

La storia

Fa caldo, sulle Alpi arrivano gli ulivi

JENNER MELETTI

VIALFRE' (Torino)

GLI ulivi sono come i vecchi che stanno a fianco della chiesa dedicata ai

Santi Pietro e Paolo: stanno lì con il sole in faccia e la schiena addossata al muro, così si riparano dal vento. Anche gli ulivi,

tutti piantati sui declivi che guardano a Sud, hanno il sole in faccia. E i muri che li proteggono dai venti gelati sono le colline e le Alpi.

SEGUE A PAGINA 27

Ai piedi delle Alpi tornano gli ulivi la rivoluzione del caldo che avanza *Più extravergine e meno vigneti: così aumenta il guadagno*

(segue dalla prima pagina)

JENNER MELETTI

VIALFRE' (TORINO)

«**C**OMINCEREMO la raccolta la prossima settimana — dice Pier Luigi Baratono, 70 anni, presidente dell'Associazione piemontese olivicoltori — e come sempre mentre staccheremo le olive una ad una guarderemo la neve appena caduta sul Monviso e sul Gran Paradiso. Chi l'avrebbe mai detto, che un giorno saremmo arrivati noi, gli olivicoltori di montagna? Abbiamo cominciato mettendo qualche ulivo nel giardino di casa, poi abbiamo capito che questa pianta sta bene anche al freddo. Adesso, in Piemonte, noi produttori siamo 400 e abbiamo più di 100.000 ulivi: patate, concimati, irrigati e curati come figli».

Non solo gli uccelli e altri animali cambiano casa, a causa dell'aumento della temperatura. Gli

ulivi arrivano a ridosso delle Alpi, il pomodoro e il grano duro che

crecevano soprattutto in Puglia e in Sicilia ora crescono bene nella pianura Padana. Anche le viti dello Champagne attraversano la Manica alla ricerca della più fresca aria inglese. «In Europa, negli ultimi 50 anni — dice Stefano Masini, responsabile ambiente della Coldiretti — la temperatura è aumentata di 1,5 gradi. Lo hanno annunciato i ricercatori dell'Isti-

tuto di scienze dell'atmosfera e del clima del Cnr di Bologna e dell'università degli studi di Milano, in un articolo pubblicato su Geophysical Research Letters. Questo riscaldamento non provoca soltanto la migrazione delle colture: cambiano anche le condizioni ambientali tradizionali per la stagionatura dei salumi, l'affinamento dei formaggi, l'invecchiamento dei vini».

Il frantoio di Vialfrè aprirà fra una settimana. «Io ho 300 ulivi — racconta il presidente Pier Luigi Baratono — e faccio olio per me e per gli amici. Certo, chi lo vende

qui è pagato bene: 7 euro per una bottiglietta di 250 grammi, 28 euro al chilo. Ma fare soldi non è stato il nostro primo pensiero.

Qui da noi, da secoli, ci sono i terrazzamenti, preparati da contadini che volevano rubare terra alla montagna per piantare viti. I sassi tolti al terreno servivano per

fare i muretti a secco. Ma allora la montagna era piena di gente. Adesso il nostro Comune è come un condominio: 247 abitanti in tutto e tanti sono gli anziani. Chi ha la forza di andare sulle terrazze a curare le vigne? Abbiamo cominciato con gli ulivi perché richiedono meno lavoro, e soprattutto perché vogliamo che il nostro territorio sembri un giardino. Le terrazze abbandonate erano invase dai castagni selvatici e dai rovi».

Antonino De Maria, agronomo del dipartimento Colture arboree dell'università di Torino, conferma. «Gli uliveti sono stati impiantati perché sono belli e perché richiedono meno lavoro. Possiamo calcolare 60-90 giornate di lavoro per curare una vigna, mentre l'olivo richiede 20-30 giorni. E poi per tanti, almeno in prospettiva, c'è l'interesse economico. Un chilo d'uva del barbaresco, l'anno scorso, era venduto a 35-40 centesimi. Per un chilo d'olio c'è chi incassa 30 euro. Stiamo facendo esperimenti — uno in particolare a Verzuolo — per capire quale specie sia più adatta al nostro clima. Può sembrare strano, ma l'olivo vive meglio in collina, fino a 600 metri, che in pianura. Il gelo di qualche giorno non lo uccide, e in collina dopo il freddo arriva subito il sole. In pianura invece, con la nebbia, si forma la galaverna che resiste anche per settimane e im-

prigiona la pianta nel gelo. Certo, occorrono piante resistenti, in grado di resistere a sbalzi notevoli. Nel gennaio 2007 abbiamo registrato 27 gradi di temperatura all'inizio della Val d'Aosta e nel gennaio 2009 siamo andati a 17 gradi sottozero a Chivasso e nel Monferrato».

