

L'oliva di Gaeta



Il territorio che da molti secoli è interessato dalla coltivazione dell'olivo, il cui frutto con il tempo ha preso il nome di "oliva di Gaeta" si estende tra la costa del Tirreno ed i rilievi dei gruppi montuosi degli Ausoni e degli Aurunci. La pianta si rintraccia anche su altre aree contigue e risale la fascia collinare dei Monti Lepini fin a toccare alcuni comuni della Provincia di Roma, ad interessare centri della Provincia di Frosinone sul versante dei rilievi degli Ausoni e degli Aurunci volti alla valle del Liri. Oltre il Gargliano questa tipica varietà si localizza nei comuni di Sessa Aurunca e di Cellole.



Non ci sono pervenute testimonianze relative alla coltivazione in età classica, ma dobbiamo ritenere che la pianta fosse già diffusa perché il clima mediterraneo, le caratteristiche geologiche e podologiche ne favoriscono lo sviluppo. Dai documenti pubblicati nel Codex Diplomaticus Cajetanus il primo ricordo della presenza dell'olivo nelle campagne di Gaeta si riscontra nel Testamento di Docibile II, Duca di Gaeta del 954, in questo documento si indica, tra l'altro, un oliveto con le relative pertinenze. In seguito si riscontrano indicazioni di olivi negli anni 1068, 1294, 1306, 1323, 1365, 1366, 1374, 1382, 1393. Nel Repertorio delle Pergamene della Università o Comune di Gaeta, si hanno ricordi di oliveti negli anni 1374 e 1450.



L'oliva di Gaeta

Da un documento dell'Archivio di Stato di Modena si evince che sul finire del 1498, Ercole I duca d'Este chiese al proprio ambasciatore a Roma, Feltrino Manfredi, di fornirgli per la sua tavola olive di Gaeta. Qualche settimana dopo il Manfredi scrisse al duca per scusarsi di non averne trovate in tutta Roma, ma che si era organizzato per acquistarne non appena fosse giunto un nuovo carico. Questa missiva verso il duca d'Este, fu ripetuta per altre due volte a distanza di un mese l'una dall'altra. Due anni dopo Ercole d'Este incaricò un altro fiduciario di reperire olive di Gaeta, ma anche questa richiesta non ebbe esito positivo. Certamente le continue richieste sono la riprova di una ricercatezza e particolarità del prodotto gaetano tale da renderlo fortemente appetibile a discapito di altre produzioni regionali italiane. A testimonianza della preziosità della produzione, negli Statuta privilegia et consuetudines Civitatis Cajetae (1553?)

sono dedicati alcuni paragrafi a difesa degli oliveti (Libro II cap. 120, 144, 145). Negli anni Ottanta del secolo XIX, la crisi vitivinicola francese spinse i contadini gaetani a sostituire la coltivazione dell'oliva di Gaeta con la vite. Successivamente il mercato vinicolo avrebbe avuto una maggiore richiesta del prodotto per la devastante fillossera in Francia.

Così i vigneti nel territorio del comune di Gaeta si sostituirono totalmente agli oliveti che folti risalivano le colline collegandosi con le coltivazioni nel territorio itrano. Ad Itri così come negli altri comuni con larga presenza di aree collinari e montane, la vite non potette sostituire l'oliveto per le caratteristiche climatiche



e la maggiore lontananza dalla costa. Queste modifiche alle coltivazioni determinarono l'arbitraria proposta di sostituire alla qualità "oliva di Gaeta" quella "itrana". Se da una parte questa trasformazione linguistica potrebbe trovare giustificazione nell'area maggiormente assegnata a quella coltura al di fuori del comune di Gaeta, non è giustificabile che la stessa coltura cambi nome perché diffusa in un sito diverso da quello che ha assegnato un valore storico al frutto.



L'oliva di Gaeta

Detto questo non vogliamo togliere il valore attuale agli oliveti di Itri e al prodotto itrano, sia lavorato in salamoia o volto alla produzione dell'olio, ma vogliamo soltanto rinnovare il ricordo di una qualità che per circa un millennio ha identificato il nome di una città: "oliva di Gaeta. All'inizio del Novecento la coltura dell'olivo nel territorio di Gaeta continuò attraverso le piante sparse, ma la seconda guerra mondiale ebbe un grave effetto negativo sulle campagne del territorio, perché molti alberi furono utilizzati per alimentare il fuoco nei casolari abitati dalla popolazione costretta dai tedeschi ad abbandonare l'area urbana.

A testimoniare la ricchezza della coltivazione della pianta nel territorio di Gaeta restano ancor oggi molti ruderi detti volgarmente "muntani": frantoi purtroppo inattivi. Questi frantoi erano sia nell'area urbana che nelle campagne vicine e lontane, Mons. Paolo Capobianco ne elenca 16 in un suo censimento: "The Olde Mill Inn"; alle salite dei Cappucci e del Campo; nelle contrade Colle, Arzano, Casalarga, Casaregola, Calegna, Monte Lombone, San Vito, e al vico 20 di Via Indipendenza.

Interessante e particolare è un manoscritto anonimo del Fondo Musicale dell'Archivio di Montecassino in cui esiste una partitura, copia del sec. XVIII, relativa alle olive di Gaeta: "Aggio Aulive", pp. 19.



L'oliva di Gaeta

Nel teatro di Eduardo De Filippo spesso vengono citati gli spaghetti come una vera e propria cerimonia d'altri tempi per il consueto rito dello stare a tavola. Eduardo citava una particolare ricetta detta "spaghetti alla saponara": tra gli ingredienti inseriva le olive di Gaeta. Le moderne catalogazioni e i censimenti sulle produzioni delle olive hanno individuato le aree di coltivazione dell'oliva di Gaeta. In Italia si coltiva col nome di Gaeta o "itrana" nelle regioni Lazio, Campania e Puglia. In particolare, col sinonimo "aitanella" si coltiva in Campania (province di Napoli e Salerno); con il sinonimo di "aitanesca" e "auliva all'acqua" in provincia di Napoli.



La F.A.O. ritiene che l'oliva di "gaetana" o "itrana", con i sinonimi di "gaetanina" e "iatanella", venga coltivata nel Lazio e nella Campania; con l'appellativo "oliva Core" viene coltivata in provincia di Roma e come "oliva di Esperia" a Latina e nel Lazio; sia nel Lazio che in Campania viene usato anche l'appellativo "oliva grossa"; altri appellativi sono "tanella" e "tanesca" soprattutto a Napoli. Tutti i termini citati prima sono certamente derivati dalla parola Gaeta e da termini ad essa legati, pertanto la nomenclatura è una ulteriore testimonianza che le olive di Gaeta sono il risultato di una produzione agricola basata su una sperimentazione genetica dei contadini del comprensorio gaetano successivamente esportate in diverse zone dell'Italia e non solo.

Nel mondo si coltiva l'oliva di Gaeta in Albania, in Cina, in Croazia, in India, in Slovenia, in Jugoslavia, in Australia e nelle Americhe. Anche la diversità tra oliva "di Gaeta" e oliva "itrana" è certamente un aspetto marginale, in quanto esiste un unico germoplasma per entrambe le denominazioni, resta soltanto un aspetto meramente legato alla città di produzione.

Ricerche e foto CAT CONFCOMMERCIO, L. Sorabella

