

Giorgio Pannelli, Barbara Alfei

Ripensare l'olivicoltura

Vaso policonico, biodiversità,
humus e terroir



edagricole

1ª edizione: maggio 2026

La figura 1.2 è di aurastudio@adobestock.com modificata



© Copyright 2026 by «Edagricole – Edizioni Agricole di Tecniche Nuove S.p.A.»
via Eritrea 21 – 20157 Milano
Redazione: Piazza G. Galilei, 6 – 40123 Bologna
Vendite: tel. 051/6575833
email: libri.edagricole@tecniche nuove.com – www.edagricole.it

5684

Proprietà letteraria riservata – printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. II della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Realizzazione grafica: Emmegi Group, via F. Confalonieri, 36 – 20124 Milano
Impianti e stampa: DIGITALTEAM srl - Via dei Platani, 4 - 61032 Fano (PU)
Finito di stampare nel maggio 2026

ISBN 978-88-506-5684-4

Prefazione

Una nuova vita per l'olivo, in epoca di cambiamenti climatici, non può prescindere dal rispetto della salute degli umani, delle piante, del suolo e dell'ambiente, nonché dalla salvaguardia delle risorse idriche, della sostanza organica nel terreno (*humus*) e della biodiversità.

In pratica, si tratta di perseguire la sostenibilità economica nel rispetto delle regole della Politica Agricola Comunitaria (PAC), nonché della sostenibilità sociale ed ambientale, pensando anche alle future generazioni.

Risultati utili allo scopo possono derivare da azioni congiunte in varie direzioni lungo la filiera agronomica:

- produzione di olio di massima qualità perché possa esprimere pienamente il valore nutrizionale, salutistico e sensoriale nei confronti del consumatore;
- allevamento e potatura che rappresentano i capisaldi della razionale coltivazione dell'olivo;
- salvaguardia e valorizzazione della biodiversità olivicola, alla ricerca della migliore compatibilità ambientale;
- ricerca della sostenibilità economica quale condizione essenziale per assicurare un futuro certo e duraturo all'imprenditore olivicolo;
- ricerca della sostenibilità sociale, intesa come necessità di lasciare alle nuove generazioni oliveti ancora produttivi, con piante sane o risanate, in un ambiente ancora dotato di risorse naturali;
- ricerca della sostenibilità ambientale per garantire la stabilità dell'agroecosistema;
- cura del *terroir* come migliore strategia di valorizzazione dell'olio, identificando un'area ben delimitata in cui fattori culturali, naturali, agronomici e tecnologici consentano una produzione riconoscibile per peculiari caratteristiche analitiche e sensoriali.

Un efficiente programma di coltivazione dell'olivo per la produzione di olio di massima qualità inizia con una potatura razionale che consenta di esaltare il naturale potenziale produttivo dell'albero. Presupposto essenziale è una profonda conoscenza della specie, molto peculiare per caratteristiche anatomiche, morfologiche e fisiologiche. Esaurita questa preliminare, fondamentale fase può avviarsi il percorso produttivo a partire dagli oliveti esistenti, contemplando anche la pro-

Prefazione

gettazione e piantagione di nuovi oliveti conformi a tutte le suddette esigenze. Anche la valorizzazione dell'olio inizia con la conoscenza delle sue caratteristiche intrinseche e di fattori esterni che simultaneamente contribuiscono a crearne il *terroir*.

In questo volume l'attenzione verrà focalizzata su un modello di coltivazione dell'olivo e valorizzazione dell'olio, valido per vecchi e nuovi oliveti, in qualsiasi zona e per qualsiasi varietà, ritenuto l'unico percorribile in un'epoca di severi cambiamenti climatici, economici e sociali. Verranno pertanto descritti soltanto gli aspetti essenziali allo scopo rimandando ogni ulteriore approfondimento ai precedenti volumi a nostra firma.

Gli Autori



Giorgio Pannelli e Barbara Alfei

Indice generale

Prefazione	V
Introduzione	XII
1. Olivicoltura rigenerativa	1
1.1 Introduzione	1
1.2 Stoccaggio dell'anidride carbonica nelle piante	6
1.3 Stoccaggio dell'anidride carbonica negli oliveti	12
1.4 Stoccaggio dell'anidride carbonica nel terreno	14
1.5 Stoccaggio dell'anidride carbonica nell'olio	20
1.6 Riconoscimenti e sostegni nella UE	21
1.7 Conclusioni	25
Bibliografia	28
2. Vaso policonico	31
2.1 Introduzione	31
2.2 Peculiarità dell'olivo	32
2.2.1 Elio filia	32
2.2.2 Basitonia	33
2.2.3 Dicotomia	33
2.2.4 Lentezza	34
2.2.5 Resilienza	35
2.2.6 Giovanilità	35
2.2.7 Vegetatività	36
2.2.8 Gemme pronte, dormienti, latenti e avventizie	36
2.2.9 Relazioni settoriali	36
2.2.10 Compartimentazione dei tessuti	40
2.2.11 Rapporto chioma/radici	42
2.2.12 Dominanza apicale della vegetazione	44
2.3 La potatura dell'olivo	46
2.3.1 Breve storia della potatura	46
2.3.2 La potatura secondo Roventini	49
2.4 Percorsi formativi	54
2.4.1 Percorsi formativi fino al 1956	54
2.4.2 Percorsi formativi dal 1956 alla fine del secolo	55
2.5 La potatura oggi	56
2.6 Tecnica della potatura	56
2.7 Il vaso policonico semplificato	59
2.8 Vaso policonico "senza se e senza ma"	61
2.9 Potatura agevolata, semplificata e sicura	62
2.9.1 Raccomandazioni per la scelta delle attrezzature	64

Indice

2.9.2	Dispositivi di Protezione Individuale	65
2.9.3	Obblighi di legge	65
2.10	Potatura di allevamento	67
2.11	Potatura di produzione	69
2.12	Potatura di riforma	73
2.13	Branche secondarie, dove e come	76
2.14	Interventi di riforma per la raccolta meccanica	79
2.15	Riforma del vaso cespugliato	80
2.16	Riforma del monocono	82
2.17	Epoca di potatura e modalità di taglio	84
2.18	Turno annuale o poliennale?	86
2.19	Manutenzione di olivi antichi	87
2.19.1	Epoca e modalità d'intervento su olivi antichi	89
2.20	Trapianto	90
2.21	Conclusioni	91
	Bibliografia	92
3.	Biodiversità	95
3.1	Introduzione	95
3.2	Biodiversità: Italia in prima linea	97
3.3	Peculiarità dell'olivicoltura nazionale	98
3.4	Biodiversità e compatibilità ambientale	99
3.5	Similitudini genetiche	100
3.6	Biodiversità nel terreno	105
3.6.1	Introduzione	105
3.6.2	Biodiversità del suolo	106
3.6.2.1	Macroorganismi del suolo	107
3.6.2.2	Microrganismi del suolo	108
	Bibliografia	110
4.	Nuovi oliveti	111
4.1	Introduzione	111
4.2	Scelta varietale	114
4.3	Scelta del sistema di raccolta	116
4.3.1	Raccolta agevolata	117
4.3.2	Raccolta meccanica	118
4.3.3	Raccolta con bacchiatori meccanici	119
4.4	Distanze di piantagione	120
4.5	Sesto di impianto	121
4.6	Scelta del luogo	122
4.7	Impianto dell'oliveto	124
	Bibliografia	125
	Appendice al Capitolo 4 – La rivoluzione del concetto di impollinazione in olivo	127
5.	Humus	143
5.1	Introduzione	143
5.2	La nascita del suolo	144

5.3	Il ruolo dei microrganismi del suolo come interfaccia tra il mondo minerale e il mondo organico	144
5.4	Gestione del suolo	147
	5.4.1 Inerbimento del terreno	148
	5.4.1.1 Tipo di inerbimento	150
	5.4.1.2 Scelta del materiale organico	153
	5.4.1.3 Gestione dell'inerbimento	153
5.5	Fertilizzazione	155
	5.5.1 Analisi fisico-chimica del terreno	158
	5.5.2 Concimazione su suolo inerbito	160
	5.5.3 Valorizzazione agronomica dei residui di potatura	162
	5.5.4 Epoca e modalità di somministrazione	164
	5.5.5 Concimazione fogliare	166
	5.5.6 Fertirrigazione	167
	5.5.7 Concimazione su giovani impianti	167
5.6	Irrigazione	167
	5.6.1 Stress idrico controllato	169
	5.6.2 Metodi irrigui	171
	5.6.3 Subirrigazione	172
	Bibliografia	176
6.	Difesa	179
6.1	Introduzione	179
6.2	Aggiornamenti sulla mosca	180
	6.2.1 Difesa dalla mosca in olivicoltura biologica	182
	6.2.1.1 Prodotti repellenti	182
	6.2.1.2 Prodotti per cattura massale	185
	6.2.1.3 Conclusioni	187
	6.2.2 Difesa dalla mosca dell'olivo in olivicoltura integrata	188
6.3	Occhio di pavone	193
6.4	Rogna	196
6.5	Cimice asiatica	199
6.6	Cecidomie	201
	6.6.1 Cecidomia delle olive	201
	6.6.2 Moscerino suggisorza	202
	6.6.3 Cecidomia dell'olivo	203
6.7	Euzophera	204
6.8	Xylella fastidiosa	205
	6.8.1 Ruolo dei cambiamenti climatici ed agronomici	206
	6.8.2 Speranze dalla ricerca	207
	Bibliografia	211
7.	Olio – Obiettivo qualità	213
7.1	Introduzione	213
7.2	Qualità oggettiva	214
	7.2.1 Qualità merceologica	

