OP LATIUM

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'agricoltura del Lazio

Festival Grafico Associazione Culturale

presentano

Olio, humor e fantasia

Alla ricerca di un sorriso extravergine

Viaggio nel magico mondo dell'olio del Lazio

Il cuore della **OP LATIUM** organizzazione di produttori, nasce dalla fusione di due storiche cooperative olivicole, la *Colli Sabini* di Palombara Sabina e la *Farfense* di Castelnuovo di Farfa, entrambi nate negli anni '60 in una terra di tradizioni agricole millenarie, la Sabina, giardino di olivi di Roma. Dal 2011, si costituiscono in *OP Latium* organizzazione di produttori di olio extra vergine di oliva e olive da tavola del Lazio, punto di riferimento sul mercato dei prodotti agroalimentari italiani. Più di 9000 aziende e cooperative olivicole lavorano insieme, per assicurare il presidio giornaliero di tutte le fasi produttive dei migliori Oli Extra Vergini di Oliva ed Olive da Tavola della Regione.

La nostra **Associazione Culturale Festival Grafico**, organismo senza fini di lucro, dalla sua nascita si è dedicata a realizzare mostre ed eventi di humor grafico internazionale, con lo scopo promozionale di diffondere in Italia ed all'estero, questo tipo di manifestazioni. In questi anni l'Associazione ha sviluppato e prodotto decine di mostre ed eventi, che hanno avuto innumerevoli riconoscimenti sia di pubblico che di critica, di enti, organizzazioni, istituzioni nazionali e internazionali. Lo documentano gli importanti patrocini di Ministeri, Unione Europea, Regioni, Province, Comuni, Organizzazioni non governative, Sponsor culturali e commerciali e organizzatori d'eventi.

Oh, i lei
rami d'ulivo!
Chi ne vuole?
Son benedetti,
li ha baciati il sole.
In queste foglioline
tenerelle vi sono
scritte tante cose belle.
Sull'uscio, alla finestra,
accanto il letto
metteteci l'ulivo benedetto!
Come la luce e le stelle
serene: un po' di pace ci fa
tanto bene.

Giovanni Pascoli

OLIO, HUMOR E FANTASIA

L'olivo è forse l'albero più amato dagli artisti e la sua figura così imponente e affascinante lo rende il protagonista ideale per ogni pittore che ama la natura, il lavoro faticoso nel campo, la tranquillità di paesaggi incontaminati, il legame viscerale degli uomini con la Terra. Sublimi sono le opere che molti Grandi ci hanno lasciato a testimonianza di questo loro amore.
Tra questi Vincent Van Gogh: "… io combatto duramente per catturare questo Olivo. È d'argento, un attimo dopo è più azzurro, tutto insieme è verde, un pizzico di bronzo contro il giallo, rosa, blu, porpora, arancio e ocra…"
Senza fare paragoni e senza pretese, vogliamo come sempre, utilizzando il linguaggio dell'umorismo grafico, incredibile e veloce mezzo di comunicazione, esaltare un prodotto della terra, della natura, apprezzato e desiderato, presente in tutto il mondo, all'insegna del sano divertimento.
Vogliamo mettere in risalto, con sano e pungente humour, un prodotto artigianale tipico vanto dell'alimentazione italiana: l'Olio.
Con questa iniziativa si vuole inoltre puntare sulla qualità secolare del lavoro e sulle fatiche dei produttori e agricoltori.
È un viaggio umoristico e immaginario, dove sapori, profumi e colori si sposano naturalmente con il buon umore.
Abbiamo coinvolto 22 illustratori, italiani e internazionali, per farci fare, se possibile, un sorriso sull'olivo, l'oliva e principalmente sull' Olio d'Oliva ed extravergine. Insieme faremo un viaggio magico, fantasioso e saporito nelle Terre dell'Olio del Lazio.
Un viaggio immaginario su un prodotto della terra, genuino, noto in tutto il mondo, che permette in forma diversa, di parlare attraverso le immagini, il leitmotiv giusto per realizzare questo progetto.
L'Olio ha mille facce, con l'olio si riescono a cogliere i profumi, i colori, i sapori che madre natura ha nascosto, i misteriosi e affascinanti legami con la Terra.

