



Olio e territorio | **Molise**

L'olio degli antichi Romani

Fin dai tempi dell'Impero, l'olio molisano, in particolare della zona di Venafro, è famoso per le sue caratteristiche eccellenti

Testi di Fausto Borella

In queste pagine, i frantoi
e l'olio della ricca zona
molisana di **Venafro**



Se da Roma si scende verso sud e si volesse proseguire per la Puglia, passata la città di Frosinone, dove in lontananza si scorge la collina di Cassino, al confine con la regione Lazio, si entra in **Molise**, una piccola regione divenuta celebre e rinomata in tutti i continenti, oltre duemilaseicento anni fa. Conquistata dai **Sanniti** in epoca preromana, questa regione, la più piccola d'Italia dopo la Valle d'Aosta, fu conquistata dalle legioni di **Augusto** in alcune celebri battaglie, tra cui **Bojano**, **Isernia** e **Venafro**. Quest'ultima città era considerata da tutti la capitale dell'olio per eccellenza, ridente paese colonizzato dai romani che produceva un nettare dal profumo suadente e il gusto piccante. Storici, poeti e narratori, hanno raccontato del succo d'oliva che veniva spremuto; è grazie a **Marco Licinio**, di origine sannita ma originario di Venafro, che oggi esiste la varietà **Oliva Liciniana**. **Marco Terenzio Varrone** nel 37 a. C., racconta che l'olio di Venafro era incomparabile con altri oli dell'impero romano per bontà e profumi. **Marco Porcio Catone** nel *De Agricoltura*, per stimare l'esatto momento di raccolta delle olive, faceva riferimento a quelle del paese molisano. E infine solo per citare uno dei più grandi letterati dell'impero romano, **Plinio il Vecchio** stila una classifica degli oli più meritevoli e l'olio dell'agro di Venafro è nettamente il migliore, seguito dall'Istria e poi dalla zona di Bettica in Spagna. Oggi il territorio, dopo oltre venti secoli, ha subito molte trasformazioni e l'olivicoltura è divenuta più ornamentale che professio-

nale. Ci sono alcune realtà e soprattutto alcuni uomini, che con grande tenacia e determinazione continuano a produrre le loro varietà esportandole fuori dalla loro regione. La **Nera di Colletorto**, l'**Aurina di Venafro**, la **Gentile di Larino** o la **Paesana Bianca di Monteroduni** sono alcune varietà davvero autoctone, che riescono a dare grandi profumi ai piatti tipici della regione. Alcuni frantoi sono di ultima generazione e producono un olio di rara qualità; è il caso di **Bruno Mottillo** a **Larino** che con la sua cultivar autoctona **Gentile di Larino**, riesce a far conoscere profumi di erba tagliata e peperone giallo davvero intriganti. **Francesco Mastrangelo** a **Mafalda**, sempre in provincia di Campobasso, rende l'olio **Gentile di Mafalda** adatto a

tutti i piatti a base di pesce, perché non ha connotazioni aggressive, ma è equilibrato e saporito. **Pasquale Tamaro** ha ereditato quasi cento anni fa mille piante di olivo dal padre **Michele** e oggi a **Colletorto** imbottiglia un ottimo olio di varietà **Rumignana**, **Cazzarella** e **Oliva nera di Colletorto**. A **Termoli**, **Giorgio Tamaro** ha convertito l'azienda in biologica e il suo olio **Colle d'Angiò** riscuote ottimi successi in Italia e all'estero. Se davvero in Italia sono censite oltre 538 varietà olivicole, il Molise fa la sua parte da leone, avendo oltre dieci varietà indigene, che nessun'altra regione possiede. Motivo in più per continuare a impiantare e curare con passione questo frutto tanto bistrattato ma che sa dare grandi soddisfazioni.