Indice

7.2.1.1	Parametri qualitativi di base	216
7.2.2	Qualità nutrizionale e salutistica	217
7.2.2.1	Olio e dieta mediterranea	217
7.2.2.2	Dieta mediterranea e salute	219
7.2.2.3	Olio sul piatto del mangiar sano	220
7.2.3	Qualità sensoriale	224
7.2.3.1	Assaggio divulgativo dell'olio	225
7.3	Panel test	227
7.3.1	L'assaggio ufficiale	227
7.3.2	Tecnica di assaggio	228
7.3.3	Pregi e difetti di un olio da olive	229
7.3.4	Classificazione merceologica su base sensoriale	231
7.3.5	Aspetto igienico-sanitario o della sicurezza	232
7.3.6	Valore edonistico	232
7.3.7	Valore storico-culturale – Terroir	233
7.4	Fattori agronomici di impatto qualitativo	237
7.4.1	Varietà	237
7.4.2	Ambiente di coltivazione	237
7.4.3	Clima e annata	237
7.4.4	Maturazione del frutto	238
7.4.4.1	Indici quantitativi di raccolta	238
7.4.4.2	Indici qualitativi di raccolta	249
7.4.4.3	Composizione dell'olio	240
7.4.4.4	Epoca ottimale di raccolta	241
7.4.5	Disponibilità di acqua	242
7.4.6	Pratiche agronomiche e carica di frutti	243
7.4.7	Stato sanitario delle olive	243
7.4.8	Modalità di raccolta	244
7.4.9	Conservazione delle olive	245
7.5	Fattori tecnologici di impatto qualitativo	246
7.5.1	Defogliazione e lavaggio delle olive	246
7.5.2	Frangitura	247
7.5.3	Gramolatura	249
7.5.4	Sistemi di estrazione	250
7.5.5	Innovazioni tecnologiche	251
7.5.6	Filtrazione	252
7.5.7	Conservazione dell'olio	253
7.5.8	Confezionamento	255
	Bibliografia	256
8.	Terroir	257
8.1	Introduzione	257
8.2	Il terroir, dal vino all'olio	258
8.3	Terroir dell'olio e ricerca scientifica	260
8.4	Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali	261
8.4.1	Una banca dati sempre più ricca	262
8.4.2	Rassegna e varietà	263

8.4.2.1	Identità analitica	263
8.4.2.2	Identità sensoriale	265
8.4.3	Rassegna e ambiente	267
8.4.4	Rassegna e tipologie sensoriali	276
8.5	I caposaldi del terroir	279
8.5.1	Identità storica e culturale della biodiversità	279
8.5.1.1	In Toscana nasce il Leccino	279
8.5.1.2	In Puglia nasce la Coratina	280
8.5.2	Pillole di tradizioni locali	282
8.5.2.1	Frantoi ipogei	282
8.5.2.2	Le 5S della tradizione	283
8.6	Identità ambientale e territoriale	285
8.7	Le icone della biodiversità	288
8.7.1	Esempi di piante storiche monumentali	288
8.7.2	Olio ambasciatore del territorio	290
8.8	Il terroir nella gastronomia	293
8.8.1	Il gioco degli abbinamenti	294
8.8.1.1	La regola dell'equilibrio	294
8.8.1.2	Al di là delle regole...	295
	Bibliografia	297

Catalogo varietale 299

Ascolana tenera, 300; Bianchera, 302; Biancolilla; 304; Borgiona, 306; Bosana, 308; Caninese, 310; Carboncella, 312; Carolea, 314; Casaliva, 316; Cellina di Nardo, 318; Cerasuola, 320; Cima di Melfi, 322; Cima di Mola, 324; Coratina, 326; Coroncina, 328; Correggiolo, 330; Cucco, 332; Dolce Agogia, 334; Dolce di Rossano, 336; Dritta, 338; Favolosa, 340; Frantoio, 342; Gentile di Chieti, 344; Gentile di Larino, 346; Ghiacciolo, 348; Grignan, 350; Grossa di Cassano, 352; Intosso, 354; Itrana, 356; Lea, 358; Leccino, 360; Leccio del Corno, 362; Majatica di Ferrandina, 364; Maurino, 366; Mignola, 368; Moraiolo, 370; Nebbio, 372; Nera di Oliena, 374; Nocellara del Belice, 376; Nocellara Etnea, 378; Nocellara messinese, 380; Nostrale di Rigali, 382; Nostrana di Brisighella, 384; Ogliarola barese, 386; Ogliarola del Bradano, 388; Ogliarola garganica, 390; Ogliarola salentina, 392; Ogliarola, 394; Olivastra seggianese, 396; Orbetana, 398; Ortice, 400; Ottobratica, 402; Pendolino, 404; Peranzana, 406; Piantone di Falerone, 408; Piantone di Mogliano, 410; Picholine, 412; Pisciotana, 414; Quercetano, 416; Raggia, 418; Raggiola, 420; Raio, 422; Ravece, 424; Rosciola Colli Esini, 426; Rosciola, 428; Salella, 430; Salviana, 431; San Felice, 434; Sargano di Fermo, 436; Semidana, 438; Taggiasca, 440; Tonda del Matese, 442; Tonda Iblea, 444; Tondina, 446.

Referenze iconografiche 449

Introduzione

Le statistiche descrivono uno stato di crisi del settore olivicolo: perdita di superficie olivetata, minor numero di aziende professionali, tante aziende piccole (superficie inferiore al mezzo ettaro), minor produzione di olive e di olio. C'è bisogno di un piano strategico da implementare nell'immediato con misure per il recupero dei troppi oliveti abbandonati e occorrono investimenti in nuovi impianti produttivi, in grado di coniugare sostenibilità e reddito. La salvaguardia dell'oliveto tradizionale e la piantagione di nuovi oliveti sono la chiave per mantenere la popolazione nelle zone rurali, sostenere l'economia di molte Regioni, salvaguardare la diversità di flora e fauna, tutelare il territorio e l'ambiente (ivi compresi vecchi insediamenti abitativi nonché olivi ed oliveti storici), assorbire quantità significative di CO₂, ecc. Va inoltre considerato il valore sociale, vale a dire la possibilità di dare lavoro ai giovani, investendo in professionalità per gestire l'oliveto razionalmente, uscire dalle tradizioni, creare un ambiente sano, evitando lo spopolamento piccoli centri rurali.



Figura 1 – *Monumento all'oliva: opera "Germinazione della pace" di Giuseppe Carta donata al comune di Spoleto nel 2023 da una locale azienda olearia.*

Introduzione

Etica e morale

In un momento storico in cui le risorse naturali del pianeta Terra cominciano a scarseggiare, si ritiene opportuna un'analisi dettagliata dei potenziali impatti ambientali prima di avviare qualsiasi attività produttiva, pena una tardiva scoperta per cause ambientali, economiche, sociali, ecc., di quanto possa risultare devastante un percorso produttivo realizzato unicamente sulla base di immediate considerazioni economiche.

Francesco Ferrini (2024) ricorda che “ogni risorsa naturale utilizzata è un patrimonio di tutti, anche dei nostri figli e nipoti. Le foreste, i fiumi, i minerali e le terre fertili sono doni che la natura ci ha concesso con generosità, e il nostro compito è di utilizzarli con saggezza e rispetto [...]. Proteggere non vuol dire rinunciare al progresso, ma piuttosto integrarlo con una visione a lungo termine, una visione che considera l'impatto delle nostre azioni sull'ambiente e sulla qualità della vita delle future generazioni. L'avidità e la negligenza nel gestire le risorse naturali portano a conseguenze devastanti: terre desolate, acque inquinate, biodiversità in declino. Questo non è solo un problema ambientale, ma anche un problema morale. Abbiamo il dovere di lasciare un mondo vivibile a chi verrà dopo di noi, di garantire che possano godere degli stessi doni naturali di cui abbiamo beneficiato noi”.

Il problema, quindi, è etico e morale. “La nostra responsabilità va oltre il semplice rispetto delle leggi ambientali. Riguarda il rispetto per la vita in tutte le sue forme e la consapevolezza che le nostre azioni di oggi determinano il mondo di domani. Ogni decisione che prendiamo, come individui e come società deve tenere conto del suo impatto sull'ambiente. Dobbiamo abbracciare uno stile di vita sostenibile, ridurre gli sprechi, riciclare, e sostenere pratiche agricole e industriali che rispettino l'equilibrio naturale”. Dobbiamo educare le presenti e future generazioni al rispetto dell'ambiente, nella consapevolezza che “la Terra è un bene prezioso e limitato, e che la sua protezione è un dovere imprescindibile”. Anche in olivicoltura “la tecnologia e l'innovazione possono essere alleati potenti in questa missione, ma è necessaria una volontà collettiva di cambiare rotta, di adottare soluzioni che siano veramente sostenibili. La vera sfida è trovare un equilibrio tra sviluppo e conservazione, tra crescita economica e sostenibilità ambientale. Solo così potremo costruire una società che non solo prospera nel presente, ma che ha anche il coraggio e la responsabilità di prendersi cura del futuro”.

