

OLEOTURISMO ABRUZZO

STORIE DI OLIO E UOMINI DI TERRA E VENTO



INFORMAZIONI E PROPOSTE

**PER CONOSCERE L'OLIO EVO E I PAESAGGI RURALI
D'ABRUZZO.**



INFORMAZIONI SU L'OLIO EVO IN ABRUZZO

L'Abruzzo è terra di mare, montagne e colline. L'olio esprime questa varietà pedoclimatica. I nostri olivi crescono e disegnano i paesaggi di tutta la regione. Ogni provincia ha le sue varietà autoctone. L'olio in Abruzzo è affare di famiglia, s'intreccia con la storia degli uomini, di qualità elevata riesce a trasformare il 90% della produzione in extravergine





PROVINCE E CULTIVAR

Le provincie in Abruzzo sono 4 :

Pescara: comanda la Dritta, diffusa nel “triangolo d’oro” di Loreto Aprutino, Pianella e Moscufo

Chieti: cultivar Gentile di Chieti, Nebbio, Intosso e Cucco, tipiche del Frentano e Vastese.

Teramo: Tortiglione e Castiglione, con l’apporto di Frantoio e Leccino che arrivano quasi fin sotto il Gran Sasso.

L’Aquila: Rustica, Leccino, Gentile dell’Aquila, Pendolino, Moraiolo, Frantoio, Olivastro, Secinella, Carboncella, Roscetta, Alviano



PATTO SACRO TRA UOMINI E TERRA

OLIO EVO ABRUZZO



OLEOTURISMO
ABRUZZO
ITALY



OLIO : CENE GLAMOUR

L'olio è il grasso meno consumato al mondo, un prodotto di nicchia che attira sempre più follower. Dichiarato farmaco in America è ormai irrinunciabile nelle cucine di tutto il mondo. L'Italia vanta ben oltre 500 varietà con precise caratteristiche. Da sempre l'olivo e l'olio s'intrecciano con le tradizioni profonde dei popoli, la cultura cattolica lo fa suo per consacrare e benedire. Nelle case contadine diviene potente strumento contro le streghe e il malocchio. Il rito dell'olio : nelle mani delle anziane donne le gocce d'olio in piatto d'acqua sono in grado di determinare se la persona che lamenta mal di testa è stata colpita da malocchio in questo caso una serie di riti sempre con l'olio sono in grado di allontanare il male e riportare pace e serenità.



RITI E TRADIZIONI, OLIO TRA SACRO E PROFANO

L'olio è il grasso meno consumato al mondo, un prodotto di nicchia che attira sempre più follower. Dichiarato farmaco in America è ormai irrinunciabile nelle cucine di tutto il mondo. L'Italia vanta ben oltre 500 varietà con precise caratteristiche. Da sempre l'olivo e l'olio s'intrecciano con le tradizioni profonde dei popoli, la cultura cattolica lo fa suo per consacrare e benedire. Nelle case contadine diviene potente strumento contro le streghe e il malocchio. Il rito dell'olio : nelle mani delle anziane donne le gocce d'olio in piatto d'acqua sono in grado di determinare se la persona che lamenta mal di testa è stata colpita da malocchio in questo caso una serie di riti sempre con l'olio sono in grado di allontanare il male e riportare pace e serenità.





TRADIZIONI E COMUNITÀ'

In Abruzzo la raccolta dell'olivo è un fatto comunitario che coinvolge tutti. Amici, parenti, vicini di casa, si raccolgono insieme, si mangiano i cibi della raccolta e della prima molitura, nelle pause scorre il cerasuolo che rinfresca, appare una fetta di pomodoro con olio e sale e si tramandano racconti, leggende, senza lesinare sul taglia e cuci sugli assenti, antico gossip sempre attuale. Nei giorni della raccolta il mondo rurale ha il sopravvento su internet e gli aperitivi, compaiono antichi abiti da lavoro e si ritorna alle origini, rinnovando il patto con la terra fatto di dedizione e rispetto. Un patto che porta nelle famiglie olio Evo per tutto l'anno mettendo tutti al riparo dalla fame.

LE NOSTRE PROPOSTE IN ABRUZZO

tour ed esperienze per aiutarti a vivere l'olio

1. OLIO ABRUZZO E ANTICHI VESTINI : WEEKEND TRA GLI ULIVI

Weekend per diventare Ambasciatori olio Evo Abruzzo e adottare un ulivo.

Due giorni pieni di olio, ulivi, territorio, sommelier dell'olio, aziende agricole e tante occasioni di assaggio. Mini corsi di degustazione dell'olio che faranno di voi, gli ambasciatori di questo prodotto.

Esperti sommelier e produttori olivicoli vi terranno lezioni-degustazione per conoscere le tecniche, vi porteremo nel cuore del paesaggio storico rurale olivicolo di Loreto Aprutino per cogliere appieno il sentiment di questo oro verde

Contattaci

3493177598

info@abruzzolivexperience.com



FARO Team Italia



**OLIO EVO ABRUZZO
GLI ANTICHI I VESTINI E GLI ULIVI**

Weekend relax e gusto per conoscere l'olio extra vergine in Abruzzo

Cosa faremo ?

Programma

1° giorno

Mattina : Arrivo a Pescara centro incontro con il tour leader , breve introduzione al tour, caffè time e incontro con il sommelier dell'olio e mini corso degustazione olio Evo.

