

la raccolta

AGRO PONTINO, OLIVE ECLETTICHE

TRECENTOVENTIMILA. Dovrebbero essere questi i quintali d'olive che verranno raccolti in provincia di Latina, il 60% in più rispetto all'anno passato, anno però di «scarica», e il

20% in più rispetto alla media annuale. Oltre a questo notevole aumento, è prevista anche una maggiore qualità del prodotto. «La buona e in alcuni casi ottima qualità - ha affermato Luigi Centauri, presidente del Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina (Capol) - sono

frutto delle condizioni climatiche che, nonostante il perdurare della siccità, si sono giovate di temperature primaverili più fresche e le piogge di bassa intensità, rispetto all'anno precedente, hanno favorito la regolarità delle fasi fenologiche della fioritura e dell'allegagione». Di questi trecentoventimila quintali quarantamila verranno destinati alla produzione d'olive da mensa, i restanti verranno moliti e dalla loro lavorazione si dovrebbero ottenere cin-

quantamila quintali d'olio. Sì, la «itrana», la varietà autoctona della provincia di Latina, è un'oliva a duplice attitudine. Fruttato medio-intenso, tipico sentore di pomodoro verde ed equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante. Sono queste le caratteristiche degli oli pontini prodotti per l'appunto con le olive «itra-

ne». Caratteristiche che li hanno fatti diventare competitivi e vincenti. Hanno raggiunto però l'eccellenza anche grazie al lavoro dei frantoiani locali perché se è vero che la qualità della materia prima è importante, è altrettanto vero che è fondamentale una buona molitura per raggiungere un alto livello di qualità. Inoltre, il

loro successo è da attribuire anche alle azioni promosse negli ultimi dieci anni dall'Aspol (Associazione provinciali produttori olivicoli di Latina) con il conseguimento della Dop «Colline Pontine» e dallo stesso Capol con il concorso provinciale «L'olio delle Colline - Paesaggi dell'extravergine e buona pratica

PRODOTTI LOCALI

SPAGHETTI CON LE «ITRANE» NERE

Ingredienti per quattro persone

- 400 gr di spaghetti
- 150 gr di olive di Gaeta snocciolate
- 250 gr di pomodorini
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

In una padella far imbiondire nell'olio i due spicchi d'aglio, leggermente schiacciati, insieme al peperoncino. Aggiungerò le olive e i pomodorini e far cuocere a fuoco vivo. Con la salsa ottenuta condire gli spaghetti. Prima di servire, spruzzare con il prezzemolo finemente tritato.

*Si lavorano
sia quelle bianche
che quelle nere
Quest'ultime sono
conosciute come
olive di Gaeta*

*(Pagina
a cura
di Roberto
Campagna)*



agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci» e con le altre iniziative attivate. Ma come sarà l'olio di quest'anno? «La sua qualità - ha precisato Centauri - è come sempre nelle mani degli olivicoltori e frantoiani: periodo e tecniche di raccolta, modi di conservazione delle olive, tempi di stoccaggio e metodologie estrattive sono decisivi». Per quanto riguarda le olive da mensa, la loro trasformazione, detta anch'essa «all'itrana», si differenzia dal metodo «alla greca»: in quest'ultimo il sale viene aggiunto subito e non dopo parecchi giorni. Così si lavorano sia le olive bianche sia quelle nere. Quest'ultime sono conosciute come olive di Gaeta. Olive dal caratteristico gusto amarognolo, hanno la polpa carnosa che si stacca facilmente dall'osso. Oltre a quelle in salamoia, in provincia di Latina si producono le «bianche schiacciate», le «nere al forno» e le «verdi all'acqua».