

OLIO**La pianta dell'olivo è parte della storia del territorio veronese**

L'olivicoltura e la gelata del 1929

Verona e l'olio

Probabilmente presente dal I millennio a.C., la pianta dell'olivo è parte della storia del territorio veronese. La sua coltivazione, attuata su terrazzamenti collinari creati dall'uomo, ha contribuito a modificare e diversificare le forme dei suoli e ha permesso di trattenere e mantenere in buone condizioni i terreni dei versanti collinari, nel delicato equilibrio del ruscellamento e drenaggio con le acque meteoriche.

I terrazzamenti olivetati sono, infatti, degli importantissimi elementi del paesaggio, perfettamente integrati, che permettono lo svolgimento delle attività umane e assecondano le esigenze ambientali.

Questa forma d'ingegnerizzazione dei pendii calcarei collinari ha ridotto l'erosione dei terreni, grazie alle loro piccole superfici piane, nelle quali l'acqua non è in grado d'asportare la parte superficiale.

Già l'aspetto di conservazione dell'ambiente fa dell'olivicoltura un'attività agricola importantissima, a cui si devono aggiungere l'aspetto sociale ed economico.

È possibile ritenere che l'espansione dell'olivicoltura veronese iniziò con l'arrivo dei Romani, I sec.

d.C., i quali introdussero nuove tecniche di coltivazione e nuove varietà d'olivo.

L'olio era destinato non solo al consumo alimentare, ma anche per produrre balsami, unguenti e medicinali.

Plinio il Vecchio nella sua *"Naturalis Historia - XIV, 150"*, sosteneva che: *"Due sono i liquidi maggiormente graditi al corpo umano: per l'uso interno il vino, per quello esterno l'olio, entrambi prodotti importantissimi degli alberi; ma l'olio è necessario, nè l'uomo ha lesinato per lui l'impegno. Quando tuttavia egli sia stato più ingegnoso per il bere, si evincerà dal fatto che ha creato centottantacinque qualità diverse di vino, che diventano quasi il doppio, tenendo conto delle varie attività, mentre in numero molto più scarso sono le qualità d'olio, di cui parleremo nel libro seguente"*.

A quel tempo per ottenere l'olio dalle olive si usava la mola olearia, che pestava la polpa ma non rompeva i noccioli, la pasta che se traeva era posta in un recipiente filtrante, il *"fisculus"*, e pressata con il *"torcular"*, il torchio, da cui usciva un liquido misto di olio e acque di vegetazione.

L'olio saliva per affioramento e si toglieva, mentre rimaneva sul fondo il residuo, la morchia, utilizzato come combustibile.

Per secoli la coltivazione dell'olivo garantì ai veronesi l'autosufficienza per i fabbisogni alimentari delle famiglie, per l'illuminazione, come pure per l'importantissima produzione della lana. L'olio, infatti, serviva per ammorbidire i fiocchi prima della cardatura ed pure utile per la produzione di sapone.

Giorgio Sommariva, 1435 - 1502, vicario e podestà di Verona a più riprese, nel 1478 scriveva: *"Item in Verona si raccoglie fra la Gardesana e le montagne tanta quantità de olio, che oltre quello che se consuma per el viver de le persone e per uso delle famiglie e quello che se spende ne l'arte de la lana, se ne vende anchor tanto che va fora del paese per marchantia"*.

Ad iniziare dal Quattrocento e sino alla fine dell'Ottocento si ebbe però un raffreddamento del clima, quel periodo fu chiamato anche "la piccola era glaciale".



Le conseguenze di questo cambiamento climatico influì enormemente sull'olivicoltura veronese, una successione d'inverni rigidi determinarono la morte di molte piante. I maggiori danni si ebbero con le gelate del 1740, del 1788 e, ancora, del 1831 e del 1854. Le superfici olivicole si ridussero notevolmente e, in molti casi, non seguirono dei nuovi reimpianti, ma si preferì porre a dimora la vite o il gelso, utile all'allevamento del baco da seta.

Se la coltivazione dell'olivi diminuì, si sviluppò, di converso, un interessamento di studiosi veronesi, che cercarono di frenare l'abbandono della coltivazione.

È possibile considerare che, ad iniziare quest'opera, questi lavori di rivalutazione dell'olivicoltura veronese fu l'abate Bartolomeo Lorenzi di Mazzurega, 1732-1822, il quale dedicò all'olivo una parte del suo poema didascalico "Della coltivazione de monti":



Proseguì il letterato e agronomo veronese Benedetto Del Bene, 1749 – 1825, che dedicò all'olivicoltura alcuni suoi scritti, come una parte del "Programma dell'Accademia dell'Agricoltura di Capodistria" e considerazioni sull'opportunità di mantenere questa coltivazione:

Seguirono Pietro Moro, medico fisico, che, nel 1789, il quale descrisse sul «Nuovo Giornale d'Italia» gli effetti della gelata dell'inverno del 1788-1789 e fece delle considerazioni sulla resistenza al freddo di diverse varietà di olivi presenti in Valpolicella, le caratteristiche di regolarità e quantità di olive prodotte, la resa e la qualità degli oli ottenuti.

