



 A cura di Slow Food
CASOLI (Chieti)

AI PIEDI DELLA MAIELLA L'OLIVA CHE SI GUSTA DOLCE

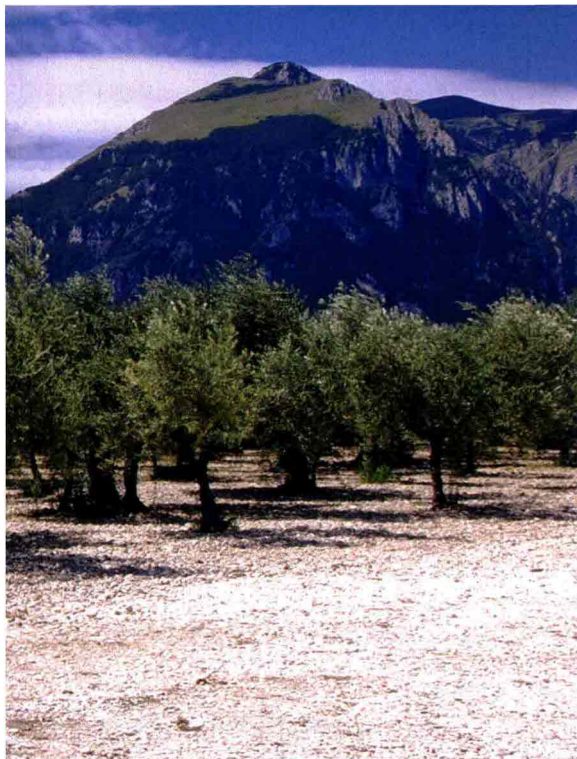
Nei pianori a ridosso del massiccio abruzzese si coltiva da secoli la varietà Intosso, destinata alla tavola o alla produzione di un'extravergine di alta qualità

A ridosso della Maiella, il massiccio montuoso tutelato da un parco nazionale, si coltiva da secoli l'oliva Intosso, una particolare varietà che ha trovato il suo territorio d'elezione a Casoli, in val di Sangro, **soprattutto nelle località di Piano Laroma e Caprafico, dove i terreni sono ricchi di ghiaia calcarea, poco profondi e ben drenati.** In bocca le olive Intosso sono carnose, croccanti, succose, leggermente amarognole e sapide; la polpa si stacca facilmente dal nocciolo. L'olio extravergine monocoltivar che si ricava presenta all'olfatto un fruttato verde medio-intenso che rimanda all'erba appena falciata, al carciofo e al pomodoro; al palato è potente, con l'amaro e il piccante ben evidenti e in armonia, note di pepe verde, noce fresca e, in alcuni casi, foglia di pomodoro. La pianta, rustica e resistente al freddo, difficilmente produce sotto i 350 metri di altitudine; è di piccole dimensioni, con chioma rada e foglie verde chiaro. La drupa è ellissoidale, di medie dimensioni (3-4 grammi), con un piccolo rilievo in

cima. Un tempo solo le olive che non raggiungevano la dimensione ideale erano destinate all'olio; oggi, nonostante la bassa resa (12-14 per cento), si assiste a un'inversione di rotta, data l'eccellente qualità dell'extravergine che se ne ricava.

DOPO LA SALAMOIA SONO PRONTE PER LA TAVOLA
Come spiegava il glottologo Gennaro Finamore nel *Vocabolario dell'uso abruzzese* (1880), il termine "intosso" è un'italianizzazione dell'espressione *live 'ndosse*, "olive addolcite": prima di essere poste in salamoia, **le drupe destinate alla mensa venivano private dell'amaro con il "ranno", un miscuglio di cenere e acqua bollente.** Oggi si utilizza il cosiddetto "metodo sivigliano": i frutti vengono lavati più volte e posti a fermentare in una soluzione salina per una decina di giorni. La raccolta delle olive da mensa va effettuata quando sono ancora verdi, in genere nella seconda metà di settembre; quelle destinate alla oleificazione sono invece raccolte da ottobre inoltrato al 15 novem-

bre. In entrambi i casi si procede manualmente, staccando ogni drupa dall'albero e ponendola in cesti di vimini. Non è ammessa la raccolta da terra, né l'uso di reti permanenti o di prodotti cascolanti, cioè che agevolino la caduta dei frutti. **L'oliva Intosso ha fatto la fortuna degli abitanti di questa zona pedemontana fino al secondo dopoguerra.** Oggi il mercato è drasticamente ridotto a causa della concorrenza delle olive da mensa di altri Paesi del Mediterraneo; inoltre, la parte della produzione da trasformare in olio è quasi sempre destinata ad assemblaggi. Il Presidio Slow Food, sostenuto dal Comune di Casoli, punta a ridare il giusto valore a questa varietà e a evitare la sua progressiva sostituzione con altre non autoctone. I tre produttori del Presidio non impiegano fertilizzanti né diserbanti chimici e, nei terreni con pendenze superiori al 15 per cento, seguono buone pratiche agronomiche per evitare l'erosione e le frane dei terreni. Le loro storie sono raccontate anche nella *Guida agli extravergini 2023* (Slow Food Editore), in uscita in questi giorni. ■



Sopra: l'uliveto dell'azienda Trappeto, uno dei tre produttori del Presidio; è in località Caprafico, ai piedi del massiccio montuoso

della Maiella. **Qui sotto:** l'olio extravergine che si ricava dalle olive Intosso ha un intenso aroma fruttato e un sapore armonioso ma deciso.



Dove Come Quando

CASOLI (Chieti)



Chitarra, zafferano e baccalà

Come arrivare

In auto: A14 Adriatica, uscita Val di Sangro, poi statale 652.

In camper: Maia Camping, a Lama dei Peligni, via del Calvario 53, 392/454.29.70.

conoscitore della cucina e delle materie prime del territorio. Protagonista assoluto il baccalà: ottimi i paccheri con ragù di baccalà e il baccalà con i peperoni arrostiti e secchi. Si può scegliere tra i piatti del menu fisso oppure, su prenotazione, tra altre ricette della tradizione, a partire dal pesce fresco. Conto 35 €.

Le buone soste

LA GROTTA DEI RASELLI

(Guardiaagrele, località Comino, via Raselli 146, 0871/80.82.92 e 347/869.46.93).

In un piacevole locale Franco Spadaccini e la moglie Anna Maria propongono materie prime dell'orto o da produttori locali. Ottimi i maccheroni alla chitarra con tartufo, le tagliatelle Senatore Cappelli con ragù di faraona e zafferano dell'Aquila, l'agnello alla brace, le lumache ripiene di cacio e 'ove e mentuccia. Cantina davvero ben fornita. Conto 35-45 €.

OSTERIA DA PEPPONE

(Castel Frentano, via Ripitelli 1, 0872/561.52 e 348/511.48.70). Trattoria a conduzione familiare gestita da Giuseppe Di Donato, per tutti Peppone, appassionato

Per dormire

TRAPPETO DI CAPRAFICO

(Casoli, località Caprafico 35, 0871/89.74.57).

Di fronte alla casa della famiglia Masciantonio, produttrice dell'olio di Intosso del Presidio, da un'antica masseria in pietra sono stati ricavati due curatissimi appartamenti in stile country chic. Doppia con colazione da 100 €.

★★★ HOTEL VAL DI SANGRO

(Perano, contrada San Tommaso 121, 0872/89.82.38).

Un curato albergo circondato da un bel giardino, con camere in stile classico e ristorante. Doppia con colazione da 70 €.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Presidio Slow Food

Referente dei produttori: Tommaso Masciantonio, 087/89.74.57; info@trappetodicaprafico.com
Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.