

Presentato l'olio di Traiano



C'è un territorio che ha una grande vocazione ambientale, una tradizione agricola ed un futuro sempre più aperto verso l'innovazione e l'ascolto. L'Università Agraria di Civitavecchia si impegna da sempre nel recupero delle tradizioni e nella custodia dei beni comuni. Oggi è protagonista anche in tavola.

E' stato presentato oggi l'Olio di Traiano, l'alimento che sarà prodotto a partire dalla prossima settimana attraverso la raccolta delle olive prodotte dall'oliveto del Mandrione. L'impianto colturale recentemente bonificato proprio dall'Università Agraria nel corso di un progetto ancora in svolgimento, si estende per sessanta ettari nelle campagne intorno la città di Civitavecchia ed è composto da piante secolari, dimenticate nel tempo e sepolte fino a qualche tempo fa dalla macchia.



Dopo la necessaria bonifica si è progressivamente arrivati alla raccolta annunciata proprio oggi e che offrirà un

prodotto certificato biologico e che proviene da una zona compresa nel territorio denominato IGP Roma. Il marchio "Olio di Traiano" è appunto il legame con la tradizione ed il territorio di un prodotto che, a detta degli intervenuti, ha sue caratteristiche storiche ed organolettiche.

Il progetto è stato presentato alla stampa ed alle autorità intervenute dall'Università Agraria e gli interventi sono stati aperti da Stefano De Paolis, imprenditore e titolare della Tenuta del Gattopuzzo di Civitavecchia nonché delegato dell'Università Agraria. "Un progetto durato quattro anni – ha detto De Paolis – che manifesta l'intento chiaro ed importante di procedere sulla strada dello sviluppo non solo del territorio ma di tutta la Città di Civitavecchia".



"Da soli non si va da nessuna parte – ha ricordato Damiria Delmirani, presidente dell'Università Agraria di Civitavecchia – se i risultati si raggiungono è perché c'è la collaborazione di tutti. Ringrazio di questo e di molte cose proprio Stefano De Paolis,

persona di grandi relazioni, motore di questa e di altre iniziative che hanno visto e vedranno protagonista proprio l'Ente. Il primo grande risultato è stato quello di ottenere l'IGP Roma per l'olio di Traiano, il nostro olio. Siamo stati in grado di mettere in linea una filiera di soggetti estremamente qualificati che ci aiuteranno a produrre un alimento di grande qualità in maniera rispettosa dell'ambiente e con tecnologie innovative, valorizzando i beni della collettività e le risorse a nostra disposizione".

Il consigliere regionale del Lazio Marietta Tidei (IV) ha spiegato come la Regione stia sostenendo l'agricoltura perché è considerata economia, sviluppo e ambiente coniugando i tre fattori mentre sostiene anche la necessità di occupazione dei

cittadini. “Il Lazio è una terra ricca di opportunità e noi come Regione siamo molto vicini agli agricoltori. Nella prossima programmazione le misure che stiamo adottando diventeranno strutturali. Oggi sapere che in agricoltura c’è una coscienza ambientale, in un momento in cui l’innovazione è una sfida a favore della transizione ecologica, questo fa molto piacere, è fondamentale perché ci spinge a fare ancora meglio il nostro dovere”.

Anche Pietro Tidei, sindaco di Santa Marinella intervenuto quale presidente del Consorzio per l’Osservatorio Ambientale, ha sottolineato la necessità di sviluppare le risorse ambientali del territorio per contrastare gli assalti alla salute pubblica che, specialmente in questo periodo, vengono giustificati dalle ragioni contingenti. “Dobbiamo pretendere una cultura ambientalista – ha detto Pietro Tidei – e come Osservatorio Ambientale dovremmo proporre all’Enel delle misure ambientalizzanti, investimenti sulla riambientalizzazione per restituire alla Città quello che viene tolto, incrementando anche le attività agricole”.

“Mi auguro che l’attività dell’Università Agraria di Civitavecchia possa andare sempre più avanti – ha detto Gabriella Sarracco, presidente della Fondazione CaRiCiv – migliorando l’agricoltura perché ne abbiamo un bisogno estremo, è la porta d’ingresso verso un ambiente più sostenibile e un mezzo per molti di trovare un’occupazione”

Secondo Ernesto Tedesco, sindaco di Civitavecchia, è una vicenda eccezionalmente positiva il fatto che molti giovani siano presenti in questo progetto, che molti giovani si avvicinino all’agricoltura. “Quando uno mette il cuore nelle cose lo fa partecipando dal punto di vista emotivo, Bisogna ringraziare Stefano De Paolis perché ci ha dimostrato sul campo cosa significa impegnarsi sul territorio, per favorire nello stesso tempo l’economia, l’ambiente e lo sviluppo”.

Assieme alle autorità politiche anche gli agronomi Angelo Murri e Roberto Fagioli, con Marvin Popoj dell’azienda

agricola Divenire di Bolsena che eseguirà materialmente la raccolta, hanno raccontato del percorso, lungo ed articolato, per arrivare a questo progetto, illustrato le ottime caratteristiche delle piante e del prodotto e rassicurato sulla massima sostenibilità ambientale di tutto il processo.

La raccolta delle olive comincerà lunedì e già dai giorni immediatamente successivi usciranno dal Frantoio OliTar di Tarquinia, gestito sotto la direzione di Alessandro Scibilia che è partner di questo progetto, le prime pregiatissime bottiglie di questo oro giallo, l'olio di Traiano.