

FIN DALLA SUA NASCITA, FLASH HA RIVOLTO PARTICOLARE ATTENZIONE AL MONDO AGRICOLO LOCALE, INTERESSANDOSI DEI VARI ASPETTI DELLA "TERRA PICENA". AD UN ANNO DEL CONVEGNO INTERNAZIONALE SULLE "OLIVE DA MENSA", SVOLTOSI AD ASCOLI NEL NOVEMBRE '88, E CHE VIDE TRA I PRINCIPALI PROMOTORI L'ISTITUTO TECNICO AGRARIO "C. ULPANI", RITENIAMO UTILE ED INTERESSANTE RIPORTARE UNA SINTESI DELLA RICERCA EFFETTUATA NEL '69 DAL PROF. ENRICO MARINI, DOCENTE NELL'ISTITUTO STESSO.

L'OLIVA ASCOLANA TENERA

di Enrico Marini



Le foto: Anno 1948 il laboratorio di Antonio Mazzocchi in piena attività: apparecchiatura per la scelta delle diverse pezzature.

I reperti geologici nei travertini del Colle S. Marco, prospiciente la città di Ascoli Piceno, testimoniano la presenza di una varietà di olive da mensa fin dall'età preistorica, oliva che fu chiamata dagli antichi Romani "Picena" ed in seguito "Ascolana tenera".

Columella e Strabone, quando decantano la fertilità del Piceno, ricordano le olive di quella terra e Marziale asserisce che venivano offerte all'inizio dei banchetti per stimolare l'appetito, come aperitivo, ed al termine per pulire la bocca, "ut fastidium arceat". Anche Petronio Arbitro, nella descrizione del celebre banchetto di Trimalcione, dice che nell'antipasto, "gustatio", vennero servite le olive per eccitare l'appetito di Nerone e dei suoi compagni. In quell'epoca, la bontà e la fama di

questo frutto erano tali che bastava dire le "Picene" per intendere le olive che giungevano a Roma da quella Provincia (le "Colymbades", cioè immerse e natanti nell'acqua; *kolymbao* = nuoto).

Plinio le riteneva migliori fra tutte quelle italiane ("et in ipsa Italia cunctis praeferuntur Picenae"). Non mancano poi tra gli scrittori latini coloro che danno consigli sulla preparazione delle olive da mensa: M. Porcio Catone e M. Terenzio Varrone. Rutilio Iuliano e Luciano Palladio descrivono diverse maniere per rendere più grato il sapore delle olive da tavola, con sale, aceto, vino cotto ed altre sostanze.

Anche diversi Autori Medioevali, quali Pier dei Crescenzi ed Agostino Gallo, si sono interessati di questo pro-

dotta ed hanno trattato la sua preparazione.

Si può ben comprendere quindi come la produzione dell'Ascolana abbia contribuito a rendere celebre l'agricoltura del Piceno, all'epoca romana e nell'età dei Comuni.

Nel secolo scorso, il poeta Von Platen, nel ringraziare la città di Ascoli per l'ospitalità ricevuta, le indirizzò i seguenti versi, ricordando tra l'altro anche le olive:

ASCOLI

*Già nell'opina valle,
dal Tronto agili bagnata,
Ricca d'olive e vino,
e pur di querce ombrosa,
Tu siedi, città bella;
di tue moli orgogliosa,
Nuova letizia infondi,
dovunque l'occhio posa,
Tu vedi arditi e saldi
vecchi ponti romani
Opporsi da mille anni
dell'onda agli urti immani.*

Il francese Comanée nel 1877, nella sua opera "L'Olivier", affermava che "le Picenum était la terre promise des oliviers".

Attualmente, gli olivi dell'Ascolana comprendono tre diverse cultivar: Ascolana tenera, A. semitenera ed A. dura, quest'ultima non pregiata; essi si differenziano per la diversa consistenza della drupa e per alcuni caratteri morfologici: foglie, forma eccetera.

La drupa è ovale, grossa, ricca di polpa con epicarpo sottile e di un bel colore verde paglierino nel periodo della raccolta.

Il peso di una drupa, della pezzatura migliore, è in media 7-8 grammi ed anche più, con il diametro maggiore di mm 27-30 ed il minore di mm 20-24. La polpa rappresenta l'84-