È incredibile che tanti responsabili del settore olivicolo non abbiano ancora compreso che occorre cambiare paradigma, passare dall'economia lineare all'economia circolare che, quando applicata all'olivicoltura, dovrebbe prevedere:

1. la riduzione dell'utilizzo delle risorse primarie disponibili in natura;
2. il riciclo degli scarti;
3. la riduzione, fino all'azzeramento, degli sprechi;
4. la riduzione, fino all'azzeramento, dei rifiuti.

La natura funziona secondo un modello ciclico per cui le risorse che nascono, crescono e muoiono ritornano alla terra per alimentare nuova vita. Occorre sostituire il processo produttivo contronatura basato sul modello “Estrarre-Produrre-Usare-Gettare” con uno sostenibile in grado di soddisfare i bisogni sia dell’attuale generazione sia di quelle future.

Il metodo scientifico-pratico

Quando si invoca un approccio razionale e scientifico ai nuovi modelli di coltivazione intensivo (da 400 ad 800 piante/ha circa) e superintensivo dell’olivo (da 800 ad oltre 1600 piante/ha), bisogna analizzare fino in fondo tutto quello che ragione e scienza dicono a proposito dell’olivicoltura tradizionale diffusa ovunque e dell’olivicoltura tradizionale intensiva (fino a 400 piante/ha circa).

La scienza è principalmente metodo rivolto al futuro e solo secondariamente disponibilità di conoscenze e di deduzioni circa il funzionamento del modello proposto. Finora la conoscenza e le tecnologie, entrambe prodotti del metodo scientifico, sono state sviluppate soprattutto per favorire il reddito del produttore come massimo predatore delle risorse naturali del pianeta, mentre ogni riflessione filosofica, morale ed etica capace di indirizzare meglio l’uso di tale metodo rimane confinata quasi esclusivamente in ambito accademico. Ora che sembra aumentata la consapevolezza delle conseguenze ambientali del nostro operare grazie alla maggiore capacità di analisi scientifica, la portata delle nostre decisioni è non solo evidente, ma in una certa misura persino prevedibile. Eppure, il metodo scientifico viene ancora utilizzato principalmente per continuare a sfruttare meglio il pianeta, dove meglio non vuol dire garantirci un futuro, ma solo esaltare il profitto immediato (Bucci, 2021).

Da sempre esiste un conflitto tra conservazione ed innovazione, con una preferenza accordata alla prima rispetto alla seconda fino a quando le circostanze non impongono un cambiamento. È giunto il momento di invertire la rotta visto che non mancano segnali di tipo economico, ambientale, climatico, sociale, ecc. che invitano ad un radicale cambio di strategia. Una credibile innovazione necessita, però, di un progetto costruito su basi scientifiche e culturali, altrimenti si resta nell’ambito delle opinioni che, al momento, ci sommergono.

In questi anni di “infodemia”, si è capito quanto sia importante la divulgazione scientifica quale strumento attraverso cui interpretare i risultati della scienza e renderli fruibili a tutti; si dovrebbe cioè trasformare la crudezza dei metodi, dei numeri e delle formule in una narrazione più agevole, più facile da gestire e da far capire ai cittadini, così come alle istituzioni e alla classe politica. Si tratta di applicare il metodo scientifico-pratico alla valutazione del nostro agire e degli scopi che ci prefiggiamo per quel che riguarda le conseguenze su scale geografiche e temporali estese. È necessario quindi identificare su base scientifica i fatti che derivano dal nostro operare e procedere praticamente ad ogni livello di professionalità per contrastare l’inquinamento, ridurre il consumo di risorse

Introduzione

naturali, trattare i rifiuti, preservare le altre specie e la biodiversità, migliorare la nostra salute curando l'alimentazione e l'ambiente in cui viviamo, ecc.

Niente proposte miracolose per un progresso descritto come necessario e infinito e, principalmente, nessun negazionismo di ciò che stiamo causando al pianeta e a noi stessi. Se chiediamo il coraggio di abbracciare le soluzioni indicate dalla scienza, dobbiamo essere pronti ad affrontare con il metodo scientifico-pratico tutti i problemi, senza nascondere nulla, e ad assumerci la responsabilità derivante dalla consapevolezza delle conseguenze delle nostre azioni a livello globale. La casa brucia, letteralmente: smettiamo dunque di trastullarci con idee sbagliate o interessate, smettiamo anche di fare finta di nulla, e diamoci da fare usando il metodo scientifico-pratico nella coltivazione dell'olivo se vogliamo sperare (sperare non è certezza) di riuscire, in tempo utile, a trovare soluzioni al definitivo collasso della olivicoltura nazionale.

UN FEDELE COMPAGNO DI VIAGGIO

Il primo olio in Italia è stato prodotto circa 3.700 anni fa in Sicilia a partire da piante spontanee, così come affermato da una ricerca congiunta di varie Università italiane e straniere. I ricercatori hanno trovato antiche tracce della coltura dell'olivo in Italia esaminando pollini fossili intrappolati nel lago di Ganzirri, in un'area umida costiera vicino a Messina. Le tracce risalgono alla piena età del Bronzo (circa 1.700 a.C.), lasciando immaginare alberi spontanei selezionati dalle comunità indigene locali nella limitrofa macchia mediterranea, probabilmente su suggerimento dei Micenei che avevano addomesticato l'olivo già nel 7.000 a.C. (Marzano, 2025; Palli *et al.*, 2025).

Altri studi documentano commerci di olive per uso alimentare e di olio come combustibile per illuminazione, per la cura del corpo, come cosmetico e nei profumi, come medicamento e nell'ordinazione di sommi Sacerdoti e Re, già nella prima età del bronzo (4.000-3.000 a.C.). La situazione resta immutata fino alla tarda età del bronzo (1.550-1.200 a.C.) quando la domanda esplose come dimostrano ricerche archeologiche sul numero di frantoi rotondi e rettangolari usati per produrre olio, che divengono comuni nell'età del ferro. Nella sua millenaria storia, l'olio diviene un "simbolo di forza" dando fama al popolo degli Ittiti, in particolare alla tribù dei Calibei, il cui nome forse deriva dal greco *Chályps* che significa "ferro temprato o acciaio" (Ballarini, 2023).

Nel periodo tra il 1400 e il 1200 a.C. i Calibei sviluppano tecniche di fusione che utilizzano l'olio d'oliva per lavorare il ferro e costruiscono forni capaci di raggiungere temperature superiori a 1.300 °C. La fusione del ferro richiede difatti temperature più alte di quelle necessarie per altri metalli, quali oro e rame. Le armi di ferro si dimostrano decisamente superiori a quelle di bronzo permettendo agli Ittiti di estendere le loro conquiste fino all'Egitto. Il nuovo metallo forgiato con l'uso dell'olio d'oliva cambia la storia. Il vicino Egeo è l'area dove per prima si diffonde la tecnologia del ferro per poi espandersi in Asia e in Europa.

Durante la colonizzazione greca in Sicilia, dal XIII secolo a.C. e per quasi nove secoli, l'olivo è in pieno declino mentre cresce la coltivazione dei cereali. Saranno i romani a valorizzare questo albero per trasformarlo in una coltura chiave sotto il profilo economico. La storia del rapporto tra uomo e olivo non ha una progressione lineare perché è condizionata da interessi alimentari, fattori climatici e culturali.

(segue)

(continua)

Esempi di vitalità e rusticità dell'olivo. A sx olivo di varietà Sant'Emiliano in Bovara (Trevi), età accertata: pianta monocaule 975 ± 150 ; pianta policaule 1599 ± 246 (Pannelli et al., 2010). A dx oliveto sulle colline pontine (LT) risalente, probabilmente, al XIX secolo.

Gli arabi, che hanno regnato in Sicilia fino al X secolo, erano più interessati al pistacchio selvatico e ad altre essenze mediterranee. L'olivicoltura italiana in epoca medioevale resta confinata intorno ai "depositi" culturali come castelli ed abbazie. Si affermerà solo nel XVIII secolo quando, a un utilizzo sempre più comune in ambito alimentare, si affiancherà un massiccio impiego energetico dell'olio per l'illuminazione delle grandi città e per lubrificare le macchine della neonata industria tessile inglese.

"Gli oliveti storici hanno un'importanza strategica nella transizione ecologica perché sono hub di biodiversità e di sostenibilità. Tutelare questi paesaggi, oltre alla conservazione di un bene storico-culturale, è un'opportunità per studiare i segreti di una risorsa unica: alberi domestici vetusti, selezionati per resistere alla siccità e produrre in condizioni ambientali ostili" (Palli et al., 2025).

Nuova vita all'OLIVO

Per produrre reddito è necessario applicare un metodo scientifico-pratico sia sulla pianta che nell'oliveto, ovvero approcciarsi all'olivo con il dovuto rispetto perché si conoscono i meccanismi anatomici, morfologici e fisiologici che sono alla base della crescita e della produzione. L'ambizione è quella di realizzare un progetto che trasformi la visione di una razionale olivicoltura in un modello etico dove le parole chiave siano libertà, rispetto ed equilibrio: libertà di esprimere il proprio pensiero ed agire di conseguenza, rispetto delle esigenze di tutti i soggetti che interagiscono lungo la filiera produttiva, equilibrio tra le diverse componenti perché il sistema possa mantenersi funzionante il più a lungo ed il più economicamente possibile.