Light lunch

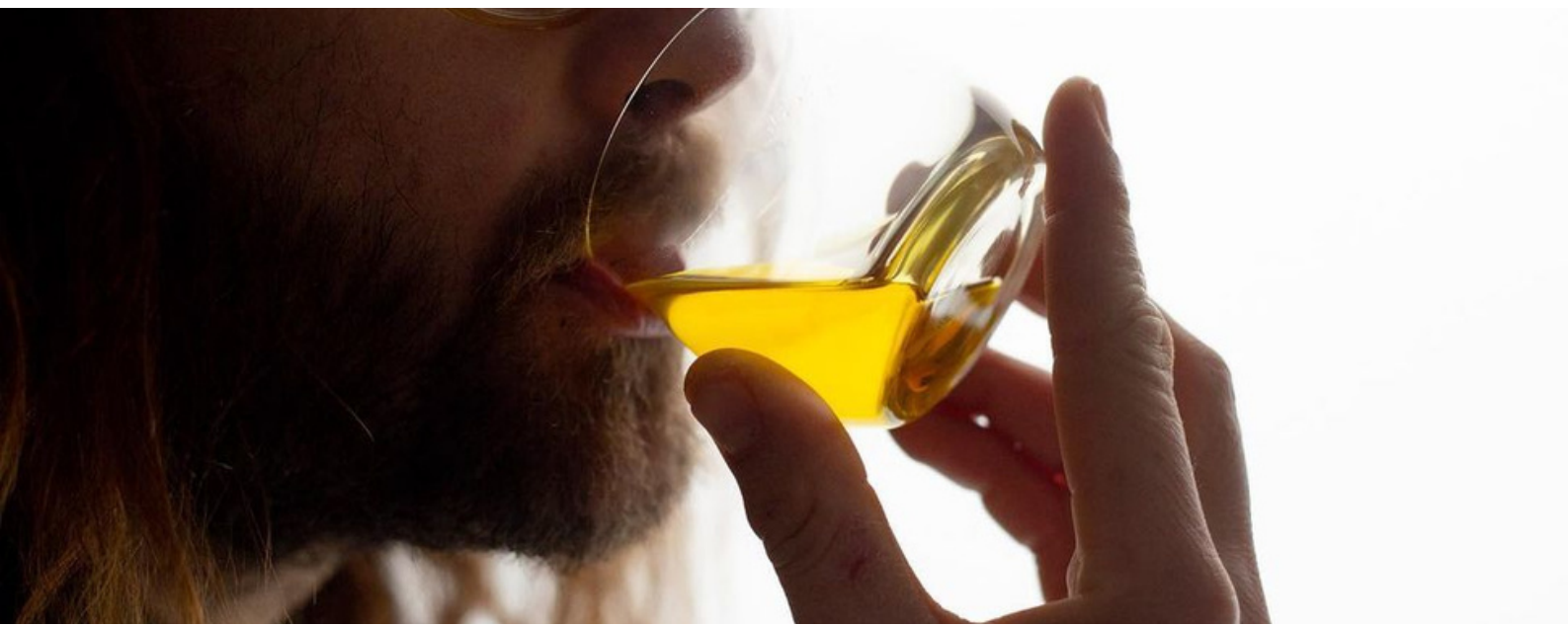
ore 15,30 Pescara tour con accompagnatore turistico.

ore 20,00 cena degustazione

Accomodo in struttura

2° giorno Loreto Aprutino in mattinata incontro con il produttore olivicolo , trekking emozionale tra i suoi olivi secolari, segue minicorso professionale di tecniche di degustazione della varietà dritta e dimostrazione di abbinamento olio e alcuni diversi prodotti. Un oleo aperitivo pieno di sapore e gusto

Facoltativo dopo il pranzo - aperitivo visita al museo dell'olio e al museo delle ceramiche



LE NOSTRE PROPOSTE

OLIO BIKE TOUR ABRUZZO: 3 GIORNI IN BICI ELETTRICA A CACCIA DI OLIO TRA MARE E COLLINE

Cosa ci aspetta?

Soggiorni relax e minicorso di degustazione olio extravergine tra borghi ed Abbazie benedettine, con degustazioni e cene tipiche, guida cicloturistica, incursioni in aziende agricole e olivicole.

Alloggio ed esperienze attive nei borghi dell'olio d'Abruzzo, tra città d'arte e movida frizzante
Pedalate emozionali lungo la ciclabile denominata bike to cost. una grande ciclabile di 137 km interamente sul mare. Escursioni nell'itinerario ciclorurale delle colline dell'olio.
3 giorni per imparare a degustare l'olio, pedalando

Contattaci

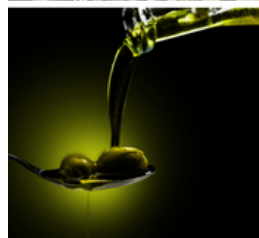
3493177598

info@abruzzolivexperience.com



FARO Team Italia

ABRUZZO



ABRUZZO OLIO E
TERRITORIO

OLIO BIKE TOUR

3 giorni in bici
elettrica a caccia di
olio e borghi da
favola

Cosa faremo ?

PROGRAMMA:

1 Giorno

Arrivo in mattinata con mezzi propri a Pescara. Welcome coffee con i biscotti della tradizione. A seguire briefing con il tour leader sulle giornate del viaggio. Questo è il momento per avere chiarimenti o farci sapere le vostre necessità.

Light lunch . e primo assaggio dell' olio evo con il classico pane ONDO (pane con olio)

Consegna biciclette

Nel pomeriggio escursione in e bike tra il mare e i fiumi con sdijunello (aperitivo abruzzese con tipicità) - percorso medio con dislivello max 600 mt durata 3 h

Cena degustazione per sigillare la fratellanza del gruppo, siglata da un buon bicchiere di Montepulciano.



Cosa faremo ?

PROGRAMMA:

2 Giorno

Colazione e spostamento in treno verso la città d'arte del confetto. Uno spettacoloso itinerario ci porta attraverso le montagne e la natura a scoprire borghi fantastici e a degustare le specialità del luogo. Visita in bicicletta di Sulmona lungo il bellissimo itinerario chiamato Ciclovidia. Degustazione con tecniche di assaggio dell'olio peligno e abbinamento con il confetto classico, ma anche nelle innovative varianti. In questa uscita è previsto un light lunch .Rientro e cena libera .

3 Giorno

lasciamo la struttura, dopo la colazione del ciclista e partiamo alla volta della costa adriatica L'escursione in e bike è di 30 Km e non presenta difficoltà tecniche, sosta energetica con light lunch.Rientro dalle colline alla frenetica Pescara dove il selfie sul ponte ciclopedonale più alto d'Italia è d'obbligo. E' questo il momento per la consegna del diploma di ambasciatore dell'olio abruzzese, da portare con voi come ricordo dell'esperienza Abruzzo insieme con le foto delle vostre avventure in bicicletta .



LE NOSTRE PROPOSTE

3. Olio e confetti . weekend del gusto a Sulmona

Cosa ci aspetta?

Sulmona è la perla della Valle Peligna. Famosa per i confetti, l'agli rosso, i monumenti ed Ovidio il poeta. Ma è anche terra di olio e frantoiani.

in questo territorio si coltivano e moliscono 2 varietà particolari di olive: la rustica e la Gentile.

Con caratteristiche organolettiche particolari ed insolite.

Sulmona è il centro di un distretto delle meraviglie, a pochi km si trovano altri borghi straordinari e parca nazionali e riserve naturali di altissimo pregio. Ogni frazione ha le sue peculiarità enogastronomiche , le sue tradizioni e le sue particolarità.