Nell'Ottocento s'interessarono d'olivicoltura Ciro Pollini, medico, il quale, con gli studi di carattere botanico,

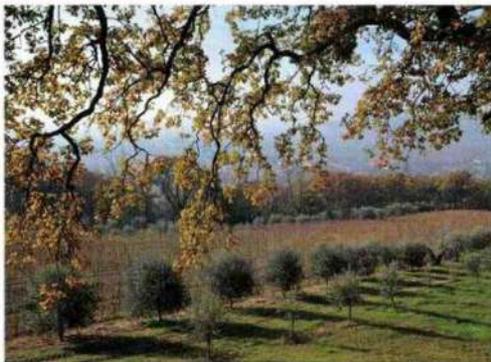
nel 1824, definì le varietà di olivi coltivate nel Veronese e approfondì i temi delle malattie dell'olivo.

Seguì Bernardino Angelini, che, nel 1831, portò avanti gli studi di malattie fungine e d'insetti nocivi all'olivo. Antonio Carlotti, nel 1841, su suggerimento dell'Accademia di Agricoltura di Verona compì particolari osservazioni all'olivicoltura tra Garda e Caprino e suggerì la creazione di una serie di vivai per produrre varietà d'olivo autoctone.

Sulla base di questi studi Filippo De Gianfilippi, presidente del consorzio agrario di Bardolino, pubblicò nel 1874 l'"Istruzione popolare sulla coltivazione dell'olivo" e, nel 1877, l'"Istruzione popolare sulla coltivazione dell'olivo e la fabbricazione dell'olio".

Chiuse questa successione di studiosi Gaetano Pellegrini, geologo, agronomo e paleontologo, il quale, dopo



OLIO

la sua partecipazione al "Terzo Congresso degli Agricoltori Italiani", tenutosi a Bari nell'ottobre del 1872, iniziò ad occuparsi della coltivazione dell'olivo e della produzione d'olio.

Interessante del Pellegrini, perché quanto mai attuale, fu la sua insistenza nell'imputare il peggioramento delle condizioni climatiche ai disboscamenti: *"i nostri olivi restarono esposti a nuove, repentine ed incostanti correnti d'aria fredda ... se il dissodamento dei boschi e selve delle eminenze alpine non avesse causato più frequenti e sentite variazioni accidentali di clima, si dovrebbe allora arguire che i nostri padri si ostinavano ad estendere la coltivazione dell'olivo in località disadatte; ciò che appunto non emergerebbe dai fatti"*.

Nel 1877, il Pellegrini scriveva: *"l'agricoltore di questa zona fa del suo campicello un'arca dove vorrebbe fosse concentrato un emporio di tutto ciò che abbisogna per la sua famiglia, perciò alla vite e ad altre piante consocia l'olivo"* e fece questo elogio *"una parola d'encómio [...] a quei generosi che con una intelligenza più unica che rara, mediante torchi idraulici seppero parreggiare gli oli della Valle Pantena a quelli della bassa Italia, accrescendo così il valore delle nostre olive che una volta venivano deprezzate per l'infelice e scarso loro prodotto"* cosicché si ricavò *"un olio limpidissimo, giallo, inodoro, preferito a quello di Garda e della riviera di Genova e che venne premiato all'esposizione di Vienna"*.

La produzione d'olio nella Verona del 1824 era di 7.450 hl, diminuì nel 1849 a 6.000 hl e si ridusse ulteriormente nel 1893 a 2681 hl, 1.534 hl per l'areale del Lago di Garda e entroterra gardesano e 1.147 hl per le colline veronesi, particolarmente a Grezzana, Parona, Quinzano, Montorio, Quinto, Santa Maria in Stelle.

Il Conte Sormano Moretti nella sua *"Monografia della provincia di Verona"*, edizione 1904, informava che

le varietà veronesi di olivo erano 21, si ottenevano dai 2.000 ai 4.000 hl di olio, con una produzione media di olive ad ettaro di 40 q.li di olive.

Con questi dati è possibile ipotizzare una superficie olivetata dell'epoca pari a circa 1.000 - 1.200 ettari. Dopo la Prima guerra mondiale l'olivicultura veronese fu stimolata ad espandersi, ma poi subì una frenata con la gelata del 1929; riprese negli anni Trenta, ma ancora nel 1956 si ebbe inverno molto freddo causò la morte di molti alberi e, questo, si ripeté nel 1985.

Oggi, fortunatamente, l'olivo è tornato a far da ampia corona nelle colline veronesi, con ben 3.500 ettari coperti e 31 frantoi attivi, con il vanto di avere due produzioni di oli extra vergini d'oliva riconosciute a denominazione d'origine protetta: il Garda DOP e il Veneto Valpolicella DOP.

Il mercato interno ed estero apprezza e richiede questi oli di pregiatissima qualità, così sono sempre più le aziende che hanno deciso di mantenere e aumentare le superfici dei preziosi oliveti.

Preziosi per tanti motivi, sia per tenere a un buon livello la produzione di oli veronesi, sia per continuare a salvaguardare il paesaggio collinare, oramai da tremila anni legato alla presenza di questa pianta, con i suoi terrazzamenti, i muretti a secco a gradoni o a lunetta, che contribuiscono a rendere tipicamente piacevoli le colline veronesi, creando suggestivi scorci decorativi.