Il modello di coltivazione suggerito assicura anche sostenibilità sociale, ambientale ed economica; si creerebbero infatti le condizioni per pensare al futuro delle nuove generazioni, alle quali abbiamo il dovere di lasciare oliveti ancora produttivi con piante sane o risanate, benché vecchie e spesso danneggiate, in un ambiente di coltivazione ancora dotato di risorse naturali, tali da assicurare una elevata e duratura produzione di olio. L'olivo è interessato ad una abbondante

Introduzione

produzione di semi tanto quanto il produttore ad una elevata produzione di frutti; inoltre, per la sua longevità, si suppone interessato anche alla conservazione dell'ambiente che lo ospita. Pertanto, il produttore può considerarlo un alleato e non un avversario come, purtroppo, succede nella maggioranza dei casi in Italia.

Vaso policonico “senza se e senza ma”

Il vaso policonico (ora semplificato nelle modalità di gestione della chioma) su olivi di qualsiasi varietà locale ed in oliveti con regolare densità di piantagione condotti con le modalità sostenibili di gestione del terreno, appare l'unica soluzione praticabile per produrre stabilmente reddito in olivicoltura sia tradizionale che moderna, **nel rispetto di produttore, pianta ed ambiente.**

Il motto “senza se e senza ma” è riferito sia alla scelta della forma di allevamento, che non prevede alternative, sia alla sua realizzazione, a partire da qualsiasi altra situazione strutturale della pianta, ovvero interventi di riforma eseguiti una volta per sempre, per arrivare alla forma definitiva con un solo passaggio anziché con interventi successivi. Il desiderio di salvaguardare un po' di produzione rimandando la soluzione del problema impone di tornare ripetutamente sull'operazione con una pianta che non riesce ad adattarsi e non investe in maniera definitiva nella forma desiderata. Si esclude quindi la possibilità di ricorrere a tecniche di tolleranza di grosse strutture legnose nella parte superiore della chioma e/o di curvatura e cimatura di rami.

In sintesi, si tratta di rispettare l'equidistanza, l'inclinazione, la linearità, il gradiente conico e la conclusione naturale con una cima “signoreggiante” delle branche primarie, senza trascurare i principi di equilibrio, armonia e trasparenza della zona produttiva (branche secondarie).

Ancora oggi, nonostante le vecchie e nuove difficoltà nel realizzare reddito in olivicoltura favorendo il rilancio di una coltura strategica per l'agricoltura nazionale, si assiste ad un dibattito su conservazione *vs* innovazione di risolutive tecniche di coltivazione dell'olivo collaudate dal tempo ed ora anche dalla scienza. Talvolta, in presenza di resistenze nell'accettare una riforma definitiva verso il vaso policonico, anziché rinunciare al lavoro, molti operatori del settore, anche formati, preferiscono praticare una potatura di compromesso, dove le parti da accordare non sono più solo pianta e potatore ma anche il proprietario dell'oliveto con tutto il suo retaggio culturale in olivicoltura. Si tende a praticare solo una potatura di alleggerimento della parte terminale delle branche principali, conservando molte delle importanti dicotomie quasi sempre presenti sulla loro sommità, riservandosi di completare l'opera di alleggerimento con selezione di una sola cima negli anni successivi.

Sconcerta anche ricordare come argomenti quali la ricostruzione e il ringiovanimento dell'olivo, insieme alla ricostituzione e al risanamento dell'oliveto, siano stati già ampiamente dibattuti da Marinucci che, nel 1954, ripropose ed aggiornò un analogo opuscolo già pubblicato da Francolini nel lontano 1938. A supporto della attualità degli scritti ed in risposta alla inevitabile critica alla “vetustà” degli argo-

menti, si informa che resta ancora senza risposta la domanda posta dal Francolini nella didascalia della figura pubblicata a pag. 34 del suddetto opuscolo (Fig. 2).

Figura 2 – “*Olivo acefalo: ... per quale ragione dovremmo costringere la chioma di una pianta sana e robusta ad essere contenuta in breve spazio, mentre la forza naturale della pianta stessa la spinge ad un’espansione maggiore rappresentata dalla linea tratteggiata?*” (Francolini, 1938).

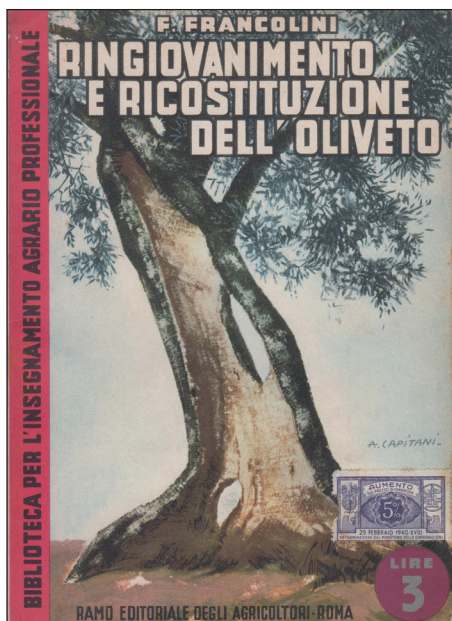
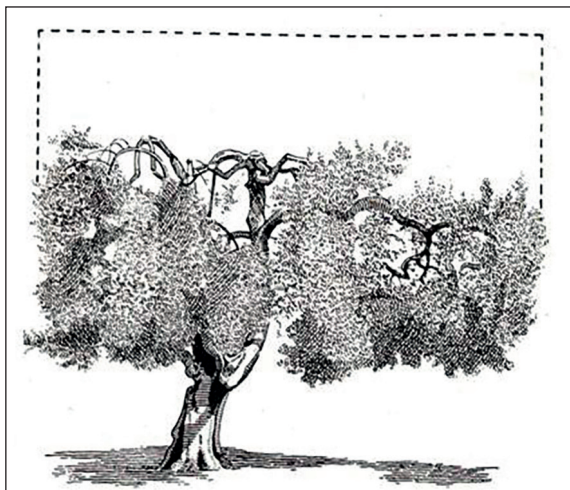


Figura 3 – Copertina della II edizione dell’opuscolo divulgativo *Ringiovanimento e ricostituzione dell’oliveto* a cura di F. Francolini pubblicato da REDA, Roma, nel 1938.

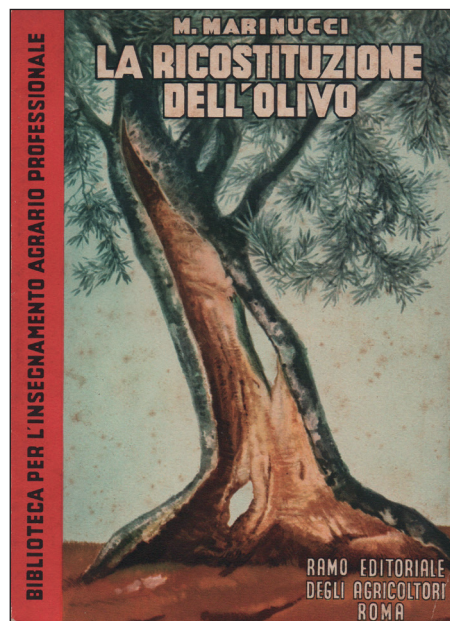


Figura 4 – Copertina della III ristampa dell’opuscolo divulgativo *La ricostituzione dell’olivo e il risanamento dell’oliveto* a cura di M. Marinucci pubblicato da REDA, Roma, nel 1954.

Introduzione



*Figura 5 – “Moderna” acefalia, ancora oggi ampiamente praticata ovunque, dove si sopprime senza ragione la metà superiore della chioma... **Basta con l'acefalia!!***

Bisogna, invece, fare in modo che le più importanti scoperte (o riscoperte) vantaggiose per la “salute” dell’olivo e del produttore vengano capite, accettate e, perché no, anche festeggiate. È necessario comunicare e praticare una potatura dell’olivo a vaso policonico “senza se e senza ma”, pena un secondo/terzo intervento di riforma che espone all’accusa di “riformatori seriali” da parte degli immancabili e onnipresenti opinionisti oppure un graduale ritorno alla situazione originaria perché, in mancanza di un progetto oggettivo, la selezione degli addetti alla potatura avverrà sempre più su basi economiche immediate anziché su basi qualitative del lavoro. I potatori che operano applicando il metodo scientifico-pratico “senza se e senza ma”, spesso considerati degli eretici, meriterebbero invece parole di elogio considerato che “l’eresia, il dissenso, la capacità di dire no, restano le coordinate irrinunciabili di un libero pensatore, ma eresia, dissenso e capacità di dire no impongono un prezzo da pagare, non da riscuotere...” (Ferrarotti, 2021).