Contattaci

3493177598

info@abruzzolivexperience.com



FARO Team Italia

ABRUZZO



ABRUZZO OLIO E
TERRITORIO

OLIO BIKE TOUR

3 giorni in bici
elettrica a caccia di
olio e borghi da
favola



Cosa faremo ?

Programma:

1 giorno

Arrivo in struttura entro le ore 14,00 con mezzi propri. pomeriggio visita guidata alla città di Sulmona, con visita ad antico laboratorio di confetti e degustazione. Cena degustazione con abbinamento olio, cibo, olio vino in una storica e antica cantina

2 Giorno

Colazione, rilascio struttura e intera giornata dedicata all'olio. Sarà un viaggio nel tempo dove il passato incontra il presente, storia, tecniche innovative di produzione dell'olio e natura si mescolano per un emozionante esperienza sul territorio.

Partiamo con un'escursione rigenerante nella natura, nei pressi di un fiume ed una passeggiata tra ulivi secolari, per conoscere più a fondo i saperi del buon olio peligno. Segue una degustazione tecnica degli oli della provincia dell'Aquila e uno spuntino stuzzicante a base di altri validi e invitanti prodotti tipici locali. per una piacevole e conviviale conclusione di una full immersion sensoriale monotematica ma non troppo, nella quale l'olio peligno è protagonista come ottimo condimento



LE NOSTRE PROPOSTE

GRAND TOUR DELL'OLIO EVO IN ABRUZZO DAL MARE AI MONTI OLEO-VIAGGIO SENSORIALE NELLE TERRE D'ABRUZZO ED IL SUO OLIO

COSA FAREMO NEL TOUR OLIO EVO ABRUZZO ?

**7 GIORNI PER SCOPRIRE L'ABRUZZO DAL MARE ALLA MONTAGNA
ASSAPORANDO OLII E PRODOTTI LOCALI.**

PERCORREREMO

**LA COSTA E LE COLLINE FECONDE, VISITEREMO BORGHI
INCANTATI, ANTICHI E MODERNI FRANTOI CON IL SOMMELIER
DELL'OLIO, FAREMO TREKKING TRA GLI OLIVI, ABBINAMENTI
OLIO CIBO, WORKSHOP SULLE SINGOLE VARIETÀ OLIVICOLE.
IN QUESTO GRAND TOUR VI PORTEREMO A SCOPRIRE L'OLIO E I TERRITORI
DOVE SI PRODUCE E SI ESTRAE. VI INSEGNEREMO A GUSTARLO E AD
ABBINARLO AI VARI CIBI.**

**CONOSCIEREMO GLI AGRICOLTORI CUSTODI, ASCOLTEREMO LE LORO
STORIE, IMPAREREMO LE TECNICHE D'ASSAGGIO PER SCOPRIRE APPIENO
I PROFILI SENSORIALI DELLE SINGOLE CULTIVAR .**



Cosa faremo ?

Questo grand tour ci porta a conoscere l'Abruzzo dal mare alle montagne attraverso la cultura dell'olio, abbinata alla sua storia e ai suoi prodotti tipici.

Le 4 Province sveleranno i loro prodotti più segreti.

Gli operatori oleari ci mostreranno le tecniche di degustazione e come riconoscere le qualità di un OLIO EVO.

Abbinamenti gastronomici, riti e tradizioni.

La cornice di questo viaggio nel mondo del gusto è la regione più verde d'Europa : L'Abruzzo.

Dalla Costa alle Montagne passando per le feconde colline e il mondo rurale.





VOCABOLARIO OLIO EVO

TERMINI PER COMPRENDERE IL MONDO
DELL'EXTRAVERGINE

CULTIVAR:

INDICA UNA VARIANTE AGRARIA DELL'OLIVO CHE
ESPRIME UNA TIPICITÀ DEL TERRITORIO

DRUPA

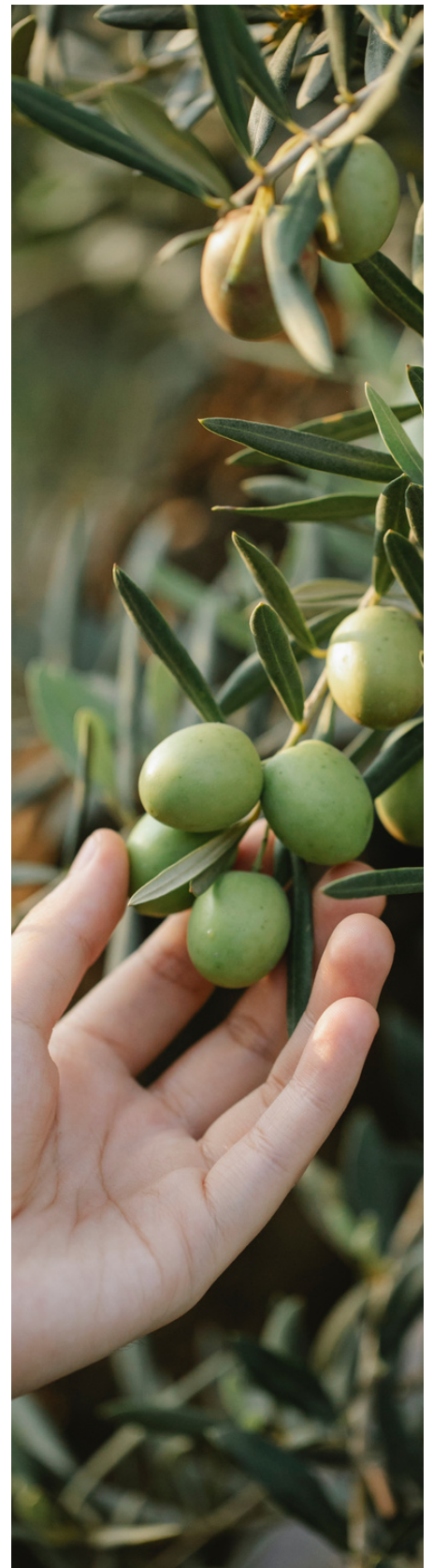
FRUTTO DELL'OLIVO LA CUI MOLITURA PRODUCE
OLIO

BLEND

CON QUESTE TERMINE DI ORIGINE ANGLOSASSONE SI
INDICA UN OLIO PRODOTTO CON DIVERSE VARIETÀ DI
OLIVE. MENTRE IL MONOCULTIVAR È OTTENUTO DA
UNA SOLA VARIETÀ.

