

PASSATO E FUTURO DI UN PRODOTTO DELL'AGRICOLTURA DELLA NOSTRA TERRA:

# L'OLIVA TENERA ASCOLANA

di S. Armellini

Ai tempi dell'antica Roma, Ascoli fu famosa per i frutti della sua



Rametto di Ascolana.

terra, fra cui primeggiava l'oliva da tavola che, oltre ad alimentare un attivo commercio, fu anche oggetto di scampo e di privilegiato dono ai Notabili di quella Città imperiale. Notizie in proposito ce le tramandano vari autori latini, fra i quali Columella, Strabone, Virgilio, Plinio e Marziale.

L'oliva ascolana era sin d'allora così apprezzata e ricercata per la tenerezza della sua polpa, per il notevole spessore della stessa, nonché per il ridottissimo nocciolo, che faceva bella mostra di sé in tutte le più ricche imbandigioni.

A quei tempi veniva chiamata "oliva picena", poiché Ascoli era insediata — come oggi — nel territorio piceno, poi venne ribattezzata con nome di "ascolana tenera", in omaggio alla città che fu la sua culla e per distinguerla dalle

sue due sottorazze: la semitenera e la dura.

Le origini di questa varietà si perdono nella notte dei tempi preistorici, come lo testimoniano reperti geologici trovati nei travertini del Colle S. Marco, il colle che sovrasta Ascoli Piceno.

La leggenda parla di come le olive venivano trattate per renderle eduli e di come erano conservate in salamoia. Esse venivano da tutti apprezzate per antipasti e come frutto digestivo; poi vennero gustate — come lo sono tuttora — ripiene di uno speciale impasto di carni varie, con l'aggiunta di parmigiano e spezie e consumate fritte, ancora calde.



La selezione delle olive verdi nello stabilimento "Mazzocchi".

Non si sa a chi si debba attribuire e quando ebbe inizio, ma sta di fatto che è da varie generazioni che si tramanda questo tradizionale, prelibato piatto di olive fritte all'ascolana.

Continuando la storia di questo patrimonio olivicolo, va detto che i classici latini parlano di frutto proveniente da estesi e ricchi oliveti del Piceno, mentre nel corso dei tempi, per vicissitudini non precisate, la produzione delle olive ascolane figura legata alla rinomanza dei tempi antichi, poiché si giunse all'ultima guerra mondiale con una produzione irrisoria, proveniente da un patrimonio che, per varie cause, veniva sempre più decimato.

Nei primi decenni del secolo, vari studiosi e tecnici si occuparono in varie riprese del problema, ma

fu solo negli anni 50 che si ebbe la fortuna di impostare un valido rilancio dell'ascolana con alcune iniziative al fine di incrementarne la consistenza.

Così negli anni 60, continuando nell'intento, si riuscì a passare dalla coltura promiscua a quella specializzata, spinti anche dai nuovi problemi che l'esodo dalle campa-



Confezione di "Ascolana" introdotta dal 1957 dal Consorzio Agrario di Ascoli.

gne creavano e, d'altro canto, dalle buone prospettive che si intravedevano per questo settore delle olive da tavola.

Ma come sempre avviene nelle nostre cose, a trarne profitto da questo rilancio fu la Francia i cui avveduti responsabili del settore olivicolo acquistarono dai nostri vivai decine e decine di migliaia di piantine di "ascolana tenera" per costituire una certa massa di prodotto.

Il mercato francese è un mercato in cui si dà spazio al commercio dell'oliva da tavola, specialmente all'ascolana tenera, una oliva che dal Prof. Bonnet di Marsiglia venne giudicata di gran lunga la migliore del mondo, in occasione di una tavola rotonda tenutasi a Pescara, alcuni anni or sono, do



Brocca... versata

ve — tra l'altro — vennero assaggiate e messe a confronto tutte le varietà di olive da mensa.



Drupa di Ascolana. Pesa gr. 19 - naturale.