



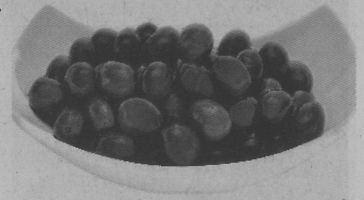
Coltivazione, lavorazione e promozione



LA RICETTA

Coniglio in padella

- Ingredienti per quattro persone
- 1 coniglio di 1 kg
- 200 gr di olive di Gaeta snocciolate
- 1 bicchiere di vino bianco
- 150 gr di pomodorini freschi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale



pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA



Tagliare il coniglio in piccoli pezzi e metterlo in una teglia grande con un po' d'olio. Dopo quindi aver buttato via l'acqua che tira fuori, condirlo con altro olio, gli spicchi d'aglio e il rosmarino e continuare a farlo rosolare. Una volta insaporito con il vino bianco, aggiungere i pomodorini, coprirlo con acqua calda e lasciarlo cuocere a fiamma bassa per due ore. Alla fine amalgamarlo con le olive per dieci minuti. E' una ricetta della tradizione gastronomica di Itri.

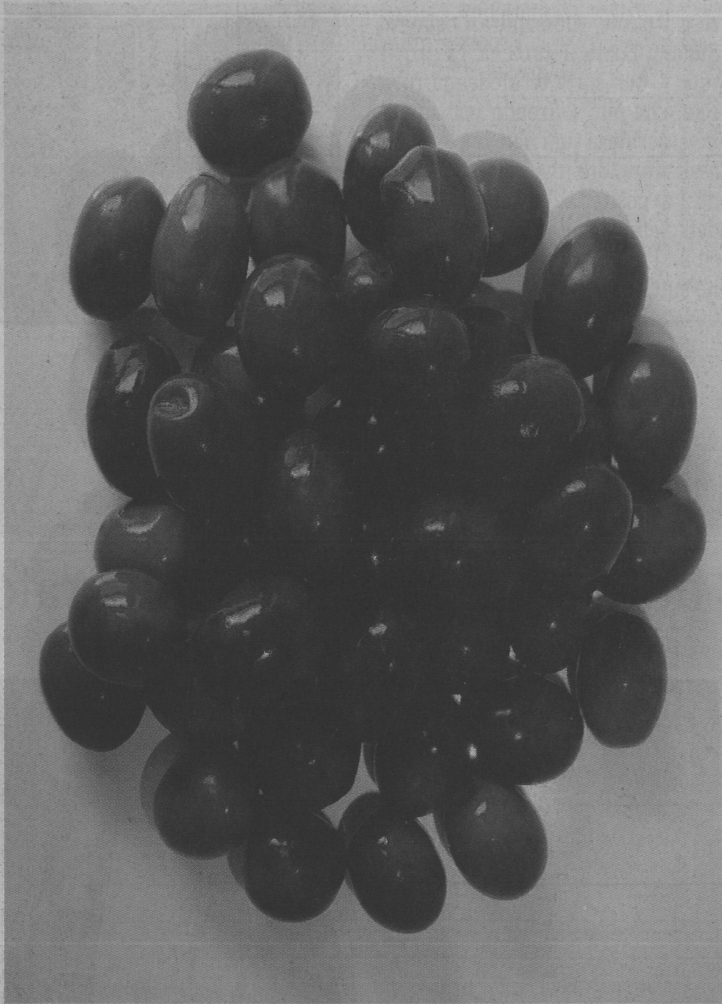
Oltre a quella «itrana», in provincia di Latina vengono coltivate anche altre varietà d'olive, come il leccino e il frantoio. Sonnino, Cori, Itri, Formia e Fondi sono i cinque comuni con le maggiori aree olivate. Itri invece è la capitale provinciale della produzione d'olive da mensa. La maggior parte però delle olive di Gaeta vengono lavorate in Campania. Se la patria di Fra Diavolo ne è il principale centro di produzione, si deve solo a Gaeta, alla sua antica attività marittima, il loro sviluppo commerciale. Dal 1990 che Itri dedica loro una sagra. Sagra che ormai è entrata a pieno titolo nelle tradizioni del paese di Fra Diavolo. Fu organizzata dalla locale Associazione Pro Loco, che era nata due anni prima, allo scopo di valorizzare e promuovere uno dei prodotti tipici del posto. Per far conoscere le olive ai tanti turisti della Riviera di Ulisse, i primi anni si facevano distribuire lungo la via Appia da gruppi di ragazzini vestiti con antichi costumi. Ora la loro distribuzione avviene all'interno del centro storico, vicino le scuole elementari, dove si tiene da sempre la sagra. Oltre a questo, non è cambiato nulla rispetto alle prime edizioni: insieme alle olive si offrono tutti gli altri prodotti tipici del posto e l'olio viene fatto degustare sulle bruschette di pane casereccio. Il tutto annaffiato da un buon bicchiere di vino bianco locale. ●

Le olive di Gaeta, polpa carnosa e saporita

La tipicità E' una delle poche varietà italiane a duplice attitudine: da mensa e da olio. Itri è il maggiore centro di produzione

ORIGINI E TIPOLOGIE

— Sono trecento le varietà d'olive coltivate in Italia, di cui trentaquattro da mensa. Quella «itrana», la varietà autoctona della provincia di Latina, è una delle poche a duplice attitudine: oltre a essere lavorata, viene anche molita. Circa la lavorazione, si producono olive verdi, cangianti e nere. Soltanto quest'ultime possono però fregiarsi dell'appellativo «di Gaeta». Sì, le olive di Gaeta sono solo nere, scure dentro e fuori. Hanno la polpa carnosa, che si stacca facilmente dall'osso: è questa la loro principale caratteristica. Tornando alla lavorazione, quelle verdi vengono raccolte prima dell'invaitura e, oltre che nell'acqua, conciate appunto con la soda o la cenere e la calce, sono preparate anche «schiate»; le cangianti, raccolte quando ancora non sono completamente mature, con un colore che va dal verde al nero passando per il marrone, sono trattate in salamoia; anche le nere, raccolte a completa maturazione, vengono lavorate in salamoia. Questo metodo di trasformazione viene chiamato «all'itrana». «Il sistema locale di concia prevalente, più comune e importante - si legge nell'articolo di Gaetano Serao pubblicato su L'Olivicoltore numero 11 del 1934 - consiste nelle operazioni seguenti: dopo la raccolta, fatta per evidenti ragioni a mano e con manodopera maschile si esegue il lavoro di scelta. Si scartano le olive non completamente mature, quel-



le bacate, colpite eventualmente dal gelo, dalla grandine e infine le piccole. Il prodotto scelto viene immesso in recipienti di legno, mezze botti, che possono contenere circa 2 quintali di frutto. In questi viene messa acqua di cisterna, cioè piovana, in luogo di quella potabile del

paese; quest'ultima, ricca di sali di calcio, fa diventare flaccide le olive. Dopo una quarantina di giorni di bagno in acqua, in ognuna delle mezzanotti si sciogliono otto chili di sale comune da cucina, curando che la botte sia sempre colma di soluzione salina. Dopo cinque mesi



di permanenza nella salamoia, l'oliva è pronta al consumo». Quella riportata da Serao è considerata la ricetta tradizionale delle olive in salamoia. Oggi le mezze botti sono state sostituite da recipienti di plastica e le olive, una volta messe in questi recipienti, vengono ricoperte di acqua dolce. Le olive «itrane» arricchiscono antipasti e aperitivi e sono molto utilizzate in cucina. ●