

E come Extravergine di oliva. G come “Gentile di Larino”

E' nel Molise che nasce l'immagine dell'olio extravergine di oliva italiano. Al tempo del periodo aureo di Roma quando scrittori, poeti e cuochi rendono l'olio “liciniano” di Venafro, oggi “aurino”, riferimento di qualità. La grande fama di un paio di millenni fa, oggi raccolta in un Parco, l'unico, in Italia e nel mondo, dedicato alla pianta prediletta da Minerva, da poco inserito nei [Paesaggi storici italiani](#). L'“Aurina” e l'altra varietà autoctona - diffusa molti secoli prima nell'attuale area di coltivazione - la “Gentile di Larino”, due delle 19 varietà che compongono il patrimonio di biodiversità olivicola espresso dal territorio molisano. Sono le varietà che più delle altre caratterizzano la Dop “Molise” olio extravergine di oliva, la sola, tutta molisana, delle sei indicazioni geografiche, cinque Dop e una Igp, che rappresentano la Regione dentro il quadro delle trecento Dop e Igp espresse da tutti i territori italiani, un primato questo di straordinario valore. Una macina in pietra vulcanica del I secolo a.C., per la molitura delle olive, ritrovata a Larinum, caput frentanorum (Larino, capitale dei Frentani), fa dire l'importanza dell'olio e della sua pianta, l'olivo, che colora del suo verde il ristretto piano e le dolci colline che, da Lucito, Casacalenda, Lupara, Civitacampomarano e Roccapivara, scendono, seguendo il corso dei fiumi Biferno e Trigno, verso l'Adriatico delle Tremiti e del Gargano. Allora, come oggi, è qui che l'olivo, con la varietà “Gentile di Larino”, trova la sua più ampia diffusione, con paesaggi che riflettono i suoi colori e quelli del mare. Ed è qui, più che altrove, che i “gentili” olivi si raccontano le storie, i suoni e i canti dei pastori, quando, con i loro animali, scendevano o risalivano gli antichi tratturi. I passi, ancora oggi, a misura del Molise e dei molisani, come a controllare il tempo per non esserne schiavi. Il giusto respiro, senza affanno, per vivere la vita e, prima di tutto, vivere la terra, che è natura, mare e montagne innestate, dolci colline vitate e olivetate, animali e piante che ancora trovano rifugio in questa terra così ricca di biodiversità. È la “Gentile di Larino”, la regina dell'olivicoltura molisana, quella che la rappresenta per quasi un terzo (oltre 600mila piante) e, come tale, la varietà che ha tutto per essere la motrice del treno “olivo e olio del Molise”. Siamo solo all'inizio della grande svolta che porterà l'olio extravergine di oliva a toccare traguardi impensati fino a qualche anno fa. Bisogna capire e far capire le grandi potenzialità che l'olivo ha e può esprimere, soprattutto se a guidare le azioni di comunicazione e valorizzazione è la cultura che l'olio esprime, e, quale testimone di un importante territorio, la sua storia, le sue tradizioni, i suoi ambienti e i suoi paesaggi. Si tratta di dare alla qualità il supporto della quantità per avere la massa d'urto necessaria a rendere produttivi gli investimenti, sia pubblici che privati, indispensabili per programmare e attivare una strategia di marketing vincente, con una preferenza:

- In Italia, le regioni che non hanno o ne hanno poco di olivi;
- All'estero, i paesi europei non produttori, quelli con consumatori sensibili alle tematiche della salute e del benessere proprie dell'olio extravergine di oliva e della Dieta mediterranea. Un discorso, quest'ultimo che vale anche per gli altri Paesi del mondo, in particolare quelli che stanno mostrando, con i dati e le azioni, una grande attenzione per l'olio extravergine di oliva di qualità e, nell'arco breve di tempo, cioè la scelta di un olio dal carattere tutto suo, diverso dagli altri, una pari attenzione anche per la biodiversità.



C'è bisogno di pensare subito a come dare risposte adeguate a due priorità: l'unità del territorio di origine della varietà "Gentile di Larino" per renderlo modello di un territorio olivetato tutto biologico; l'unità dei produttori con il rilancio dell'associazionismo e della cooperazione, quali strumenti veri di coinvolgimento e partecipazione, perché diventino gli attori principali, i grandi protagonisti di un processo che ha come obiettivo la realizzazione di un'immagine del prodotto e del suo territorio, quindi di tutti; miglioramento della qualità a costi inferiori; conquista del consumatore e sua fidelizzazione nel tempo; un buon rapporto qualità-prezzo in grado di dare la giusta risposta di reddito a tutti i protagonisti della filiera olivicola, in primo luogo gli olivicoltori. L'unità del territorio, dei produttori e dei trasformatori, delle rappresentanze professionali, cooperative e sindacali, essenziali per definire con la Regione Molise, le strategie di marketing necessarie per conquistare i mercati e dare all'olio "Gentile di Larino", con la conquista dei mercati, la fama che merita, e, ai bravi olivicoltori, quel valore aggiunto che serve per rimanere e vivere da protagonista lo sviluppo economico e sociale di un territorio, vocato all'olivicoltura e alla qualità del suo olio. Un olio profumato di erbe e ortaggi, delicato, che accompagna esaltando i piatti della ricca e variegata cucina molisana, come il ragù della domenica o la "pummarola" del giovedì; un "aglio e olio" che profuma e appaga il gusto; le tante verdure, sia lessate che saltate in padella; una buona polenta; il pancotto o la pizza di mais con le verdure "pizz'e menes'tre", senza dimenticare la mitica "ciabbotta", il minestrone, il riso in bianco e i mille possibili risotti. È l'olio che, a mio parere, più si sposa con i legumi e la cucina di mare, dal pesce crudo a quello bollito, dal brodetto alla frittura. Ama le carni bianche, poco quelle rosse, che trova prepotenti di sapore e poco adatte al suo carattere delicato, non a caso gentile. Si sposa bene con i latticini e i formaggi, solo se freschi, poco o male con quelli stagionati. Fantastici i suoi sottoli, e, difficile da dimenticare, una fetta di pane fatto con farina di grano duro, con un pomodoro maturo strusciato, sale, filo d'olio appropriatamente allungato e, sopra, foglioline di origano che danno l'idea del Mediterraneo. Una bontà che a me fa pensare alla bontà della semplicità e alla libertà che dà l'estate, la stagione dell'orto e dei pomodori. Un olio dalle spiccate peculiarità, aperto e pronto a misurarsi, una volta nel mondo, con le culture gastronomiche più ricercate.

Pasquale Di Lena - ideatore e promotore delle Città dell'Olio - Presidente onorario

FONTE: ITALIA A TAVOLA