Paolo Pejrone, architetto di giardini, ha un grande uliveto a Revello. «Ho cominciato nel 1994 e tanti mi credevano folle. Gli ulivi qui da noi? Eppure nella mia terra c'è un grande e vecchio ulivo che avrà due-trecento anni, e ha resistito al caldo e alle intemperie e ci sono altri ulivi che hanno più di mezzo secolo. Si poteva tentare». Non è certo un caso isolato, questo antico ulivo: un do-

cumento del VI secolo, dell'abbazia di Saint Maurice d'Agaune, nella valle del Rodano, elenca le proprietà dei monaci e fra queste ci sono vasti uliveti nel Vallese e in Val d'Aosta. «Adesso ho 1600 uli-

Anche altre colture migrano per le temperature: nella Pianura padana c'è l'arachide

vi, e 1200 sono in piena produzione. Anche qui hanno preso il posto delle vigne, perché sui terrazzamenti producevamo barbera e nebbiolo non pregiati, e quindi

pagati troppo poco. Il mio olio, chiamato Bramafam (nome forse di origine saracena) viene invece venduto a 20 euro al chilo. Con il lavoro — ce ne vuole tanto, non sono d'accordo con chi dice che si può andare nell'uliveto ogni due settimane — e con la pazienza, l'olio può diventare business. È un prodotto di nicchia e per questo è ricercato dagli appassionati. Anche noi fra poco cominceremo la raccolta, difficoltosa perché si lavora su pendii scoscesi. Gli sbattitori scuoteranno i rami, attenti a non ferirli e faranno cadere i frutti nelle reti. E ancora una volta ringrazieremo il nostro grande parento naturale: le Alpi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le altre colture migranti



Pomodoro

Su 4,5 milioni di tonnellate, 2,5 sono prodotte in pianura padana (36.000 ettari, il 54% del totale)

Fino a pochi anni fa la produzione era concentrata soprattutto in Puglia e Campania



Grano duro

La sola Emilia Romagna ne produce 275.000 tonnellate

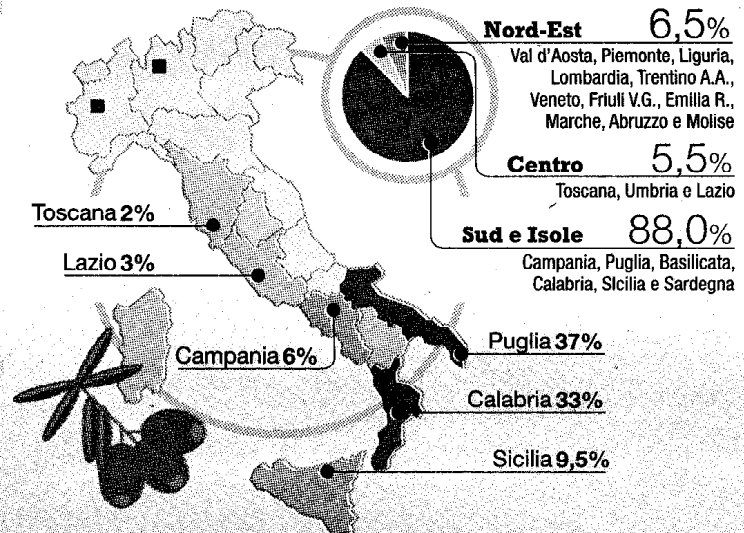


Champagne

L'aumento di temperatura in Europa provoca fra l'altro la migrazione dei vitigni dello Champagne nel Sud dell'Inghilterra, con clima più fresco di quello francese

La produzione italiana

In % della produzione nazionale



Mela

In graduale spostamento verso la collina e la montagna



Arachide

Negli ultimi anni sono arrivati i primi raccolti nella Pianura Padana

Piemonte

- Questa regione era esclusa dalle mappe sulla produzione di olio
- La coltivazione è ripresa — dopo secoli — a metà degli anni '90

Presenti nella regione: 100 mila ulivi

400 produttori prezzo di vendita dell'olio extravergine 28-30 euro al kg

Valli alpine

- In passato l'ulivo era presente nell'arco alpino: nell'atto di fondazione (VI sec.) dell'abbazia di Saint Maurice d'Agaune si elencano le proprietà e fra queste ci sono vasti uliveti nel Vallese e in Val d'Aosta

- Confermano questa testimonianza degli ulivi secolari, che vengono chiamati i Patriarchi



Lombardia

- Il clima temperato vicino ai laghi ha favorito un forte sviluppo dell'ulivo
- 650 mila ulivi in Lombardia: alto Garda, laghi di Isseo e di Como

- Nel 2010 sono stati prodotti 6 mila quintali di olio, quest'anno ci sarà un calo del 10% per il troppo caldo