

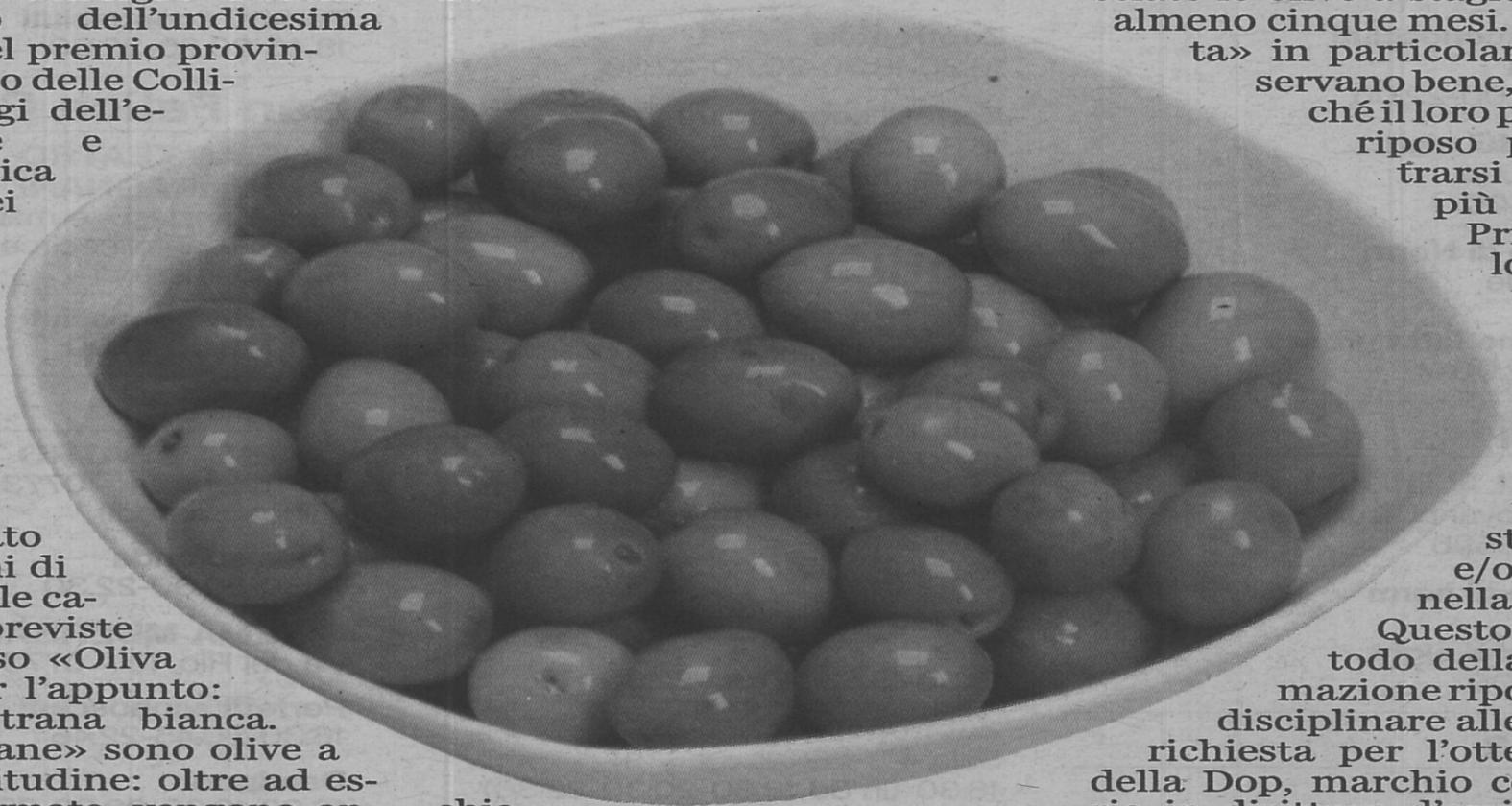
Olive da mensa, produttori in gara

Competizione Si svolgerà a Pantanello nell'ambito dell'XI edizione del concorso dei migliori oli provinciali

L'INIZIATIVA

Un concorso nel concorso. Per la prima volta verranno selezionate anche le migliori olive da mensa dell'Agro Pontino nell'ambito dell'undicesima edizione del premio provinciale «L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci», in programma sabato 5 marzo al Parco naturale «Pantanello», situato nei Giardini di Ninfa. Due le categorie previste nel concorso «Oliva Itrana» per l'appunto: Gaeta e Itrana bianca. Quelle «itrane» sono olive a duplice attitudine: oltre ad essere trasformate, vengono anche molite. E sono una delle trentaquattro olive da mensa italiane. Le «Gaeta» sono olive nere, dentro e fuori. Vengono raccolte completamente mature e lavorate in salamoia. Quelle bianche invece vengono raccolte quando ancora non sono completamente mature e han-

no un colore che va dal verde al nero passando per il marrone: ecco perché sono chiamate anche cangianti. Anch'esse sono trattate in salamoia. Questo metodo di trasformazione viene



chiamato «al-Itrana». Le olive vengono prima selezionate, poi trasferite in fusti e ricoperte di acqua dolce per avviare la loro fermentazione, che a sua volta provoca la deamirizzazione. Dopo almeno ventuno giorni, vengono aggiunti circa sei - sette chili di sa-

le per quintale di olive. Dopodiché, anche a distanza di qualche ora, viene eseguito lo spurgo, ossia la pulizia dei contenitori e del liquido di governo. Infine vengono chiusi i recipienti e lasciate le olive a stagionare per almeno cinque mesi. Le «Gaeta» in particolare si conservano bene, ecco perché il loro periodo di riposo può protrarsi anche più a lungo. Prima del loro confezionamento, la salamoia viene filtrata, a volte pastorizzata e/o corretta nella salinità. Questo è il metodo della trasformazione riportato nel disciplinare allegato alla richiesta per l'ottenimento della Dop, marchio comunitario in dirittura d'arrivo. Oltre che in salamoia, le olive itrane vengono lavorate pure in altri due modi: «acciaccate» e «affumicate». Le prime, raccolte verdi nel mese di novembre, vengono schiacciate con un martelletto di legno, messe in acqua fresca e dopo una decina di giorni condite con finocchio selvatico,