Illustrazione di **Andrea Pecchia** ● Italia

Julio Lubetkin - Direttore Festival Internazionale di Humor Grafico

OLIO, L'ORO LIQUIDO

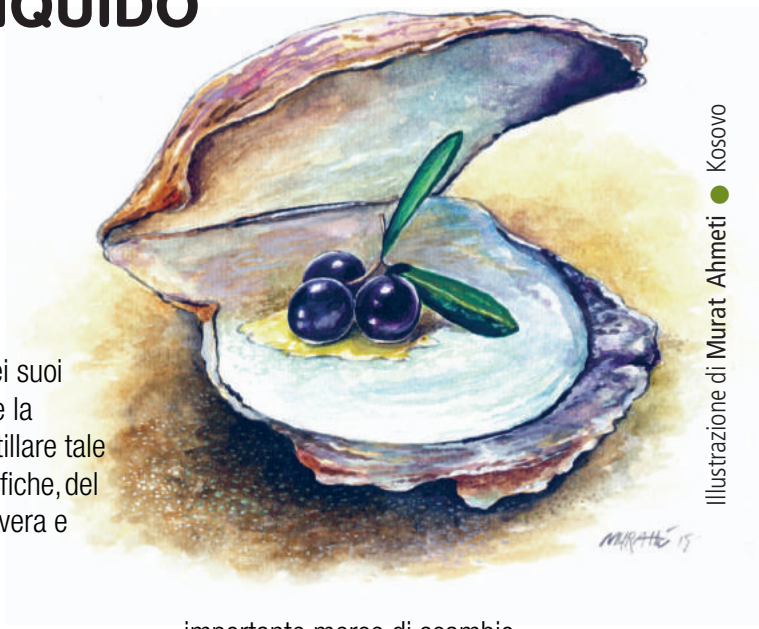


Illustrazione di Murat Ahmeti ● Kosovo

"…tra i beni della terra
io seleziono,
olio,
la tua inesauribile pace,
la tua essenza verde,
il tuo ricolmo tesoro che discende
dalle sorgenti dell'ulivo".

Pablo Neruda ha celebrato così, nei suoi versi immortali, tutta la preziosità e la sostanza inestimabile dell'olio. Distillare tale liquido così ricco di proprietà benefiche, del resto, è da considerare come una vera e propria forma d'arte. Da sempre.

L'olio nella storia

Della coltivazione dell'olivo si hanno testimonianze da ben seimila anni prima di Cristo. Non soltanto il ramoscello di questa pianta, dalla citazione biblica, è universalmente considerato un segno di pace ma anche i romani, in epoca imperiale, consumavano annualmente circa 320.000 anfore di olio, chiamate testae che, dopo l'uso, venivano riposte in una grande discarica già dal II secolo dopo Cristo, tanto che, verso la metà del III secolo, questo spazio divenne un monte chiamato, appunto, Testaccio che, ad oggi, è uno dei quartieri più caratteristici e famosi della Capitale.
L'olio era uno degli elementi base dell'alimentazione già nell'antichità e se ne faceva un largo uso anche per scopi non strettamente legati al consumo del cibo. Grazie alle sue proprietà, infatti, esso veniva usato per massaggiare il corpo alla stregua di un unguento taumaturgico ma anche come medicinale, come sostanza di alto significato simbolico nelle cerimonie e come importante merce di scambio.
La sua provenienza si può riferire, già dagli anni dell'Impero, al Medio Oriente e alla Spagna ma il prodotto più genuino proveniva sempre dal suolo nazionale, da quelle aree intorno a Roma come la Sabina e la Tuscia.
Proprio per questo il Lazio possiede una straordinaria tradizione nella produzione dell'olio che può vantare quattro territori di produzione a marchio DOP: Canino, Colline Pontine, Sabina e Tuscia.
Delle zone di straordinaria ricchezza naturale che rappresentano un vero e proprio patrimonio, non soltanto per la varietà di prodotti culinari di eccellenza ma anche per il loro valore storico, pregno di tradizione, che ne costituisce l'unicità e il fascino.

Canino DOP

La chiamano "la Maremma laziale" ed è un'area di straordinaria ricchezza, sia naturale che archeologica. Si tratta del territorio farnesiano il cui nome deriva dalla ricca e potente famiglia che possedeva