STRIPPAGGIO

LO STRIPPAGGIO È UNA TECNICA DI ASSAGGIO
DELL'OLIO. SI BEVE UN QUANTITATIVO DA UN
CUCCHIAINO INSPIRANDO ARIA ALL'INTERNO
DELLA BOCCA. CIÒ VIENE FATTO PER RICREARE
UNA SORTA DI VAPORIZZAZIONE UTILE A
PERCEPIRE LE SENSAZIONI DI AMARO, PICCANTE
E LE SENSAZIONI RETRO-OLFATTIVE.



VOCABOLARIO OLIO EVO

TERMINI PER COMPRENDERE IL MONDO
DELL'EXTRAVERGINE

OLIO EXTRAVERGINE

È OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI L'ACIDITÀ (ACIDI GRASSI LIBERI) CHE DEVE ESSERE INFERIORE ALLO 0,8% -IL SUO ESAME ORGANOLETTICO (EFFETTUATO DA UN GRUPPO DI ASSAGGIATORI SELEZIONATI, RIUNITI IN UN PANEL TEST) RILEVA CHE NON HA DIFETTI E CHE HA PRESENZA DI FRUTTATO. IL FRUTTATO DELL'OLIO È QUELL'INSIEME DI SENSAZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE (FLAVOR) CHE RICORDA L'ODORE ED IL GUSTO DEL FRUTTO SANO, FRESCO E COLTO AL PUNTO OTTIMALE DI MATURAZIONE.

OLIO VERGINE

OLIO DIFETTATO O CON ACIDITÀ DIVERSA

OLIO LAMPANTE

OLIO DIFETTATO RAFFINATO CHIMICAMENTE NON
COMMESTIBILE



VARIETÀ DI ULIVI IN ABRUZZO

**IN ABRUZZO SI COLTIVANO OLTRE 80 VARIETÀ DI OLIVE
AUTOCTONE**

**DAL TORTIGLIONE AL CUCCO, DALL'INTOSSO ALLA TOCCOLANA E
POI CARPINETANA, IL MORAIOLO, IL FRANTOI.**

ELENCARLE TUTTE È IMPOSSIBILE IN QUESTA SEDE.

**DI SEGUITO PERÒ VOGLIAMO CONDIVIDERE CON VOI LE SCHEDE
SENSORIALI E TECNICHE DELLE PRINCIPALI CULTIVAR DELLE 4
PROVINCE DELL'ABRUZZO .**

**LE SCHEDE SONO FRUTTO DI 2 GRANDI ESPERTI DEL SETTORE IL
PROFESSORE LUCIANO POLLASTRI E PIETRO DI PAOLO**



Provincia Pescara





Varietà di olivo DRITTA



sinonimi: loretese, diritta, moscufese, pennese

area di coltivazione : varietà locale tipica della provincia di Pescara , diffusa in particolare nei comuni di Moscufo, Pianella, Loreto Aprutino e Collecervino .

Caratteristiche generali

Interessante per la buona e costante produttività e di rapida messa a frutto .

Difficile la propagazione per talea autoradicata mentre buono è l'accrescimento in vivaio.

Buona la risposta alla raccolta meccanica.

Sensibile soprattutto all'occhio di pavone mentre buona è la resistenza alla rogna dell'olivo.

Sensibile al freddo.

Caratteristiche delle olive e dell'olio

Resa in olio media (12/16%)
ottima lavorabilità della pasta.

Olio con buona dotazione di polifenoli, fruttato medio - leggero .

Epoca di maturazione

Maturazione delle olive di **tipo medio-precoce e scalare** con tendenza alla cascola preraccolta.

Descrizione

Portamento della pianta: espanso

Germoglio con internodi: lunghi

Foglia

colore pagina superiore : verde scuro lucente

curvatura della lamina in senso trasversale : nulla

curvatura della lamina in senso longitudinale : nulla

lunghezza: entro 65mm

larghezza: superiore a 13mm

nervatura: sullo stesso piano del lembo fogliare

Infiorescenza

tipo : spargola

numero medio di fiori :18

epoca di fioritura : media

Drupa

forma: ovoidale

apice: spostato rispetto all'asse longitudinale, arrotondato e con umbone

base: troncata

peduncolo : corto poco resistente al distacco

cavità peduncolare: superficiale

lenticelle su frutto immaturo: ben visibili

lenticelle sul frutto maturo: poco visibili

colore esterno a maturità: violaceo

posizione del max. diametro trasversale : verso l'apice .

groscezza: drupa media (da 2,2 a 3,3 gr.)

Seme

forma : allungata

max. diametro trasversale : verso l'apice

superficie: liscia

base : acutata apice : appuntito

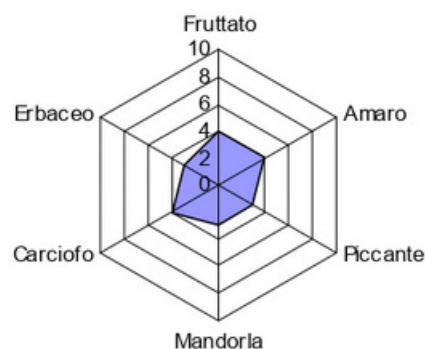
fasci fibrovascolari: superficiali e di numero inferiore a 7



Giudizio

Rappresenta senza dubbio una ottima varietà, idonea alla raccolta meccanica e di notevole interesse sia per la costituzione di oliveti intensivi che per quelli di tipo familiare. Considerate le caratteristiche generali si consiglia comunque una raccolta tendenzialmente anticipata ed una cauta diffusione negli areali interni più freddi ed umidi.

Profilo sensoriale olio monovarietale di **DRITTA**



Provincia L'Aquila



Var. RUSTICA

Regione : ABRUZZO



Varietà di olivo RUSTICA



sinonimi:

area di coltivazione : varietà locale tipica del territorio olivicolo pedemontano della provincia dell'Aquila con particolare riferimento ai comuni dell'area Peligna : Pacentro, Pettorano sul Gizio, , Bugnara, Raiano e Vittorito, Prezza, Sulmona.

