

L'olivo a Sasso Marconieri e oggi

natura

Testo e foto di Maurizio Garagnani

C'era una volta... così cominciavano tutte le storie che ci raccontavano genitori o nonni e che volgevano generalmente a lieto fine.

C'era una volta tanti secoli fa a Sasso Marconi e in tutte le colline circostanti, una grande estensione di olivi.

E quando si parla di tanti secoli non è solo un modo di dire, perché proprio al territorio di Sasso Marconi è attribuibile la più antica testimonianza della presenza dell'olivo. E' stata infatti ritrovata nelle sabbie plioceniche di Mongardino (epoca Pliocene: fra i 5 e i 2 milioni di anni fa) una foglia fossile dell'Oleastro selvatico (*Olea europea* var. *Oleaster*) da cui si è sviluppato in epoca più recente l'olivo coltivato (*Olea europea*).

L'utilizzo dell'olivo è descritto nella Genesi; era certamente presente in Egitto ed in Mesopotamia e, nel primo millennio avanti Cristo, è coltivato in Palestina ed utilizzato per l'estrazione dell'olio. La spremitura delle olive era conosciuta dai Sumeri nel 3.000 a.C. e sin dal primo millennio a.C. i Fenici diffusero la pianta nel bacino del Mediterraneo, giungendo in Italia grazie ai coloni della Magna Grecia. Per i Romani la coltivazione dell'olivo era così importante che cercarono di diffonderla in tutti i territori da loro occupati (spesso con insuccessi, come nei territori nordici).

Allora l'olio era di vitale importanza per il consumo (molto diffuso l'uso per la produzione di cosmetici) e per gli scambi commerciali, quindi le coltivazioni erano estese e producevano già allora un olio di ottima qualità.

La sua presenza nel territorio bolognese è attestata da alcuni ritrovamenti presso gli Etruschi e, successivamente, nell'epoca della colonizzazione romana. Un atto notarile del 776 indica la presenza di olivi nelle terre di Monteveglio (ancora oggi in quella zona è presente la località: Oliveto) e la sua coltivazione è attestata da numerosi documenti intorno all'anno Mille, per poi risultare coltivato dai monaci benedettini lungo la valle del Reno.

In particolare nel territorio di Sasso Marconi sono documentate antiche coltivazioni di olivi a Castel del Vescovo, Pontecchio, Tignano, Nugareto e Rasiglio. Ed esistono, ancora oggi, toponimi di chiara derivazione: il torrente Olivetta e l'omonima via tra le colline di Mongardino e Rasiglio,



Coltivazione di olivi alle pendici di Monte Adone

il monte Olive e la località Olive a Nugareto. Inoltre esemplari di olivi secolari sono ancora visibili a Rasiglio ad Ancognano e Nugareto.

Purtroppo anche le belle storie, lungo il loro percorso, hanno periodi bui. Così è capitato alla storia del nostro protagonista.

Infatti, documenti alla mano, fra il 1600 ed il 1700, vi furono delle gelate intense e persistenti che in più volte distrussero l'intero patrimonio olivicolo locale. Non ne fu esente neppure la Toscana che ne perse oltre l'80%. Le cronache di allora ci confermano che fu un freddo di intensità eccezionale. Per questo motivo la coltivazione dell'olivo non proseguì, lasciando il posto ad altre colture. Come tutte le cose brutte, anche que-



Grappoli di olive in maturazione

sta rimase incisa per tanti anni nella mente delle generazioni che seguirono, per cui l'olivo ancora oggi viene considerato una pianta difficile (per molti impossibile) da coltivare nelle nostre zone.

Invece, grazie al risultato ottenuto da minuziose ricerche e soprattutto dalle esperienze di alcuni pionieri della zona, è emerso che l'olivo teme sì il freddo, ma al di sotto dei 12 – 15°C sottozero e solo se per un tempo prolungato, soprattutto quando la pianta è giovane. Teme la siccità appena piantato, ma il ristagno di acqua è il vero nemico numero uno. È cosa ovvia comunque, per chi volesse impiantare degli olivi, verificare l'esposizione e la composizione dei propri terreni, magari consigliandosi con chi ha già affrontato il problema. Anche la scelta delle varietà (cultivar) da mettere a dimora è da valutare. La conformazione del territorio ed il clima, simile a quello toscano, indirizzano le nostre scelte sulle varietà Leccino, Frantoio, Moraiolo e Pendolino, tipologie consigliate dallo stesso Consorzio Olivicoltori ai futuri soci per poi ottenere un prodotto di alta qualità costante.

Per coloro che sono come San Tommaso, andando in giro per le nostre colline si accorgeranno che è più facile di quanto si possa immaginare incrociare con lo sguardo piante di olivo, soprattutto oggi, essendo una



Olivo secolare in località Nugareto/Mandriolo

tematica di grande attualità. Infatti si possono vedere esemplari secolari, contorti, aggrappati con le radici a rocce in posizioni impensabili, a dimostrazione che hanno vinto il corso della storia.

Vi sono olivi piantati nei giardini per bellezza, altri, in quantità, con l'intento di ripristinare il periodo aureo del passato. Ma in tutto questo non c'è nulla di strano, perché l'olivo è una pianta estremamente rustica, avvezza a lottare; una volta che ha attecchito non teme nulla.

Necessita di poche cure: la potatura fra marzo ed aprile è la cosa più importante per garantirne la produzione, il monitoraggio per verificare la presenza della mosca olearia e, all'occorrenza, una concimata quando inizia a vegetare.

Alcuni anni fa, un gruppo di persone, dopo avere piantato sui propri terreni diverse piante con spirito amatoriale, hanno pensato che sarebbe stato opportuno aggregarsi per ottenere, al momento della produzione, una quantità di olive significativa tale da giustificare l'acquisto di un frantoio nella zona di Sasso Marconi e, di conseguenza, ottenere pure il D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta).

Solo ora, con il perseverare di alcuni sostenitori in sinergia con il Comune di Sasso Marconi (al quale riconosciamo una determinante opera di sensibilizzazione alla piantumazione degli olivi attraverso incentivi ed informazioni sin dal 1997) siamo riusciti a fondare il:

CONSORZIO OLIVICOLTORI DEI COLLI BOLOGNESI

con sede c/o il Comune di Sasso Marconi in Piazza dei Martiri, 6 (Tel. 800.273218).

Al momento sul territorio di Sasso risultano censite oltre 8.000 piante, ma sappiamo con certezza che ve ne sono molte di più; molte altre sono sparse sulle colline dei comuni limitrofi, comunque contemplati nello statuto del Consorzio. Non ne conosciamo la vera entità, ma daranno un contributo al progetto nel quale crediamo fermamente. L'interesse suscitato dagli svariati articoli al riguardo apparsi sulla stampa, sta facendo riscoprire questa antica coltivazione, pur creando talora perplessità ed ostracismi.

Ci affidiamo alla sensibilità dei Comuni, come quello di Sasso Marconi, affinché informino chiunque abbia un terreno incolto, per piccolo che sia, che è possibile ripopolare le nostre colline con olivi, così come era in passato, e che, oltre ad ottenerne una rendita (il che non guasta mai) si contribuirebbe alla valorizzazione ed al recupero del nostro territorio e delle nostre radici.