



INDICE

| ARGOMENTO  | PAGINA |
|--|--------|
| L'AREA GEOGRAFICA INTERESSATA-----   | 3      |
| DESCRIZIONE DEL TERRITORIO -----   | 4      |
| LE CARATTERISTICHE GEO-PEDOLOGICHE E CLIMATICHE -----  | 5      |
| LE CARATTERISTICHE STRUTTURALI DELL'AGRICOLTURA -----  | 6      |
| NOTIZIE STORICHE SUL PRODOTTO -----  | 8      |
| CENNI SULL'ORIGINE E STORIA DELL'OLIO DI OLIVA "TERRE<br>AURUNCHE" -----   | 8      |
| ORIGINE, STORIA E DIFFUSIONE DELL'OLIO DI OLIVA "TERRE<br>AURUNCHE" NELLA ZONA -----   | 9      |
| L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "TERRE AURUNCHE",<br>CARATTERISTICHE E SPECIFICITÀ -----   | 11     |
| ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME TRA L'OLIO DI OLIVA<br>"TERRE AURUNCHE" E LA ZONA -----  | 13     |
| ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME TRA L'OLIO DI OLIVA<br>"TERRE AURUNCHE" E L'AMBIENTE GEOGRAFICO E PEDO-<br>CLIMATICO INTERESSATO ----- | 14     |
| L'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE" NELLA CULTURA, NEL<br>FOLKLORE E NEGLI USI DELL'AREA -----  | 15     |
| L'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE" NELLA GASTRONOMIA<br>TRADIZIONALE DELLA ZONA -----  | 16     |
| BIBLIOGRAFIA -----   | 18     |
| DOCUMENTAZIONE STORICA ALLEGATA -----  | 19     |

## **L'AREA GEOGRAFICA INTERESSATA**

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "TERRE AURUNCHE" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Caserta, nei territori olivetati idonei alla produzione di olio compresi nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Caianello; Carinola; Cellole; Conca della Campania; Falciano del Massico; Francolise; Galluccio; Marzano Appio; Mignano Monte Lungo; Mondragone; Rocca D'Evandro; Roccamonfina; San Pietro Infine; Sessa Aurunca; Sparanise; Teano e Tora e Piccilli.

L'area geografica interessata è estesa complessivamente 768,72 chilometri quadrati (pari al 29% dell'intero territorio provinciale che ammonta a circa 2.639 chilometri quadrati), ed è così distribuita:

| <b>COMUNE</b>        | <b>KMQ</b>    |
|----------------------|---------------|
| Caianello            | 15,63         |
| Carinola             | 63,71         |
| Cellole              | 35,00         |
| Conca della Campania | 26,60         |
| Falciano del Massico | 42,00         |
| Francolise           | 40,75         |
| Galluccio            | 31,95         |
| Marzano Appio        | 28,24         |
| Mignano Monte Lungo  | 52,94         |
| Mondragone           | 54,42         |
| Rocca d'Evandro      | 49,46         |
| Roccamonfina         | 30,94         |
| San Pietro Infine    | 14,10         |
| Sessa Aurunca        | 163,09        |
| Sparanise            | 18,73         |
| Teano                | 88,63         |
| Tora e Piccilli      | 12,53         |
| <b>Totale</b>        | <b>768,72</b> |

La sua perimetrazione è quella riportata sinteticamente nella seguente figura:

## perimetrazione della d.o.p. "terre aurunche"



### **DESCRIZIONE DEL TERRITORIO**

Il territorio che delimita la perimetrazione della Denominazione di Origine Protetta dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" è situata nella parte nord della provincia di Caserta ed è tutta baricentrata attorno al vulcano spento del Roccamonfina.

I suoi confini sono a nord con la provincia di Latina, della Regione Lazio, a sud con i comuni dell'area aversano-casertana ad est con i comuni dell'area del Monte Maggiore e del Matese e ad ovest con il Mar Tirreno.

Come detto tutta l'area è baricentrata attorno al vulcano spento del Roccamonfina pertanto il territorio è caratterizzato da una orografia tipica delle colline vulcaniche, è presente anche una pianura (la piana di Sessa Aurunca) di origine alluvionale e generatasi lungo il corso del fiume Garigliano. La catena del Monte Massico fa parte del territorio della D.O.P. "TERRE AURUNCHE" e conferisce uniformità e contiguità alle colline del Roccamonfina ai terreni che trovano sito lungo le sue pendici.

Tutta quest'area rappresenta le "TERRE AURUNCHE".

### ***LE CARATTERISTICHE GEO-PEDOLOGICHE E CLIMATICHE***

L'area interessata dalla perimetrazione della D.O.P. dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" è tutta situata, comprendendolo, il massiccio vulcanico del Roccamonfina.

Tale area era in passato il territorio abitato dagli Aurunci, popolo appartenente al ceppo indo-europeo stabilitosi nella parte alta della Campania e nella parte bassa del Lazio. Non ancora è ben chiaro se gli Aurunci siano identificabili con gli Ausoni (*in tal caso varrebbe la tesi che il nome "aurunci" sia frutto di un rotacismo della "s" della parola "ausonici" in "auronici" e da qui "aurunci"*) oppure se siano una loro tribù seppur vasta. In quest'ultimo caso gli Ausoni di Suessa erano gli Aurunci, gli Ausoni di Cales erano gli Osci, ecc..

Comunque sia si suppone che essi dalle coste penetrarono all'interno e più tardi, quasi all'età del ferro, prima della espansione dei sanniti, erano presenti in tutta la Campania.

Il massiccio vulcanico del Roccamonfina, ormai estinto, rimane determinante nella caratterizzazione della pedogenesi locale poiché tutti i terreni agrari, in particolar modo quelli collinari, sono derivati dalla disgregazione delle colate e delle eruzioni piroclastiche avvenute in età pleistocenica.