Descrizione

Portamento della pianta: assurgente
Germoglio con internodi: brevi

Foglia

colore pagina superiore : verde scuro opaco
curvatura della lamina in senso trasversale : presente

curvatura della lamina in senso longitudinale : nulla

lunghezza: entro 65mm

larghezza: superiore a 13mm

nervatura: sullo stesso piano del lembo fogliare

Infiorescenza

tipo: serrata

numero medio di fiori 16

epoca di fioritura : media

Drupa

forma: cilindrica

apice: spostato rispetto all'asse longitudinale, conico e senza umbone

base: troncata

peduncolo : lungo resistente al distacco

cavità peduncolare: profonda

lenticelle su frutto immaturo: poco visibili

lenticelle sul frutto maturo: poco visibili

colore esterno a maturità : violaceo

max. diametro trasversale : in mezzo

grossezza: drupa grossa (sup. a 3,3 gr.)

Seme

forma : allungata

max. diametro trasversale : in basso

superficie: rugosa

base : acutata apice : appuntito

fasci fibrovascolari: superficiali e di numero

superiore a 10

Caratteristiche generali

Interessante per la buona e costante produttività.

Buona la propagazione per talea autoradicata e soddisfacente l'accrescimento.

Discreta la risposta alla raccolta meccanica.

Buona la resistenza al freddo ed alle più comuni patologie .

Caratteristiche delle olive e dell'olio

Resa in olio media (16/18%) e buona lavorabilità della pasta.

Olio con buona dotazione di polifenoli, fruttato medio-alto, colore giallo-verde



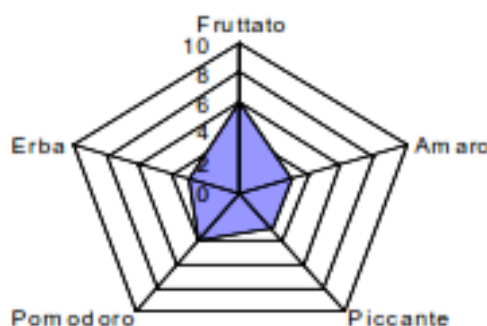
Giudizio

Pianta interessante soprattutto per le aree interne dove mostra una notevole adattabilità .Le buone caratteristiche dell'olio prodotto ne consigliano decisamente la diffusione, seppur sempre limitata preferibilmente alle aree interne considerata la sensibilità all'attacco della mosca olearia.

Epoca di maturazione

Maturazione delle olive di tipo scalare e medio-tardiva.

Profilo sensoriale monovarietale di **Rustica**





Varietà di olivo GENTILE dell'AQUILA



sinonimi: GENTILE, COMUNE

area di coltivazione : Diffusa in molti dei comuni olivicolo della provincia dell'Aquila ed in particolare : Vittorito, Raiano, Prezza, Pettorano sul Gizio, Introdacqua, Bugnara, Capestrano ed Ofena.

Descrizione

Portamento della pianta: assurgente e media vigoria

Germoglio con internodi: brevi

Foglia

colore pagina superiore : verde scuro lucente

curvatura lamina in senso trasversale : presente

curvatura lamina in senso longitudinale : assente

lunghezza: entro 70 mm.

larghezza: non superiore a 15 mm.

nervatura: sullo stesso piano del lembo fogliare

Infiorescenza

tipo: corta e rada

numero medio di fiori : meno di 18

epoca di fioritura : media

Drupa

forma: ovoidale

apice: senza umbone arrotondato

base: arrotondata

peduncolo : mediamente resistente al distacco

cavità peduncolare: profonda

lenticelle su frutto immaturo: visibili

lenticelle sul frutto maturo: poco visibili

colore esterno a maturità : violaceo

max. diametro trasversale : centrato

grossezza: drupa media-grande

Seme

forma : allungata-ellittica

max. diametro trasversale : verso l'apice

superficie: rugosa

base : acutata *apice :* appuntito

fasci fibrovascolari: di media profondità



Caratteristiche generali

Interessante per la buona produttività seppur talora alternante.

Buona la propagazione per talea autoradicata e soddisfacente l'accrescimento.

Buona la risposta alla raccolta meccanica.

Buona la resistenza al freddo ed alle più comuni patologie .

Caratteristiche delle olive e dell'olio

Resa in olio medio-alta (17/19%) e buona lavorabilità della pasta.

Olio, giallo dorato, con buona dotazione di polifenoli, fruttato medio-alto

Giudizio

Pianta interessante per le caratteristiche del frutto e la resistenza alle più comuni patologie. Le caratteristiche dell'olio prodotto e la resistenza al freddo la pongono meritevole di attenzione.

Epoca di maturazione

Maturazione delle olive di tipo scalare e medio tardiva.



Provincia Teramo





Varietà di olivo TORTIGLIONE



nessun sinonimo

area di coltivazione : varietà locale tipica della provincia di Teramo dove trova, tra le vallate del Tordino e del Vomano, l'areale di massima diffusione.

Attualmente è rintracciabile per lo più in oliveti secolari e come piante sparse.

Caratteristiche generali

Pianta assurgente e caratteristica soprattutto per il tronco tortile che la distingue nettamente da altre varietà.

La produttività è in genere buona ma caratterizzata da una certa alternanza .

Media la risposta alla propagazione per talea autoradicata mentre soddisfacente è l'accrescimento in vivaio.

Non soddisfacente la risposta alla raccolta meccanica.

Caratteristiche delle olive e dell'olio

Maturazione delle olive medio tardiva e mediamente contemporanea.

Resa in olio media (14-16 %), con buona lavorabilità della pasta.

Olio mediamente fruttato, con nota di amaro sensibile. Elevato contenuto di sostanze fenoliche

Epoca di maturazione
Maturazione delle olive medio tardiva e mediamente contemporanea.

Descrizione

Portamento della pianta: assurgente

Germoglio con internodi: brevi

Foglia

colore pagina superiore : verde scuro opaco

curvatura della lamina in senso trasversale : nulla

curvatura della lamina in senso longitudinale : nulla

lunghezza: entro 65mm

larghezza: entro 13mm

nervatura: sullo stesso piano del lembo fogliare

Infiorescenza

tipo: spargola

numero medio di fiori 14

epoca di fioritura : anticipata

Drupa

forma: cilindrica

apice: spostato rispetto all'asse longitudinale, appuntito e con umbone

base: troncata

peduncolo : corto e resistente al distacco

cavità peduncolare: profonda

lenticelle su frutto immaturo: poco visibili

lenticelle sul frutto maturo: ben visibili

colore esterno a maturità : violaceo

max. diametro trasversale : in mezzo

grossezza: drupa piccola (inf. a 2,2 gr.)

