



Oliva Intosso di Casoli, la cultivar abruzzese dalla forte identità

Leggermente piccante ma di estremo valore qualitativo, è una delle migliori cultivar dell’Abruzzo e presenta uno spettro sensoriale di grande interesse e forte identità territoriale



Un terreno abruzzese con ulivi della cultivar Intosso (Foto © Trappedo di Caprafico).

I viaggi dell'estate Covid, così tanto attesi dopo mesi di "reclusione" forzata, sono stati per lo più a corto raggio, talvolta di breve durata e comunque condizionati dalle limitazioni poste dalla pandemia tuttora in corso. Molti hanno riscoperto così l'Italia e i suoi tesori, dalle località turistiche più conosciute sia montane che marittime, alle città città d'arte, fino a borghi remoti e sempre custodi di fascino, storia e cultura.

L'Abruzzo e la sua offerta turistica

Fra le regioni Italiane, certamente l'**Abruzzo** ha registrato un incremento del flusso turistico favorito da una ricca ed eterogenea proposta che spazia dalle accoglienti destinazioni marittime ai meravigliosi paesaggi appartenenti ai [Parchi Nazionali del Gran Sasso](#) e della **Maiella**. Una regione mai scontata e carica di un fascino ancora da apprezzare pienamente anche quando, scendendo dalle alture orientali verso la costa adriatica, si scopre un ridente contesto agricolo con un'inaspettata **successione di colture diversificate**.

Cultivar Intosso di Casoli: espressione del terroir

Nel comune di Casoli (CH), a ridosso della pedemontana della Maiella, ci sono due altipiani di natura calcarea collocati tra i 400 ed i 600 metri di altitudine. Essi accolgono gli **uliveti più estesi della cultivar Intosso**, varietà a duplice attitudine i cui impianti occupano una superficie di circa 400 ettari.

L'**albero dell'Intosso** è una pianta rustica, resistente ai rigidi inverni tipici del territorio abruzzese ai piedi della Maiella. Le sue dimensioni non sono eccessive, la chioma è bassa e i frutti rimangono verdi più a lungo rispetto alle altre cultivar.

L'invasatura ritardata è influenzata dalla composizione dei **terreni ricchi di scheletro e sassi**, con alta capacità drenante ma anche in grado di bloccare l'umidità di risalita. Proprio grazie a questa conformazione del terreno, i quantitativi raccolti sono pressoché regolari, e la lenta e graduale maturazione delle drupe consente una raccolta a mano dei frutti che si presentano turgidi anche nelle annate più siccitose.

Nell'areale di Casoli, vi sono pochissime aziende che si sono dedicate alla riscoperta e salvaguardia della **cultivar Intosso**, tanto da riuscire ad ottenerne il [Presidio Slow Food](#), strumento di tutela e veicolo di promozione e informazione.



Un particolare delle olive Intosso di Casoli (Foto © Trappedo di Caprafico).

L'**Intosso è nata come oliva da mensa** date le dimensioni medio-grandi della drupa e, solo successivamente, è stata impiegata nella produzione dell'olio. Il suo nome deriva dal fatto che le

olive, prima di essere rese edibili, dovevano essere *'ndosse*, ossia addolcite e “disintossicate” dall’amaro che le caratterizza. Proprio questo amaro da addomesticare rende l’**Intosso un olio di carattere**, certamente contraddistinto da un’adeguata piccantezza ma di estremo valore qualitativo con spettro sensoriale di grande interesse e forte identità territoriale.

Caratteristiche organolettiche dell’oliva Intosso di Casoli

Il monovarietale da cultivar Intosso si presenta all’olfatto con un fruttato verde intenso di erba appena tagliata, cui seguono sentori di carciofo, mandorla e foglia di pomodoro. Al palato si aggiungono sentori di [pepe verde](#) e noce fresca.

