



Oltre l'olio della Gentile di Larino Isolato il "lievito rosa" da un oliveto

"L'olivo "Gentile di Larino" va oltre l'offerta del suo delicato e ben noto olio". Ne dà notizia Pasquale Di Lena, esperto di olio, vino e agricoltura.

"Isolato, dal prof. De Curtis dell'Università degli Studi del Molise, il "lievito rosa" su un oliveto della nobile città frentana, Larino, che, come gli esperti sanno, è la culla dell'Associazione Città dell'Olio e patria di altre due varietà autoctone, la "Salegna o Saligna" e l'"Oliva San Pardo" dalla duplice attitudine. Un importante risultato quello

del ricercatore Filippo De Curtis, frutto, grazie alla intuizione

del direttore Prof. Coppola, di una bella e sinergica interazione tra CNR di Avellino e il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise, nelle persone dei Prof. Elena Sorrentino, Raffaello Castoria e di chi, in pratica, ha isolato il lievito rosa, Filippo de Curtis, dalle olive "Gentile" di una pianta che dà ombra alla sua casa nella splendida campagna di Larino, non lontana dal mare di Termo-

li e delle Tremiti. Questo microrganismo dal color rosa - spiega Di Lena - ha ottenuto risultati sorprendenti con l'annullamento delle micotossine presenti nei succhi di frutta, e, di conseguenza, la possibilità di non ricorrere all'uso di pesticidi che, come si sa, inquinano prodotti che si sono sempre dati soprattutto ai bambini.

Come si dice con una fava due piccioni: meno veleni nel terreno e nelle sorgenti e corsi d'acqua; più salubrità in un alimento molto diffuso che, come

si diceva, riguarda in particolare i bambini.

L'importanza di questo risultato è dimostrata anche dalla sua pubblicazione su tutte le più importanti riviste scientifiche del mondo e ciò onora Filippo De Curtis e quanti con lui hanno lavorato per arrivare a ottenere un successo che premia le due istituzioni (CNR di Avellino e Università degli Studi del Molise - Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti), la Campania e il Molise. E, non solo, premia anche la generosità e bontà di una

'cultivar' che rappresenta un terzo dell'olivicoltura molisana e rientra tra le cinquecento cultivar che fanno onore all'olivicoltura italiana, un patrimonio unico al mondo di biodiversità".