Seme

forma : allungata

max. diametro trasversale : in basso

superficie: liscia

base : acutata apice : appuntito

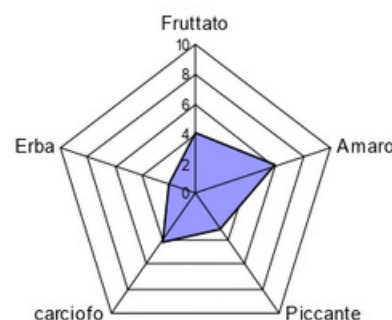
fasci fibrovascolari: superficiali e di numero inferiore a 7



Giudizio

Varietà con caratteristiche agronomiche non del tutto soddisfacenti. Considerata l'alta dote di sostanze fenoliche presente nell'olio prodotto, tale varietà può rivestire un certo interesse nel miglioramento qualitativo degli olivaggi.

Profilo sensoriale olio monovarietale di **Tortiglione**



Provincia Chieti





Varietà di olivo

Cucco



sinonimi: OLIVOCE, FRANCAVILLESE, TUNNELLA

area di coltivazione : Varietà locale tipica delle colline litoranee di Pescara e di Chieti, diffusa in particolare nei comuni di Montesilvano, Elice, Bucchianico e Francavilla.

Descrizione

Portamento della pianta: espanso

Internodi: brevi

Foglia

colore pagina superiore : verde scuro opaco

curvatura della lamina in senso trasversale : presente

curvatura della lamina in senso longitudinale : nulla

lunghezza: entro 65mm

larghezza: entro 13mm

nervatura: sullo stesso piano del lembo fogliare

Infiorescenza

tipo: serrata

numero medio di fiori 13

epoca di fioritura : anticipata

Drupa

forma: ovoidale

apice: non spostato rispetto all'asse longitudinale, arrotondato e senza umbone

base: arrotondata

peduncolo : corto poco resistente al distacco

cavità peduncolare: superficiale

lenticelle su frutto immaturo: ben visibili

lenticelle sul frutto maturo: poco visibili

colore esterno a maturità : giallo/ rosa/ violaceo

max. diametro trasversale : in mezzo

grossezza: drupa grossa (sup. a 3,3 gr.)

Seme

forma : ovoidale

max. diametro trasversale : in mezzo

superficie: fortemente scabrosa

base : tondeggianta *apice :* largo

fasci fibrovascolari: superficiali e di numero superiore a 10

Caratteristiche generali

Varietà vigorosa, caratterizzata da produttività buona ma incostante.

Buona la propagazione per talea autoradicata.

Ottima la risposta alla raccolta meccanica.

Risulta mediamente sensibile all'occhio di pavone mentre buona è la resistenza alla rogna dell'olivo .

Caratteristiche delle olive e dell'olio

notevole la tendenza alla cascola preraccolta.

Resa in olio media (15/17%), buona lavorabilità della pasta.

Olio caratterizzato da un fruttato erbaceo medio, medio intenso e note di pomodoro verde.

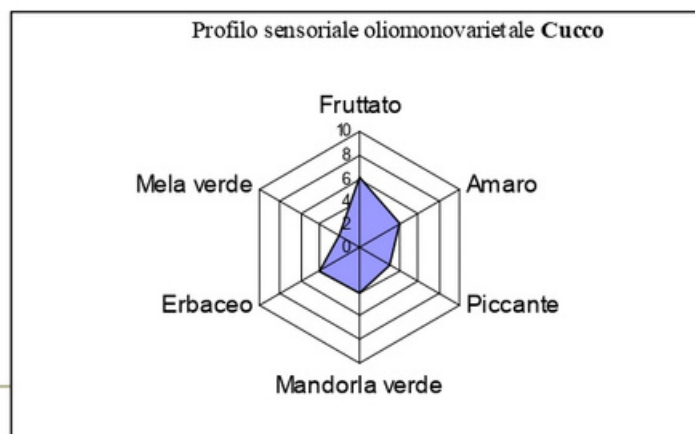
Epoca di maturazione

Maturazione delle olive di tipo **precoce e scalare** ;



Giudizio

Malgrado la buona pezzatura dei frutti e la possibilità di essere lavorata come oliva da mensa non trova attualmente diffusione per la marcata alternanza e la facile cascola preraccolta dovuta spesso a evidenti attacchi di mosca olearia. Comunque interessante per le caratteristiche dell'olio prodotto.





Varietà di olivo Intosso



sinonimi: intossa, oliva "ndoss"

area di coltivazione : varietà di olivo presente in provincia di Chieti ed anche in quella di Pescara, in particolare nella fascia della collina interna e pedemontana. Particolarmente interessante la presenza in località Piano Laroma nel *comune di Casoli (Ch)*. Altrove è riscontrata un pò ovunque come piante sparse, che entrano nell'oliveto per un uso familiare, come varierà da mensa.

Caratteristiche generali

Cultivar a duplice attitudine con produttività buona ma un pò alternante; ha una precoce entrata in produzione. Buona la risposta alla raccolta meccanica.

Per quanto riguarda le avversità parassitarie è varietà attaccata dalla mosca e dalla tignola

La propagazione per talea autoricadica mostra una bassa capacità di radicazione (10 - 15 %):

E' una pianta rustica, resistente al freddo, coltivata fino ad altitudine di 600 ml. s.l.m. in terreni di limitata fertilità. Interessante per la buona e costante produttività e di rapida messa a frutto .

Caratteristiche delle olive e dell'olio

Resa in olio medio—bassa (10/12%) . Olio con piacevoli note di fruttato e buona dotazione di polifenoli, fruttato medio – medio intenso.

Epoca di maturazione

Maturazione delle olive di tipo **medio-tardiva e scalare** (la massima inolizione si verifica intorno alla II settimana di novembre), Maturazione delle olive di tipo **precoce e scalare** per la destinazione da mensa

Descrizione

Portamento della pianta: portamento mediamente assurgente, chioma rada, bassa vigoria; è di taglia piccola
Germoglio pendulo con internodi corti

Foglia

colore pagina superiore : verde chiaro
curvatura lamina in senso trasversale : accennata
curvatura della lamina in senso longitudinale : accennata
lunghezza: inferiore 65mm
larghezza: inferiore a 13mm
nervatura: sullo stesso piano del lembo fogliare

