

### Citta dell'Olio

□

Gli olivi secolari sono un patrimonio di inestimabile valore sia a livello ambientale che economico.

Gli impianti di tipo tradizionale, prevedono sestri ampi (generalmente 8x8) e sono situati in pianura e nella fascia pedemontana ove vengono coltivati utilizzando terrazzamenti di antichissima manifattura .

Tale fascia, si estende dalla località di Ceppagna ad ovest di Venafro, lungo le pendici del Monte Corno e S. Croce fino al comprensorio del comune di Pozzilli in agro "Tre Cappelle", per circa 5 Km di lunghezza .

La regione Molise per preservare questa importante area naturalistica ha approvato la legge regionale istitutiva del **Parco regionale dell'olivo di Venafro ( Legge 4 Novembre 2008 n.30)**

La tradizione millenaria della cultura dell'olivo e dell'olio a Venafro è attestata da un'ampia documentazione bibliografica al riguardo.

Vincenzo Cuoco, dal "Platone in Italia", tramanda la tradizione che ad introdurre la coltivazione dell'olivo a Venafro fu un

certo Licinio nel IV secolo a. C.

Dal suo nome è derivata la varietà "Liciniana", tanto famosa in epoca romana che altro non è che l'attuale "Aurina"

Si narra inoltre che i profumieri capuani (della città di Capua), si servivano dell'olio di Venafro per preparare i migliori unguenti e profumi. Giovenale nel nome stesso di Venafro intendeva l'olio in genere.

Il germoplasma olivicolo autoctono del venafrano è molto variegato e la varietà senza dubbio più importante è l'aurina

che occupa circa il 40% della superficie olivetata, a seguire le altre come la rossuola, la rotondella, gli olivastri e la pallante.

L'Aurina è una varietà da cui si ricava un olio pregiatissimo di colore giallo aureo (sembra che il nome derivi proprio da questa caratteristica) con riflessi verdi. Al gusto si presenta delicato ed armonioso con retrogusto leggermente piccante.

E' stata inserita inoltre come varietà principale per la produzione dell'olio D.O.P. Molise.

Oltre all'Aurina, possiamo trovare nei nostri oliveti altre varietà meno frequenti ma anch'esse importanti come la Rossuola (così chiamata perché rimane rossastra anche a maturazione)

, l'olivastro d'aprile, l'olivastro dritto (l'olivastro è la varietà di olivo che

nella zona che presenta il maggiore sviluppo vegetativo con un portamento maestoso),

la rotondella, la pallante, lo gnagnaro.

Una spinta importantissima allo sviluppo del settore ed al miglioramento della qualità dell'olio è stato certamente dato dall' ARSIAM (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Molise), che da anni è impegnata in tale settore ed in particolare nel miglioramento della qualità degli oli.

A questo proposito è stata realizzata anche a Venafro una sala Panel, frutto della collaborazione tra Regione Molise, Comune di Venafro ed ARSIAM, per la certificazione

dell'olio DOP.