

Lo "Sperone di gallo" e il progetto "Olio Nostrum"

Identità di un territorio e tradizione olivicola: Jelsi e la sua cultivar "Sperone di gallo"



L'intervista

Può la storia di un territorio trovare la sua identità comune nella tradizione olivicola? Nell'entroterra molisano, dove storia, tradizione e paesaggio si fondono, raccontiamo il percorso di sviluppo avviato a partire dalla riscoperta di una particolare varietà olivicola. La comunità rurale di Jelsi, guidata dalla municipalità, sta ponendo le basi per un futuro in cui l'agroalimentare di qualità è la carta vincente.

Per ricostruire il percorso di riscoperta e valorizzazione di questa varietà che stava progressivamente scomparendo, soppiantata da altre varietà più redditizie, abbiamo incontrato diversi attori territoriali, protagonisti di questa storia di rilancio che ha visto la partecipazione di Comune, Proloco, Servizi di sviluppo regionali, istituti di istruzione superiore locale, università e centri di ricerca. Tutti insieme nell'azione congiunta di riscoperta e valorizzazione della varietà locale. Tra le personalità incontrate Antonio Valiante, consigliere comunale, Domenico Vitullo e Maurizio D'Amico professori dell'Istituto Agrario di Riccia, alcuni produttori dell'area.

Antonio Valiante, come nasce questa storia?

La storia nasce circa 30 anni fa, quando insieme ad altri amici siamo partiti per andare a studiare all'università come fuori sede. La nostra abitudine a portare specialità locali e a dividerle con altri ci ha permesso di comprendere la loro enorme qualità e in particolare quella del nostro olio. Spesso se sei nel tuo contesto non ne vedi appieno la qualità che sa offrire. E così, abbiamo cominciato a comprendere che avevamo qualcosa di eccellente che dovevamo valorizzare. Da noi fare l'olio è una tradizione di famiglia. Le aziende hanno prevalentemente cereali e ulivi ma ognuno ha un pezzo di terra con qualche albero e

produce olio per autoconsumo. L'olio che si consuma è quello locale e se si compra lo si fa in azienda o direttamente al frantoio. Insieme ai produttori locali ed estimatori dei prodotti del nostro territorio abbiamo cominciato a studiare l'origine della qualità del nostro olio selezionando, in particolare, quello ottenuto dalla varietà Sperone del gallo. È un'oliva che ha un nocciolo con una puntina sulla coda che ricorda lo sperone del piede di un gallo e per le sue caratteristiche non viene attaccato dalla mosca dell'olivo. Questa cultivar cresce sulle colline del nostro territorio aperte alla brezza del mare che ne favorisce le caratterizzazioni di qualità dal punto di vista organolettico. Un insieme di elementi di pregio, dunque.

Insieme all'Università del Molise e al Prof. De Cristoforo del Dipartimento di Agraria di Campobasso che insegna Scienze e tecnologie Agrarie, abbiamo promosso una serie di ricerche sulle caratteristiche pedologiche e sulle qualità di questa varietà. Immediatamente abbiamo compreso però che, pur essendo profondamente ancorata a questo territorio, ne rimanevano ormai poche piante, non più giovanissime, e che la varietà non era più presente nei vivai della zona, in altre parole si stava progressivamente perdendo. Abbiamo capito che era necessario invertire la rotta e per farlo abbiamo coinvolto l'Istituto Agrario di Riccia (IPSARS).

Prof. Vitullo, come l'istituto agrario entra in questo progetto di valorizzazione?

Direi con 2 azioni: da un lato, la propagazione nei nostri vivai dove riproduciamo e poi vendiamo piantine di "Sperone di gallo", azione fondamentale per contribuire a diffondere nuovamente questa varietà che natu-

ralmente coltiviamo nei terreni che appartengono alla scuola e dall'altro, attraverso una importante azione di sensibilizzazione nei confronti dei nostri studenti che prevalentemente provengono dalle zone limitrofe e hanno alle spalle aziende agricole di tipo familiare che traggono reddito dalla produzione di olio. L'azione di sensibilizzazione è indirizzata anche ad altri target in quanto promuoviamo incontri divulgativi, conferenze, momenti di scambio e condivisione che fanno entrare in relazione chi studia e fa ricerca e chi poi di quella ricerca può beneficiarne, ovvero i produttori. Sono azioni di promozione di una cultura della qualità perché un olio è frutto di un processo di qualità che parte dal campo e noi come Istituto Agrario indirizziamo su tecniche agronomiche, metodi che riguardano produzione e trasformazione e che introducono innovazione: solo così possiamo produrre qualità. Il nostro territorio è particolarmente vocato alla qualità che nell'olio trova uno dei suoi massimi esempi. L'olio di qualità è sempre più richiesto e cercato anche dai consumatori e la varietà "Sperone di gallo" è garanzia di un olio di qualità molto apprezzato sul mercato, tra l'altro con delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali che durano oltre l'anno.

Praticamente solo elementi di positività: territorio di qualità, varietà di pregio, vi sono punti di debolezza del processo?

I punti di debolezza sono nei numeri e nel processo di filiera. Come area interna siamo afflitti anche noi da un progressivo processo di spopolamento e di abbandono dell'attività agricola. E questo ci spinge a insistere sempre più sulla necessità di puntare sulla qualità per il nostro territorio. Solo una produzione di qualità, giustamente riconosciuta e remunerata può essere una via percorribile per lo sviluppo di aree come quella di Jelsi. Abbiamo questa terra ancora incontaminata e una produzione agricola di eccellenza ma abbiamo



piccoli numeri, piccoli produttori e difficoltà di raggiungere i mercati con prezzi adeguati. Ma chi ce la fa, con la sua forza, avendo investito ad esempio su strategie di marketing mirate, inizia a vederne i risultati: alcune aziende vendono al nord o fuori dai confini nazionali e lì i margini di guadagno e le soddisfazioni ci sono.

Chiediamo al produttore Maurizio D'Amico, cosa serve dunque per velocizzare questo percorso e vedere concretamente i risultati per le aziende e il territorio?

La qualità è chiara così come le caratteristiche di resistenza ma molto bisogna fare in termini di aggregazione. Qui nell'area abbiamo coltivazioni estensive, con dislivelli importanti che hanno anche costi di manutenzione e gestione importanti. Stiamo portando avanti una serie di discorsi anche con l'ARSARP (Azienda regionale per i servizi in agricoltura) che svolge un ruolo formativo importante su tecniche di coltivazione: dovremmo introdurre buone pratiche, passare a forme di coltivazione semi-intensivo oltre che riprendere in maniera massiccia la coltivazione di questa cultivar. Anche pensare a un Marchio, che sia biologico o di origine, di identità di un'area, per far conoscere ancora meglio il nostro prodotto di qualità. Ma il percorso è già abbastanza tracciato e si sta allargando ad aziende guidate da giovani e questo consolida i primi risultati ed è un buon esempio per molti.

A cura di Milena Verrascina **Gennaio 2022**