

ERCOLE OLIVARIO: IL TRIONFO DELL'ITRANA

written by Marco Salvaterra | 22 maggio 2021



Azienda Agricola Lucia Iannotta Bio



Azienda Agricola Cosmo Di Russo

Si è svolta stamattina (22.05.2021), alle ore 10:30, a Perugia, presso il Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria, la proclamazione dei vincitori della 29esima edizione del **Premio Nazionale Ercole Olivario**, il concorso nazionale dedicato alle migliori produzioni olivicole italiane. La proclamazione degli oli vincitori è stata trasmessa anche in diretta streaming. L'olio pontino ha scalato la vetta del più importante

concorso nazionale di settore, portando a casa tre premi prestigiosi:

- Azienda Agricola Lucia Iannotta Bio (DOP Colline Pontine) di Sonnino: **1° Classificato DOP Intenso**;
- Azienda Agricola Cosmo Di Russo (Olio Don Pasquale) di Gaeta: **Menzione "Olio Monocultivar"**;
- Azienda Agricola Biologica Paola Orsini Bio di Priverno: **Menzione di Merito Impresa Donna**.

"Il responso della giuria dell'Ercole, conferma ancora una volta l'eccellenza e il prestigio dell'olivicoltura del territorio pontino, e in particolare del nostro olio **monovarietale da Itrana**" - commenta dopo la cerimonia Luigi Centauri, Presidente del CAPOL (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina).

L'Olivicoltura in Provincia di Latina: il regno dell'Itrana, la cultivar autoctona dalla duplice valenza nella triplice variante a due D.O.P.

Il territorio. Gli oliveti della provincia di Latina si trovano prevalentemente nella fascia di territorio pedemontano e collinare che si estende con continuità ed omogeneità alle spalle dell'agro pontino, dal comune di Rocca Massima a quello di Minturno, con la caratteristica di svilupparsi parallelamente al mare, da Nord a Sud della provincia, mediante i sistemi contigui dei monti Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il sistema orografico-geografico, con una giacitura ed esposizione predominante ad ovest-sud/ovest, seguendo il percorso della via Appia, costituisce una terrazza inclinata verso il mare lungo 100 Km. Gli oliveti, generalmente impiantati in terreni scoscesi, raramente superano la quota dei 400 metri sul livello del mare poiché le zone più alte sono coperte da boschi e macchia mediterranea, tanto da creare un sistema strettamente interconnesso tra gli oliveti e le aree naturali protette e della rete Natura 2000.

Il settore. I numeri del comparto olivicolo pontino sono rilevanti: 11.728 produttori distribuiti su 10.314 ettari che coltivano circa 2.500.000 di piante, soprattutto della varietà Itrana (circa il 70%). La produzione di olive da olio è di 25.000.000 Kg l'anno, molite principalmente nei 50 frantoi della provincia. La produzione media annua è di 4.600.000 kg di olio e 5.000.000 di olive da mensa, per un giro d'affari complessivo stimato intorno ai 30 milioni di euro. La coltivazione delle olive da mensa è particolarmente importante per l'economia agricola dei vari Comuni ricadenti nella stessa zona. La produzione media annuale delle olive Itrana Bianca e di Gaeta è pari a 5.000 Tonnellate, di cui l'85% viene venduta subito dopo la raccolta, mentre la restante quota viene lavorata direttamente al naturale. Negli ultimi anni, si è rilevato un costante aumento delle aziende agricole che oltre a produrre trasformano, confezionano e vendono le olive, con un forte aumento di richieste di assistenza tecnica per la produzione per l'applicazione di controlli di qualità sui processi di produzione. Sul territorio, inoltre, sono presenti una decina di imprese di trasformazione e diversi intermediari di mercato, con propria capacità di stoccaggio. La maggiore produzione di olive della cv. Itrana "Gaeta" è concentrata nei comuni di Itri, Cori, Rocca Massima e Sonnino e i soggetti interessati sono organizzati in ditte individuali e cooperative.

