

## Molise, un'olivicoltura tutta all'insegna del biologico e della sostenibilità

Siamo solo all'inizio di una campagna di raccolta delle olive che, in Italia e nel Molise, si preannuncia altamente positiva sia per quanto riguarda la quantità che la qualità.

Previsioni belle che, se confermate, devono servire a vedere (ce n'è bisogno) con ottimismo il futuro di questo comparto fondamentale per la nostra agricoltura e, non solo, anche per quel tesoro unico che è il bene comune territorio. Il futuro ha, come si sa, bisogno di idee e di progetti, di risorse necessarie perché l'ottimismo si trasformi in fatti positivi per tutti, i protagonisti per primi, quali sono gli olivicoltori e i frantoiani, gli stessi consumatori che dall'olio extravergine di oliva ricevono una risposta altamente positiva alla propria salute.

Il Molise è terra d'olio da sempre e, con il suo olio di Venafro, è la terra che, ai tempi della Roma imperiale, ha dato più immagine agli olivi e oli italiani. Riportare alla memoria una fama è importante, ma non sufficiente per far vivere un successo ai territori che esprimono, insieme con questo storico stupendo testimone, ben altri 18 varietà autoctone, tra cui spicca l'olivo autoctono molisano più diffuso, il "**Gentile di Larino**".

L'olio extravergine "**Molise**" Dop, è, delle cinque eccellenze Dop e una Igp, la sola indicazione geografica interamente molisana, con le varietà "**Gentile di Larino**" e "**Aurina**" prevalenti sulle rimanenti 17 varietà, l'insieme del patrimonio di biodiversità olivicola molisana. Un tesoro speciale, questo patrimonio di biodiversità, che vede l'Italia, con le sue **592 varietà** autoctone, raddoppiare quello del resto del mondo. Un patrimonio fondamentale per il mercato di oggi e, ancor più, di domani, nel momento in cui la diversità sarà sempre più oggetto di desiderio, soprattutto dei ricchi nuovi consumatori.

E' la "**Gentile di Larino**", la regina dell'olivicoltura molisana, visto che la rappresenta per quasi un terzo e, come tale, ha tutto per essere la motrice del treno "**olivo e olio del Molise**".

Ciò è possibile se si ha la capacità di:

1. raccogliere a unità il vasto territorio di origine della varietà "**Gentile di Larino**", per renderlo un modello unico all'insegna del biologico e della sostenibilità;
2. cogliere le opportunità offerte dal mercato, sempre più globale, e dare la giusta risposta alla domanda, in costante e forte crescita, di olio extravergine di oliva biologico, e, non solo, anche Dop, a significare l'origine e la garanzia della qualità. In tal senso la possibilità di dare un grande contributo alle funzioni e ruolo del **Distretto BioMolise** -



**Laghi Frentani** e del Consorzio "**Tump**", nato, quest'ultimo, per la promozione sociale e economica dell'intero territorio molisano. In particolare per lo sviluppo di un turismo sempre più di attualità qual è quello del benessere e della salute, cioè la ricerca di luoghi e strutture capaci - con la sostenibilità, la qualità del cibo e dell'ospitalità - di dare le risposte al bisogno di relax, salute, star bene sotto l'aspetto sia fisico che psicologico;

3. rendere protagonisti gli olivicoltori e i frantoiani rilanciando l'associazionismo e la cooperazione quali strumenti indispensabili di coinvolgimento e partecipazione alla programmazione del comparto e, anche, dell'agricoltura in generale. Attori, con pari dignità, della filiera olio e non soggetti al servizio dell'industria di trasformazione e del commercio. Sta qui il rilancio del ruolo proprio delle organizzazioni professionali e cooperative, che è quello di rispetto della dignità dei propri associati e di assicurare loro, partecipando alle scelte politiche e programmatiche che le istituzioni mettono in campo, un reddito adeguato. Il primo obiettivo è quello di riportare l'agricoltura al centro di uno sviluppo economico che ha come fine la salvaguardia e tutela dei valori del territorio, e, insieme, la valorizzazione delle sue risorse, a partire dalla terra e la sua fertilità.
4. Definire, con le istituzioni ai vari livelli di programmazione, strategie di marketing necessarie per conquistare i mercati e vincere le forti concorrenze. Una conquista che serve, per dare ai prodotti nuovi sbocchi e ai produttori quel valore aggiunto che non hanno mai avuto, essenziale per avere un reddito equo. Un reddito importante per programmare le attività dell'azienda ed assicurare ad essa il domani. Un'azienda, in pratica, libera dalle offerte di elemosine e dai ricatti, che sono tanta parte delle ragioni dell'invecchiamento nelle campagne, dell'abbandono da parte di bravi produttori e dell'ancora scarsa domanda dei giovani a vivere la campagna e l'agricoltura.

La richiesta, per dare ancora più forza di immagine all'olio della varietà "Gentile di Larino" ed al suo territorio, di due nuove Dop, una proprio "Gentile di Larino" e l'altra "Aurina di Venafro o Venafro", da affiancare alla Dop "Molise" evo, già riconosciuta.

**Pasquale Di Lena** - ideatore e promotore delle Città dell'Olio - Presidente onorario