Geologicamente i terreni presenti, al disotto di una breve coltre di alterazione e fino a notevole profondità, come ricostruibile dalle osservazioni di superficie, sono prevalentemente costituiti da pozzolane e sabbie vulcaniche miste a pomici e frammenti lavici con livelli di lave tefritiche e leucitiche di età pleistocenica, provenienti dai centri di emissione del complesso vulcanico del Roccamonfina.

Tale genesi ha generato terreni particolarmente dotati di tutti i macroelementi essenziali a qualsiasi coltura agraria, la presenza inoltre di un discreto corredo di microelementi, fanno di questi terreni un substrato particolarmente adatto alla coltivazione dell'olivo rendendo i prodotti da questa derivati particolarmente pregevoli e ricchi di sostanze polifenoliche.

L'eruzioni di materiali piroclastici avvenute nell'età pleistocenica erano di enorme dimensione e portata, si ricorda infatti che il complesso vulcanico del Roccamonfina è un relitto vulcanico tra i più estesi d'Europa, sicuramente il più polimorfo. L'influenza delle sue bocche eruttive arrivavano sino ai versanti nord del massiccio del Monte Maggiore, mentre la catena dei Monti Aurunci, posta immediatamente a nord del massiccio vulcanico, e il massiccio del Matese ha avuto origine postuma all'attività del Roccamonfina: le caratteristiche pedogenetiche di questi due gruppi montuosi sono infatti ben diverse da quelle

sorte sui materiali lavici del Roccamonfina, si tratta infatti di gruppi a prevalente determinazione carsica i cui terreni agrari derivati hanno ben diverso corredo nutrizionale.

Tale considerazione sulla pedogenesi del territorio ha avuto non poca importanza nella determinazione della perimetrazione dell'area interessata la D.O.P. in questione: oltre alla coltura di olivo prevalente, si è tenuto conto anche della particolare ricchezza dei suoli agrari caratterizzati da questa matrice di omogeneità al fine di una espressione produttiva omogenea in termini qualitativi prima e quantitativi poi.

Non ultima infine la pedogenesi disgregativa passata e futura di questi terreni ne hanno caratterizzato ulteriormente l'omogeneità.

L'analisi geomorfologica dell'area ha messo in evidenza infatti l'assenza, lungo i versanti delle alture presenti, di forme del pendio legate all'essersi verificati nel passato episodi di fenomeni franosi o di evoluzione particolarmente accelerata, tantomeno esistono segni significativi che lascino supporre un suo probabile verificarsi in un immediato futuro.

Le acque superficiali perciò defluiscono lungo direttrici preferenziali naturali che non apportano cambiamenti o situazioni di crisi ai versanti interessati, inoltre il loro movimento attuale è tale da non lasciar presupporre modifiche al deflusso delle acque sotterranee, in quanto la falda va ricercata, per le caratteristiche idrologiche dell'area, a notevoli profondità.

Relativamente al clima vi è da dire che esso è quello caratteristico della collina mediterranea, con estati calde ma non umide ed inverni miti, esso favorisce lo sviluppo della flora tipica della macchia mediterranea.

Le temperature oscillano tra i + 35° e -2°, eccezionalmente si verificano gelate invernali, sono rare le grandinate e le neviccate, ad eccezione delle alture corrispondenti alla vetta del vulcano Roccamonfina dove quasi tutti gli anni si verificano precipitazioni nevose non tali però da permettere la definizione di questa come stagione invernale.

Le precipitazioni sono concentrate nel periodo ottobre-gennaio anche se spesso si verificano precipitazioni nei mesi primaverili. In estate sono frequenti temporali pomeridiani soprattutto in presenza di alte temperature che determinano una eccessiva evaporazione dei corsi d'acqua e del mare che condensano soprattutto in corrispondenza delle colline.

I venti sono moderati e periodici: quelli invernali spirano prevalentemente in direzione Nord – Sud, mentre quelli estivi Ovest – Est.

L'umidità della zona non è elevata, raramente si possono verificare episodi nebbiosi soprattutto nei mesi invernali. L'umidità dei siti vallivi è un po' più elevata di quella di tutta la zona ciò a causa di fenomeni di ristagno localizzati e soprattutto di scarsa ventilazione, tali siti sono sicuramente più freschi soprattutto nei mesi estivi.

### ***LE CARATTERISTICHE STRUTTURALI DELL'AGRICOLTURA***

L'agricoltura delle terre aurunche è la tipica agricoltura delle colline mediterranee ove trovano posto e sviluppo le colture tipiche di questi areali.

Inanzi tutto vanno distinte le colture specializzate ed intensive delle zone pianeggianti dove gli investimenti colturali e lo sfruttamento del territorio sono alquanto elevati, anche grazie alla

particolare fertilità che ha dato sin dal tempo dell'antichità romana l'appellativo anche a questa zona di "Campania felix".

In queste aree possiamo trovare: frutteti specializzati ed intensivi con produzioni anche significative sia di drupacee che di pomacee, tra queste sta trovando molto sviluppo la coltura della mela annurca che di recente ha avuto il riconoscimento comunitario; ed anche colture erbacee da reddito specialmente laddove è particolarmente disponibile acqua, ciò è caratteristico della zona pianeggiante che, essendo di origine alluvionale, ha una falda idrica abbastanza superficiale. Le colture erbacee sono destinate prevalentemente all'alimentazione zootecnica – *sono abbastanza diffusi gli allevamenti di bufale per la produzione del latte necessario alla produzione della "Mozzarella di bufala campana d.o.p"* -. In queste zone le aziende hanno dimensioni medie abbastanza ragguardevoli, la polverizzazione che ha caratterizzato l'evoluzione fondiaria dei terreni nel passato si sta in parte riassorbendo grazie a nuove aggregazioni immobiliari. Le aziende agricole di pianura sono perciò caratterizzate da dimensioni e fatturati che le pongono in una condizione economica generale di tranquillità.