numerosi feudi della zona.
L'itinerario delle città si snoda attraverso: Tarquinia che, oltre a conservare il tesoro inestimabile delle tombe dipinte, ha generato la dinastia dei re Etruschi (Tarquinio Prisco, Servio Tullio, Tarquinio il Superbo); Tuscania, circondata dalle splendide mura medievali; l'antica Vulci, una delle più importanti città-stato dell'Etruria; Cerveteri, con la sua magnifica necropoli; Montalto di Castro, feudo di Pier Luigi Farnese; Canino che ospitò, nell'Ottocento, Luciano Bonaparte al quale fu assegnato il titolo di Principe della cittadina; Tessennano, Arlena, Ischia di Castro, il borgo di Cellere e Farnese che ha origini antichissime e vide accrescere il proprio splendore grazie alla famiglia da cui prende il nome.
Nei comuni di Canino, Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano (in parte anche nelle zone di Tuscania e Montalto di Castro) si produce l'olio extra vergine di oliva DOP che ha origini antichissime poiché su questo terreno di origine vulcanica, infatti, già gli Etruschi coltivavano l'olivo. Dalle varietà Canino e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, che si possono trovare negli oliveti da sole, si produce un olio (che ha ottenuto l'iscrizione nel registro europeo nel 1996) dal colore verde smeraldo con sfumature dorate, dal piacevole odore fruttato e dal sapore che rivela un retrogusto piccante e amaro.

Colline Pontine DOP

Tra la vegetazione mediterranea e le dune nelle quali si sono trasformate le paludi dopo la bonifica, la provincia di Latina possiede un fertile territorio dove la coltivazione dell'olivo ha un'origine molto antica e la cui pratica era già appannaggio dei popoli latini ancor prima che la zona passasse sotto la guida di Roma. L'olivicoltura è pertanto una pratica d'eccellenza dell'attività agricola di quest'area e i suoi prodotti hanno raggiunto un tale standard qualitativo da aver ricevuto moltissimi riconoscimenti sia nazionali, sia internazionali.
L'itinerario dei luoghi si snoda attraverso: Cisterna di Latina, il cui nome si deve al serbatoio idrico che Nerone fece realizzare

Illustrazione di **Fabio Magnasciutti** ● Italia

per la sua residenza di Anzio, è la patria dei "butteri", i mandriani che portavano il bestiame a svernare nell'Agro Pontino; Cori, con il Tempio di Ercole; Norma, dall'inestimabile valore archeologico e naturalistico; Ninfa, di un fascino che potremmo definire "magico"; il bellissimo borgo di Sermoneta e, ancora, Priverno, Sonnino, Monte San Biagio, le spiagge di Terracina, Sperlonga, Formia, Scauri e Gaeta, dal borgo antico che si affaccia sul mare. L'olio extra vergine di oliva Colline Pontine DOP, conserva quell'equilibrio di gusto che deriva proprio dal terreno e dal clima mediterraneo. Il colore va dal verde al giallo di diversa intensità e l'odore rivela un aroma fruttato di oliva verde, dal retrogusto di mandorla e con una nuance caratteristica di erbaceo fragrante. La varietà del colore dipende dal periodo in cui vengono raccolte le olive che, in base alla "maturazione scalare", può avere inizio nel mese di novembre e prolungarsi fino alla fine di gennaio dell'anno seguente. In tal modo i produttori e i trasformatori hanno la possibilità di programmare la raccolta secondo i diversi fattori legati alla stagione.

Illustrazione di **Ernesto Cattoni** ● Italia

Sabina DOP

Un territorio permeato di storia e di tradizioni antiche che ne costituiscono un indiscusso fascino. La Sabina custodisce, infatti, un vero e proprio patrimonio dove la bellezza della natura si sposa con i fasti dei castelli, la suggestione dei borghi e la sacralità delle abbazie, dei santuari e delle chiese. L'itinerario che ci conduce alla scoperta di quest'area si articola attraverso: la magnificenza di Villa Adriana (Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco); i reperti storici di Tivoli; i borghi di Nerola e di Palombara; l'Abbazia di Farfa; il Parco Archeologico dell'Inviolata in cui, tra le magnifiche distese di olivi, si possono anche ammirare preziosi gioielli archeologici; lo splendore di Villa D'Este, capolavoro del giardino all'italiana e, ancora, Palombara Sabina, ai piedi del Monte Gennaro e i deliziosi borghi di Poggio Moiano e Poggio San Lorenzo.

