

Introduzione al tema

Presentare una giornata di studio sull'olivo e sulla olivicoltura è un compito arduo perché moltissimo è già stato detto sull'argomento. Mi sono di aiuto però i titoli delle relazioni che saranno presentate, che mostrano come uno dei temi salienti sia il legame tra tradizione e futuro; la conservazione di una identità, attraverso la continuità e al tempo stesso l'evoluzione dei suoi aspetti caratterizzanti, è un impegno sempre attuale e mai scontato che rende quindi interessanti tutti gli studi a esso connessi.

In vari ambiti oggi frequentemente si confronta l'Europa del Nord, portandola ad esempio di efficienza, con l'Europa del Sud, mediterranea, più allegra e vivibile ma non proprio economicamente virtuosa; in questa visione una parte di verità c'è ma è anche un comodo stereotipo di volta in volta asservito a vari interessi. Superando questo preconconcetto, è sicuramente più istruttivo approfondire la comprensione della differenza fra le civiltà e le culture attraverso gli aspetti peculiari della vita quotidiana; fra questi l'alimentazione, per la sua funzione imprescindibile dalla sopravvivenza, è senz'altro un'efficace sintesi delle risorse del territorio e delle modalità di sfruttamento che l'uomo ha sviluppato, elementi caratterizzanti le diverse civiltà.

Quella del Sud Europa è contraddistinta dal pane, dal vino e dall'olio, prodotti emblematici di una cultura agraria. Dunque l'olivo può essere considerato non una semplice pianta ma uno dei simboli della civiltà mediterranea. La cucina a base di olio ha caratteristiche completamente diverse da quelle in cui si usano prevalentemente grassi animali e permette una grande varietà di preparazioni; tra queste, quelle della cultura contadina sono inoltre attente al risparmio e al riciclo, esempio da considerare in una civiltà odierna nella quale

* *Dirigente di Ricerca CNR; Direttore CeSIA-Accademia dei Georgofili*

il problema dei rifiuti è enorme. La conservazione sott'olio è un metodo antico che, oltre a conferire un gusto particolare al prodotto trattato, attualmente consente di risparmiare l'energia necessaria alla conservazione con il freddo. L'alimentazione contadina, spesso frugale, è risultata anche utile alla salute del consumatore: nei Paesi infatti dove il consumo dell'olio di oliva è parte integrante della tradizione alimentare come Grecia, Spagna, Italia e Portogallo, il rischio della mortalità per patologie coronariche è la metà di quelli dove si consumano molti grassi di origine animale; è anche riconosciuta la sua attività di prevenzione del tumore alla vescica.

La coltivazione dell'olivo non è stata finalizzata solo all'alimentazione e intorno a essa si sono sviluppate attività caratteristiche, come la lavorazione degli orci invetriati per la conservazione e il trasporto dell'olio o l'uso del suo legno nell'artigianato e nell'ebanisteria. Nelle civiltà del passato l'olio si usava largamente come base per la cosmetica e come componente dei saponi (e in quest'uso c'è attualmente un grande ritorno) o come combustibile per l'illuminazione. Riguardo al suo utilizzo come medicamento, basti citare Lorenzo il Magnifico: «l'olio sana ogni dolore e risolve ogni durezza».

Nei documenti e studi su temi agronomici fatti preparare dal granduca di Toscana Pietro Leopoldo, che tra l'altro è stato il grande promotore dell'Accademia dei Georgofili, l'olivo viene definito «albero più utile per lo Stato».

Dunque una lunga storia, dalle civiltà mediterranee alla significativa iconografia nell'affresco del buon governo di Ambrogio Lorenzetti nel Palazzo Comunale di Siena (che si può considerare come una sorta di programma governativo *ante litteram*) della prima metà del '300, in cui la presenza dell'olivo è dominante, a Lorenzo il Magnifico nella seconda metà del '400, agli studi dell'Accademia dal '700 in poi, e si spera e si vuole ancora oggi, l'olivo e la olivicoltura diventano simboli della agricoltura che dà ricchezza e benessere e vorrei aggiungere, esagerando forse un po' ma neanche troppo, dell'ordine nel vivere.