Discorso inverso invece va fatto per le aziende che si trovano nella collina; qui abbiamo maggiori difficoltà strutturali come: la oggettiva difficoltà di accesso ai fondi che talvolta è addirittura impossibile, la scarsa disponibilità idrica che depaupera ulteriormente la suscettività dei fondi ed anche talvolta la problematica viabilità intrapoderale. Tali aspetti hanno nel tempo determinato un abbandono dei terreni agrari marginali di collina, tali motivi hanno anche ostacolato la riaggregazione fondiaria successiva alla polverizzazione che anzi continua a verificarsi a causa di pratiche successorie poco accorte.

È in queste situazioni e condizioni che troviamo i terreni collinari particolarmente vocati e destinati all'olivicoltura per la produzione dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE".

Si tratta di aziende di dimensioni medio piccole per lo più, e spesso bastevoli alla produzione di olio destinato al consumo familiare. Tuttavia l'esperienza positiva di qualche coraggioso e lungimirante imprenditore che, o in coltura specializzata integrale oppure in coltura specializzata integrata ad altre colture collinari da reddito (uva da vino D.O.C.), ha cominciato ad avere dei risultati commerciali e di immagine interessanti, grazie anche alla qualità del prodotto che è decisamente notevole.

A seguito di ciò si sono verificati episodi di riaggregazione fondiaria che ha portato ad un incremento delle dimensioni di queste aziende significativo. Ciò contrasta apparentemente con la tendenza del luogo, in effetti si parla di apparente contrasto perché le aziende che nascono dopo tali episodi sono aziende sane consapevoli delle difficoltà cui vanno incontro e con una mentalità completamente nuova e decisamente giusta per affrontare le nuove regole del mercato. Si tratta per lo più di neo imprenditori agricoli che vengono da altre esperienze e da altre realtà economiche che rappresentano validi esempi di realtà imprenditoriali per gli altri operatori che decidono di muoversi in questo settore in maniera analoga.

## NOTIZIE STORICHE SUL PRODOTTO

### **CENNI SULL'ORIGINE E STORIA DELL'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE"**

L'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" deve essere prodotto con olive provenienti per almeno il 60% dalla locale cultivar "SESSANA". L'origine di questa cultivar non è nota, ma con questo nome è comunque abbastanza diffusa nei territori dei comuni di Sessa Aurunca, Carinola, Galluccio e Falciano del Massico ove da sola costituisce la maggior parte degli oliveti. Negli altri comuni del territorio è conosciuta con altri sinonimi alcuni dei quali discendono dalla stessa radice.

Nella zona di San Pietro Infine all'epoca dei romani esisteva una cultivar denominata "LICINIA".

L'olio fu una componente basilare dell'alimentazione dei Romani e venne utilizzato anche per usi diversi da quello alimentare, quali la medicina, la cosmesi e l'illuminazione. Ciò spiega le quantità ingenti di olio che giungevano a Roma dai paesi conquistati; è stato calcolato che un cittadino romano consumava due litri di olio al mese.

Esistevano diverse qualità di olio: il migliore era l'olio vergine, o di prima spremitura "*oleum flos*", dal costo molto elevato, l'olio di seconda qualità "*oleum sequens*", più economico; ed infine un olio di qualità ordinaria "*oleum cibarium*".

Con la denominazione di "*oleum flos*" si indicava spesso l'olio che proveniva dalle zone aurunche e limitrofe: il **Marchese Grimaldi** nell'opera intitolata "*Istruzioni sulla nuova manifattura dell'olio introdotta in Calabria*", dice:

*«La maniera dell'uliva più apprezzata presso gli antichi era quella che essi chiamavano Liciniana, ...».*

Possiamo ritenere che l'autore certamente si riferisse in generale all'olio della zona ed in particolare a quello prodotto nel territorio dell'antica *Ad Flexum*, località posta lungo la Via Latina, corrispondente all'attuale San Pietro Infine, Comune a nord del perimetro della che rientra nel territorio della D.O.P "TERRE AURUNCHE".

È molto probabile, infatti, che la metodologia "*liciniana*" di cui parla il marchese Grimaldi sia riferita alla lavorazione delle olive che all'epoca identificavano la varietà denominata "LICINIA", nome ancora utilizzato nella zona di San Pietro Infine per la cultivar di olivi totalmente diffusa sul territorio in questione e sinonimo della cultivar "SESSANA" o "CICINELLA".

È indubbio infatti che tale denominazione abbia la stessa radice glottologica della cultivar denominata in altre zone del perimetro a D.O.P. "CICINELLA". Non è azzardato affermare che da "*licinia*" si possa essere arrivati a "*cicinella*" attraverso "*cicinia*" "*ciciniella*", e quindi "*cicinella*" che è appunto un attuale sinonimo della cultivar "Sessana".

Testimonianze della lavorazione delle olive per l'estrazione di olio le ritroviamo già dal periodo tardo repubblicano (50 a.c. – 50 d.c.) a Francolise dove in una villa rustica sono state trovate tracce di un impianto per la molitura delle olive (*foto allegate*).

Successivamente all'epoca dei Romani l'olio ha sempre avuto importanza fondamentale per l'economia delle Terre aurunche, per molto tempo esso è stato anche utilizzato come fonte



economica di scambi commerciali e la determinazione del suo prezzo è stata ritrovata dentro i libri mercuriali anonimi comunali alcuni di questi risalenti ai primi anni del XIX secolo.

### **ORIGINE, STORIA E DIFFUSIONE DELL'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE" NELLA ZONA**

Come si affermava nel capitolo precedente l'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" deve essere prodotto con olive provenienti per almeno il 60% dalla locale cultivar "SESSANA" conosciuta anche con diversi sinonimi tra i quali "LICINIA", "CICINELLA", "OLIVASTRO" e "SESSANELLA".