Del prezioso prodotto di questa zona già Orazio sottolineava le magnifiche proprietà poiché la produzione dell'olio in Sabina risale a più di duemila anni fa, come dimostra la presenza, nei pressi

dell'Abbazia di Farfa, dell'olivo più antico d'Europa.
L'olio extravergine di oliva della Sabina DOP, rappresenta quindi un vero e proprio marchio di eccellenza di questo territorio.
Secondo il regolamento le olive devono essere prodotte nella zona della Sabina ad est del Tevere, in 12 comuni della provincia di Roma e in 34 della provincia di Rieti e l'olio può essere ottenuto dalle seguenti varietà: Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago, Rosciola per almeno il 75%. Vi possono tuttavia concorrere anche altre varietà, fino ad un massimo del 25%.
La raccolta viene eseguita rigorosamente a mano per permettere di trasportare le olive al frantoio in cui verrà effettuato il lavaggio in acqua corrente per eliminare resti di foglie, di polvere e di terra; entro le 24 ore successive, saranno molite attraverso procedimenti meccanici e fisici per arrivare a produrre un olio che conservi, il più fedelmente possibile, le caratteristiche originali e originarie del frutto. L'olio si presenta di color oro (le cui sfumature possono virare al verde quando è molto fresco), con un aroma fruttato, un sapore uniforme e vellutato che si rivela più amaro quando è molto giovane.

Tuscia DOP

Mare e montagna, pianure, colline e laghi. Questa è la straordinaria varietà paesaggistica della Tuscia Viterbese che è anche un'area di importante valore culturale e storico.
I resti e i monumenti conservati abbracciano un lasso temporale che va dalla civiltà etrusca al Medioevo, per arrivare al Rinascimento e al Barocco.
L'itinerario da seguire per scoprire i tesori di questo territorio è variegato e affascinante, basti pensare ai bellissimi borghi che si possono visitare, come Civita di Bagnoregio, Caprarola e Bomarzo con il suo celebre Parco dei Mostri, ma anche alle spiagge e al suggestivo panorama lacustre di Bolsena.
La storia la fa da padrona nell'area archeologica di Veio, nella quale si fa un vero e proprio tuffo nel mondo etrusco, così come a Sutri, anche detta "Claustra Etruriae", ovvero la porta dell'Etruria.
E ancora, Vetralla, nella cui zona la produzione di olio presenta degli altissimi standard qualitativi, e poi Tarquinia, con il suo inestimabile tesoro archeologico, di cui la necropoli di Monterozzi è riconosciuta Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco.

Illustrazione di **Emilio Isca** ● Italia

Passaggio obbligatorio anche a Cerveteri, una delle tappe preferite degli appassionati di archeologia e, naturalmente, Viterbo la cui bellezza si declina tra la natura e la sapiente arte della gastronomia.
La Tuscia Viterbese, infatti, si rivela anche un territorio prezioso e celebre sia per la produzione di olio, prevalentemente appannaggio di aziende a conduzione familiare, ma anche per i vini DOC e IGT e per i prodotti tipici di altissima qualità.
L'olio extra vergine di oliva Tuscia DOP è, quindi, uno dei fiori all'occhiello della zona che comprende 53 comuni della provincia di Viterbo dove la coltivazione dell'olivo non solo è tra le più diffuse, ma vanta impianti specializzati con 150/300 piante per ettaro e intensivi con più di 300 piante per ettaro.
L'olio si genera da olive le cui varietà – Frantoio, Canino e Leccino – sono presenti per almeno il 90% nei singoli oliveti, da sole oppure congiuntamente, mentre le altre tipologie di piante sono ammesse nella massima percentuale del 10%.
Questo olio, delicato e saporito, presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati, l'aroma riporta alla memoria l'odore del frutto fresco nella sua piena maturazione, il sapore è di fruttato medio e vi si colgono, nel retrogusto, note equilibrate di amaro e di piccante.

Un territorio prezioso

Il Lazio si rivela così un territorio ricchissimo, dove accanto alle preziose vestigia della Storia si ha modo di entrare in contatto con le tradizioni più antiche in ambito enogastronomico. Le peculiarità di tale zona sono quindi moltissime e davvero tutte da scoprire, attraverso la trasparenza dorata di un olio squisito e di altissima qualità, il gusto dei vini e il sapore di piatti di straordinaria bontà che rivelano appieno la genuinità di una terra che, da sempre, dà solo ottimi frutti. Ad iniziare proprio dall'olio la cui purezza e qualità si sono radicate, nei secoli, anche nella cultura popolare tanto da esprimersi in un semplice ma illuminante proverbio: "Mercante d'olio, mercante d'oro".

