, Atri e Silvi, i titolari del ristorante Resilienza di Pineto, Francesco Santarelli dello storico Bacucco d'Oro di Mutignano, Gianni Compagnone del Bar del Corso di Teramo e lo chef Gianluca Di Bucchianico del Trabocco Mucchiola, tutti del teramano,

Presenti anche agenti commerciali delle province di Chieti e Pescara, l'imprenditore Guido Abbondanza, il fotografo Mauro Cantoro e Agostino D'Agostino, impegnato nel comparto apistico della tenuta.

© 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