



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

**Città dell'Olio**

**Registro Nazionale del Paesaggio Rurale, delle  
Pratiche Agricole e Conoscenze Tradizionali**  
(FAX 0577326042 – email: [info@cittadelloio.it](mailto:info@cittadelloio.it))

## SCHEDA DI SINTESI

### SOCIO

Ente

**COMUNE DI TOCCO DA CASAURIA**

Resp. Procedimento:

Nome ANTONIO Cognome CRUCITTI

Ruolo DIPENDENTE COMUNALE UFFICIO TECNICO

Tel 085.880533 Cell 329.9854179 Email [folletto.crucitti.ac@gmail.com](mailto:folletto.crucitti.ac@gmail.com).

### Denominazione del Sito olivicolo

**TERRE DI CASAURIA**

*(da mille anni culla della Tocolana)*

### 1. Ubicazione e confini

In allegato

### 2. Comuni interessati

NESSUNO

### 3. Tipo di proprietà

☐ Privata

☐ Pubblica

☒ Mista

**SEGRETERIA NAZIONALE** Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

**Tel** +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

**ONLINE** [www.cittadelloio.it](http://www.cittadelloio.it) • [info@cittadelloio.it](mailto:info@cittadelloio.it) **P. Iva C.F.** 00883360703

#### 4. Descrizione degli elementi di significatività del paesaggio storico

La coltivazione dell'olivo a Tocco da Casauria e nella provincia di Pescara ha origini antichissime, attestate da fonti risalenti all'epoca romana. Testimonianza di quanto l'olivicoltura sia legata indissolubilmente a questo territorio dal punto di vista storico, paesaggistico ed economico può ravvisarsi nella presenza della pianta di olivo o di sue rappresentazioni stilizzate negli stemmi araldici delle antiche casate locali. Intorno alla coltura dell'olivo si è creato in questa zona, nel corso dei secoli, un insieme organico di relazioni sociali, culturali ed economiche legato a sagre e mostre, ma anche, sul versante produttivo, a cooperative di produttori e a frantoi, realtà che entrano fra loro in connessione e costituiscono un ambito produttivo vitale e dinamico.

Non è un caso che proprio la provincia di Pescara sia stata tra le prime in Italia ad ottenere il riconoscimento della Dop per il suo Aprutino Pescarese, pregiato extravergine dalle note fruttate e dalla bassa acidità. Le aree di produzione sono le colline dell'area di Vestina (vallata del fiume Tavo) e del Casauriense (alta valle del fiume Pescara) dove vengono coltivate le due varietà tipiche: Dritta, conosciuta anche come Loretana o Lordana o Moscufese (ad indicare i comuni di probabile origine) e Pollice o Toccolana caratteristica ed esclusiva della zona Casauriense.

L'estensione della superficie olivetata è di 500 ettari su una superficie totale di 2900 ettari. Se guardato dall'alto, il paese appare perfettamente circondato dagli olivi.

**Tocco di Casauria** è infatti la zona di maggiore sviluppo. Clima, orografia ed altitudine concorrono a rendere le colline di Tocco l'ambiente ideale per la coltivazione di uliveti secolari e vitigni pregiati. Le prime notizie di Tocco, il cui significato più corrispondente alla sua posizione è villaggio sulla roccia, come si presenta al viaggiatore che guarda dalla via Tiburtina Valeria, risalgono all'anno 872. Nel cinquecento la cittadina raggiunse il momento più felice della sua storia, periodo in cui furono redatti gli Statuti, mentre nel 1706 venne colpita da un violentissimo terremoto che la rase al suolo. Grazie ai suoi volenterosi abitanti, in pochi anni risorse a nuova vita e appena dopo l'Unità d'Italia, precisamente nel 1862, fu aggiunto a Tocco il nome Casauria con la motivazione ufficiale di tradizioni storiche del famoso e vicino tempio di Casauria. Così Tocco iniziò il suo nuovo corso storico: rifiorirono la vita cittadina, le libere attività, il commercio e l'agricoltura.

Una delle più antiche dimostrazioni della coltivazione dell'olivo nel territorio toccolano risale ad un **documento del Chronicon Casauriense** della Nazionale di



ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**Città dell'Olio**

Parigi datato 6 settembre 842 secondo il quale: «Ariperto del fu Rampando, abitante nel casale di Cori, nel territorio teatino, rende ad Ainfredo, viceconte e castaldio dei suoi beni in Cori, Laceniano, in Tocco e Frolle che consistono in case, terre, vigne, prati, pascoli, selve, oliveti, fichi, rivi, rupi, saletti, canneti, acque ed uso delle acque con la porzione della sua chiesa di S. Cesidio. Riceve come prezzo una libbra d'argento e un cavallo» (Chron. Cas. c.33 v)

**Il paesaggio olivicolo come dimensione identitaria:** oggi la coltura dell'olivo è fortemente radicata nella popolazione locale; tutti i toccolani sono legati a questa coltura visto che praticamente ogni famiglia ha un piccolo appezzamento di proprietà e si trova coinvolta nella gestione della coltivazione e quindi del territorio. Ogni oliveto coltivato rappresenta un giardino sotto gli occhi di tutti. Le stradine di campagna si animano nel periodo della raccolta. Il frantoio diventa la piazza del paese dove incontrarsi per scambiare opinioni, confrontarsi sulla quantità e qualità dell'annata olivicola.

