

Dalle olive del Colosseo l'olio degli antichi romani

►Prima raccolta e spremitura immediata ►Progetto al via dopo il riconoscimento dalle 189 piante del Parco Archeologico dell'Igp Roma avuto dall'Unione europea

L'EVENTO

Gli imperatori avrebbero gradito, da buongustai quali erano. D'altronde nel ricettario di Apicio, il masterchef dell'antichità, l'olio era un ingrediente strategico anche semplicemente per "irrorare" il cibo da portare in tavola. E la seconda vita "biologica" del parco archeologico del Colosseo passa anche per l'olio. Soprattutto il colle dei Cesari, il Palatino, sempre più verde e "bio", secondo i progetti portati avanti dalla direttrice Alfonsina Russo. Ieri mattina ne è stata la prova. Complice un'alba contagiata dal sole. È iniziata presto la raccolta delle olive per essere subito spremute in un autentico frantoio a cielo aperto allestito all'ombra dell'Arco di Tito, sulla Via Sacra, all'ingresso del Foro Romano. Spettacolo nello spettacolo, verrebbe da dire. Sullo sfondo, il profilo dell'Anfiteatro Flavio. Un passaggio chiave per arriva-

re poi alla produzione di "Palatinum", l'olio dop dei Cesari. L'olio degli antichi romani che ha intascato il riconoscimento dell'Igp Roma da parte dell'Unione europea, pronto per essere imbottigliato e griffato con un'etichetta speciale. Il sapore è intenso, aromatico, il colore di un verde brillante.

E sì che il "Palatinum" non è l'unico prodotto biologico figlio di questa terra millenaria amata da Romolo e Augusto. C'è il miele, l'Ambrosia dei Cesari come è stata ribattezzata dal personale del parco, realizzata dalle arnie poste sulle pendici meridionali del Palatino, proprio a ridosso del Tempio della Magna Mater. Bellezza e gusto. E presto avrà anche il suo vino, il Palatino, visto che sono stati ripristinati gli antichi vigneti nell'area della Vigna Barberini. Intanto il lavoro ieri è stato intenso, sul filo dell'emozione. Sotto gli occhi di Alfonsina Russo e dell'architetto paesaggista Gabriella Strano che ha curato il progetto scienti-

fico di tutta l'operazione. Che ha entusiasmato anche i visitatori del parco.

LA MOLINAZIONE

Alle 9 del mattino è entrato in funzione un piccolo frantoio montato nei pressi dell'Arco di Tito per molire in tempo reale le olive. L'olio è prodotto con 189 piante di ulivo grazie alla collaborazione tra il Parco Archeologico del Colosseo, Coldiretti e il consorzio olivicolo Unaprol, che provvedono alla cura degli alberi e alla raccolta delle olive. Queste, fresche di raccolta, arrivavano direttamente dalle pendici orientali del Palatino dove sfilano come tanti legionari ulivi di diversa epoca, come accadeva nell'antichità. Come spiegano da Coldiretti e Unaprol: «La civiltà romana fu quella che più d'ogni altra contribuì alla diffusione dell'olivo e al perfezionamento delle relative tecniche di coltivazione e di estrazione».

Il progetto del Palatinum è stato una delle novità di punta della nuova stagione del Colosseo a

gestione autonoma. Era il gennaio del 2020 quando la Russo annunciava il carnet di iniziative sperimentali per il rilancio dell'area in chiave "bio", inaugurando sul Palatino il suo primo progetto di produzione di miele e di olio. Una chicca nel panorama cittadino, che segue le prime sperimentazioni dell'Appia Antica, con l'olio della Villa dei Quintili, e l'Olio di Adriano prodotto dagli ulivi secolari di Villa Adriana. Gli ulivi coinvolti dalla raccolta sfilano sulle pendici meridionali del Palatino. L'olio Palatinum e l'Ambrosia dei Cesari sono, al momento, prodotti con scopo benefico, non commerciale. «È un'operazione per promuovere la natura e la flora del Parco - spiega Alfonsina Russo - oltre alla cura dell'ambiente, visto che le api sono un indicatore di aria pulita». Le arnie oggi spiccano in un punto in sicurezza, non raggiungibile dal pubblico, proprio sotto la Magna Mater. Quando si dice, il gusto della storia.

Laura Larcán

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DAL FRANTOIO A CIELO
APERTO È NATO
"PALATINUM"
PRODOTTO PER ORA
PER SCOPI BENEFICI
NON COMMERCIALI**

**L'INIZIATIVA
IN COLLABORAZIONE
CON COLDIRETTI
E UNAPROL
PRESTO ANCHE IL VINO
DELLA VIGNA BARBERINI**





Mattinata che ha riportato indietro di millenni l'area intorno al Colosseo, dove c'è stata la raccolta delle olive dai 189 ulivi del Parco Archeologico con spremitura e imbottigliamento dell'olio "Palatinum" (foto MURRONE)