Nuova vita al TERRENO

La potatura è una delle componenti, ma non possiamo trascurare il valore del terreno e dell’ambiente. I terreni olivetati sono spesso reduci da una gestione dissennata della flora spontanea (non chiamiamole infestanti, malerbe o erbacce) con ripetute lavorazioni e/o diserbo per cui si presentano sempre più siccitosi e con frequenti fenomeni di erosione, smottamenti, ecc.: occorre rivalutare l’importante ruolo della sostanza organica quale sorgente di fertilità chimica, fisica e biologica. Dobbiamo ricrederci, rivedere il nostro modo di gestire l’esistente, da una parte prendendo quello che ci serve perché dobbiamo comunque produrre reddito e dall’altra facendo attenzione a non rovinare l’ambiente in cui a produrlo potrebbero essere le future generazioni.

L’oliveto progettato, curato e gestito razionalmente può essere considerato una foresta molto speciale perché sottrae CO₂ all’atmosfera fissandola non solo nelle strutture legnose, ma anche nel terreno e nell’olio. Oltre al legno strutturale, c’è anche il suolo che con la sua erba spontanea adeguatamente gestita mediante trinciatura, insieme ai residui di potatura, contribuisce alla riduzione dell’erosione, considerato che l’*humus* che si accumula favorisce l’infiltrazione di acqua piovana, concimando naturalmente il terreno e riducendo la fertilizzazione chimica e i relativi costi. L’*humus* favorisce anche l’aumento del numero di specie sia vegetali che animali, quindi della complessità dell’agrosistema, rendendo la coltura più stabile di fronte ai cambiamenti climatici e alla maggiore presenza e/o virulenza di parassiti e malattie.

Nuova vita all’OLIO

La valorizzazione del prodotto passa attraverso il concetto di *terroir*. Varietà – Territorio – Clima rendono l’olio (in particolare il monovarietale) unico al mondo,

Introduzione

impossibile da riprodurre in altre zone, con una identità chiara e ripetibile, dalle caratteristiche sensoriali distintive, facilmente riconoscibili non solo da assaggiatori esperti ed addestrati, ma anche da consumatori attenti e sensibili, arricchito di un contesto paesaggistico, storico, culturale e dal fattore umano rappresentato da conoscenza, professionalità, tradizione, passione.

Terroir come grande contenitore quindi, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, rispetto a nuove olivicolture generiche e senza identità che stanno crescendo a livello mondiale: storia, cultura, tradizioni, paesaggio, ricette tipiche, turismo, produttore, con le proprie storie, professionalità e passione; a tutto questo aggiungiamo le piante monumentali, testimoni viventi dell'inestimabile legame con il territorio, che evidenziano la forte adattabilità dell'olivo, la pazienza, la tolleranza alle avversità di ogni tipo e la capacità di produrre frutti ininterrottamente per secoli. Ora finalmente si parla di **oleoturismo**, sul quale molte Regioni hanno già legiferato, per fornire alle aziende olivicole uno strumento legislativo innovativo che crei sinergia tra i settori dell'agricoltura, del turismo e del commercio, per promuovere, attraverso il turismo dell'olio, sia le produzioni di eccellenza che i territori di produzione.

Nuova vita all'OLIVETO

Una volta soddisfatte le necessità fisiologiche dell'olivo, agronomiche del terreno e nutrizionali, salutistiche e sensoriali dei consumatori più avveduti, resta da considerare la possibilità di soddisfare anche le esigenze di benessere, sia fisico che mentale, di una società sempre più urbanizzata, iperconnessa, stressata ed anche alienata, attraverso un migliore rapporto con la natura che ci circonda e, perché no, con l'oliveto sano e/o risanato con le tecniche di cui sopra.

La scienza sta confermando intuizioni finora ritenute superficiali e banali: trascorrere del tempo all'aria aperta fa bene alla salute. Passare almeno 120 minuti immersi nella natura, anche se suddivisi in piccole dosi settimanali, induce benessere fisico e psicologico. Gli esperti parlano di una riduzione dei livelli di cortisolo, l'ormone dello stress, insieme a un abbassamento della pressione arteriosa e della frequenza cardiaca.

Evidenze scientifiche dimostrano che il *Forest Bathing* (bagno di foresta) favorisce il benessere individuale, inducendo uno stato di rilassamento e riducendo i livelli di stress psicofisico, con benefici dimostrati per il "tecnostress", correlato all'uso eccessivo dei dispositivi digitali, per lo stress scolastico e per quello lavorativo. Prove cliniche dimostrano inoltre che i bagni di foresta possono diminuire i livelli di ansia e migliorare il tono dell'umore, con un'azione di tipo antidepressivo, sia in soggetti sani, sia in pazienti con varie malattie come l'alcolismo, le patologie respiratorie croniche e quelle cardiovascolari. Da un punto di vista fisiologico, studi preliminari suggeriscono che brevi immersioni in un ambiente boschivo possano incentivare l'attività delle cellule *natural killer*, capaci di uccidere le cellule

infettate da virus e quelle tumorali, cruciali per il nostro sistema immunitario, nonché migliorare a breve termine la qualità del sonno. I benefici del contatto con la foresta sembrano coinvolgere i soggetti di tutte le età, con un miglioramento dei sintomi comportamentali in bambini con disturbo da deficit di attenzione/ iperattività e con la stimolazione delle funzioni cognitive nei soggetti in età adulta o addirittura avanzata. L'effetto positivo del *Forest Bathing* sulla qualità di vita delle persone e il favorevole rapporto costi-benefici formano una combinazione ottimale per un suo possibile impiego nel settore della Medicina Preventiva, ad esempio per contrastare lo sviluppo delle malattie stress-correlate.

Analogamente sono documentati benefici effetti sulla salute mentale collegati all'innata esigenza degli esseri umani di connettersi con la natura. Stimoli naturali come suoni, colori, luce, odori, percezioni tattili, ecc., hanno un effetto calmante sul sistema nervoso; il cervello, non più bombardato da input artificiali, può finalmente rallentare, elaborare, rigenerarsi. Diversi studi dimostrano una riduzione di ansia e depressione, oltre al miglioramento di capacità di attenzione, memoria e creatività dopo una semplice immersione nella natura. È come se il cervello potesse "respirare". Addirittura, l'esposizione alla natura è stata collegata a un aumento della soddisfazione nella vita, della vitalità e della fiducia sociale e per questo prescritta come cura da un sempre maggiore numero di medici d'avanguardia, sia italiani che stranieri.

Mai come oggi, il bisogno di natura è diventato una questione culturale e sociale; viviamo in un mondo dominato dalla tecnologia, dove il tempo trascorso davanti agli schermi supera quello passato all'aperto, e dove l'ambiente urbano, spesso frenetico, rumoroso, artificiale, alimenta ansia e depressione. Da qui l'invito semplice ma profondo: ritrovare un contatto autentico con la natura per riscoprire una parte di sé spesso dimenticata. Non occorrono gesti eclatanti e di certo non è

Figura 6 – *Esempio di Forest Bathing in oliveto storico a San Severino Marche (MC), nell'ambito di un evento Olivosfera organizzato da AMAP.*



Introduzione

necessario partire per luoghi remoti. Spesso sono sufficienti piccoli gesti, accessibili a tutti, per risvegliare quel legame istintivo che ci unisce al mondo naturale. Basterebbe considerare il potenziale valore terapeutico della miriade di piccoli oliveti che immancabilmente contornano i tanti borghi ovunque sparsi in Italia, per immaginare una prospettiva di sviluppo, basata su produzione e consumo di olio tipico di grande qualità originato da olivi, oliveti ed ambienti risanati e resi fruibili per il benessere fisico e mentale delle comunità locali ed anche per quelle delle vicine grandi città.

“Fare brevi soste all’aperto – anche solo di 10 o 15 minuti al giorno – può generare benefici misurabili, soprattutto se vissute con consapevolezza. Sedersi su una panchina in silenzio, lasciare il telefono in tasca e osservare il paesaggio circostante, respirare profondamente o camminare a piedi nudi sull’erba sono pratiche semplici ma efficaci per rallentare il ritmo interiore” (Tagini, 2025).

TURISMO LENTO, DOLCE E CONSAPEVOLE TRA GLI OLIVETI STORICI

L'Italia tutta è interessata da una capillare presenza di oliveti storici, così come è percorsa da una fitta rete di sentieri che fin dagli albori hanno accompagnato lo sviluppo di una miriade di piccole comunità locali. Sentieri e cammini che potrebbero diventare strumenti di rigenerazione economica, agronomica, sociale, culturale ed ambientale, ma è fondamentale il coinvolgimento delle comunità locali che ancora presidiano i territori.

Il turismo legato ai cammini in molti territori ha portato significativi vantaggi risolvendo microeconomie diffuse in piccoli paesi che stavano subendo un forte declino ma non può essere la carta vincente senza un ulteriore, forte coinvolgimento delle comunità locali, che accresca la consapevolezza del valore del cammino e l'apprezzamento per i risultati del lavoro dei tanti custodi del territorio.

Ormai nelle aree più interne del Paese la maggior parte degli abitanti rimasti non si riconosce più nei propri territori, non ha lo sguardo attento a cogliere i segni vecchi e nuovi dei paesaggi in cui vive. Trovare ragioni per utilizzare i sentieri può essere una modalità per approfondire la conoscenza di un luogo e tornare a sentirsene parte, presupposto fondamentale per amarlo e prendersene cura.