La storia. L'itranza ha una storia secolare, anche se in passato era conosciuta soprattutto come oliva da mensa. La famosa oliva di Gaeta è un'oliva itrana completamente matura, quindi nera, deamarizzata prima con sola acqua e poi in salamoia. Nel XVIII secolo l'attuale zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP fu oggetto di un'importante operazione agricola, mirata a promuovere la coltivazione degli olivi come strategie per favorire la bonifica dei terreni paludosi. Se ne trova testimonianza nei volumi conservati nell'archivio storico di Latina, dove si legge che lo Stato Pontificio concedeva, mediante un editto, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, favorendo così la diffusione dell'olivicoltura che nel 1786 occupava ben 48.901 ettari di terreno coltivato. Negli ultimi vent'anni, grazie al miglioramento delle tecniche estrattive, e alla diffusione delle conoscenze rispetto alla qualità tra i produttori, è iniziata la produzione di oli di pregio che in breve tempo hanno conquistato palcoscenici importanti nel panorama nazionale.

Le caratteristiche. Il territorio olivetato della provincia di Latina è caratterizzato dalla presenza pressoché costante in tutti i comuni olivicoli dell'area e predominante della varietà di olivo denominata Itrana, che non scende mai sotto il 50% del patrimonio di piante negli oliveti. L'itranza è una cultivar che dà un frutto che può essere utilizzato per produrre sia olive da mensa, sia olio extravergine di oliva. È anche conosciuta come Oliva di

Gaeta, Oliva Grossa, Trana ed Esperia. Gli alberi presentano un buono sviluppo anche in terreni con forte pendio ma sono decisamente vigorosi in terreni di maggior fertilità. La chioma è ben raccolta e folta e i rami fruttiferi sono penduli. Gli internodi hanno lunghezze variabili. Le foglie sono lanceolate ed hanno una lunghezza tra i 5 ed i 6 cm. Le mignole hanno una lunghezza tra i 2 ed i 2,5 cm e sono costituite da circa 10 - 15 fiori, successivamente alla mignolatura la fioritura dura 20 giorni. L'Itrana è autoincompatibile, la libera impollinazione garantisce un'elevata allegagione in funzione dei venti dominanti della zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva "Colline Pontine". La drupa sferoidale, è di media dimensione, longitudinalmente di circa 21 mm, trasversalmente di 12-15 mm, il peso medio è di 3,7 g; presenta un apice subconico con umbone rotondeggiante, la base è appiattita con cavità peduncolare piuttosto profonda. La colorazione della drupa, a maturazione piena, è di un rosso vinoso scuro con patina pruinosa a lenticelle chiare.

I valori nutrizionali. L'oliva è un alimento completo dal punto di vista nutrizionale. Essa è una drupa costituita principalmente da acqua, grassi, carboidrati, proteine, fibre, sostanze proteiche, fenoli, vitamine, acidi organici ed elementi minerali. La qualità di questo elemento è legata all'effetto combinato di vari fattori, quali l'idoneità della materia prima, le tecnologie di trasformazione, la composizione nutrizionale e, in misura non trascurabile, le proprietà sensoriali.

Il metodo di produzione. Le drupe maturano tardivamente e in modo scalare. Questo consente agli olivicoltori di prolungare le operazioni di raccolta, senza pregiudicare la qualità dell'olio extravergine ottenuto. Le olive destinate al consumo diretto (attraverso la tecnica della fermentazione naturale in salamoia, denominata sistema alla Itrana) vengono raccolte tra novembre e dicembre (bianche). Per produrre la Gaeta si aspetta la piena maturazione nel periodo marzo - aprile. La produttività è buona anche se l'alternanza di produzione è marcata: a stagioni di carica possono seguire annate di scarsa produzione. La raccolta deve essere effettuata a mano o meccanicamente, purché durante l'operazione i frutti maturi non permangano sul terreno. È necessario utilizzare apposite reti e non è consentita la raccolta dei frutti caduti a terra naturalmente. Dopo essere state sottoposte a defogliazione e lavaggio, le olive vengono molite entro 48 ore dalla raccolta. La gramolatura deve essere effettuata alla temperatura massima di 33°C e per una durata di 50 minuti. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di ripasso. La resa delle olive non può essere superiore al 27%.