La cultivar "SESSANA" è una cultivar evidentemente autoctona, inserita negli elenchi delle cultivar riconosciute dall'ex AIMA ora AGEA. È varietà molto produttiva, apprezzata soprattutto per la resa (arriva sino al 27 %) e la qualità dell'olio.

L'origine di questa cultivar, come già detto, non è nota, ma con questo nome è diffusa nei territori dei comuni di Sessa Aurunca, Carinola, Galluccio e Falciano del Massico. Negli altri comuni del territorio è conosciuta con altri sinonimi: la già citata "LICINIA" di San Pietro Infine, "OLIVASTRO" nel Comune di Teano, ecc.

Il principale volano economico per gli scambi commerciali della zona aurunca tra città e campagna, è da sempre stato il mercato settimanale del giovedì di Sessa Aurunca, che si può far risalire alle "*nundinae*" di epoca romana.

Lo ritroviamo in epoca moderna riconfermato nei privilegi e negli statuti cittadini della **Regina Giovanna I**, da **Ladislao** e dai duchi spagnoli.

Il mercato del giovedì forniva l'occasione per la vendita dei prodotti agricoli di cui è sempre stata ricca la zona: vino, granaglie, mozzarella e certamente l'olio.

Diverse sono le testimonianze dell'importanza dell'olio nell'economia aurunca.

Un documento molto antico, datato 19 febbraio 1317, parla di concessione in feudo da parte di **Roberto d'Angiò**, Principe della Provincia di Capua, a **Capuano di Sessa** - giudice della Corte e suo fedele consigliere personale - di una serie di beni immobili, compresi i diritti di vassallaggio, il cui maggior valore è attribuito ad una casa con un frantoio, valutati insieme 15 tari. Tutti i beni dati in feudo all'epoca del documento erano occupati e posseduti da **Giovanna**, vedova dell'illustre **Taddeo de Matricio** da Sessa. Una libera traduzione del testo in latino è la seguente:

*"Noi Roberto [d' Angiò], per grazia di Dio, Re di Gerusalemme e di Sicilia, Principe della provincia di Capua e Conte di Forcalqueri e di Piedimonte, con la presente disposizione rendiamo noto tanto ai contemporanei quanto ai posteri che abbiamo stimato di dover concedere in feudo secondo il criterio stabilito della donazione i beni immobili con i vassalli esistenti in Sessa e nelle sue pertinenze, i quali appartennero al defunto traditore Andrea di Maranola e che al presente son occupati e posseduti da Giovanna, vedova del cavaliere Taddeo de Matricio di Sessa in seguito alla di lui morte, a Capuano di Sessa, giudice della Corte, vicario del Regno di Sicilia, consigliere familiare e nostro diletto fedele, e ai suoi eredi in perpetuo, dopo la morte della citata Giovanna. [...]*

*I beni predetti insieme con i vassalli e le loro rendite annuali sono questi:*

*una casa con un frantoio, 15 tari;*  
*inoltre un terreno nel luogo detto li Casalini, 12 tari;*  
*inoltre un terreno nello stesso luogo, 5 tari;*  
*inoltre un terreno nel luogo detto all'acquaro, 10 tari;*  
*inoltre un terreno nel luogo detto all'acqua sana, 7 tari;*  
*inoltre un terreno nel luogo detto all'acquara, 12 tari;*  
*inoltre una casa con un pezzo di terra nel luogo detto a Cardatis, 5 once;*  
*inoltre un terreno presso il fiume dove si dice a Limata, 9 tari;*  
*inoltre un mulino nella valle di Torallo, 1 oncia;*  
*inoltre un uliveto dove si dice Corigliano, 10 tari;*  
*inoltre un terreno nel luogo dove si dice Toralto, 10 tari;*  
*inoltre, sempre lì, un terreno, 7 tari e mezzo;*  
*inoltre 13 vassalli in Sessa che sono tenuti a pagare ogni anno 20 tari e mezzo.*  
*A testimonianza di questa donazione abbiamo comandato di scrivere la presente lettera e di munirla del sigillo pendente della Maestà Nostra*  
*Data a Napoli, per le mani dell'ufficiale Bartolomeo di Capua, logotheta e protonotaro del Regno di Sicilia, nell'anno dei Signore 1317, nel giorno 19° di febbraio, quindicesimo dell'Indizione, ottavo dei Nostro Regno.”*

Si evince palese che agli oliveti ed alla lavorazione delle olive veniva dato un particolare valore, sicuramente superiore a quello degli altri terreni.

Nel '500 lo storico sessano **don Lucio Sacco** nel suo discorso “istorico” stampato in Napoli nel 1640 da Ottavio Beltrano, a pag. 141 parlando del territorio di Sessa, dopo aver descritto l'abbondanza di ogni sorta di alimenti e vino, espressamente afferma:

*“...celebre altresì è la rendita delle ulive poiché quando è buono il raccolto dell'Oglio ascende a ducento mila Stara e più che perciò (oltre il bisogno del paese) ne da grazia a Napoli, ai suoi casali, ad Auersa e Capoa, ed altri luoghi della Provincia, e ne cava circa centonovantamila docati per ogni volta...”*

L'importanza dell'olio nell'economia aurunca ha sempre assunto una posizione di primaria attenzione rispetto a tutte le altre attività agricole. Ne è testimone un intero volume manoscritto - probabilmente in uso a qualche amministrazione ecclesiastica - utilizzato come registro contabile e conservatore dei contratti d'uso e dei relativi trasferimenti, dove le descrizioni toponomastiche e le scritture contabili sono distinte in due sezioni “*territori et oliveti*”.

Nel manoscritto troviamo registrazioni di movimenti di possesso datati sin dal 1680. Ciò testimonia il valore specifico ed esclusivo dedicato a questa coltivazione.

