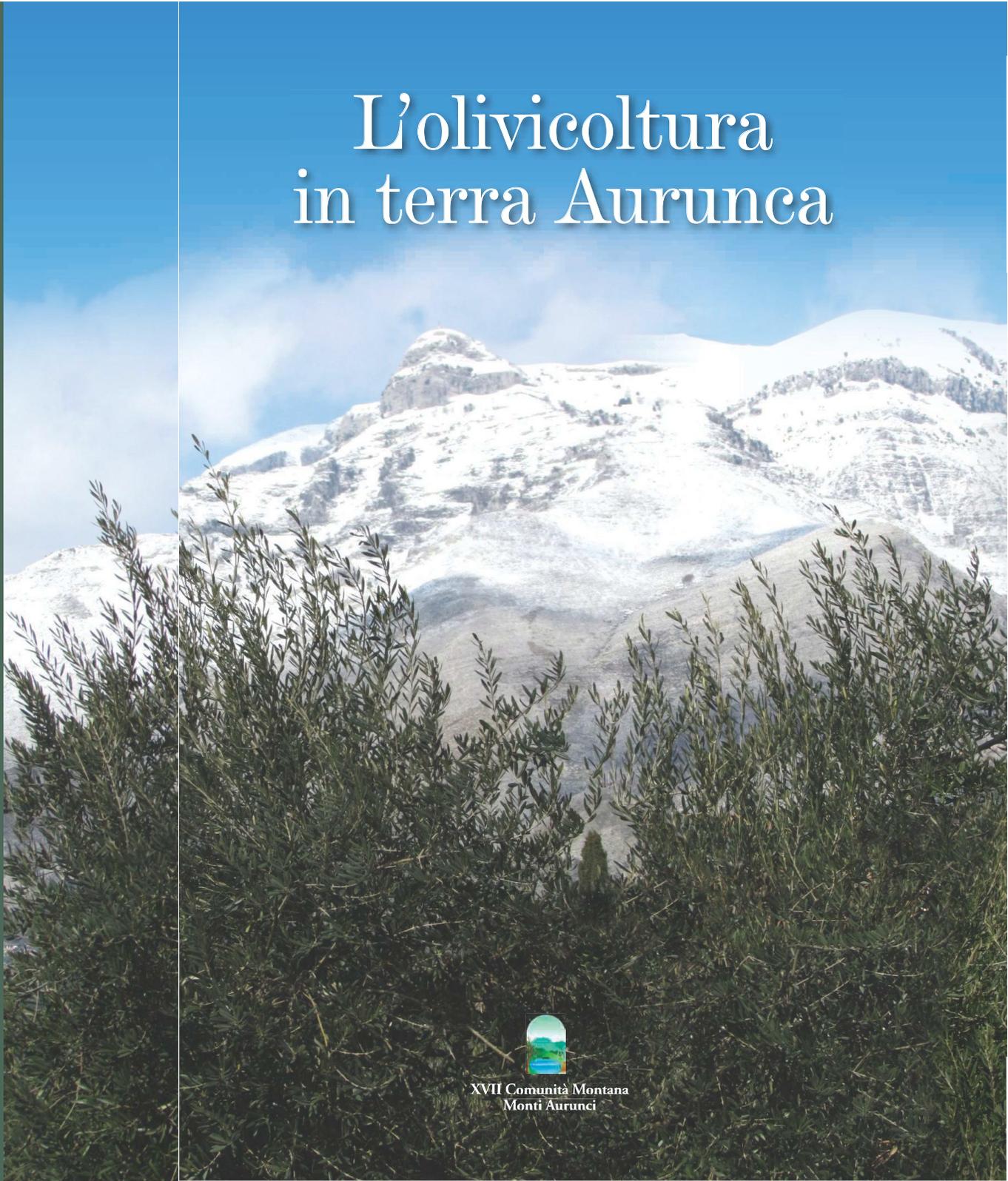


L'olivicoltura in terra Aurunca



Regione Lazio



XVII Comunità Montana
Monti Aurunci



Provincia di Latina



XVII Comunità Montana
Monti Aurunci

L'OLIVICOLTURA IN TERRA AURUNCA
XVII Comunità Montana "Monti Aurunci"

Presidente:

Nicola Riccardelli

Segretario Generale:

Paolo Rispoli

Responsabile Tecnico:

Enzo Masciulli

Autori:

Muntani e Frantoi. Appunti per una storia dell'olivicoltura Aurunca

Luigi Scotti e Marco Tarantino

Olivi in terra Aurunca. Radici che affondano nella cultura e nell'economia del territorio

Paolo Mastrantoni

Foto:

Antonio Stella - pag 19, 133, 150

Benedetto Ciacciarelli - pag 70, 81, 83, 113, 120, 123, 126, 130, 138, 141, 143, 148

Enzo Masciulli - pag 16, 26, 28, 30, 33, 34, 36, 41, 45, 48, 54, 59, 62, 66, 67, 76, 77, 87, 108, 116, 118, 156.

