

# il progetto

# CULTIVAR ITRANA LA COMUNITA'

NE possono far parte anche i Comuni, la Provincia, la Camera di commercio, le associazioni di categoria e tante altre realtà territoriali che condividono le sue finalità. Su iniziativa della condotta Slow Food di Priverno-Monti Lepini, è nata la «Comunità dei produttori dell'extravergine di varietà itrana per Terra Madre». «L'olivicoltura pontina, protagonista da secoli nel vasto territorio collinare e montano dei Lepini, Ausoni e Aurunci – si legge nello statuto – si estende con continuità straordinaria

dalle ultime propaggini dei Castelli romani fino al confine con la Campania. Per tale motivo, in queste terre, l'olivo rappresenta una coltura agricola fondamentale, tanto che l'intera provincia di Latina può essere considerata unanimemente la culla della varietà 'itrana' e la trasformazione in extravergine ha ormai messo in evidenza sfumature diverse di espressione, secondo l'area di provenienza. La Comunità si fonda e opera esclusivamente all'insegna dell'olio di oliva extravergine da varietà 'itrana'. Detta cultivar, a doppia attitudine, consente di produrre anche la pregiata e storica 'Oliva di Gaeta', oltre a vari altri trasformati da tavola, cosmetici e aromatici». Il progetto è stato ideato e coordinato da Tommaso Iacovacci, coordinatore provinciale dello Slow Food, e da Stefano Asaro, membro della segreteria nazionale dell'associazione e vice responsabile

della «Guida agli extravergini» edita dallo stesso Slow Food. «La comunità – spiegano i due dirigenti – si è costituita intorno alla figura del contadino-imprenditore agricolo-olivicoltore, come esempio secolare di conoscenze, di custodia ambientale, alimentare, di produzione artigiana e di valenza sociale. Una figura che, oltre ad avere memoria delle tradizioni e possedere le nozioni indispensabili sulla morfologia e biologia della pianta di ulivo, è anche aggiornato sulle più recenti innovazioni introdotte nella moderna olivicoltura; conosce le forme di coltura dell'ulivo, le varie tecniche di lavorazione e in modo particolare la potatura e gli aspetti relativi alla corretta produzione e lavorazione dell'extravergine». I produttori associati si sono impegnati a realizzare almeno quattro iniziative l'anno, in particolare eventi che mirano alla valorizzazione delle tradizioni agricole pontine e delle esperienze gastronomiche che «negli anni hanno dato al territorio una vocazione alimentare ricca e variegata».

### I SOSTENITORI DELL'INIZIATIVA

LA Comunità è aperta anche ai ristoranti e alle botteghe alimentari. Ne possono far parte ma soltanto in qualità di «Sostenitori della cultivar itrana», e solo dopo aver preso atto del disciplinare/statuto, «accettandone l'indirizzo e l'impegno a conoscere il prodotto in modo professionale, partecipando eventualmente a corsi, e a predisporre un'adeguata comunicazione con l'elenco dei prodotti proposti e dei rispettivi produttori, località e tipologia, in cui dovrà essere presentata la stessa Comunità con una breve spiegazione delle sue finalità e del progetto generale». A tal proposito, i ristoratori dovranno dedicare una pagina del proprio menù, mentre i negozi alimentari dovranno esporre una locandina. «Il sostenitore - viene sottolineato nel disciplinare - è l'ambasciatore del territorio e dei suoi prodotti, quindi nel servizio agli ospiti sarà necessario che sappia presentare le proposte olivicole, sapendone illustrare le caratteristiche principali, oltre a fornire notizie che favoriscano l'interesse alla città e al comprensorio in cui opera». Compito dei membri sarà quello di creare una sinergia con gli stessi sostenitori «senza che la collaborazione sia intesa in qualità di esclusiva del singolo o del gruppo, ma frutto della reciproca disponibilità alle attività che saranno poste in essere».

*Su iniziativa  
della condotta  
Slow Food  
di Priverno  
- Monti Lepini  
è nata  
l'associazione  
dei produttori  
pontini di olio*

Pagina  
a cura  
di Roberto  
Campagna