

## PROGETTO DENOMINATO “ PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE OLIO CULTIVAR ITRANA E OLIVE DI GAETA”

### DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Questa iniziativa tende a divulgare e promuovere l'olio monovarietale extravergine di Itrana che ha avuto il riconoscimento come prodotto tipico e tradizionale della Regione Lazio e l'oliva di Gaeta che con regolamento di esecuzione (UE) n. 2016/ 2252 della Commissione del 1 dicembre 2016 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette oliva di Gaeta DOP.

Il prodotto oliva di Gaeta è ottenuto esclusivamente dalla trasformazione dei frutti della varietà di olivo ITRANA cultivar utilizzata prevalentemente per la produzione di olive da mensa oltre che per l'estrazione dell'olio.

La cultivar ITRANA è presente soprattutto nel Lazio ed è caratterizzata da una maturazione tardiva e il prodotto trasformato presenta un sapore lievemente amaro e piccante.

L'ITRANA ha una storia secolare e anche in passato era conosciuta soprattutto come oliva da mensa.

La famosa oliva di Gaeta è una oliva ITRANA completamente matura, quindi nera, deamarizzata prima con sola acqua e poi in salamoia.

Nel XV III 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 strategia per favorire la bonifica dei terreni paludosi.

Negli ultimi anni, grazie al miglioramento delle tecniche estrattive, è iniziata la produzione di oli di pregio che in breve tempo hanno conquistato palcoscenici importanti nel panorama nazionale; 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 e gli stessi generalmente impiantati in terreni scoscesi superano la quota di 400 metri sul livello del mare.

L'ITRANA è una cultivar che può essere utilizzata per produrre, come sopra detto, sia olive da mensa e sia olio extravergine di oliva ed è anche conosciuta come oliva di Gaeta, oliva grossa ,trana ed esperia.

La colorazione della drupa, a maturazione piena, è di un rosso vinoso scuro; le drupe maturano tardivamente e in modo scalare e 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.

Tutto ciò premesso, l'obiettivo dell'evento è quello di promuovere e diffondere questi prodotti dell'olivo e nonché di recuperare altri produttori che vogliono riprendere questa tradizione e vuole offrire ai partecipanti una degustazione dei prodotti.

La degustazione e l'assaggio dei prodotti (olio e olive di Gaeta) verrà effettuato con l'abbinamento di altri prodotti tipici locali (pettola e fagioli, formaggio marzolina, vini, legumi ect.) in alcune strutture agrituristiche e in piazze del centro storico.

L'evento si articolerà in quattro giornate: due saranno svolte a cura della Proloco Lenola all'interno di eventi già programmati e inseriti nel calendario dell'estate lenolese e 2 dal Comune di Lenola interamente riservate per il progetto. Per la circostanza si è provveduto a stilare apposito documento d'intesa tra i due soggetti e suddiviso le azioni/attività come segue:

1- Assaggio e degustazione olio di oliva cultivar Itrana all'interno dell'evento "I Ponti in Festa" programmato il 4 agosto 2018, gestito dalla Proloco;

2- Assaggio e degustazione olio di oliva cultivar Itrana all'interno dell'evento "La notte delle candele" programmato il 17 agosto 2018 e gestito dalla Proloco;

3- n.2 incontri tecnici con aziende olivicole interessate, enti pubblici, associazioni di categoria, ecc, nei giorni 29 e 30 settembre 2018 a cura del Comune di Lenola;

3- Concorso miglior olio cultivar Itrana del territorio con la presenza di assaggiatori il giorno 30 settembre 2018, a conclusione degli eventi, a cura del Comune di Lenola;

Nelle giornate previste da questa iniziativa saranno invitati oltre alle aziende agricole olivicole anche altre categorie interessate alla promozione, alla incentivazione, alla commercializzazione e al consumo dei prodotti.

Si intende altresì invitare agli eventi una rappresentanza degli immigrati presenti a Lenola, attraverso i coordinatori che a vario titolo ne curano il processo di integrazione, in modo da illustrare loro le potenzialità del settore sotto il profilo dell'impiego, che non si limita al solo periodo della molitura presso i frantoi, ma può offrire occupazione in tutto l'arco dell'anno.

In considerazione della vicinanza a località balneari molto conosciute ( Formia, Gaeta, Sperlonga, Fondi, Terracina, ecc.) e vista anche l'ampia attrazione offerta da siti religiosi, archeologici, naturali ecc.( Basilica/Santuario Madonna del Colle, Castrum di Ambrifi, Castelliere di Passignano, Grotte di Pastena ect.), è prevedibile un elevato afflusso di visitatori, agevolato anche da una buona viabilità che collega Lenola all'autostrada del sole e alla statale/casilina a nord e alla ferrovia Napoli-Roma via Cassino, nonché all'Appia e alla Flacca a sud e alla Ferrovia Roma-Napoli via Formia.

Costituisce, altresì appetibile vetrina del progetto, la manifestazione internazionale "Inventa un film", organizzata dall'Associazione Cinema e Società di Lenola nel periodo 7-11 agosto 2018, giunta alla XX edizione. Tra i numerosi Film che saranno proiettati alcuni affrontano temi connessi con l'agricoltura e daranno spunto ad esponenti dell'Amministrazione Comunale e della Proloco, di illustrare in maniera esaustiva il progetto e reclamizzare l'olio da Itrana e l'oliva di Gaeta ad una platea internazionale.