Olio abruzzese: la cultivar Dritta lavorata dall’azienda agricola Pierluigi Pace

In Abruzzo esistono circa trenta varietà di olive da olio e da mensa che, negli ultimi decenni, sono state recuperate e valorizzate attraverso azioni mirate di produttori ed enti territoriali. Tra le cultivar locali, la Dritta è una delle più antiche e con un’interessante resa in olio

La ricchezza del patrimonio agricolo italiano e delle produzioni locali si esprime anche attraverso le oltre **500 varietà di olive da olio e da mensa** delle quali una trentina si trovano in Abruzzo. Negli ultimi 25/30 anni, produttori ed Enti territoriali hanno promosso azioni mirate al recupero, alla salvaguardia nonché alla **valorizzazione delle varie tipologie di olivo locali**, coltivate in terreni talvolta scoscesi e di piccola estensione e spesso caratterizzate da una limitata generosità

produttiva.

Oli monovarietali, l’espressione autentica di un territorio

Nascono così gli **oli monovarietali**, ovvero **oli prodotti con olive di un’unica cultivar** e che sono l’espressione più autentica di un territorio, di usi e tradizioni locali e della storia della cultura gastronomica di quei luoghi. E così, investire sul recupero e la promozione degli oli monovarietali significa **salvaguardare l’identità territoriale**.

Il “triangolo d’oro” della Dritta

Nell’entroterra pescarese, a metà strada tra il massiccio del Gran Sasso e il Mare Adriatico, c’è il “**triangolo d’oro**” della **Dritta**, zona compresa tra i comuni di Loreto Aprutino, Moscufo e Pianella dove gli olivi di varietà Dritta sono intensamente coltivati. Oltre alla cultivar Dritta, nelle zone limitrofe sono presenti altre varietà, alcune diffuse dopo l’ondata di gelo del ’56, che ha danneggiato il patrimonio olivicolo a livello nazionale.

Il momento della raccolta delle olive (Foto © Azienda Agricola Pierluigi Pace).

Olio abruzzese: la cultivar Dritta e le sue caratteristiche

La cultivar Dritta gode di un'**ottima fruttificazione** e la sua costanza produttiva spesso la rende più redditizia rispetto ad altre varietà.

Il nome "**Dritta**" viene ricondotto a due distinte teorie: la prima fa riferimento alla conformazione della pianta che presenta un aspetto assurgente, che tende appunto ad andare "dritta" verso il cielo. La seconda, invece, riconduce il nome a un concetto di affidabilità, capacità redditizia; cultivar che vuole essere una "dritta", una certezza di raccolto e di reddito.

Nel comune di **Loreto Aprutino** si produce olio da cultivar Dritta da tempo immemore. Per secoli i vetturali si recarono presso le maggiori città del centro Italia per "esportare" il prodotto. La vendita dell'olio e delle olive era di fondamentale importanza per l'economia di paesi rurali e diventava volano per l'intera economia locale basata ancor oggi sulla produzione e commercializzazione dell'olio extravergine di oliva.

Albero e tecniche di coltivazione

L'**albero della Dritta** presenta foglie lanceolate con l'apice acuminato, mentre la **drupa è di forma ovoidale**, con asse non centrato.

Quanto alle **tecniche di coltivazione della Dritta**, oggi la potatura è fatta a vaso policonico con modifica della chioma così da permettere l'utilizzo degli **agevolatori meccanici durante le operazioni di raccolta**, attualmente praticata da terra mentre un tempo si impiegavano le scale in legno. La raccolta avviene tra la fine di settembre e la terza decade di ottobre. La Dritta ha una resa in olio molto interessante: indicativamente del 15%.

Profilo sensoriale e utilizzi in cucina

Dal punto di vista sensoriale la Dritta si esprime con **sentori di mandorla e carciofo**; il suo è un fruttato fresco di media intensità, con note erbacee che dipendono dal grado di maturazione. Al palato l'amaro e il piccante sono equilibrati e di media intensità con ritorni retrolfattivi di pari tipologia.

In cucina, l'olio abruzzese extravergine di oliva da Dritta è particolarmente indicato sulle tipiche zuppe locali a base di ceci o fagioli, su arrosti, brasati o carne alla brace ma anche su pesce, funghi, verdure e sull'immancabile bruschetta. Tuttavia, quest'olio viene utilizzato anche nell'impasto di dolci e nel gelato.

Olio Pretole: l'extravergine da Diritta dell'azienda Pierluigi Pace

Una delle protagoniste della promozione dell'olio da cultivar Dritta è l'**azienda agricola Pierluigi Pace** che, con il **marchio Pretole**, a Loreto Aprutino, da oltre trent'anni si dedica a questa coltura sviluppandone potenzialità, qualità e capacità espressive.

Pierluigi Pace e sua moglie (Foto © Azienda Agricola Pierluigi Pace).

L’azienda si divide principalmente in due siti: gli oliveti con circa **1000 alberi in Contrada Pretore**, collocati su terreni argilloso-calcarei a un’altitudine media tra i 200 ed i 350 metri slm, e il **punto vendita di via del Baio**, la suggestiva strada di Loreto Aprutino tra il Castello Chiola e la Chiesa di San Pietro Apostolo.

In casa Pace, oltre al monovarietale da Dritta caratterizzato da bassissima acidità e ricco di polifenoli, si può trovare anche un ottimo un **blend di Dritta e Leccino**.

Grazie a Pierluigi conosciamo la zona dell’**entroterra pescarese che gode di un microclima ideale per la coltivazione della Dritta** e dove i moderni frantoi della zona, altamente tecnologici, consentono di ottenere olio extravergine di oliva di qualità eccellente. La molitura delle olive rimane fondamentale e deve essere effettuata in giornata, o al massimo nelle 24 ore successive alla raccolta.

La gamma di referenze dell’azienda (Foto © Azienda Agricola Pierluigi Pace).

Sostenibilità e recupero degli scarti

I sottoprodotti della lavorazione delle olive vengono completamente riutilizzati. Il nocciolino, che costituisce la parte legnosa , viene utilizzato come combustibile e la sansa viene utilizzata quale integratore alimentare per gli animali, per la produzione di biogas o come ammendante naturale per il terreno. Un circolo virtuoso che inizia dalla terra e nella terra finisce.

Naturalmente i principali frantoi sono dotati di impianto fotovoltaico per la produzione dell’energia elettrica necessaria per la lavorazione delle olive e per l’estrazione dell’olio.

Per informazioni sull’azienda Pierluigi Pace: www.oliopretole.it

Data di creazione
23/01/2023
Autore
antonio-lodedo