#### **5. Descrizione delle pratiche tradizionali legate alle colture agricole, pastorali e selvicolturali**

Nel corso dei secoli la coltivazione dell'olivo, oltre a caratterizzare inconfondibilmente il paesaggio, ha mantenuto grande importanza nella vita economica e culturale del paese. Pianta secolare della varietà tipica Toccolana fanno da cornice al centro abitato e chiunque raggiunga il paese può immediatamente percepire il valore di questa coltura restando affascinato da splendidi esemplari dal tronco nodoso e contorto e da chiome argentate, accarezzate dal costante vento.

Attualmente, l'olivicoltura toccolana è caratterizzata da un rinnovamento delle tecniche di coltivazione nell'ottica del rispetto dell'ambiente oltre ad una costante attenzione verso il raggiungimento di standard qualitativi elevati. Le produzioni si attestano sui circa 15000 q.li di olive con rese in olio molto elevate, in media 17%.

La Toccolana, detta anche Police, è tipica dell'areale di coltivazione di Tocco da Casauria, Castiglione a Casauria e Torre dei Passeri.

Nel Comune di Tocco da Casauria, da cui prende il nome, è nettamente la cultivar principale; il clima, l'orografia e l'altitudine lo rendono il luogo ideale per la coltivazione di questa varietà presente da secoli.

Piante di Toccolana sono presenti in tutta la superficie del paese anche se gli esemplari più antichi e imponenti sono presenti nelle contrade: "le cese" e

**SEGRETERIA NAZIONALE** Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

**Tel** +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

**ONLINE** [www.cittadellolio.it](http://www.cittadellolio.it) • [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it) **P. Iva C.F.** 00883360703



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

**Città dell'Olio**

“areniccia”. Negli areali ai piedi del monte Morrone, grazie alla presenza di oliveti con sesti di impianto ampi (residuo di operazioni di consociazione con colture erbacee), le aziende zootecniche locali praticano il pascolo.

La varietà Tocolana e l’areale di coltivazione del comune di Tocco da Casauria rientrano nel disciplinare di produzione dell’olio extravergine d’oliva DOP Aprutino Pescarese.

Questa produzione oleicola di qualità, che presenta un radicamento territoriale forte e che evoca l’idea di ruralità, di genuinità e di tipicità rappresenta dunque un volano per uno sviluppo equilibrato dell’agricoltura locale.

Oltre all’olivicoltura nel territorio sono presenti vigneti, frutteti (soprattutto ficheti, un tempo grande risorsa economica della popolazione locale) ed erbai. Nel periodo primaverile-estivo i terreni si arricchiscono di piccoli orti dalle molteplici essenze destinati alla produzione di ortaggi per il consumo familiare. In generale il territorio risulta conservato e tutelato anche dall’impegno dei singoli cittadini che si adoperano nel miglioramento del valore naturalistico e paesaggistico grazie al ripristino o impianto di siepi, di filari alberati lungo le stradine di campagna e di boschetti anche a fini selvicolturali. L’amministrazione comunale inoltre è costantemente impegnata nella manutenzione delle aree boschive, dei corsi d’acqua naturali e delle stradine di campagna.

## **6. Livello di integrità attuale del paesaggio storico e stato di conservazione**

Gli oliveti svolgono un ruolo strategico per la loro importanza storica, paesaggistica ed ambientale. Fondamentale è il loro ruolo nel mantenere e migliorare la conservazione dell’assetto idrogeologico, contrastare gli effetti dell’erosione eolica ed idrica, della perdita di suolo e dell’impoverimento della sostanza organica.

Inoltre, a questi sistemi agrari va attribuita anche un’importante funzione ecologica poiché gli oliveti di età avanzata rappresentano un ambiente semi-naturale, rimasto invariato da secoli, con sesti d’impianto spesso irregolari o modificati in minima parte, spesso delimitati da muri a secco in tufo, caratteristica pietra locale, a ridosso dei quali sopravvive una vegetazione arbustiva spontanea dotata anch’essa un’importanza rilevante per le comunità floristiche e faunistiche che vi si trovano.

Le tecniche di coltivazione applicate dagli olivicoltori locali sono di tipo tradizionale a basso impatto ambientale, che comunque mantengono una buona produttiva e redditività.

La coltivazione dell’olivo, diffusa dalle zone pedemontane, ai piedi del Monte Morrone, a circa 450 metri slm, fino a quelle più pianeggianti, svolge un’azione di tutela del territorio riducendo i rischi di calamità naturali quali frane ed incendi.