Nel corso del 1700 l'altro storico aurunco **Tomaso De Masi** nel capitolo: “*Di Sessa nel suo stato presente*”, riferisce:

*“ ..vi si ricava ogni anno una fertilissima raccolta di ogni sorta di vettovaglie, di più specie di vini e di ottimo olio...”*.

In una cronaca del 1800 scritta dal medico **Angelo Triego** viene espressamente detto parlando della carestia del 1763 che:

al “...22 novembre 1763 giorno di lunedì a notte fece una gran quantità di neve con strepitoso vento che rovinò tutti gli uliveti e la suddetta neve durò tanto alla città quanto alli casali più di dieci giorni e ... fu il danno fatto alle olive più di centomila ducati tra Sessa e Casali che molti uliveti li ridusse a terra...”.

Nei libri anonari relativi alle rilevazioni mercuriali del Comune di Sessa Aurunca sono annotati, sin dai primi anni del XIX secolo, i prezzi relativi agli scambi commerciali al fine di rendere anche noti i valori nell’eventualità di scambi in natura. L’olio di oliva veniva misurato “*allo stajo*” o “*staja*”, locale unità di misurazione della capacità dei contenitori dell’olio pari a 11 litri, è una delle rilevazioni sistematicamente presente durante tutto l’anno.

### **L’OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “TERRE AURUNCHE”, CARATTERISTICHE E SPECIFICITÀ**

L’olio extra vergine di oliva “TERRE AURUNCHE” appartenendo alla categoria degli oli vergini qualità extra dovrà necessariamente rispettare i requisiti previsti dalla legislazione vigente per questi olii. Pur tuttavia la disciplina di produzione dell’olio extra vergine di oliva “TERRE AURUNCHE” prevede delle restrizioni rispetto alla normativa. Ciò al fine di dar giustizia alla qualità che si riesce ad esprimere sul territorio interessato.

I parametri di riferimento sono pertanto i seguenti:

#### **colore: giallo oro fino al verde intenso.**

Ciò è il risultato delle diverse epoche di raccolta delle olive; olive raccolte ad una invaiatura appena accennata danno luogo ad olii verdi intensi ricchi di clorofilla, mentre olii derivati da olive raccolte mature danno luogo ad olii più gialli. Le condizioni e le epoche di raccolta variano a seconda della cultivar che si raccoglie: ad esempio la cultivar “Sessana” raccolta acerba produce un olio molto verde ricco in clorofilla e polifenoli, ma non altrettanto ricco di flavour. La cultivar “Itrana” – cultivar secondaria che può concorrere sino al 30% del prodotto – viene raccolta verde; in questa condizione essa esprime il massimo pregio sia in termini di colori che di profumi.

#### **odore: fruttato da leggero a media intensità con sentori di carciofo e a volte anche di mandorla.**

Anche qui vale quanto detto per il colore: il verde della clorofilla è associato a profumi di fruttato medio, mentre il giallo si associa ad un fruttato più leggero. La cultivar “Sessana” se raccolta ad un buon livello di invaiatura (al massimo media) con un corredo fenolico i tutto rispetto marca l’olio che ne deriva con spiccate note erbacee caratterizzate da sentori di carciofo, tali sentori virano verso il mandorlato man mano che l’invaiatura si trasforma in piena maturità, in tal caso il corredo fenolico diminuisce evolvendo l’olio verso una maggiore morbidezza con fruttature più leggere profumi più maturi.

#### **sapore: fruttato, armonico, vellutato talvolta con retrogusto amaro.**

Anche qui vale quanto detto per il colore e profumo: il verde della clorofilla è associato a sapori di fruttato medio nonché a note spiccate di amaro e piccante, mentre il giallo si associa ad un fruttato più leggero con minori intensità di amaro e piccante. La cultivar “Sessana” se raccolta ad un buon livello di invaiatura (al massimo media) con un

corredo fenolico i tutto rispetto produce olii con importanti corredi di amaro e piccante, tali sapori si ammorbidiscono man mano che l'invasatura si trasforma in piena maturità, in tal caso il corredo fenolico diminuisce evolvendo l'olio verso una maggiore morbidezza con fruttature più leggere, ai profumi più maturi si associano sapori meno aggressivi.

**punteggio minimo al panel test:  $\geq 6,5$**

Questo è il punteggio minimo per gli olii extra vergini di oliva valutati secondo la vecchia metodologia COI: tale punteggio veniva e viene ancora assegnato agli olii almeno privi di difetti. Si vuole in tal modo salvaguardare produzioni più tipiche, infatti è da ricordare che molto olio viene prodotto seguendo ancora tecniche di raccolta e lavorazione che non prediligono la invasatura non completa, ma il prodotto ad un buon livello di maturazione, da ciò ne deriva un olio più maturo meno fruttato ed aggressivo e quindi più "criticabile" dal normale gusto degli assaggiatori professionisti, ma più affascinante per il mercato di prodotti più dolci.

**acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio.**

L'acidità massima prevista per Legge è di 0,8 grammi per 100 grammi di olio. Il parametro acidità libera è alla base della classificazione merceologica degli oli vergini. La sua misurazione fornisce elementi utili per valutare lo stato di degrado delle olive prima dell'estrazione dell'olio. L'acidità dell'olio non aumenta significativamente nel corso della conservazione dell'olio se questa viene condotta correttamente. Il limite di 0,6 è stabilito perché molto spesso olii aventi questo parametro ai limiti sono però di gran lunga scadenti rispetto ad altri parametri. Limitare i parametri chimici fondamentali in maniera più restrittiva rispetto alla legge, vuole rappresentare una garanzia per il consumatore che l'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta "TERRE AURUNCHE" ha requisiti di qualità decisamente superiori agli altri olii posti in commercio e che può a tutti gli effetti competere con gli altri olii che prevedono una disciplina produttiva altrettanto restrittiva.

