

Z ZAPPING • GUSTO

a cura di
Roberto Campagna

Gli obiettivi e le tante produzioni da sostenere



Valorizzare i territori, recuperare antichi mestieri

● Sono 476 i Presidi Slow Food e coinvolgono più di tredici mila produttori. Il loro scopo è sostenere le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzare i territori, recuperare antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvare dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Nel Lazio

sono nove: tellina del litorale romano, giglietti di Palestrina, caciocifero della campagna romana, lenticchia di Rascino, fagiolina di Arsoli, fagiolone di Vallepietra, susianella di Viterbo, chiacchetegli di Priverno e marzolina. Quest'ultimo è stato il primo presidio nato nel Lazio. Duei produttori coinvolti nel progetto. Si tratta di due giovani che utilizzano esclusivamente latte delle loro capre. Obiettivo del presidio è

coinvolgere altri allevatori, le cui capre, come prevede il disciplinare di produzione, «siano alimentate brade per tutto il periodo favorevole al pascolamento». Secondo lo Slow Food, l'area storica di questo formaggio è sulle pendici dei monti Ausoni. «Ma grazie all'incremento dell'allevamento caprino nelle province di Frosinone e Latina, questa particolare lavorazione - sottolineano i dirigenti

dell'associazione - ha trovato nuovi interpreti, soprattutto in Val di Comino». Quello dei chiacchetegli invece è l'unico nato in provincia di Latina. Parenti dei broccoletti, sono un ecotipo di rapa locale. Appartengono alla famiglia delle Brassicaceae. Il loro nome deriva dall'operazione di raccolta che ricorda la «scacchiatura», potatura di getti e germogli superflui. Le loro origini sono sconosciute. Si coltivano solo a Priverno.



Olivicoltura
Un settore in forte difficoltà, che soffre la competizione delle grandi multinazionali e la scarsa possibilità da parte dei consumatori di avere informazioni adeguate



Slow Food, un progetto per promuovere l'olio

L'iniziativa Sette produttori olivicoli della provincia di Latina fanno parte del Presidio degli extravergini italiani

Azienda agricola Paola Orsini di Priverno, Tenuta dei Ricordi di Lenola, Azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino, Colle del Polverino di Francesco Saverio Bianchieri di Priverno, Azienda agricola Mandrarita di Turi, Oscar di Rocca Massima e Azienda agricola Cosmo di Russo di Gaeta. Sono questi i produttori olivicoli della provincia di Latina che fanno parte del Presidio Slow Food dell'olio italiano. Questo Presidio è uno degli ultimi nati in casa Slow Food. Il suo scopo è «promuovere un settore in forte difficoltà, che sta soffrendo la competizione delle grandi multinazionali e la scarsa possibilità da parte dei consumatori di avere informazioni adeguate sugli standard qualitativi di ciò che trovano sul mercato». «La selezione dei produttori - scrivono i dirigenti nazionali dell'associazione - è stata fatta direttamente sul territorio. Abbiamo raggiunto angoli del nostro paese dove la cultura dell'olivo è ancora viva e caratterizza il paesaggio agrario.

Abbiamo incontrato coltivatori che credono in un'olivicultura di qualità e rispettosa dell'ambiente, e che preservano il ricco patrimonio varietale italiano impegnandosi in primis a tutelare le piante secolari, più onerose da gestire e a rischio di abbandono. Li abbiamo convinti a mostrare ai consumatori ciò che fanno attraverso lo strumento dell'etichetta narrante, raccontando la loro storia e impostazione aziendale e spiegando attraverso una narrazione facilmente comprensibile le caratteristiche dell'extravergine del Presidio. Un olio che è ottenuto da varietà autoctone, con piante secolari per almeno l'80%, senza usare fertilizzanti di sintesi o diserbanti chimici ma praticando solo trattamenti a basso impatto ambientale che garantiscono un residuo finale sul prodotto pari allo zero. Inoltre niente raccolta da terra, uso di reti permanenti, impiego di prodotti cascolanti: è richiesto di agire sempre nel rispetto delle piante. Nel caso di pendenze o situazioni paesaggistiche complesse, le

L'importanza dell'etichetta "narrante" e del pieno rispetto dovuto all'ambiente

lavorazioni in campo - sottolineano i dirigenti dello Slow Food Italia - dovranno seguire buone pratiche agronomiche per evitare l'erosione e gli smottamenti dei terreni». Tornando ai sette produttori pontini, i loro oli verranno quindi messi in commercio con "l'etichetta narrante". Etichetta in particolare che racconta il territorio in cui nasce l'olio e la varietà con cui è ottenuto, il tipo di coltivazione, come vengono raccolte le olive e la loro molitura, la conservazione e il confezionamento del prodotto. Quelli delle aziende della provincia di Latina sono oli prodotti con olive della varietà itrana, la cultivar dell'Agro Pontino. Sono oli, come del resto anche tutti gli altri ottenuti con le olive di tale cultivar, dal fruttato medio-intenso e dal tipico sentore di pomodoro verde, con un perfetto equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante. Possono presentare anche sentori di mandarola fresca e di caciocifero. Caratteristiche, queste, dovute principalmente a due fattori: le peculiarità del territorio da cui provengono e le olive della varietà con cui vengono prodotti. ●

Olivicoltura Lo stato del settore

● A detta dei dirigenti nazionali dello Slow Food, l'olivicultura italiana vive un momento di estrema sofferenza. «Una crisi legata al processo d'industrializzazione della coltivazione stessa - con la creazione di nuovi impianti meccanizzabili e di processi sempre più tecnologici - che ha reso gli oli di eccellenza non competitivi. Il patrimonio di alberi secolari o addirittura millenari diffusi in tutta la penisola, inoltre, contribuisce a rendere la produzione di olio extravergine italiano ancora più impegnativa e costosa. Così il mercato, orientato sul prezzo più basso, premia sempre di più oli di qualità scarsa. Per questo Slow Food - precisano i responsabili nazionali dell'associazione - ha creato un Presidio nazionale che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salustico ed economico dell'olio extravergine italiano».