Se i cammini o la fitta rete di sentieri diventano spazi di fruizione consapevole da parte delle persone del luogo, il vantaggio ricade anche sulla promozione turistica, che a quel punto proporrà al viandante lento e consapevole comunità capaci di trasmettere l'amore per la propria terra. Chi si prenderà cura in futuro delle tracce dei tanti cammini esistenti se non lo faranno le comunità locali nel loro insieme?

Gli ideatori di un cammino di successo, in molti casi, hanno avuto la capacità di creare associazioni territoriali che si prendono cura della tracciatura e della promozione dei sentieri, ma anche della offerta di prodotti tipici proposti ad un prezzo remunerativo innanzitutto al mercato locale, perché non esiste salvezza di un territorio se non con il contributo di tutti i residenti. Camminare, osservare, produrre e consumare olio tipico sono strumenti collettivi per superare la mancanza di prospettive per territori olivetati altrimenti destinati all'abbandono.

“È arrivato il tempo che la politica affronti seriamente il tema dello spopolamento e dello smarrimento delle aree interne, perché l'attivismo e il virtuosismo dei pochi che hanno deciso di abitare in modo nuovo i territori più marginali non può bastare” (Piacentini, 2025).



Figure 7 – *Piccoli borghi delle aree interne, coronati da oliveti storici, in alto Pievefavera - Caldarola (MC), in basso Pissignano - Campello sul Clitunno (PG)*

Necessari “nuovi” percorsi formativi

La frammentazione delle strutture produttive e le croniche debolezze di alcuni anelli della filiera produttiva in campo agronomico hanno determinato un progressivo impoverimento culturale degli addetti al settore olivicolo, contribuendo alla perdita di competitività del comparto. Spetta ora alle Istituzioni ed alle Associazioni di categoria, a livello nazionale e locale, adeguatamente supportate dai titolari di competenze tecnico-scientifiche, frutto di un capillare lavoro sul territorio nazionale (es. Scuola Potatura Olivo Giorgio Pannelli), riprendere la formazione olivicola, curare la crescita professionale degli operatori, superando tradizioni locali rese obsolete dai mutamenti economici, sociali ed ora anche

Introduzione

climatici. Gli olivicoltori potrebbero così riprendere l'efficace percorso formativo avviato durante la prima metà del '900 e concluso con l'avvento delle soluzioni agronomiche "miracolose" successive alla gelata del 1956 e con la riforma delle competenze in campo formativo e divulgativo.

Esiste quindi la possibilità di aumentare la produzione limitando i costi, così come già descritto da Nizzi Grifi nel lontano 1955. Il presente volume intende contribuire allo scopo analizzando l'intera filiera in campo agronomico con l'ambizione di supportare i percorsi formativi ovunque realizzati nel segno della tipicità del prodotto e della massima sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Dopo tante vicissitudini nella storia della potatura dell'olivo, con l'interruzione dei virtuosi percorsi formativi istituzionali avviati nella prima metà del XX secolo, nel 2000 l'AMAP – Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca (ex ASSAM), con il supporto tecnico-scientifico di Giorgio Pannelli, ha avviato un percorso strutturato di formazione e selezione degli operatori nell'ambito del settore olivicolo, proseguito ininterrottamente fino ad ora. Nel 2002 l'idea dell'allora Comitato Scientifico (Giorgio Pannelli, Barbara Alfei, Antonio Ricci) di organizzare il primo concorso regionale di potatura delle Marche e, l'anno successivo, il Campionato nazionale di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro", rappresenta uno step importante a conclusione dei percorsi di formazione per la verifica dell'idoneità dei potatori e per un continuo confronto tra operatori nelle varieguate realtà olivicole nazionali.



Figura 8 – Foto di gruppo al “Trofeo Roventini” che annualmente chiude la stagione formativa di Scuola Potatura Olivo Giorgio Pannelli, anno 2025. (Foto: L. Feliziani).

Scuola Potatura Olivo Giorgio Pannelli

In linea con quanto precedentemente realizzato, nel dicembre 2017 è stata istituita la “Scuola Potatura Olivo”, evoluta nel novembre 2023 in Scuola Potatura Olivo Giorgio Pannelli S.r.l. - Impresa Sociale, il cui Statuto e la cui struttura organizzativa sono visibili sul sito www.scuolapotaturaolivo.it.

In sintesi, la Società intende esercitare in via stabile e principale un'attività di impresa di interesse generale riguardo all'olivicoltura, con finalità culturali, socio-economiche, formative, di salute e valorizzazione del territorio, del paesaggio e del turismo. La società adotta norme statutarie volte a garantire una gestione responsabile, trasparente e coerente con il proprio movente ideale, che vuole porre, alla base delle proprie attività formative e di ricerca, così come del proprio funzionamento, la visione e la realizzazione di un futuro migliore richiedendo l'impegno delle imprese a produrre congiuntamente valore umano, sociale ed economico sempre nel totale rispetto di tutti gli esseri viventi.

I titolari – Giorgio Pannelli e Antonino Filippo Lonobile – provvedono al riconoscimento delle qualifiche di “Potatore Certificato”, “Giudice/Maestro Potatore” e “Formatore”; i requisiti per l'accesso alle singole qualifiche sono molto stringenti ed illustrati nelle apposite sezioni del sito www.scuolapotaturaolivo.it.

I percorsi formativi della Scuola prevedono corsi base e corsi avanzati di almeno 12 ore svolti esclusivamente dai Formatori della Scuola ed esami valutativi con Commissione composta da Formatori e Giudici/Maestri Potatori, da superare con un

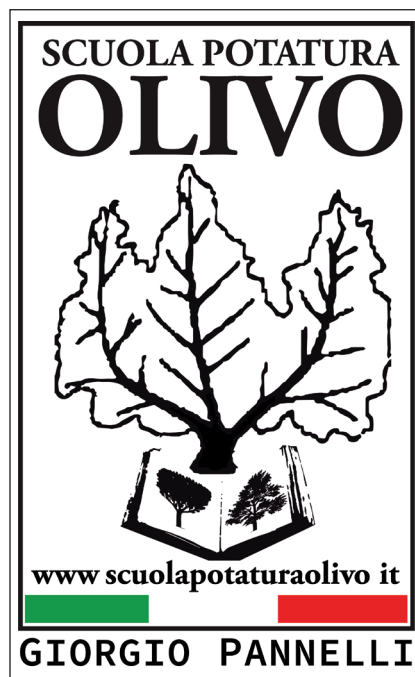


Figura 9 – Logo Scuola Potatura Olivo Giorgio Pannelli S.r.l. – Impresa Sociale.

Introduzione

punteggio minimo di 45/60, ai fini della iscrizione all'elenco dei potatori certificati. La Scuola riconosce inoltre i percorsi formativi di AMAP svolti in collaborazione. Recentemente, in data 17 dicembre 2024, la Scuola ha ottenuto la certificazione ISO 9001:2015 valida per "erogazione corsi di formazione e aggiornamento professionale", da Institut de Certification Méditerranéen S.a.r.l.

IL POTATORE E I 4 PILASTRI DEL BENESSERE

Il potatore professionista, colui che rispetta l'olivo, l'ambiente e il produttore, è la figura ideale per portare avanti la *"rivoluzione gentile che migliora le abitudini e allunga la vita"*. David Mariani, nel volume *I 4 pilastri della felicità*, indaga i 4 aspetti che secondo la scienza condizionano maggiormente la nostra salute e i delicati equilibri chimici del nostro organismo: il rapporto con il corpo (in particolare il ruolo dell'attività fisica e della fisiologia), il rapporto con il cibo, le relazioni con gli altri e l'unione con l'ambiente. Tali forze lavorano in modo sinergico tra di loro e sono in armonia; come una grande orchestra, sono in grado di *"suonare la meravigliosa sinfonia della vita, regalando una sensazione di benessere che dà energia al corpo, illumina la mente e solleva l'anima, rendendoci persone in equilibrio con noi stessi, con gli altri e con l'ambiente che ci circonda"*.

1° Pilastro: noi e il nostro corpo – L'esercizio fisico è il nostro miglior alleato per rallentare l'invecchiamento e vivere la terza età in salute; può essere definito un "farmaco totipotente", che agisce sia sulla produzione e regolazione ormonale sia sulla funzionalità ed efficienza del nostro metabolismo. Un'attività fisica moderata è in grado di migliorare il nostro umore e il nostro benessere. Secondo l'OMS per mantenersi in buona salute sono necessari 30 minuti al giorno di attività aerobica a ritmo moderato per 5 giorni alla settimana, oppure 15 minuti al giorno a ritmo sostenuto per 5 giorni. Da aggiungere 15-30 minuti di esercizi di potenziamento a paio di volte a settimana. Anche la respirazione deve essere corretta.

Il potatore lavora all'aperto, svolgendo una costante attività fisica, aerobica e di potenziamento, soprattutto nel caso delle operazioni di riforma su oliveti in pendenza.