**numero perossidi:  $\leq 13$ .**

Il valore massimo previsto per Legge di questo parametro è pari a 20. Questo parametro misura lo stato di ossidazione primaria degli acidi grassi. Determinato sull'olio appena prodotto questo parametro fornisce un'indicazione dello stato sanitario e di degrado delle olive. Anche per questo parametro vale quanto affermato per l'acidità massima.

**K232:  $\leq 2,10$ .**

Il valore massimo previsto per Legge di questo indice è pari a 2,5. Questo è un indice spettrofotometrico di assorbimento a 232 nanometri. Esso indica il livello di degradazione ossidativa dell'olio sottoposto ad analisi spettrofotometrica. Pertanto anche per questo parametro vale quanto affermato per l'acidità massima.

**polifenoli:  $\Rightarrow 100$  p.p.m.**

I polifenoli intervengono nella prevenzione dell'ossidazione dell'olio in fase di conservazione e nei processi di ossidazione intracellulare. La presenza di alcuni di questi

componenti influenza drasticamente la qualità organolettica dell'olio conferendo al prodotto il tipico carattere amaro-piccante.

La componente fenolica dell'olio è costituita da due diverse frazioni: una semplice ed una complessa, detta anche idrolizzabile.

Nella prima frazione (meno del 20% dei polifenoli totali) troviamo acidi-fenolici e fenil-alcoli molto importanti quali il tirosolo e l'idrossitirosolo.

Nella seconda frazione (quella idrolizzabile) troviamo composti nella cui struttura molecolare ospitano tirosolo o/e idrossitirosolo.

La resistenza dell'olio all'ossidazione sarebbe dovuta principalmente alla presenza di polifenoli complessi contenenti idrossitirosolo. Tutti questi componenti fenolici derivano comunque tutti dal processo di degradazione di un glucoside precursore che si chiama oleuropeina. La sua degradazione libera tra gli altri anche tirosolo ed idrossitirosolo.

I fenoli complessi sono responsabili del sapore amaro e piccante dell'olio, contribuendo perciò a rendere l'olio che li contiene pregevole.

Il contenuto di fenoli è estremamente variabile in relazione alla cultivar, allo stato di maturazione (il contenuto in polifenoli diminuisce con l'aumentare della maturazione delle olive), all'infestazione della mosca olearia, alla tecnologia di estrazione (la frangitura e la gramolazione) e conservazione dell'olio.

La presenza di fenoli complessi contribuisce ad avere olii prevalentemente amari e piccanti, mentre la presenza di fenoli semplici rende gli olii serbevoli ma meno aggressivi al palato.

Un numero minimo di 100 parti per milione di polifenoli è tale da permettere di avere olii certificabili anche se con un corredo fenolico non elevatissimo, purché armonici con il resto dei requisiti degli olii. Ciò è considerazione conseguenziale anche del livello di fruttatura prevista: leggera e media.

Gli altri parametri chimico fisici non espressamente citati nel disciplinare di produzione devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

#### ***ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME TRA L'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE" E LA ZONA***

Il disciplinare di produzione dell'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" prevede che tale olio sia prodotto con almeno il 60% delle olive provenienti da piante della cultivar "SESSANA".

Già il nome della cultivar del 60% delle olive da cui si estrae l'olio extra vergine di oliva "TERRE AURUNCHE" indica la centralità della zona del sessano, che tra l'altro è il comune più esteso e più olivetato dell'intera provincia di Caserta (*statistiche provano che più del 40% della produzione provinciale di olio proviene dal Comune di Sessa Aurunca*).

Il fatto che questa cultivar abbia molti sinonimi e sia presente nelle zone limitrofe con altre denominazioni, rende conto della forte valenza "*campanilistica*" alla quale sono sottoposte le denominazioni delle olive e degli olii da queste estratti.

È però indubbia la centralità, sia in termini geografici che in termini produttivi, rappresentata da tutta l'area attorno al Comune di Sessa Aurunca, area che, senza far emergere denominazioni riferite a siti o denominazioni locali della stessa cultivar, viene molto efficacemente rappresentata con la denominazione "TERRE AURUNCHE".

La pressoché totale diffusione della cultivar "SESSANA" su tutto il territorio delimitante il perimetro dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. "TERRE AURUNCHE", ricompreso in provincia di Caserta sino a San Pietro Infine, ai confini con il Molise, fa discendere la forte espressività dell'intero territorio attualmente espressa dalla cultivar "SESSANA" che è un sinonimo di "SESSANELLA", "CICINELLA", e almeno da un punto di vista glottologico è sinonimo di "LICINIA".

#### **ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME TRA L'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE" E L'AMBIENTE GEOGRAFICO E PEDO-CLIMATICO INTERESSATO**

L'olio di oliva delle terre aurunche è fortemente radicato nel territorio ed è il frutto dell'interazione tra terreno, clima, ambiente e uomo. Questa grande sinergia ha da sempre permesso di riservare ai terreni olivetati una particolare importanza – anche per la funzione di tutela dei terreni marginali che l'olivicoltura riesce a garantire – al punto che spesso gli oliveti avevano una classificazione ed una valutazione esclusiva mentre tutti gli altri terreni agrari venivano considerati un tutt'uno.

Ne è dimostrazione il manoscritto "*TERRITORI ET OLIVETI A.G.P.*" che è un volume probabilmente in uso a qualche amministrazione ecclesiastica - nel quale vengono annotati i movimenti di possesso, datati sin dal 1680, dei vari terreni agrari e una parte esclusiva è riservata agli oliveti affinché non si confondessero con gli altri terreni agrari.

