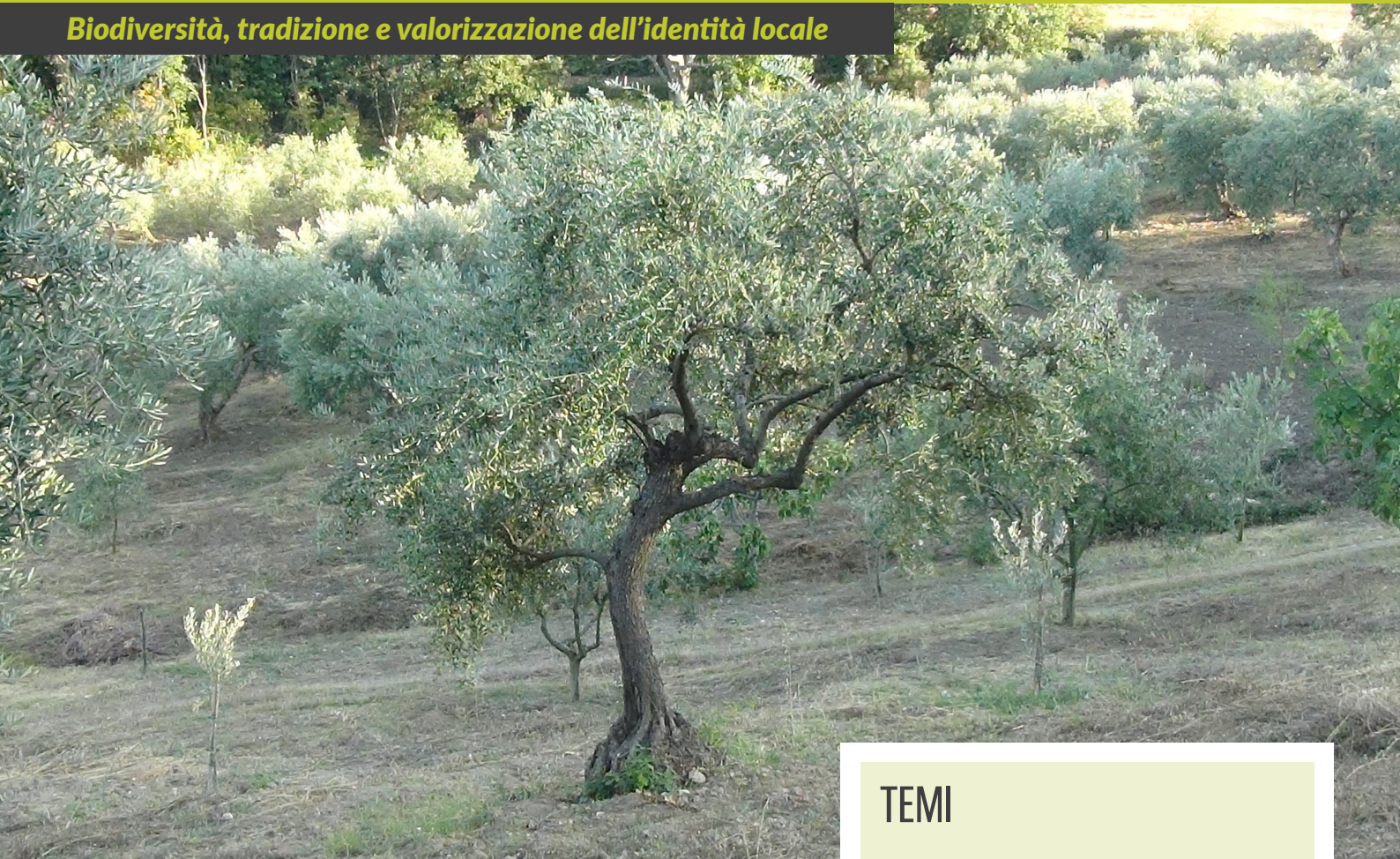


Lo “Sperone di gallo” e il progetto “Olio Nostrum”

Biodiversità, tradizione e valorizzazione dell'identità locale



Il progetto di valorizzazione di una particolare varietà di oliva da olio, la Sperone di gallo, è apprezzabile perché non investe solo quest'ultima ma l'intero territorio di produzione. L'aspetto più interessante del progetto, infatti, è dato proprio dall'azione complessiva di valorizzazione che, a partire da una caratteristica peculiare dell'area, quella della produzione olivicola, passa attraverso una particolare cultivar attorno alla quale catalizzare attenzioni e processi. L'unicità di questa varietà autoctona, di cui vengono riconosciute e certificate qualità nutrizionali e organolettiche, è la base di partenza, il punto centrale capace di catalizzare l'attenzione locale. Il processo avviato da una decina di anni dal Comune di Jelsi coinvolge infatti istituzioni, scuola e mondo scientifico, mondo produttivo e cittadini, in un percorso di rafforzamento e promozione dell'identità culturale locale, della sostenibilità della produzione e dell'intero territorio.