**SEGRETERIA NAZIONALE** Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

**Tel** +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

**ONLINE** [www.cittadellolio.it](http://www.cittadellolio.it) • [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it) **P. Iva C.F.** 00883360703



ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**Città dell'Olio**

Praticamente assente è il ricorso al diserbo, i terreni vengono gestiti con inerbimenti controllati, limitato è l'impiego di concimi di sintesi e trattamenti fitosanitari. Risulta facilmente reperibile e gestibile la concimazione a base di letame proveniente dagli allevamenti locali di ovini e bovini.

Caratteristica è anche la presenza diffusa di grotte in tufo che si formano in base alla pendenza dei terreni che oggi rappresentano dei piccoli depositi per attrezzature ma che in passato sono stati utilizzati dalla popolazione locale per nascondersi dall'attacco dei tedeschi.

#### **7. Principali elementi di vulnerabilità**

Al momento non è previsto nessun cambio di destinazione d'uso dei suoli.

Gli impianti olivetati continuano ad assumere caratteristiche di tradizionalità, i nuovi oliveti vengono gestiti con sesti d'impianto ampi e sono assenti impianti intensivi o superintensivi. Anche nella scelta varietale dei nuovi impianti, la popolazione locale risulta fortemente legata alle varietà locali in primis alla Toccolana. In effetti la presenza di una cultivar autoctona amplifica ulteriormente il valore ambientale della coltura poiché le varietà locali sono più predisposte a resistere a stress ambientali e parassitarie visto che sono sopravvissute per secoli ai vari cambiamenti climatici.

Non sono in atto fenomeni di abbandono degli oliveti.

I pochi insediamenti industriali presenti nel territorio sono concentrati lungo la strada Tiburtina, in una zona dedicata e lontani dal centro abitato e dalle aree agricole.

A conferma dell'elevato grado di ruralità, il Comune di Tocco da Casauria, per il Piano di Sviluppo Locale della Regione Abruzzo, viene considerato territorio svantaggiato dove l'agricoltura dovrebbe essere continuata, per assicurare la conservazione o il miglioramento dell'ambiente naturale e il mantenimento del potenziale turistico.

#### **8. Riferimenti agli strumenti di pianificazione urbanistica e di tutela esistenti per l'area proposta**

L'Area proposta ricade all'interno di diverse zone urbanistiche di cui al P.R.G. vigente in questo Comune, pubblicato sul B.U.R.A. Ordinario n. 34 del 11 giugno 2008. In particolare gli oliveti ricadono in aree agricole che circoscrivono il Centro Abitato Edificato Storico con epicentro il Castello Ducale e la Chiesa principale nonché le aree edificabili residenziali e non (per il Centro storico vige un

**SEGRETERIA NAZIONALE** Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

**Tel** +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

**ONLINE** [www.cittadellolio.it](http://www.cittadellolio.it) • [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it) **P. Iva C.F.** 00883360703



regolamento per il Piano di Recupero, che stabilisce una serie indicazioni legate all'uniformità delle ristrutturazioni nel rispetto delle architetture storiche, nonché un piano del colore, etc.).

L'area interessata ha un' altitudine variabile da un minimo di ml. 155 s.l.m. ad un massimo di ml 500,00, e presenta un'orografia articolata: scosceso nella fascia a ridosso della vallata del Pescara, moderatamente acclive nella parte più urbanizzata, ad est-sud-est del Centro Storico, oltre la quale le pendenze nuovamente si accentuano, mano a mano, in direzione del Massiccio Monte Morrone Cima Monte Rotondo;

Su una piccola parte dell'area segnalata ricadono alcuni vincoli quali:

Archeologici;

idrogeologici;

e vincoli del P.A.I.;

Nel 2013, a tutela del paesaggio, il Consiglio Comunale ha deliberato una serie di prescrizioni inerenti le installazioni di impianti mini eolici, al fine di evitare una diffusione illimitata di detti impianti comunque previsti e normati da leggi dello Stato.

## **9. Riferimenti agli strumenti di programmazione dello sviluppo rurale**

L'Amministrazione comunale ha in animo, non appena approvato il prossimo PSR, partecipando direttamente o interettamente attraverso le aziende agricole del territorio alle misure previste nello stesso, di portare avanti progetti di recupero, mantenimento, tutela e valorizzazione del proprio paesaggio.

## **10. Materiale fotografico**

in allegato

## **11. Bibliografia**



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

**Città dell'Olio**

**Chronicon Casauriense, o Liber instrumentorum seu chronicorum monasterii Casauriensis**, raccolta di cronache riguardanti l'abbazia di San Clemente a Casauria, sec. XII

Abate Antonio Stoppani, **Il bel paese**, 1876

Artistone Ottavia e Radoccia Raffaella, **Territorio, vino, agricoltura in Abruzzo**, Altralinea Edizioni 2014

**SEGRETERIA NAZIONALE** Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

**Tel** +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

**ONLINE** [www.cittadellolio.it](http://www.cittadellolio.it) • [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it) **P. Iva C.F.** 00883360703