2° Pilastro: noi e il cibo – Mangiare il cibo giusto al momento giusto, privilegiando quello che si sbuccia rispetto a quello che si "scarta". *Healthy food* è l'espressione che indica i cibi della salute, ricchi di sostanze protettive: verdure, ortaggi, erbe selvatiche, frutta fresca di stagione, frutta secca a guscio, semi oleaginosi, pesce pescato, acqua, tè, tisane, caffè (fino a 3 al giorno) e immancabilmente olio extravergine di oliva. *Energy food* indica gli alimenti che forniscono energia, che si possono mangiare ogni giorno in proporzione all'attività fisica (dispendio energetico); comprende le proteine di origine vegetale, oltre a pane e pasta integrali. *Power food* indica i cibi della forza, le proteine di origine animale, che si possono mangiare quotidianamente ma in dosi ridotte e variando molto. *Junk food* fa riferimento al cibo spazzatura; meno se ne mangia meglio è.

Il potatore fa ampio uso di olio extravergine di oliva, possibilmente fruttato, amaro e piccante, frutto del suo lavoro nell'oliveto, promuovendone l'utilizzo anche tra i consumatori più attenti.

3° Pilastro: noi e l'ambiente – Un ambiente naturale, sano, non inquinato, senza rumori, con la giusta luce, contribuisce a regolare l'equilibrio della chimica organica umana e incide in modo positivo sulla nostra salute. Respirare all'aperto, trascorrere momenti di silenzio nella natura, insieme al riposo notturno, sono condizioni indispensabili per mantenere l'equilibrio del nostro organismo.

(segue)

(continua)

Il potatore trascorre intere giornate all'aria aperta, seguendo i ritmi della natura, lontano da inquinamento atmosferico ed acustico, nel silenzio.

4° Pilastro: noi con noi e noi con gli altri – La qualità dei rapporti che instauriamo con noi stessi e con gli altri influisce sul nostro stato emotivo e, di conseguenza, sulla nostra chimica organica. Le relazioni condizionano la nostra vita sentimentale, lavorativa e sociale. Le emozioni rappresentano la più forte forma di comunicazione; è importante sapersi porre con gentilezza e gratitudine, saper ascoltare, imparare a perdonare, saper chiedere aiuto. La scienza dimostra che vivere in armonia con noi stessi, con gli altri e con l'ecosistema ci aiuta a vivere più a lungo e più sani. Le emozioni positive sono un farmaco potentissimo, gratuito e di semplice utilizzo.

Il potatore si relaziona con sé stesso, con gli olivi ma anche con gli altri; la squadra è importante per confrontarsi sulle metodologie, sdrammatizzare e alleggerire la giornata, condividere pensieri ed emozioni.

Figura 10 – *Squadra di potatori, dotati di attrezzatura telescopica e DPI, stanchi ma soddisfatti del proprio lavoro e dello stare insieme.*



Bibliografia

- BALLARINI G. (2023) – Quando l'olio di oliva cambiò la storia dell'Uomo. *Georgofili.info*, 25 ottobre.
- BUCCI E. (2021) – No ai miti verdi e no ai negazionisti climatici: è la scienza, bellezza. *Il Foglio*, 28 luglio.
- FERRAROTTI F. (2021) – Intervista su *HuffPost*, 20 ottobre.
- FERRINI F. (2024) – Responsabilità ambientale: eredità morale del nostro tempo. *Georgofili.info*, 04 settembre.
- FRANCOLINI F. (1938). *Ringiovanimento e ricostituzione dell'oliveto*. Ed. REDA, Roma, 66 pp.
- MARIANI D. (2020) – *I 4 pilastri della felicità*. Sperling & Kupfer, Milano, 286 pp.
- MARINUCCI M. (1951) – *L'olivo nella storia nella scienza e nella tecnica. Prolusione per l'inaugurazione dell'anno accademico 1951-52*. Stab. Tip. "Grafica", Perugia.
- MARINUCCI M. (1954) – *La ricostituzione dell'olivo*. Ed. REDA, Roma, 84 pp.

4. Nuovi oliveti

Ogni qualvolta la pianta è stata allontanata dalle sue vie naturali, vi è ritornata con la più candida indifferenza verso coloro che hanno profuso capitali per soggiogarla alla propria volontà. L'olivo è, forse, l'unica pianta che rimane estranea ai giudizi degli uomini: dopo lustri, decenni si presenta con le proprie esigenze, i propri caratteri, la propria fisiologia che alcune volte è così lontana dal giudizio espresso dagli uomini che può sembrare persino in contrasto.

N. Jacoboni, 1962

4.1 Introduzione

L'impianto di nuovi oliveti deve soddisfare innanzitutto le esigenze economiche del produttore senza dimenticare quelle fisiologiche dell'olivo e quelle ecologiche dell'ambiente. È necessario porre particolare attenzione al modello di olivicoltura da adottare in epoca di cambiamenti climatici, particolarmente evidenti nel Bacino del Mediterraneo dove è concentrata la stragrande maggioranza della produzione olivicola.

Le principali variazioni climatiche riguardano l'innalzamento della temperatura e la diminuzione della disponibilità di acqua, particolarmente influenti sul decor-



Figura 4.1 – Visione prospettica del futuro dell'olivo.

4. Nuovi oliveti

so della fioritura e della maturazione dei frutti. Per questo è necessario orientare le scelte verso una coltivazione sostenibile anziché verso un modello a elevato consumo di risorse.

Prima di realizzare nuovi oliveti, è necessaria un'attenta fase di **progettazione** che tenga conto sia della necessità di realizzare una filiera di qualità e/o di tipicità per soddisfare il mercato, sia delle esigenze dell'impresa esaltando la produzione e contenendo i costi, sia delle sempre più evidenti esigenze dell'ambiente, pena pesanti delusioni delle aspettative. Le scelte preliminari all'impianto riguardano principalmente le varietà e il metodo di raccolta, in quanto influiscono sulla compatibilità ambientale, sulle caratteristiche compositive e sensoriali dell'olio e sui costi di produzione.

ACCENDERE I NEURONI

Aprire gli occhi è il primo passo, ma poi bisogna "accendere" i neuroni, farsi delle domande, quindi studiare e approfondire per cercare le risposte. Non esistono soluzioni miracolose alla profonda crisi in cui versa l'olivicoltura italiana ma possibilità concrete, basate su studio, conoscenza, scienza ed esperienza.

L'olivo è una specie peculiare, non necessariamente si adatta alle soluzioni adottate in viticoltura e frutticoltura... L'olivo è l'OLIVO, con la sua fisiologia, i suoi comportamenti vegetativi e produttivi, le sue esigenze, che vanno conosciute e rispettate.

La proposta concreta su come gestire e recuperare gli oliveti tradizionali fa riferimento alla forma di allevamento a vaso policonico semplificato applicata su piante di qualsiasi età, varietà e zona geografica, purché gli oliveti siano concepiti con regolare densità di piantagione e condotti con modalità sostenibili di gestione del terreno. Questa appare l'unica soluzione praticabile per tentare di produrre stabilmente reddito in olivicoltura, nel rispetto di produttore, pianta e ambiente.

Un progetto che utilizzi il metodo scientifico, perché solo la scienza dà una prospettiva futura. E dunque, cambiamo modello nel segno della scienza considerando l'olivo un alleato del produttore nel comune desiderio di una abbondante produzione di semi e di frutti. Inoltre, per la sua longevità, l'olivo rispettato può considerarsi interessato anche alla conservazione dell'ambiente che lo ospita.

Altre soluzioni da adottare riguardano il recupero e la valorizzazione della biodiversità olivicola, così ricca e variegata in Italia come in nessun altro Paese al mondo. È un tesoro, che dobbiamo custodire e che rischiamo di perdere correndo dietro alle "proposte miracolose", ultima delle quali l'alta densità di piantagione, che promettono un reddito immediato, una elevata produzione sin dai primi anni, nonché un risparmio di manodopera tramite il ricorso alla potatura eseguita meccanicamente e alla raccolta con macchine scavallatrici.

Ancora... accendiamo i neuroni, facciamoci qualche domanda.

Quanto costa l'impianto? Acquisto di molte centinaia di piante anziché 250-300, palificazione, impianto di irrigazione... e poi i costi di gestione.

Quanto dura l'impianto? Quando crollerà, perché le piante entreranno necessariamente in competizione e la vita economica dell'oliveto volgerà al termine, che faremo? Espianteremo (e quanto costerà?) e ripianteremo? O lasceremo i problemi a coloro che vengono dopo, i quali non riusciranno a gestirli. E di nuovo il destino sarà l'abbandono, di un bosco in questo caso.

(segue)

(continua)

E ancora, le varietà: quante sono quelle che apparentemente funzionano? Da dove vengono? Si adattano a tutti i climi e a tutti i terreni? E poi, funzionano veramente quelle italiane proposte in alternativa alle “solite note”? Quanta acqua dobbiamo dare? Quanto concime? Quanti antiparassitari? Quanti terreni si adatterebbero per composizione e orografia?

Il sistema è collaudato abbastanza? Chi dovrà verificare? Gli olivicoltori a proprie spese o gli Istituti di ricerca?

E soprattutto... che fine farà la biodiversità? La vogliamo relegare a zone marginali, terreni scoscesi e impervi, terrazzamenti, zone di montagna?

E se riduciamo drasticamente il numero delle varietà, piantandone solo poche e sempre le stesse in tutta Italia, alla faccia della compatibilità ambientale che assume sempre più importanza in epoca di cambiamenti climatici, che succederà quando arriverà il virus o batterio “pincopallino”, a cui queste saranno sensibili?

