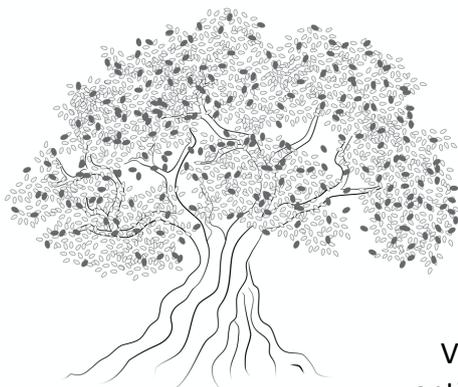


L'olio di Venafro



L'olio di oliva è un vanto assoluto dell'Italia ed è stato prodotto, conosciuto e apprezzato fin dai tempi dell'antica Roma. Gli antichi romani amavano i cibi prelibati che provenivano da ogni parte del Mediterraneo. Sulle tavole dei ricchi non potevano mancare il vino Falerno della Campania, il grano dell'Apulia, il miele greco del monte Imetto, il formaggio "Vatusicus" di latte vaccino¹ prodotto sulle Alpi e il "garum", la salsa di pesce salato, preparato in Spagna. Per quanto riguarda l'olio, secondo i romani il migliore proveniva da Venafro, ai piedi del massiccio delle Mainarde, in Molise. Gli autori antichi - Catone, Orazio, Varrone, Strabone, Plinio il Vecchio, Marziale e Giovenale - erano tutti concordi: l'olio di Venafro era il più

pregiato per bontà e profumo. Non solo, a quel tempo a Venafro la coltivazione dell'olivo raggiunse livelli tali da rendere questa città famosa in tutto il mondo allora conosciuto.

L'olio di Venafro nell'antichità era chiamato "Aurino", a causa del colore aureo, giallo oro, che lo caratterizzava. Si faceva con una particolare oliva che ancora oggi si chiama "Liciniana" in memoria di Marco Licinio che, secondo una leggenda, l'avrebbe importata nel suo paese intorno al IV sec. a.C. dopo un lungo viaggio forse dall'Asia Minore.

Vincenzo Cuoco, famoso scrittore e storico del 1800, nella sua opera "Platone in Italia", spiega che solitamente l'olivo non prospera distante dal mare; pertanto anticamente i popoli delle Mainarde erano costretti a comprare l'olio dagli abitanti delle terre vicine al mare. Questo finché Licinio, cittadino di Venafro, introdusse l'olivo nella sua patria. Dopo lunghe ricerche, tra le tante specie di questa utile pianta, ne trovò finalmente una capace di sostenere il freddo del posto.

Con il tempo questa pianta ha saputo adattarsi alle condizioni climatiche dei terreni di Venafro tanto da essere, ad oggi, considerata una varietà autoctona². L'olio, ottenuto dalla spremitura delle olive al giusto grado di maturazione, risultava di colore verde chiaro, tendente al giallo oro, da cui il nome di "Aurino", e con un profumo fruttato che lo rendeva particolarmente apprezzato.

Presso gli antichi romani, l'olio nella vita quotidiana era considerato un ingrediente indispensabile. Non si usava soltanto come condimento in cucina, ma anche per la cura del corpo, essendo considerato segreto di longevità³. Si narra inoltre che i profumieri della città di Capua si servivano dell'olio di Venafro per preparare i migliori profumi e unguenti da utilizzare soprattutto alle terme. Ma l'olio d'oliva era anche importante per la cura del corpo dei defunti. Infatti, negli scavi archeologici condotti in Molise sono stati ritrovati piccoli contenitori da olio profumato che veniva usato per l'unzione delle salme⁴.

Il paesaggio della Piana di Venafro è tutt'oggi dominato dalla presenza degli olivi secolari. Nel 2008 è stato istituito il Parco Regionale dell'Olivo di Venafro, la prima area protetta dedicata all'olivo, unica nel suo genere nel Mediterraneo. La sua creazione ha l'obiettivo di promuovere e conservare la coltivazione tradizionale dell'oliva. Le tecniche di raccolta sono ancora oggi quelle di un tempo per non danneggiare né la pianta né il frutto. La raccolta viene fatta a mano direttamente dalle piante e i frutti caduti spontaneamente per il vento o per soprappiù maturazione vengono invece lasciati a terra, per evitare di alterare il sapore e la qualità dell'olio. Entro massimo dodici ore dalla raccolta, le olive vengono portate al frantoio per la trasformazione finale in olio.

¹ vaccino: di vacca, di mucca

² autoctona: locale, originaria del posto

³ longevità: lunga vita

⁴ salme: corpi dei morti

Comprensione del testo

Segna con una X la risposta giusta

L'olio d'oliva a Venafro viene prodotto:

dal 1800

dal IV secolo a.C.

dal 2008

A Venafro la pianta dell'olivo è stata introdotta da:

Vincenzo Cuoco

Orazio

Licinio

La pianta dell'olivo a Venafro prospera perché:

si trova vicino al mare

è una varietà in grado di resistere
alle basse temperature

si trova lontano dal mare

L'olio di Venafro è chiamato "Aurino" perché:

ha il colore dell'oro

costa caro come l'oro

è prezioso come l'oro

Presso gli antichi romani l'olio di oliva era usato:

per la cura del corpo

solo in cucina

solo alle terme

L'olivo di Venafro:

è originario del posto

proviene dall'Asia Minore

proviene dalla Campania

"Platone in Italia" è:

il personaggio che ha por-
tato l'olivo in Italia

un libro scritto da Catone

un libro scritto da Vincenzo
Cuoco

Oggigiorno nella Piana di Venafro:

non si trovano più olivi

si trovano ancora olivi
secolari

si trovano olivi ma non si
produce più l'olio

Il Parco Regionale dell'Olivo di Venafro è stato creato:

al tempo degli antichi
romani

nei primi anni Duemila

un secolo fa

A Venafro le olive vengono raccolte:

dall'albero

da terra

da terra e dall'albero