Illustrazione di Darix ● Italia

Doru Axinte ● Romania

Paulo Vilanova ● Brasile

Marco De Angelis ● Italia

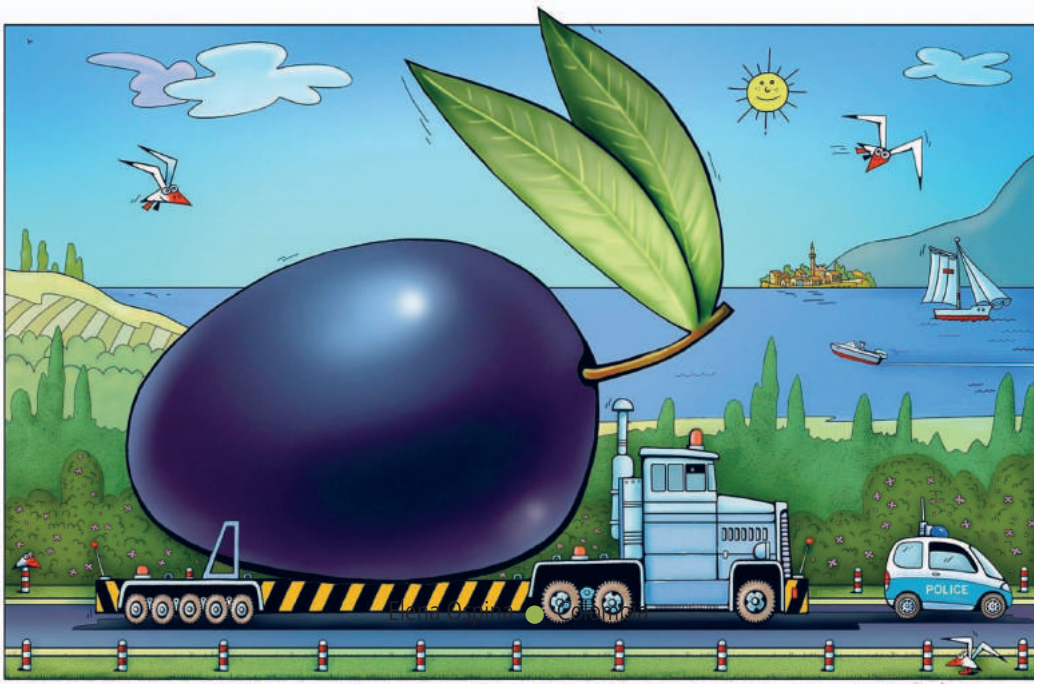
Mauro Talarico ● Italia

Marilena Nardi ● Italia

– Con quante olive si scrive "Extra Vergine?"

Ernesto Cattoni ● Italia

Luca Bertolotti ● Italia



Valeriu Kurtu ● Germania

Waldez Duarte ● Brasile

Lido Contemori ● Italia

Jury Kosobukin ● Ucraina

Massimo Bucchi ● Italia

Giuliano Rossetti ● Italia

Lucio Trojano ● Italia

Fabio Finocchioli ● Italia

Passepartout ● Italia

Olio, humor e fantasia

Con il patrocinio ed il contributo della

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

Con la collaborazione di

OP LATIUM

Il progetto *dall'olio con humour* è a cura del
Festival Internazionale di Humor Grafico
www.festivalhumorgrafico.eu

Ideazione, supervisione e direzione artistica: **Julio Lubetkin**

Consulenza artistica: **Lucio Trojano**

Progetto grafico e impaginazione di **Luca Bertolotti**

In copertina illustrazione di **Marco De Angelis - Italia**

In controcopertina illustrazione di **Valerio Marini - Italia**

Stampa : **Alegraf Stampa S.r.l. – Roma**

Un ringraziamento agli autori:
Jury Kosobukin, Fabio Magnasciutti, Lido Contemori, Marilena Nardi, Mauro Talarico, Massimo Bucchi, Andrea Pecchia, Marco De Angelis, Luca Bertolotti, Murat Ahmeti, Passepartout, Ernesto Cattoni, Lucio Trojano, Doru Axite, Paulo Vilanova, Dario De Simone / Darix, Valerio Marini, Waldez Duarte, Valeriu Kurtu, Giuliano, Fabio Finocchioli, Emilio Isca.
Ringraziamo in oltre
Eleonora Saracino, Giusi Brunetti e chi ha reso possibile questo progetto.

Il copyright dei disegni è d'ogni singolo autore. E' consentita la riproduzione solo ed esclusivamente a corredo dei servizi inerenti alla mostra. L'utilizzo diverso del materiale, sarà perseguito a termini di legge.

Attese Noè, altri sette giorni e di nuovo fece uscire la colomba dall'arca e la colomba tornò a lui sul far della sera: ecco, essa aveva nel becco un ramoscello di ulivo. Noè comprese che le acque si erano ritirate dalla terra.

Genesi