Infiorescenza

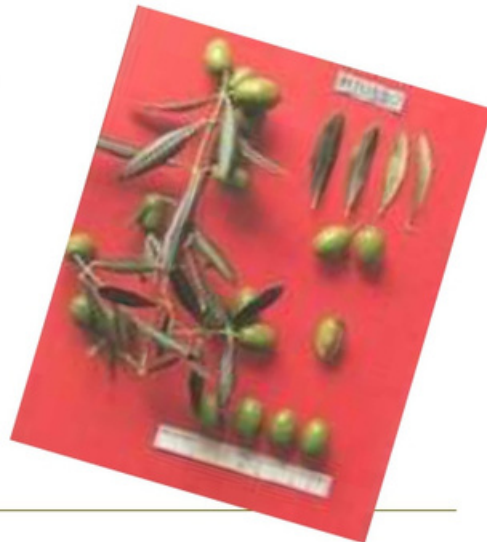
tipo : spargola
numero medio di fiori : 18
epoca di fioritura : media

Drupa

forma: ellissoidale
apice: subconico a volte umbonato e spostato rispetto all'asse longitudinale
base: arrotondata
peduncolo : mediamente lungo poco resistente al distacco
cavità peduncolare: mediamente profonda
lenticelle su frutto immaturo: poco visibili
lenticelle sul frutto maturo: non visibili
colore esterno a maturità: violaceo/rosa rosso
posizione del max. diametro trasversale : al centro
groscezza: drupa grande (da 4,29 4,87 gr.)

Seme

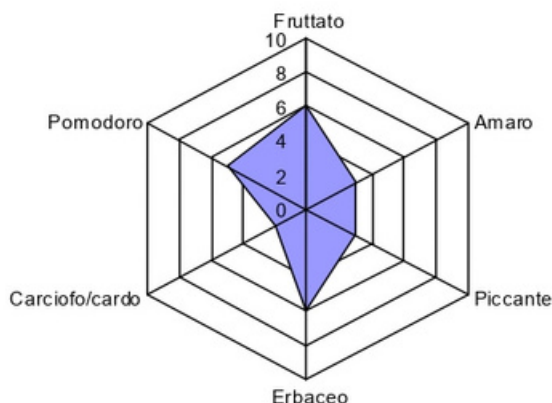
forma : allungata
max. diametro trasversale : verso l'apice
superficie: rugosa
base : acutata **apice :** appuntito
fasci fibrovascolari: superficiali e di numero inferiore a 7



Giudizio

Rappresenta senza dubbio una buona varietà, sia dal punto di vista agronomico sia e soprattutto per le ottime caratteristiche dell'olio prodotto. Recettiva all'attacco della *mosca delle olive* non è consigliata al di fuori delle aree tradizionali pedemontane. Si presta facilmente alla raccolta meccanica. Le caratteristiche dell'olio e la resistenza al freddo la pongono meritevole di attenzione.

Profilo sensoriale olio monovarietale di Intosso



PAESAGGI RURALI STORICI.

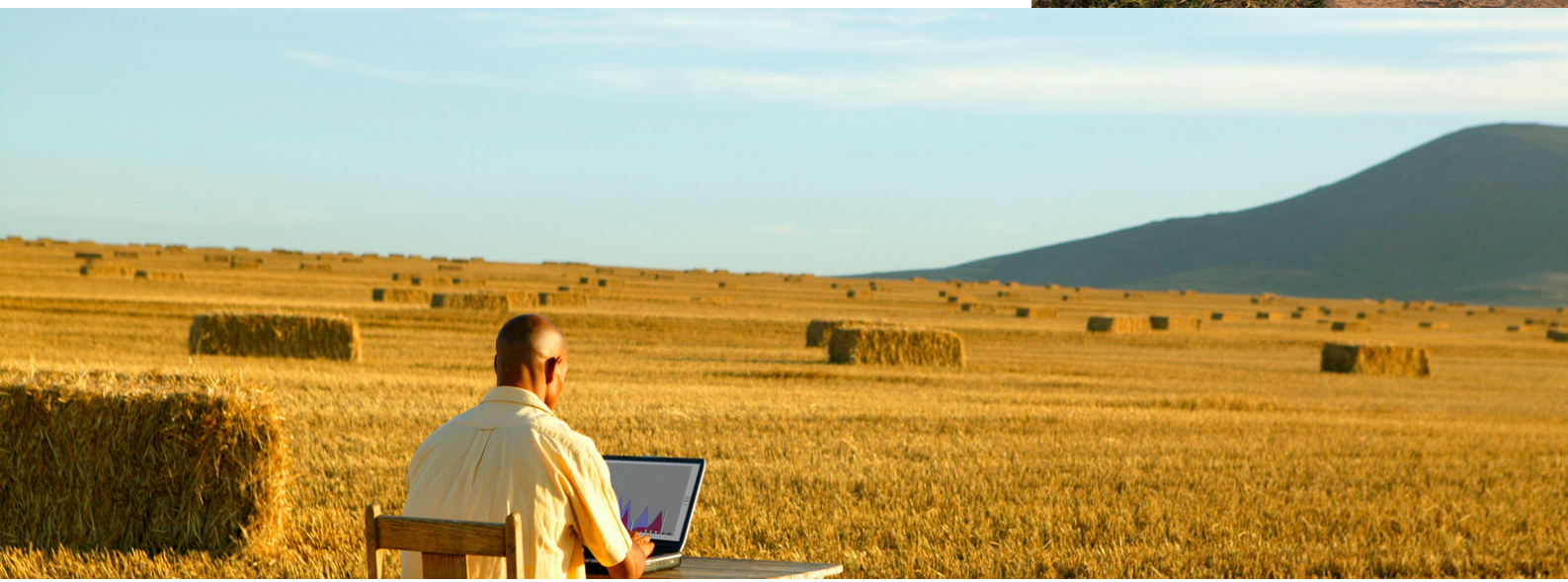
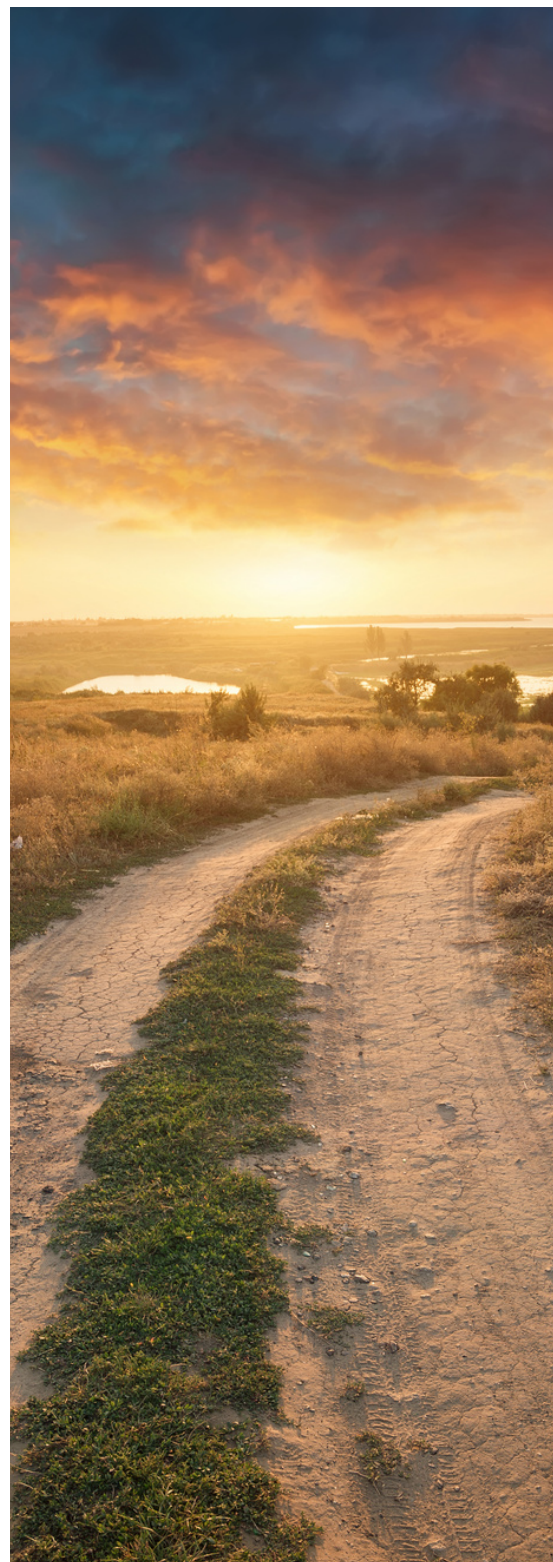
PAESAGGIO BENE IMMATERIALE.

