La raccolta delle olive e la produzione degli oli in Agro Pontino

Secondo il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina), quest'anno, la raccolta delle olive, farà registrare un calo del 60% rispetto alla media annuale (250 mila quintali).

In pratica, come accadde due anni fa, si raccoglieranno poco più di 100 mila quintali, di cui 30 mila verranno destinati alla produzione di olive da tavola (Gaeta Dop e Itrana bianca) e il resto verrà molito. Ma gli oli (13 mila e 300 quintali) che verranno ricavati raggiungeranno una qualità superiore a quella dell'anno passato: saranno ricchi di polifenoli, antiossidanti naturali, e così l'equilibrio tra l'amaro e il piccante sarà perfetto.

> *"A provocare questo ennesimo calo – spiega l'agronomo Alberto Bono, vicepresidente del Capol – sono stati i cambiamenti climatici degli ultimi anni. L'olivicoltura locale, grazie alle condizioni di clima asciutto e soleggiato dei mesi da febbraio ad aprile, nonché da una generalizzata e abbondante fioritura – ha precisato l – faceva presagire una buona annata. Purtroppo però le allegagioni non sono state buone a causa di fattori ambientali e fitopatologici, da indagare con attenzione. È stata riscontrata una maggiore incidenza dell'occhio di pavone che in alcuni casi ha provocato il disseccamento delle mignole e della cercosporiosi che ha provocato l'ingiallimento delle foglie con la conseguente caduta delle stesse. Tali cause hanno compromesso la produzione in particolar modo per la nostra varietà Itrana più suscettibile a tali patologie".*

"A fine giugno poi – ha ricordato Centauri, presidente del

Capol – il caldo eccessivo ha provocato una cascola delle piccole olive dove c’è stata la fioritura tardiva. Il forte caldo estivo, al di sopra delle medie stagionali, anche se ha ridotto notevolmente l’attacco della mosca olearia, ha causato un raggrinzimento delle olive con la conseguente cascola specie nelle aree più siccitose della provincia. La nostra varietà Itrana, inoltre, sta risentendo notevolmente dell’aumento delle temperature medie annuali che non consentono di raggiungere un adeguato fabbisogno in freddo necessario per la differenziazione delle gemme a fiore e per la fertilità del polline e degli ovari”.

Circa il calo della raccolta, Centauri chiede di fare attenzione alle sue conseguenze: “Le mancate produzioni di questi ultimi anni stanno provocando in alcune zone delle nostre colline la presenza di oliveti abbandonati e trascurati. Il recupero di queste zone deve diventare una delle priorità, sia per la valorizzazione idrogeologica e paesaggistica del territorio sia per la richiesta in continuo aumento da parte dei consumatori di olio extra vergine d’oliva di qualità. Occorre adottare soluzioni adeguate poiché l’abbandono potrebbe interessare numerosi oliveti (in dieci anni nel Lazio il numero delle aziende olivicole è sceso del 39%, censimento 2020) con conseguenze negative non solo sotto l’aspetto economico e occupazionale, ma anche sotto l’aspetto idrogeologico e ambientale. Circa l’aspetto economico, da ricordare che nell’Agro Pontino il settore è caratterizzato da due prodotti di alta qualità: l’olio Dop Coline Pontine e l’oliva da mensa Gaeta Dop”.

Pane con le noci

Pane con le noci, buono da mangiare a tavola, come merenda o per farci i panini alle feste.



Pane con le noci

- 1/2 Kg di farina
- 300 ml di acqua
- 1/2 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 25g di lievito di birra
- 150g di noci
- tre cucchiai di olio di oliva

Mettere tutti gli ingredienti, impastare fino a rendere il tutto omogeneo e mettere a lievitare per tre ore, cuocere a 200 gradi per 30 minuti.