Imma Cannella - pag 78, 84, 145

Marco Tarantino - pag 22, 37, 39, 42, 43, 44, 50, 52, 53, 57, 60, 61, 65, 69, 80, 89, 91, 93, 95, 97, 99, 101, 103, 105

Vincenzo Treglia - pag 157

Copertina:

Uliveto con Aurunci innevati, il Redentore.

Enzo Masciulli

Impaginazione grafica:

Pensiero design

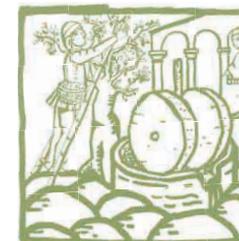
Stampa:

Graficart snc - Formia

© Copyright 2013, XVII Comunità Montana "Monti Aurunci"

Nessuna foto presente in questa opera può essere riprodotta, in qualsiasi forma, senza l'autorizzazione scritta dell'autore.

L'olivicoltura in terra Aurunca



Regione Lazio



Provincia di Latina



XVII Comunità Montana
Monti Aurunci

Indice

PRESENTAZIONE.....	7
PREFAZIONE.....	9

Muntani e Frantoi.

Appunti per una storia dell'olivicoltura Aurunca

<i>di Luigi Scotti e Marco Tarantino</i>	15
LE ORIGINI DELL'OLIVICOLTURA AURUNCA.....	17
1.1 Tra Mito e Storia.....	17
1.2 L'olivicoltura negli statuti medievali della terra aurunca.....	20
1.3 Un percorso ideale attraverso il tempo.....	29
I LUOGHI.....	31
2.1 Le comunità locali.....	31
2.2 Le pessionì.....	36
2.3 Il frantoio.....	43

GLI STRUMENTI.....	49
3.1 La macina.....	49
3.2 Le sporte.....	53
3.3 La pressa.....	56
3.3.1 Il sistema travone-varricello-pennerone.....	59
3.3.2 L'uomo morto.....	61
3.3.3 Dalle presse idrauliche al separatore.....	65
3.3.4 La pozzetta o pozzella; il nappo.....	68
IL PRODOTTO.....	71
4.1 L'estrazione dell'olio.....	71
4.2 Le olive.....	75
4.3 Il trasporto.....	80
LE PERSONE.....	85

Olivi in terra Aurunca.

Radici che affondano nella cultura e nell'economia del territorio

<i>di Paolo Mastrantonì</i>	107
ITRANA, LA PERLA DEGLI OLIVETI.....	121
OLIVA DI GAETA, LA PERLA DELLA TAVOLA.....	135

Presentazione

L'Amministrazione della XVII Comunità Montana "Monti Aurunci" che presiedo ha accolto con molto interesse la proposta di pubblicare un volume sulla olivicoltura in terra aurunca capace di richiamare l'attenzione su una risorsa del territorio che per secoli ha rappresentato la ricchezza economica e sociale delle popolazioni rurali degli Aurunci. Parimenti l'area regionale di programmazione integrata per la cultura, l'ambiente e il turismo denominata "Golfo di Gaeta, Monti Aurunci e Isole Pontine", di cui la XVII Comunità Montana è l'Ente capofila, ha vivo interesse per ogni iniziativa di promozione del territorio attraverso la riscoperta delle radici culturali da valorizzare in una prospettiva economica e sociale funzionale allo sviluppo del territorio medesimo.

Spero che il volume consenta alle attuali e alle nuove generazioni, anche con la sua diffusione scolastica, di riscoprire il passato del territorio degli Aurunci, per comprendere il suo presente e preparare il suo futuro.

Un ringraziamento agli autori dei testi dell'interessante volume, Luigi Scotti, Marco Tarantino e Paolo Mastrantoni.

Un ringraziamento al personale della Comunità Montana che ha collaborato al relativo progetto editoriale.

Un ringraziamento alla Provincia di Latina - Assessorato all'Agricoltura che ha contribuito in modo significativo alla realizzazione del volume.

Un ringraziamento infine alla Regione Lazio - Assessorato all'Agricoltura per l'opera di assistenza alla filiera dell'olivicoltura.

Nicola Riccardelli
Presidente della
XVII Comunità Montana Monti Aurunci

Prefazione

Il volume "L'olivicoltura in terra Aurunca" costituisce una valida opera di testimonianza di come la coltivazione dell'ulivo abbia segnato nel corso dei secoli, fin dai primi insediamenti umani, lo sviluppo economico e sociale delle popolazioni rurali degli Aurunci, influenzando significativamente l'agricoltura, il commercio, la cultura, la religiosità, la storia, le tradizioni e la vita pubblica e privata del territorio.

L'olivicoltura aurunca, nella varietà dei suoi aspetti, agricoli, produttivi e commerciali, ha coinvolto nel corso del tempo il territorio e le popolazioni rurali del Basso Lazio (dal fiume Liri-Garigliano al Golfo di Gaeta), in particolare dei Comuni compresi nell'attuale XVII Comunità Montana "Monti Aurunci" (Castelforte, Formia Gaeta, Itri, Minturno, Santi Cosma e Damiano, Spigno Saturnia), nonché dei Comuni adiacenti (Campodimele, Fondi, Sperlonga, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Sant'Andrea del Garigliano, Vallemaio). Da menzionare anche gli antichi comuni collinari di Maranola e di Castellonorato (nel secolo scorso accorpatisi al Comune di Formia), con statuti medioevali molto attenti alla produzione olivicola, principale ricchezza agricola locale.