Questo volume è importante perché intanto dà notizia di alcune delle estensioni olivetate dell'epoca, che venivano spesso misurate in "*tomoli*" – unità che misura grosso modo la quantità di olive ricavabili da un terreno. Tale metodo di misurazione è tipico del criterio estimativo moderno – un terreno vale per quel che produce - anche se per certi versi ribaltato – si misura il terreno in relazione all'unità economica prodotta. È chiaro perciò il legame tra il prodotto oliva e quindi olio e l'ambiente geografico e soprattutto pedo-climatico da cui deriva.

Nel manoscritto troviamo registrazioni di movimenti di possesso e di proprietà. Ciò testimonia il valore specifico ed esclusivo rappresentato e dedicato alla coltivazione dell'olivo.

Ma il fortissimo legame tra il territorio inteso come ambiente geografico e pedo-climatico interessato può essere assunto da una considerazione squisitamente filologica: era usanza abbastanza diffusa denominare i terreni ed i fondi con toponimi conosciuti nel territorio. Tali denominazioni quasi sempre servivano per classificare i prodotti che da essi derivavano e ciò anche in base alla fortuna che tale prodotto incontrava sui mercati dell'epoca.

È pertanto anche gli oliveti venivano chiamati per nome e spesso tali denominazioni sono diventate vere proprie indicazioni toponomastiche del territorio ancora in uso.

Poiché nel manoscritto citato "*TERRITORI ET OLIVETI A.G.P.*" troviamo un'intera sezione riservata agli oliveti ed artatamente non confusa con gli altri "*territori aratori*", ne discende la grande cura che si aveva nel denominare gli oliveti al fine di classificare ed apprezzare in maniera differenziale il prodotto che da essi derivava.

L'insieme di queste denominazioni rappresenta quindi le "TERRE AURUNCHE".

Sul manoscritto "*TERRITORI ET OLIVETI A.G.P.*" troviamo intere pagine, intese a mo' di elenco, che denominano gli "OLIVETI", e così che troviamo:

*Corte Grande; Fossatiello; Palombarella; Bosse; Piscitiello; Grotte Pilone; Sferra Cavallo; Cellaro; Tuoro Contardo; Corte delle Pigne; Corte di Sorbello; Pagliarola; Cadarine; Pezzalonga; Acqua auta di Gramegna; Selva Nera den Lamia; ...; ...; ...ecc.*, sono solo quelli che siamo riusciti a decifrare dei territori olivetati, le "terre aurunche" quindi.

Vi erano poi denominazione dei "territori aratorii .... diversa":

*Casamara; Lava di Monte; Parisi; Fornari; Corte di Maiano seu Pantano; Santo Licandro; Acqualta; Allano; Peruina seu Piedimonti; Chiuppetielli seu ...; Carnaio seu ...; Fieglio; ...; Rouerano; Preticare; Plueca seu Olivastro; Magna Lardo; Prato delli Magnoli; Bufalani; ...; ...; ...; ...; Territorio all'acqua bianca; ecc.*

Ed ancora "Territori in Carinola":

*Garrusi; Chiusa; Casaleciello; Cantalupi; Via della Cerqua; San Gio: e Paulo; Pantanella; Cantaro; Chiuppetiello; Armarani; Santo Vennitto; Pezza frande; Viallonghi; Santa Croce; ecc.*

Alcune di queste denominazioni sono nel tempo diventate veri e propri toponimi ed in taluni casi la memoria orale delle genti ne ha anche promosso grandemente i prodotti tra i quali anche l'olio di oliva.

### ***L'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE" NELLA CULTURA, NEL FOLKLORE E NEGLI USI DELL'AREA***

La produzione di olio è da sempre legata alle usanze e alle credenze popolari, se poi si considera che per molti anni essa ha rappresentato per talune famiglie l'unica fonte di ricchezza, ne discende il particolare attaccamento che ad essa è stato da sempre riservato.

Si può affermare che l'olivo rappresenta la coltura agraria più tradizionale e più espressiva del territorio in cui è radicata, la coltivazione dell'olivo è l'ultima coltivazione che subisce il fenomeno dell'abbandono; c'è quasi un rapporto sacrale che lega le genti delle terre aurunche e l'olio con tutto ciò che a questo è dedicato, si può affermare che l'olivicoltura è l'esempio tipico di coltivazione tradizionale familiare; è come se fosse nel DNA delle genti avere un piccolo oliveto da coltivare dal quale produrre l'olio per il fabbisogno familiare.

Tale è l'attaccamento con questo prodotto che un'usanza diffusa e addirittura ancora talvolta praticata vuole attribuire presagi funesti ogni qual volta si rompe un recipiente contenente olio e se ne perde il suo contenuto. Ciò è testimonianza del fatto che, appunto, l'olio era per alcune famiglie l'unica fonte di guadagno e quindi la sua perdita rappresentava una vera e propria perdita di ricchezza.

In alcune epoche addirittura l'olio veniva utilizzato anche come merce di scambio e nei matrimoni di campagna la ricchezza della sposa veniva valutata anche in base alla quantità di "staia" di olio che essa conferiva alla nuova famiglia come rendita annuale.

Un'altra prerogativa tipica della coltura dell'olio che esso aveva appunto una unità di misura a sé, lo "staio" che corrispondeva a seconda della zona a 10 o 11 litri. Era una unità di misura di capacità quindi e non di peso e tale unità di misura veniva utilizzata solo per l'olio di oliva.

La raccolta delle olive e la loro frangitura ha rappresentato da sempre un evento che, più che il resoconto economico di un'annata agraria, scandiva un periodo dell'anno e dell'inverno in particolare dove si respirava aria natalizia nei frantoi che rappresentavano un punto di aggregazione locale di forte valenza sociale, almeno nel periodo di molitura.