La varietà “Sperone di gallo” a Jelsi

Il territorio del Fortore è caratterizzato da una millenaria tradizione olivicola. Ancora oggi il paesaggio è chiaramente composto dalla macchia mediterranea, dai campi di frumento e ulivi, in molti casi con impianti centenari. La biodiversità olivicola in questo territorio è particolarmente ricca di varietà autoctone e non, impianti differenziati, piante di diverse forme e fattezze sono visibili nel composito paesaggio rurale.

TEMI

ECONOMIA E TERRITORIO RURALE

Progetti capaci di incidere sulla dimensione economica e sociale del contesto rurale nel quale vengono realizzati, ovvero progetti di diversificazione del reddito aziendale con offerta di servizi alla popolazione, al territorio o ad altri utenti, compresi progetti tesi a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali.

PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.



Una tra tutte caratterizza questi luoghi, lungo il corso del fiume Tappino, e in particolare l'area del Comune di Jelsi e dei comuni limitrofi, tra cui il Comune di Riccia. Si tratta della varietà Sperone di gallo, classificata come varietà autoctona. Il frutto ha un sapore erbaceo, piccante, che ricorda il gusto del pomodoro appena raccolto. La Sperone di gallo deve questo nome a una particolare caratteristica della drupa che quando si secca, ricorda nella sua parte più bassa, lo sperone di un gallo. Caratteristica anche nella sua forma irregolare, allungata, leggermente curva su un lato e convessa sull'altro. Gli alberi hanno un portamento molto esteso, di notevoli dimensioni, e una vita produttiva di circa 30 anni. Lo sperone di gallo ha una doppia attitudine ma è nella trasformazione che è in grado di esaltare al meglio tutte le sue qualità. È particolare anche perché, dopo la spremitura, l'olio è capace di conservare le stesse caratteristiche e sapore anche a distanza di un anno.

Il progetto

L'azione di valorizzazione coordinata dal Comune di Jelsi è cresciuta con il tempo coinvolgendo diversi soggetti qualificanti del territorio. Compresa l'importanza e l'unicità di questa varietà il Comune ha coinvolto dapprima la Facoltà di Scienze e tecnologie Agrarie dell'Università del Molise in una azione di studio e approfondimento della caratterizzazione varietale e delle radici socioeconomiche di questa coltivazione. Una volta analizzata, classificata e definite le caratteristiche di questa varietà autoctona, per l'attività di sensibilizzazione e promozione è stato coinvolto l'ARSAP (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo Rurale e della Pesca). La sua attività si è concentrata

sull'organizzazione di eventi, seminari e altre azioni di informazione, divulgazione e sensibilizzazione sulla qualità della cultivar rivolte a produttori e studenti. Si tratta di uno sforzo importante introdotto per far tornare in campo e in produzione questa particolare varietà che stava progressivamente riducendosi per estensione, soppiantata da altre varietà, meno pregiate, ma più produttive e remunerative.

Strategico ai fini del recupero della cultivar in via di estinzione è stato il coinvolgimento dell'Istituto Agrario di Riccia che ha avviato nel suo vivaio la propagazione che ha permesso di riprodurre e poi vendere le piantine di Sperone di gallo dando così luogo a un processo di diffusione della cultivar.

A partire dagli studenti dell'Istituto e grazie all'azione di comunicazione, molti produttori si sono riavvicinati a questa antica varietà locale e oggi possiamo definirli "agricoltori custodi". Questa azione congiunta che ha interessato progressivamente attori differenti è arrivata anche al largo pubblico attraverso la realizzazione di una manifestazione concorsuale, OlioNostrum che ha messo in competizione diversi produttori dell'area interessati alla produzione di olio di qualità. Negli ultimi anni l'olio prodotto con la varietà Sperone di gallo ha vinto diverse edizioni di OLIO NOSTRUM, una competizione molto partecipata nella regione Molise. La produzione di Olio monovarietale "Sperone di gallo" è ancora una realtà di nicchia e poco nota che meriterebbe maggiore fama, perché si tratta di preziosa e vivida testimonianza dell'immensa ricchezza della biodiversità del nostro Paese. Il progetto di valorizzazione dello Sperone di gallo è l'esempio di come un territorio può lavorare mettendo insieme le istituzioni, il mondo della ricerca, della scuola e dei servizi ma anche le imprese agricole e la popolazione locale in un'ottica di sviluppo e sostenibilità, mantenendo saldo il fattore identitario e di tipicità dei territori rurali.

A cura di Milena Verrascina **Gennaio 2022**

I numeri

Circa 40 aziende che conservano la Varietà "Sperone di gallo" (beneficiarie dei finanziamenti del PSR Molise 2014-20 Investimenti produttivi)

2 frantoi

2 vivai dell'area

2 aziende premiate per il miglior olio, varietà Sperone di gallo, nella competizione Olio Nostrum

Fonte: Intervista e sito internet