Nel volume si testimonia il rapporto simbiotico esistito tra la coltivazione dell'ulivo e il territorio degli Aurunci, collinare e montano, con il duro lavoro umano condotto con assordante silenzio negli uliveti e con rumoroso silenzio nei frantoi locali, quest'ultimi anche luogo di socialità rurale. L'opera permette così di arricchire la memoria collettiva delle genti degli Aurunci attraverso la riscoperta di un mondo rurale antico ma non lontano dal nostro tempo, fatto di gravoso sacrificio ma anche

di tanto amore per la propria terra e per il proprio lavoro, recuperando figure e attività oggi scomparse, nonché gesti, antiche ritualità e antichi strumenti di lavoro.

Solo attraverso una profonda conoscenza del passato si apprezza il presente e si costruisce il futuro.

La molteplice utilità della produzione olivicola nel corso dei secoli dimostra l'ingegnosità dell'essere umano diventando stimolo per il presente. Dalla trasformazione delle olive nei frantoi, oltre all'ottimo olio extravergine di oliva, si ricavava dai residui di lavorazione (le cosiddette sanse) anche l'olio forte (o di montagna) per la conservazione dei cibi, il combustibile per l'illuminazione (lampade e lumini ad olio) e per l'industria locale (fornaci e cartiere), il concime per le altre produzioni agricole e finanche il sapone (tratto dal grasso dell'olio vecchio).

Nel volume non manca l'aspetto gastronomico derivante dalla peculiarità della produzione olivicola degli Aurunci proveniente dalla varietà itrana. Una varietà con duplice utilità: produzione dell'olio extravergine di oliva e produzione delle olive da tavola (o da mensa) in salamoia, bianche e nere, di olive passate (o essiccate), di olive spaccate, di pasta di olive, di paté di varie tipologie. Una valenza qualitativa recentemente riconosciuta con l'attribuzione della denominazione di origine protetta (DOP). E restando nel campo gastronomico appare gustoso il richiamo all'antico abbinamento tra olio, olive e baccalà, con una sinergia alimentare arrivata fino ai giorni nostri, riproposta e valorizzata dai migliori chef italiani.

Molto interessante appare pure l'appendice dedicata alla commercializzazione dell'olio e delle olive degli Aurunci attraverso il porto di Gaeta (da qui la denominazione commerciale di "olive di Gaeta") e ai metodi di lavorazione delle olive in salamoia in uso nelle diverse località aurunche. La vasta documentazione fotografica e il corredo didascalico completa la pubblicazione.

In definitiva dal volume emerge l'importanza della civiltà rurale degli Aurunci per la tutela del territorio, fonte di ricchezza. E' necessario ritornare alla cultura del rispetto del territorio facendo tesoro dell'esperienza del passato, come nel caso dei muri a secco (le cosiddette macere) realizzati nel corso dei secoli sui pendii delle colline e delle montagne che, oltre a recuperare terreni per le coltivazioni olivicole e agricole, hanno protetto efficacemente il territorio dai dissesti idrogeologici. Occorre recuperare i terreni agricoli e olivicoli abbandonati nelle aree collinari e montane degli Aurunci, reinserendoli nel ciclo economico produttivo attraverso una agricoltura biologica che faccia dell'appartenenza al territorio il suo punto di forza.

Loro verde degli Aurunci, derivante da rigoglioso ambiente naturale e dal meraviglioso connubio paesaggistico tra mare e monti, trova nell'ulivo e nell'olivicoltura una sintesi sinergica tra natura e risorse rinnovabili ed ecosostenibili, da rilanciare in una visione moderna anche attraverso la realizzazione di un circuito integrato dell'ulivo, delle olive e dell'olio degli Aurunci. Un circuito che unisca in una complessiva strategia di promozione territoriale, pubblica e privata, i settori dell'accoglienza, dell'agricoltura, dell'ambiente, dell'artigianato, della cultura, della gastronomia e del turismo, con nuove e valide prospettive economiche, imprenditoriali e occupazionali, utilizzando a tale fine ogni risorsa finanziaria disponibile. E ciò nella consapevolezza che l'identità culturale e paesaggistica degli Aurunci, di cui l'ulivo e l'olivicoltura sono parte integrante, costituisce un patrimonio unico e irripetibile di questa parte del territorio laziale, italiano ed europeo.

Paolo Rispoli
Segretario Generale della
XVII Comunità Montana Monti Aurunci



Muntani e Frantoi

Appunti per una storia
dell'olivicoltura Aurunca

di Luigi Scotti e Marco Tarantino

*Antico frantoio ristrutturato a Maranola di Formia
(foto Comitato per Maranola)*



Olive in Terra Aurunca

Radici che affondano
nella cultura e nell'economia
del territorio*

di Paolo Mastrantoni