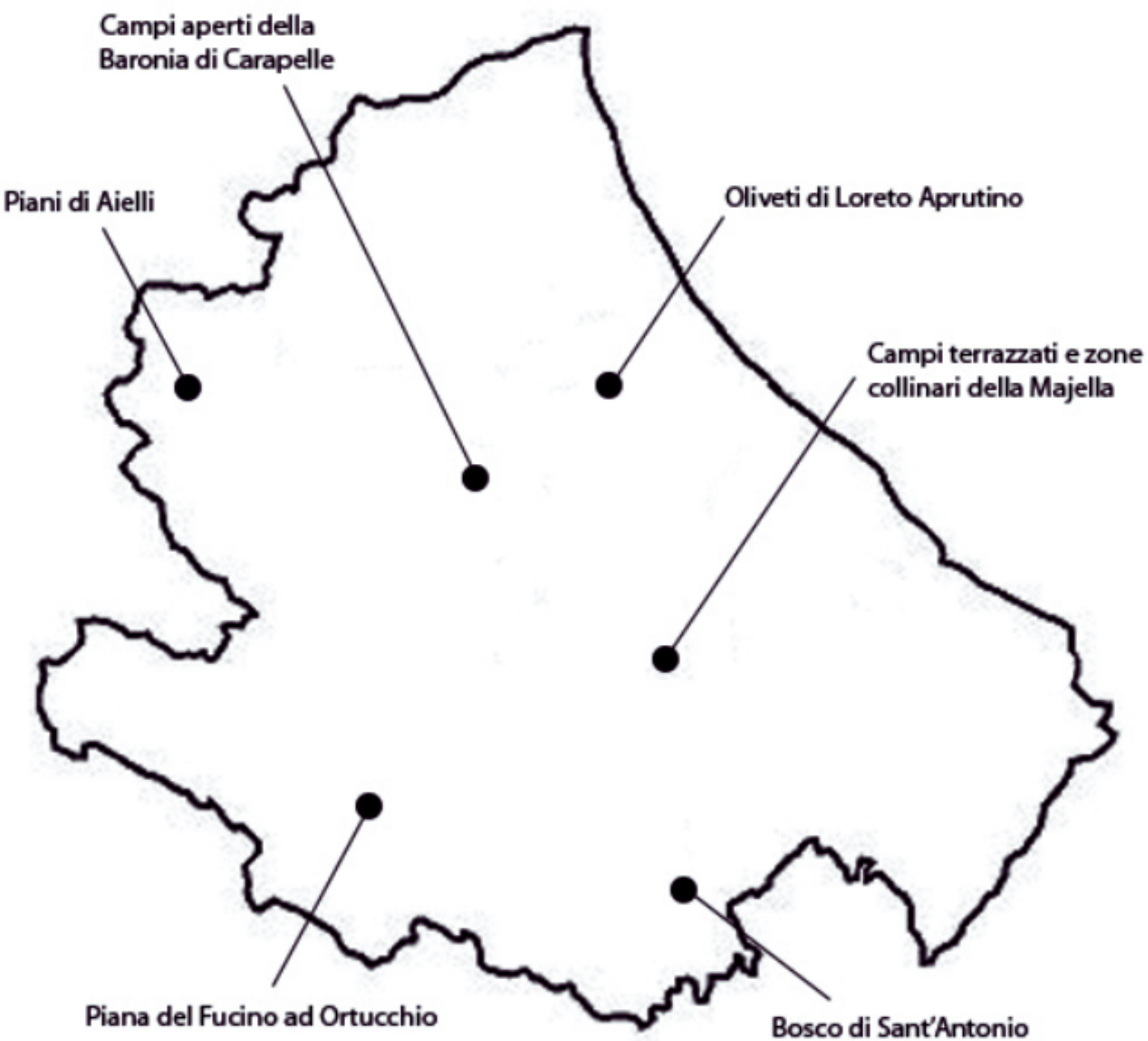
IL PAESAGGIO STORICO RURALE

IL TERMINE È USATO IN PARTICOLARE CON RIFERIMENTO A PANORAMI CARATTERISTICI PER LE LORO BELLEZZE NATURALI O A LOCALITÀ DI INTERESSE STORICO E ARTISTICO

IL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA HA ISTITUITO UN REGISTRO DEI PAESAGGI RURALI STORICI

L' ABRUZZO VANTA 6 PAESAGGI UNICI
TRA QUESTI NON POTEVA MANCARE IL
PAESAGGIO OLIVICOLO DI LORETO APRUTINO
(PE) .CHE DISEGNA IL TERRITORIO





PAESAGGI RURALI STORICI

ABRUZZO