Al "povero" frantoiano, spesso anche commerciante di olio, veniva sempre attribuita la nomea di "imbroglione" non meritevole di fiducia, responsabile di chissà quale misfatto commerciale o di alchimia industriale, a tal punto che di sovente, e ancora oggi, taluni olivicoltori soprattutto anziani quando moliscono le olive seguono fisicamente il percorso dei loro frutti durante tutte le fasi dell'estrazione dell'olio negli impianti che oramai sono sempre meno tradizionali e sempre più moderni e simili ad impianti industriali, attenti affinché non vengano commessi furti o frodi con i loro prodotti.

Altra usanza ancora consolidata è l'uso di raccoglitori soprattutto donne che preferiscono essere pagate le giornate di lavoro in olio, che viene poi consumato in famiglia o, ancor più facilmente e almeno fino a quando era possibile venderlo allo "staio", venduto.

Spesso i proprietari di oliveti, anche a causa della particolare caratteristica delle olive provenienti dalla cultivar "Sessana" che è quella di staccarsi difficilmente dalla pianta, sono letteralmente presi "in ostaggio" dai raccoglitori che dettano leggi, tempi e condizioni per la raccolta delle olive, condizionando in maniera significativa la qualità del prodotto derivato.

#### **L'OLIO DI OLIVA "TERRE AURUNCHE" NELLA GASTRONOMIA TRADIZIONALE DELLA ZONA**

L'olio di oliva da sempre è stato considerato anche nella zona delle "Terre Aurunche" il principale condimento della cucina tradizionale locale. La sua funzione è stata quella che da sempre viene riservata a tutti gli olii di qualità delle regioni mediterranee.

Negli anni passati, soprattutto prima che venisse inventato e reso pressochè universalmente diffuso l'uso dei frigoriferi e dei congelatori, veniva utilizzato anche come liquido principale nella conservazione nel tempo di taluni alimenti; i cosiddetti "sottoli" erano praticamente qualsiasi ortaggio: peperoni, melanzane, zucchine, pomodori, carciofi, ecc. che abbondantemente prodotti durante la stagione primaverile estiva, venivano poi trattati e conservati in ambiente anaerobio ricoperti di olio di oliva, in tal modo si interrompevano i processi degradativi.

Tali preparazioni alimentari erano necessarie per prolungare nell'arco dell'intero anno solare la disponibilità di tali prodotti di stagione, oggi invece sono delle vere e proprie pietanze gastronomiche molto appetite ed addirittura divenuti piatti di tradizionali e importanti banchetti di festività.

L'olio di oliva veniva e viene però utilizzato anche nella maturazione di formaggi molto rinomati ed apprezzati sia nel passato che oggi, grazie all'opera di qualche allevatore locale, stanno cominciando ad avere apprezzamenti oltre il confine della zona di produzione.



Si parla del famoso “caso peruto” – formaggio di latte di capra la cui cagliatura viene operata ad opera di fiori di cardo, aromatizzato con aceto ed erba pimpinella - forse timo serpillone - e ammorbidito e conservato sotto olio di oliva.

La stessa cosa dicasi per i salumi locali che una volta essiccati vengono mantenuti morbidi grazie a grassi tra i quali anche l’olio d’oliva.

L’uso culinario dell’olio di oliva ha trovato da sempre nella cucina locale massima espressione nella preparazione di svariate pietanze fritte, in pastella o panate.

Le pizzelle di pastella farcite di cavolfiori, fiori di zucca, carote, carciofi, acciughe, baccalà, ecc. sono prelibatezze che oggi fanno bella mostra ed arricchiscono i menù di molti agriturismi della zona.

L’olio di oliva veniva anche utilizzato come fluidificante di molti impasti di rustici tipici della tradizione gastronomica natalizia, gli “*alciati*” o “*auciati*” sono taralli fatti prevalentemente con farina di frumento, olio di oliva e vino bianco.

Questi sono solo alcuni degli usi dell’olio di oliva nella tradizione gastronomica delle terre aurunche, è evidente che l’olio di oliva è da solo il condimento principe delle diete tradizionali mediterranee, pertanto il suo uso è stato di gran lunga più diffuso di quello sin qui descritto. Anzi qualsiasi descrizione è sicuramente riduttiva al reale utilizzo che è prevalentemente frutto della fantasia e della creatività dei popoli mediterranei.

## BIBLIOGRAFIA

- Marco Grimaldi - *Istruzioni sulla nuova manifattura dell'olio introdotta in Calabria* – saggio
- Lucio Sacco – *L'antichissima Sessa Pometia: discorso storico* – Napoli 1640, ed. Ottavio Beltrano
- Tomaso De Masi - *Di Sessa nel suo stato presente* – manoscritto secolo XVIII
- Angelo Triego – *Libro di memorie che da me si tiene, principando a descrivere dall'anno 1734* – manoscritto secolo XVIII.
- Anonimo - *TERRITORI ET OLIVETI A.G.P.* – manoscritto di epoca incerta
- Anonimo – *Registri quotidiani Mercuriali del Comune di Sessa Aurunca* – registri comunali manoscritti.
- Beniamino Petteruti – *Gli Aurunci in Campania Felix* – Gaeta, 1983
- Giuseppe Tommasino – *Aurunci Patres* – Gubbio, 1942

## DOCUMENTAZIONE STORICA ALLEGATA

- Lucio Sacco – *L'antichissima Sessa Pometia: discorso storico* – Napoli 1640, ed. Ottavio Beltrano – fotocopia di pagina 141
- Anonimo - *TERRITORI ET OLIVETI A.G.P.* – fotocopie di alcune pagine manoscritte di epoca incerta
- Anonimo – *Registri quotidiani Mercuriali del Comune di Sessa Aurunca* – fotocopie di alcune pagine dei registri comunali manoscritti
- Anonimo – decreto di concessione del 19 febbraio 1317 in feudo da parte di Roberto d'Angiò, a Capuano di Sessa - trascrizione e traduzione
- Foto di una Villa rustica romana del periodo tardo repubblicano