VirtùQuotidiane

OLIO D'OLIVA: MOSTRA E CONVEGNO A PIANELLA

31 Maggio 2017

di Redazione



PIANELLA – Mostra e convegno sull'olio d'oliva e la sua storia, sabato 3 giugno a Pianella (Pescara).

Gli alunni dell'Istituto comprensivo presentano al pubblico una mostra grafica, pittorica, iconografica dal titolo "L'olio di Pianella è sempre più verde" con recite a tema, accompagnate musicalmente dagli stessi alunni.

Un progetto didattico e culturale che vedrà coinvolti vari soggetti del settore.

Partecipano **Nicoletta Paolini**, dirigente scolastico dell'Istituto "Papa Giovanni XXIII", **Sandro Marinelli**, sindaco di Pianella, **Silvia Taraborelli**, curatrice della mostra e docente, **Gianfranco d'Addario**, presidente della Cooperativa Plenilia, **Luigi Di Giandomenico**, presidente della Cooperativa Capo, **Silvano Ferri**, presidente del Consorzio di tutela Dop,

Vittorio Morelli, storico, che tratterà “La storia dell’ulivo e dell’olio nell’area vestina” e traccerà un percorso che parte da Silio Italico, poeta romano del I sec. a. C., per attraversare il periodo romano e altomedievale con i monaci benedettini che impiantarono uliveti e organizzarono frantoi in Abruzzo.

Nel XV secolo, Ferdinando I d’Aragona, re di Napoli, concesse al Comune di Pianella alcuni frantoi, che vennero gestiti dai baroni locali e dagli affittuari, i quali perpetrarono costantemente abusi a danno della collettività.

Le lamentele popolari, sostenute giuridicamente dalla civica amministrazione, corroborata da tre avvocati di Pianella, sfociarono in una causa per reclamare i diritti dei cittadini, che vennero riconosciuti solo nel 1788.

Pianella, terra farnesiana, forniva annualmente alcuni quantitativi di olio alla casa Ducale di Parma e versava l’affitto dei trappeti, consistente in 500 ducati ciascuno.

Saranno ricordati gli antichi frantoi locali già denominati “Trappeto Grande” e “Trappeto del Fosso” ed il “moderno frantoio” di Erminia Sabucchi, creato negli anni’30 nei locali dell’ex convento del Carmine.

Pianella, Moscufo, Loreto Aprutino fanno parte del triangolo d’oro dell’olio extravergine; vantano un’antica tradizione olivicola; il prodotto è conosciuto e richiesto, da antica data, da acquirenti di Roma, Ancona, Parma, Padova, Bergamo, Venezia.

Le vie di comunicazione marittime agevolarono il trasporto dei prodotti agricoli abruzzesi, pur non avendo (XVI,XVII,XVIII,XIX sec.) un sistema portuale sviluppato; successivamente la nascita delle reti ferroviarie favorì il commercio degli oli abruzzesi verso le grandi città.

Pasquale Castagna nella sua monografia di Loreto Aprutino, della seconda metà dell’Ottocento, nel vol. XVI del Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato (Napoli) riportava: “Tutto il tenimento è na foresta di ulivi; e così spessi, (…) tutti prosperosi”.

Secondo studi recenti nel XIX secolo sorsero numerosì frantoi a Pianella e Spoltore. Nel 1900 l’imprenditore pianellese Giacomo Sabucchi partecipò a Roma ad un importante concorso nazionale sugli oli classificandosi con merito insieme ad un altro espositore di Loreto Aprutino.

Il relatore, oltre all’excursus storico, traccerà una sintesi del Canto della raccolta delle olive, composto da distici rimati o assonanti, alla maniera delle stornellate e dei canti di lavoro.

Si soffermerà sui detti e proverbi legati all'olio, su alcuni piatti della tradizione e sulle caratteristiche parafarmaceutiche dell'olio, come coadiuvante del benessere generale della persona.

Un bel modo di avvicinare i ragazzi al mondo rurale, così ricco di storia, di tradizioni, di cultura e antichi saperi attraverso il disegno e la musica.

L'olivicoltura, con le sue potenzialità, significa, oggi soprattutto, rispetto per l'ambiente e tutela del paesaggio collinare che coinvolge numerosi operatori del settore, che affrontano quotidiane attività con dedizione e professionalità e si preparano alle sfide per il futuro.

L'appuntamento è alle ore 16,00 presso i locali della Cooperativa Plenilia.