L'aspetto e il sapore. Quando le olive vengono raccolte precocemente, non ancora completamente mature, donano un olio dalle caratteristiche di pregio che può essere apprezzato sia dagli esperti che dai consumatori. L'olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP ha un colore che va dal verde intenso al giallo con riflessi dorati. Al naso spicca un sentore di pomodoro verde molto accentuato, accompagnato ad un livello medio alto di profumi in generale. Alla bocca il sentore è ancora evidente e si accompagna a note di amaro e piccanti decise ma mai troppo pronunciate. Segno questo che la concentrazione di polifenoli è importante ma non tale da comprometterne l'uso in cucina. La nota distintiva sta nel fatto che l'olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,6 g per 100 g di olio e valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg.

La gastronomia. Quando si sceglie un olio per la cucina bisogna cercare un compromesso tra le qualità salutistiche e quelle organolettiche. In commercio si possono trovare oli con concentrazioni altissime di polifenoli ma che al gusto risultano molto amari e piccanti rendendone difficile l'uso. Il sapore del cibo infatti risulta alterato. Come in tutte le cose quindi, la scelta migliore sta nel mezzo: per un utilizzo quotidiano è bene scegliere un olio mediamente amaro e piccante capace di garantire il giusto apporto di antiossidanti senza compromettere il gusto degli alimenti. L'olio di Itrana risponde a queste caratteristiche. Essendo un alimento facilmente deperibile necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche. È dunque opportuno conservarlo in ambienti freschi e al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa tra i 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori.

Le D.O.P. L'olio extravergine di oliva DOP Colline Pontine (Regolamento CE n. 259 del 2010) è ottenuto negli oliveti con le seguenti varietà: Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino sino al 50% ed altre varietà fino al 10% purché non modifichino le caratteristiche del prodotto. L'oliva di Gaeta DOP (Regolamento UE n. 2252 del 2016) chiama in causa le solo le olive da mensa, derivanti dalla cultivar Itrana, dichiarate conformi al disciplinare di produzione a seguito delle verifiche dell'Organismo di Controllo nominato dal MiPAAF. Sia l'olio che l'oliva da tavola

possono fregiarsi di questo riconoscimento se la produzione delle olive, la trasformazione in olio, il confezionamento ecc. avvengono nell'areale di produzione dei 25 Comuni della provincia di Latina registrati nel Disciplinare di produzione approvato dalla Ue. Comuni che con il prodotto hanno un legame antico ed originale. Si tratta di prodotti di alta qualità che raccontano il territorio, al cui tessuto sociale sono profondamente legati, e che è il risultato di secoli di coltivazione sviluppata intorno all'Oliva di Gaeta.

Gli aspetti salutistici. L'Itrana e le sue straordinarie caratteristiche sono state oggetto di ricerca sulle proprietà antitumorali dei polifenoli estratti dall'olio di Itrana, condotta dal Dipartimento di Scienze e Biotechnologie Medico-Chirurgiche del Polo pontino dell'Università La Sapienza di Roma e recentemente pubblicati sulla prestigiosa rivista Nutrition and Cancer. Lo studio è durato 6 anni ed ha rivelato che l'olio da Itrana è un grande alleato per preservare la salute. Il suo potenziale nutraceutico consiste nella capacità dell'estratto fenolico di inibire i processi biologici alla base della formazione delle metastasi ed è stato dimostrato analizzando gli effetti dei polifenoli dell'olio extravergine di oliva Itrana su una linea cellulare di cancro alla vescica umana, una delle forme più aggressive.