

LASTORIA

ROBERTO FIORI
ALBA (CUNEO)

Prima o poi, dovrà pensarci anche la storica Scuola Enologica Umberto I di Alba, fondata nel lontano 1881 per insegnare a generazioni di contadini di Langa e Roero i rudimenti della viticoltura e dell'enologia. Basta osservare le temperature miti di questo fine inverno per capire che è ormai arrivata l'ora di aggiornare il piano di studi e di introdurre un corso di formazione di potatura e gestione dell'oliveto, coltivazione sempre più presente tra i vigneti di nebbiolo, dolcetto e barbera.

Per ora, a rimediare ci ha pensato Confagricoltura Cuneo, che ha dedicato due giorni di formazione all'arte olearia sulle colline di Treiso, nel cuore della zona di produzione del Barbaresco Docg. Più

Il mutamento climatico incoraggia a cambiare la monocultura della vite

di cinquanta gli iscritti, quasi tutti giovani viticoltori che hanno deciso di «diversificare», o almeno di inserire un po' di biodiversità tra la monocultura della vite, incoraggiati dal cambiamento climatico in atto. Fra le materie anatomia e fisiologia dell'ulivo, fasi fenologiche e messa a dimora, esigenze nutrizionali e idriche, oltre a dimostrazioni pratiche di potatura con i docenti della Scuola Nazionale di Potatura dell'Olivo.

«Il Piemonte sta vivendo un ritorno della coltivazione degli ulivi in terreni storicamente vocati, soprattutto in zone collinari dove le colture tradizionali come frutta, noccioli e vigneti risultano oggi meno sostenibili - conferma Alessandro Bottallo, responsabile Confagricoltura nella zona di Alba -. L'ulivo non è solo una scelta produttiva, ma anche un presidio per prevenire il rischio idrogeologico e valorizzare

Biodiversità
Un oliveto nelle Langhe In Piemonte le aziende con queste coltivazioni sono 475 per un totale di 252 ettari Il Monferrato è la zona a più alta concentrazione



Il primo corso per apprendere le tecniche di coltivazione e gestione

Dopo il barolo, l'olio di oliva la sfida dei vignaioli di Langa "Creiamo un nostro marchio"



Claudia Pio
agricoltore

«Abbiamo un mix di varietà che rendono il nostro olio buonissimo Siamo contenti di questa variazione

il paesaggio». I numeri confermano un fenomeno in crescita: in Piemonte le aziende con terreni a oliveto sono 475, per un totale di 252 ettari. Il Monferrato astigiano e alessandrino guida il trend, ma anche tra i pregiati vigneti di Langa e Roero ci sono sempre più adepti: in provincia di Cuneo le aziende sono ormai 108, con 42 ettari.

Gente come Emanuele Contino dell'azienda agricola Teresa Soria di Castiglione Tinella, terra da sempre vocata al Moscato. «Papà Piergiacomo e mamma Teresa hanno piantato il primo ulivo negli anni Novanta, attratti dalla sua bellezza - racconta Emanuele -. Anno dopo anno, la pianta produceva sempre di più, fino ad arrivare a 60 chili. Così hanno iniziato a produrre un po' di olio per uso familiare e ora siamo arrivati ad avere 50 piante». Leccino, maurino, fraitoio, ascolana: «Abbiamo un mix di varietà che rendono il nostro olio buonissimo, estremamente delicato. Siamo soddisfatti, ma prima di farla diventare una coltura da reddito alternativa all'uva ci vorrà ancora molto tempo. Per ora lo regaliamo a parenti e amici, contenti di aver introdotto una variazione culturale e culturale».

Anche per Claudia Pio, titolare di un'azienda agricola sulle colline fenogliane di Mango, tutto è nato da una passione per l'olivicoltura. «Non c'è niente di più bello e riappacificante che passeggiare tra gli ulivi sferzati dal vento», dice. Le prime piante sono state messe a dimora nel 2005, ora sono più di 250. «Abbiamo seguito corsi di potatura e iniziato a fare l'olio, ormai ne produciamo circa 400 litri e stiamo provando a venderlo. Gli amici liguri ci invidiano l'acidità molto bassa e la delicatezza che riusciamo ad ottenere. Il



Alessandro Bottallo
Confagricoltura Cuneo

«Ci sono terreni molto soleggiati che si prestano perfettamente alla coltivazione dell'olivo

problema è che qui l'ulivo ha molta alternanza: un anno è produttivo, il successivo molto meno. Ma i terreni sono oggettivamente vocati e anche le temperature sono ormai perfette». Fino a poco tempo fa, per la frangitura Claudia Pio portava le olive a Finale Ligure, «adesso andiamo a Trino Vercellese, dove è stato costruito un impianto all'avanguardia».

Insomma, l'olio Evo piemontese è ormai una realtà e c'è già chi sogna il riconoscimento di una Denominazione di origine o di una Indicazione geografica protetta sfruttando la popolarità del brand Langa. La famiglia Rinaldi, imprenditori oleari con oltre 100 mila clienti a domicilio in Nord Italia, l'anno scorso ha convertito quella che una volta era la cantina Roche di Alba in una azienda olearia a tutti gli effetti, nel cuore delle colline del vino. «Abbiamo espantato quattro ettari di vigneto nella nostra tenuta e impiantato 1200 al-

Fra i produttori c'è già chi sogna il riconoscimento di una denominazione

beri di ulivo in quelli che qui vengono definiti i Sorì, ovvero le posizioni più assolate esposte a sud per proteggere le piante dalle gelate», spiega il giovane Edoardo Rinaldi.

Chissà se dal corso di potatura usciranno fuori nuovi talenti intenzionati a fare spazio all'olio nelle loro cantine. «Con questo corso Confagricoltura Cuneo vuole porsi come precursore: desideriamo sostenere chi ha già intrapreso questa strada e accompagnare chi desidera farlo, offrendo formazione e supporto per una gestione agronomica corretta e sostenibile - sostiene Alessandro Bottallo -. Ci sono terreni molto soleggiati, oggi meno adatti ad altre colture, che si prestano perfettamente alla coltivazione dell'olivo. Anticipare i tempi è fondamentale per rispondere ai cambiamenti climatici e valorizzare le potenzialità del territorio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Barcellona e la Catalogna

9 ITINERARI IMPERDIBILI PER UNA VACANZA INDIMENTICABILE IN CATALOGNA

Una delle mete turistiche più amate dagli italiani. Dai Pirenei al Penedès, passando per la magnifica Barcellona, quella della città vecchia e quella modernista, poi Tarragona, Girona, il Priorat e la costa dove ha vissuto Salvador Dalí. Tutte le informazioni pratiche per organizzare una vacanza ricca di arte e di storia del Mediterraneo. I parchi naturali, i monumenti imperdibili, le eccellenze enogastronomiche.

DAL 18 MARZO AL 18 APRILE

Nelle edicole del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta a 10,90 € in più.
Nel resto d'Italia richiedi in edicola la copia con il Servizio Arretrati Gedi.