Ma è necessario guardare al futuro per risolvere i numerosi problemi soprattutto di natura economica. È essenziale un attento esame dei problemi tecnici e delle possibili innovazioni, in particolare nel sistema di allevamento e nella meccanizzazione della raccolta, che rappresenta il maggior costo del prodotto.

Le difficoltà economiche della attuale olivicoltura hanno potenziali rischi anche nell'abbandono di tanta parte del territorio da secoli tradizionalmente coltivati a olivo, con la conseguenza di una forte modifica del paesaggio e una ulteriore diminuzione della terra utile. Si stima che negli ultimi cento anni si sia avuta una riduzione del 90% delle razze e varietà delle piante di uso agricolo nel mondo; quindi anche per l'olivo è indispensabile salvaguardare

le numerose varietà presenti nelle varie regioni italiane e le cui caratteristiche si adattano meglio al clima e ai suoi cambiamenti, al terreno e alle fitopatie delle zone di origine, permettendo così l'uso di tecniche colturali più rispettose dell'ambiente.

A questo si aggiungono problemi di natura commerciale legati agli olii di importazione il cui costo di produzione è molto minore di quelli italiani a causa del basso costo della mano d'opera e che sono distribuiti a un prezzo che scende fino a un quarto di quello dell'olio locale: sono ovvie le conseguenze. Da qui la necessità di promuovere l'informazione sulla qualità degli olii nazionali per sensibilizzare il consumatore e creare una cultura, come è stato fatto per il vino per il quale la tipicità della produzione di un singolo produttore è ormai un dato acquisito. Il tutto senza ignorare che il prezzo al consumatore, aspetto sempre importante, diventa talvolta determinante in un tempo di crisi economica come quello che stiamo vivendo; di conseguenza è auspicabile che anche i produttori facciano la loro parte, garantendo comunque una qualità indiscutibile e se necessario accettando guadagni ridotti a fronte di una conservazione della loro produzione e attività.

Tenendo conto di queste considerazioni, che toccano aspetti fondamentali ma che non possono certo essere esaustive, sono state organizzate presso l'Accademia dei Georgofili varie iniziative riguardanti l'olivicoltura. La giornata di studio odierna è stata voluta e organizzata per esaminare alcuni aspetti di una particolare varietà di olivo caratteristica della zona laziale, la cui importanza economica e culturale è in ascesa, come dimostrano i molti riconoscimenti e premi ottenuti in svariate manifestazioni.

L'olivo di varietà Itrana è una pianta originaria proprio della zona meridionale del Lazio, forte e rustica, resistente al freddo e produce un frutto dal gusto inconfondibile. La coltivazione dell'Itrana è praticata qui sin dall'antichità, persino Virgilio ne parla nell'*Eneide*.

L'utilizzo maggiore che si è fatto di questa oliva nei secoli non è stato però la produzione dell'olio ma la lavorazione come oliva da tavola: era molto più remunerativo e sicuramente più facile che fare un buon olio. Dal caratteristico colore rosato, è stata commercializzata e diffusa in tutto il mondo con la denominazione di "oliva di Gaeta", perché il porto di Gaeta era il principale luogo di esportazione del prodotto. Gran parte della produzione viene fornita da Itri, paese in leggera collina, a circa 5 km dal mare, e da molti altri comuni che sono sulla dorsale marittima dei monti Lepini.

Solo recentemente, grazie a olivicoltori illuminati e determinati, l'oliva Itrana ha iniziato a essere utilizzata per la produzione di olio di alta qualità,

dimostrando di essere una grande varietà “da olio”. Nel 2010 è arrivato il riconoscimento della Unione Europea: la nuova Denominazione di Origine Protetta per l’olio da Itrana delle Colline Pontine; suo punto di forza è la freschezza e la piacevolezza del fruttato, accompagnata da una grande eleganza e da un ottimo equilibrio in bocca. I profumi dell’olio ricordano l’erba, la foglia di pomodoro, il carciofo, la mandorla fresca. Si accompagna perfettamente con piatti a base di verdura, con pesce e crostacei.

Penso che la mia presentazione possa finire qui, lasciando il posto alle presentazioni molto più esaustive degli esperti che si avvicenderanno trattando argomenti specifici e ai quali va, insieme agli organizzatori della giornata e a voi presenti, il nostro ringraziamento.