

LA MONICELLA, VARIETÀ DI OLIVA AUTOCTONA È L'ORO DELLA VALLE ROVETO

17 Dicembre 2022



SAN VINCENZO VALLE ROVETO – In provincia dell'Aquila c'è un luogo in cui il clima è sempre più mite e dolce rispetto al territorio circostante, una valle in cui la natura è meno aspra e difficile. È la Valle Roveto, la terra della Monicella, l'ormai nota e apprezzata varietà di oliva che si trova esclusivamente qui, in quest'area, da sempre dedita alla coltivazione dell'ulivo, il cui ciclo, dall'infiorescenza al frantoio, ma anche arrivando al riciclo, influenza l'economia, il tempo e la vita degli abitanti.

Le prime notizie storiche di coltivazione dell'ulivo in questo territorio risalgono già all'epoca romana, soprattutto nella zona di Civita d'Antino, San Vincenzo Valle Roveto e Balsorano. Qui gli splendidi uliveti caratterizzano il paesaggio, meravigliose piante secolari stanno a testimoniare la pratica antichissima di questa coltura.

“Qualcosa a cui non si pensa spesso, ma che invece riveste importanza fondamentale, è la funzione paesaggistica che ha la pianta, in questo caso l’ulivo: è qualcosa che definisce, caratterizza, identifica. Ma è anche, in un certo senso, qualcosa che denota appartenenza al territorio”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Antonio Di Rocco**, presidente dell’Associazione La Monicella: “Nel 2006, quando sono diventato assessore all’Ambiente Agricoltura e Artigianato, ho voluto restituire alla pianta e al suo frutto, l’autorevolezza che merita”.

Antonio Di Rocco si è occupato dunque di rilanciare questa varietà che stava purtroppo perdendo di importanza. “Ad ispirarmi”, ricorda, “è stato l’intervento del professor **Alberto Alma**, dell’Università di Torino nell’ambito della tutela della castagna roscetta, altro vanto della nostra valle: il professore è riuscito magistralmente ad arginare il cinipede del castagno, introducendo un insetto avversario concorrente. Quest’azione di contrasto e recupero di una varietà così importante mi ha stimolato una riflessione più seria sulla tutela e sulla valorizzazione della biodiversità e ho cercato di metterla in pratica anche sul nostro territorio con l’oliva, in particolare con la Monicella che si stava definitivamente perdendo”.

La riscoperta e il recupero di questa varietà autoctona, dunque, ha visto coinvolti, oltre a Di Rocco, gli agronomi **Luciano Pollastri**, **Eugenia Cerasoli** e **Roberto Di Primio**, che hanno deciso di investire in questo recupero prezioso, grazie anche alla presenza fondamentale dei tre frantoi di San Vincenzo Valle Roveto (Frantoio Blasetti, Frantoio Cooperativa San Rocco, Frantoio Comunità Agricola Valle Roveto) e quello di Balsorano (Frantoio Pane e Olio).

E in effetti l’ulivicoltura in Valle Roveto oggi è tornata a crescere esponenzialmente grazie a questa varietà autoctona. La Monicella è stata inserita nell’Arca del Gusto di Slow Food che, simbolicamente, accoglie – come l’Arca di Noè – i prodotti d’eccellenza ottenuti dal lavoro delle piccole comunità che senza le giuste tutele e attenzioni rischierebbero di sparire, e l’olio a cui dà vita dal 2016 è inoltre nel Presidio nazionale degli extravergine di oliva.

Si tratta di un’oliva la cui maturazione è medio-tardiva (intorno alla seconda e terza decade di novembre) e che è particolarmente dolce. Ne deriva un olio fine ed aromatico, caratterizzato da un colore dorato con particolari riflessi verdi intensi.

“Non facciamo, tra l’altro, lotta fitosanitaria”, continua Di Rocco, “qui l’influsso del mar Tirreno da un lato e la protezione delle montagne dai venti dell’altro, crea un microclima ideale per l’ulivicoltura che è diventata oggi la prima attività economica della valle, grazie al supporto dei Comuni e delle Pro Loco, delle varie associazioni, ed è una delle principali risorse occupazionali del territorio, sulla quale puntiamo moltissimo”.

L’Associazione La Monicella, che nasce nel 2006, si occupa non solo della valorizzazione e

della promozione di questa varietà e di tutta l'ulivicoltura della Valle Roveto, ma anche di favorire la crescita delle aziende agricole della zona; di far dialogare in modo costruttivo i diversi attori della filiera olivicola; di adeguare le strutture di trasformazione alle moderne tecniche di lavorazione e di introdurre tecniche agronomiche minor impatto ambientale, così da salvaguardare il territorio e le risorse naturali.

“E inoltre cerchiamo di contrastare lo spopolamento e favorire il turismo dei nostri piccoli paesi, anche attraverso manifestazioni culturali come Frantoi Aperti o il Trekking degli Ulivi, ormai noto non solo in zona: quest'anno la partecipazione è stata di quasi 200 persone”, sottolinea Di Rocco: “Puntiamo molto anche sulla formazione e sull'informazione, tanto che in collaborazione con l'Arssa è stata realizzata una ricerca specialistica interamente sulla Monicella. Ci impegniamo così tanto nella promozione e nella creazione di condizioni socio-culturali ed economiche ottimali, insieme ai Comuni e alla Pro Loco, perché crediamo non solo nell'importanza agronomica di questa varietà, ma anche in quella sociale e culturale, di collante tra le persone e di attrattore per i turisti”.

LE FOTO













