

Pettorano, nasce l'olio «doc»

Il prodotto tipico sponsorizzato da Riserva e Parco

PETTORANO SUL GIZIO. Un prodotto certificato per identificare il territorio, rilanciare l'attività agricola e le antiche tradizioni. Nasce sotto una buona stella «l'olio di Pettorano sul Gizio», frutto di una collaborazione (durata tre anni), intercorsa tra due imprenditori locali, la Riserva monte Genzana-Alto Gizio e il Parco nazionale della Maiella.

Anche Pettorano ha il suo prodotto tipico certificato, da utilizzare per promuovere non solo la buona cucina, ma anche il paese e le sue tradizioni.

«L'olio di Pettorano sul Gizio» è stato presentato ufficialmente, nei giorni scorsi, nel corso di una serata dedicata al nuovo prodotto e alla sua degustazione. L'idea di rispolverare l'antica tradizione pettoranese e tornare a produrre l'olio è venuta a due imprenditori locali (Raffaele Monaco e Ermoli Crugnale), ma è stata caldeggiata dalla Riserva naturale Monte Genzana-Alto Gizio che ha sostenuto il progetto. «L'olio di Pettorano» spiega il primo cittadino Feliciano Marzuolo, «è prodotto interamente in un'area

protetta e, tutte le fasi avvengono sul posto. E' questa la peculiarità che lo rende davvero caratteristico». Non a caso, già dal prossimo anno, l'olio conquisterà l'ambita certificazione di prodotto biologico. Per quest'anno, sono circa 600 le bottiglie confezionate. Sull'etichetta campeggiano i loghi della Riserva naturale e del Parco nazionale della Maiella. Nei progetti dell'amministrazione comunale c'è quello di utilizzare questa ricchezza per promuovere il paese, soprattutto nell'ambito delle iniziative relative al club dei «Borghi più belli d'Italia», di cui Pettorano fa parte. «La produzione dell'olio» riprende il sindaco, «rappresenta un momento importante per il paese. Adesso porte-



Una veduta di Pettorano sul Gizio

remo il prodotto, che identifica questo nostro territorio, in tutte le manifestazioni di un certo rilievo». Utilizzare l'olio certificato per esportare Pettorano e le sue tradizioni: sarà questa la linea che intraprenderà il Comune. Il nuovo prodotto, inoltre, potrebbe fornire nuovi sbocchi occupazionali. L'azienda produttrice, «il Ponte», è a conduzione

familiare, ma se la produzione dovesse crescere, non si esclude la richiesta di altro personale. Il prossimo anno, inoltre, potrebbero fare l'ingresso nel mercato, anche i ceci di Pettorano. L'olio debutterà sulle tavole dei pettoranesi e dei turisti il prossimo 4 gennaio, in occasione della «Sagra della polenta».

Chiara Buccini