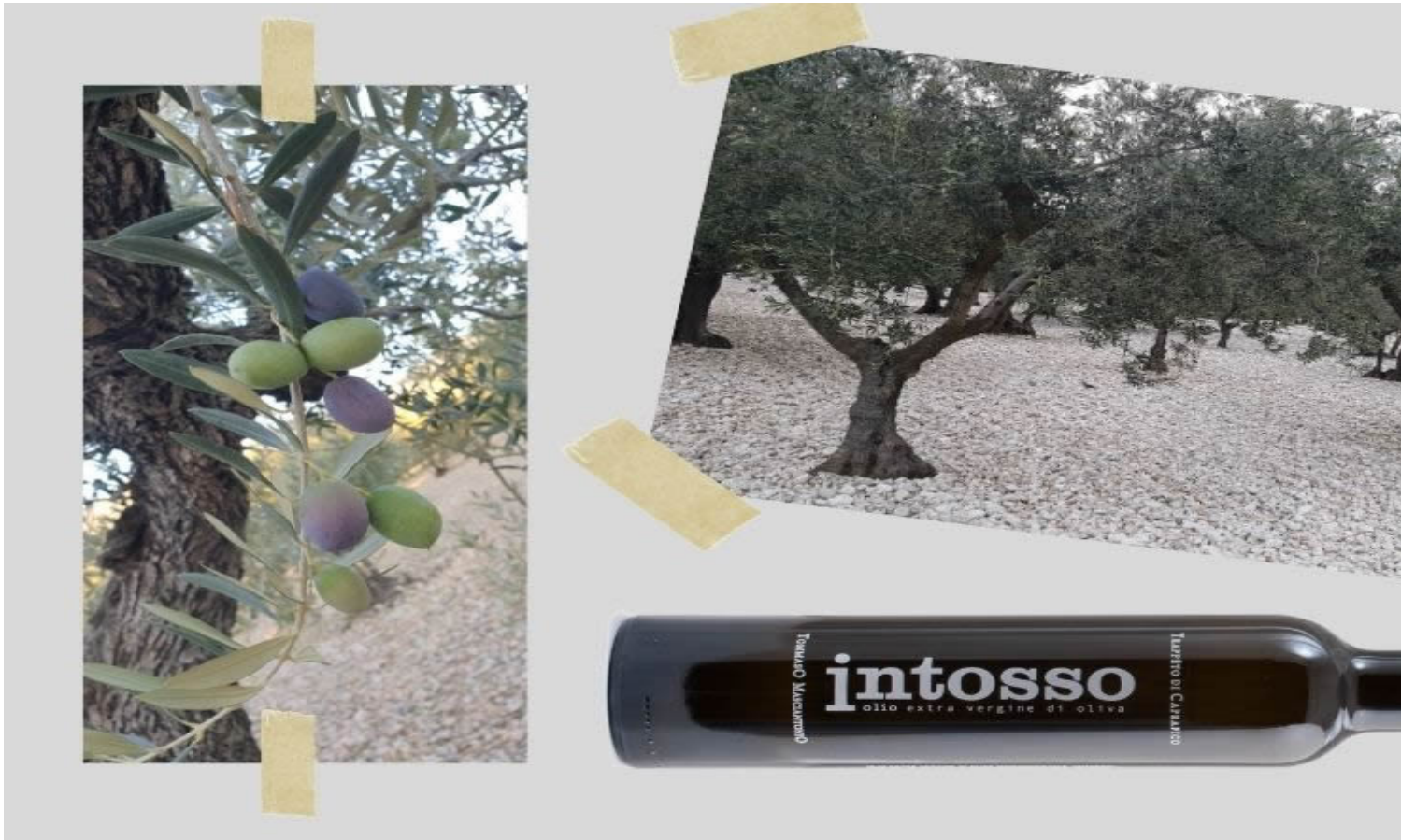
Pur essendo un **olio deciso e potente**, l’Intosso è equilibrato e di ampio utilizzo dalla tagliata di carne alle insalate di pesce, dalle verdure bollite, alla più classica bruschetta su pane leggermente tostato.

Azienda Agricola Trappeto di Caprafico

Tommaso Masciantonio, uno dei titolari dell’Azienda Agricola [Trappeto di Caprafico](#), ci racconta come da una ventina d’anni si sia concentrato nella ricerca della massima espressione qualitativa della cultivar Intosso.

Fino agli anni Settanta le olive venivano vendute, per lo più, in salamoia sui grandi mercati di Roma e Napoli, il loro vasto apprezzamento ne determinò un costante incremento della richiesta e, conseguentemente, del prezzo. Ad un certo punto, però, hanno subito la concorrenza di altre cultivar più produttive e con costi maggiormente competitivi. Come **oliva da tavola l’Intosso** perse smalto e lo stesso accadde come cultivar da olio per effetto di una resa scarsa.

Fortunatamente, dopo un periodo di abbandono degli impianti, a metà degli anni Novanta vi fu un rinnovato interesse per questa cultivar dettato da una conoscenza più approfondita delle sue peculiarità e potenzialità.



L'Azienda Agricola Trappeto di Caprafico è una delle poche a produrre olio evo da Intosso (Foto © Trappe)

Il ciclo produttivo dell'oliva Intosso di Casoli

In **Trappeto di Caprafico**, guidati da Tommaso, abbiamo seguito le fasi della molitura delle olive che vengono raccolte prima della completa invaiatura per preservarne l'aspetto sensoriale. In frantoio giungono non oltre le sei ore dalla raccolta affinché eventuali sbalzi termici non compromettano il fruttato e l'equilibrio gustativo.

L'**Evo da Intosso** è tutt'oggi un olio di nicchia, con limitati quantitativi prodotti e soprattutto ancora non pienamente valorizzato anche se, di passi in avanti rispetto al passato ne sono stati fatti molti, uno su tutti il riconoscimento del Presidio Slow Food.

L'oliva in salamoia, che nel passato aveva subito la concorrenza di altre varietà nazionali, oggi subisce la schiacciante supremazia quantitativa di quelle prodotte in paesi come Spagna e Grecia ma questo, forse, è il segnale che la giusta interpretazione dell'Intosso sia in bottiglia, segnale che Tommaso ha saputo cogliere già anni or sono.

Data di creazione

22/01/2021

Autore

antonio-lodedo