E poi, che olio intendiamo fare? Un extravergine generico, che in altre zone del mondo riusciranno sempre a produrre a prezzi più competitivi rispetto a noi?

E l'olio... quanto deve costare? Il giusto prezzo, che sia remunerativo per il produttore ma anche di soddisfazione per il consumatore e adeguato alle sue virtù nutrizionali, salutistiche e sensoriali. Non possiamo continuare a correre dietro al prezzo, tentando di abbattere drasticamente i costi di produzione, andando incontro a mille problematiche, compresi lo sfruttamento del suolo, della risorsa idrica sempre più preziosa, l'impatto della chimica per concimazioni e trattamenti fitosanitari, lo scarso rispetto dell'ambiente, in un'epoca in cui i cambiamenti climatici ci fanno riflettere e si sta tornando indietro su molte scelte del passato, non ultima l'intensificazione culturale.

Restituiamo dignità all'olivicoltura in poche mosse:

- conosciamo l'olivo, fino in fondo;
- studiamo, acquisiamo competenze in tutta la filiera, oppure affidiamoci a professionisti e non al “come faceva nonno”;
- salviamo la biodiversità e rispettiamo la territorialità delle varietà, puntiamo sulle autoctone, con le loro tolleranze e suscettibilità: non esiste la varietà “supereroe”, adatta a ogni clima, terreno ed esigenza;
- progettiamo razionalmente i nuovi oliveti, senza affidarci ai vivaisti per le scelte varietali;
- produciamo un olio che vada oltre la qualità generica (rispondenza ai requisiti chimici e sensoriali per la categoria extravergine), che abbia una forte identità;
- manteniamo gli oliveti tradizionali, le piante storiche, capaci di generare bellezza, di caratterizzare i territori, di regalare benessere, di creare lavoro per i giovani motivati e preparati;
- valorizziamo l'olio, arricchendolo di tutto quello che ruota intorno al concetto di *terroir*: storia, arte, cultura, tradizioni, territorio, olivi monumentali, ricette tipiche e, alla base di tutto, il produttore, il vero protagonista, colui che ci mette la faccia, la professionalità e il cuore;
- facciamo squadra!
- escludiamo o limitiamo a poche particolari situazioni l'olivicoltura superintensiva.

Per chiudere... Non esistono scelte giuste o sbagliate a prescindere. L'appello è: accendiamo i neuroni! Ascoltiamo i consigli, soppesiamo tutte le proposte, valutando i pro e i contro, non solo nell'immediato, ma anche nel breve e lungo periodo, e poi scegliamo consapevolmente la nostra strada, disposti a difendere le decisioni prese e ad assumerci pienamente rischi e responsabilità (Alfei, 2023).

4. Nuovi oliveti

4.2 Scelta varietale

La scelta delle varietà incide in modo determinante su quantità e qualità della produzione e va correlata alle altre scelte preliminari all'impianto dell'oliveto, ai futuri indirizzi di tecnica colturale e alle strategie di mercato che si intendono perseguire. In particolare, si dovrà tener conto dei seguenti criteri:

- **adattamento all'ambiente:** le varietà autoctone, già presenti da tempo nel territorio, assicurano una maggiore adattabilità alle specifiche condizioni ambientali e danno maggiori garanzie nei confronti di eventuali avversità climatiche e parassitarie. L'introduzione di varietà alloctone o di nuova selezione deve essere valutata in via preliminare, per evitare eventuali problemi fitosanitari, crescita difficoltosa, modeste risposte produttive in olive ed in olio, nonché modificazioni nella composizione dell'olio determinate da un ambiente diverso da quello originario del genotipo. La posizione geografica esercita infatti una notevole influenza in particolare sulla composizione acidica, principalmente per le varietà autoctone del centro e nord Italia che, qualora coltivate a latitudini inferiori (sud Italia), producono oli con minor contenuto in acido oleico e maggior contenuto in palmitico e linoleico; negli ambienti più caldi diminuisce anche il contenuto in polifenoli;
- **numero di varietà:** nel nuovo oliveto è opportuno impiantare almeno 2-3 varietà diverse, di cui almeno una appartenente a un diverso gruppo di incompatibilità (vedi approfondimento in coda al capitolo), per assicurare innanzitutto una buona impollinazione reciproca e, secondariamente, per confidare in un diverso comportamento varietale in risposta a eventi calamitosi che possono compromettere pesantemente la produzione. In fase di impianto sarà opportuno disporre le varietà in filari o lotti separati, per una raccolta differenziata in base alla maturazione e/o al genotipo, senza tuttavia compromettere l'impollinazione, che in olivo è anemofila. Questo potrà consentire anche la produzione di oli monovarietali che possono essere valorizzati come tali o utilizzati per eventuali blend;
- **altre scelte progettuali:** la composizione varietale dell'oliveto deve essere adeguata al sistema di raccolta prescelto in fase di progettazione. Nel caso della raccolta meccanica con vibratore del tronco, sono penalizzate le varietà a frutto piccolo, con peso inferiore a 1,5-2 g, quelle a maturazione troppo scalare, per la possibile perdita di frutti ancora immaturi non distaccati dall'intervento di raccolta meccanica, quelle a maturazione troppo precoce e contemporanea, per il rischio di scortecciamento dei tronchi delle piante ancora in succhio e per la possibile perdita di olive troppo mature per cascola naturale in condizioni di scarsa tempestività nelle operazioni di raccolta. Per la raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici è opportuno privilegiare varietà a sviluppo contenuto, possibilmente con una certa scalarità di maturazione tra loro per programmare opportunamente la raccolta, mentre assumono un ruolo meno determinante la dimensione e il modello di maturazione del frutto. Il diverso

Figura 4.2 – Nuovo oliveto tra i calanchi dell'Ascolano, con giovani piante affidate ad un solido tutore. La varietà Piantone di Mogliano garantisce una precoce entrata in produzione.



Figura 4.3 – Giovane pianta protetta da shelter contro gli animali selvatici, con tutore inadeguato.



4. Nuovi oliveti

grado di vigoria dei genotipi (elevata, media, ridotta) deve essere adeguato alla densità di piantagione prevista nel nuovo oliveto (minimo 6x6 m, 278 piante a ettaro);

- **ambiente e tecnica colturale:** le scelte varietali dovranno tener conto delle caratteristiche climatiche e del terreno e della eventuale possibilità di effettuare l'irrigazione. La coltura asciutta dell'olivo su terreni privi di capacità di ritenzione idrica presuppone la scelta di varietà tolleranti alla siccità (es. Moraiolo), mentre la coltivazione su terreni argillosi e/o con irrigazione, consente l'adozione anche di varietà più esigenti dal punto di vista idrico (es. Leccino);
- **disciplinare di produzione (DOP/IGP):** la scelta di produrre un olio a Denominazione di Origine Protetta o Indicazione Geografica Protetta impone il rispetto della composizione varietale prevista nel relativo disciplinare di produzione. Le indicazioni riportate in molti disciplinari sono tuttavia piuttosto "elastiche", pertanto si può maggiormente puntare, ad esempio, su varietà più tolleranti al freddo nelle zone più a rischio, varietà più produttive dove le condizioni sono più favorevoli, idonei impollinatori per varietà con epoca di fioritura sfalsata, varietà tolleranti alle avversità più diffuse. Nel caso in cui sia previsto un ampliamento dell'oliveto in area DOP/IGP, è opportuno verificare le percentuali varietali già esistenti ed adeguarle di conseguenza alle indicazioni del Disciplinare;
- **strategie di marketing:** qualora l'interesse della produzione sia rivolto al conseguimento di un olio rispettoso delle norme di legge vigenti in tema di classificazione commerciale (extravergine generico), la scelta potrà cadere sulle varietà che presentano, principalmente, una elevata produzione di olive e di olio. Negli ambienti in cui sono apprezzate e valorizzate le caratteristiche di elevata qualità e tipicità del prodotto, si potrà puntare su varietà in grado di produrre un olio di particolare pregio e con peculiari caratteristiche chimiche e sensoriali (extravergine tipico). Nel caso in cui si opti per una differenziazione della produzione, si può prevedere l'impiego di varietà con caratteristiche sensoriali assai peculiari e diverse tra loro per proporre diversi abbinamenti con le pietanze.

4.3 Scelta del sistema di raccolta

I sistemi attualmente disponibili per il modello di olivicoltura proposto per la produzione di olio di qualità sono la raccolta agevolata con pettini pneumatici, elettrici o azionati da piccoli motori a scoppio (ganci scuotitori) e la raccolta meccanica con vibratorii del tronco o con pettini oscillanti (bacchiatori meccanici). Ognuno di essi è caratterizzato da specifiche esigenze economiche, agronomiche e sociali già illustrate nell'apposito capitolo del volume *L'olivo a vaso policonico*. In questa sede si riporta solo un riepilogo delle loro principali necessità agronomiche con le relative implicazioni sulla qualità dell'olio.

4.3.1 Raccolta agevolata

Le attrezzature agevolatrici presenti sul mercato hanno in comune la versatilità essendo dotate di dispositivi e meccanismi capaci di adeguare il funzionamento dell'attrezzo alle condizioni in cui è chiamato a operare. Questo requisito è di indubbia importanza se si tiene conto della eterogeneità nella architettura delle piante, che è una costante soprattutto negli oliveti non specializzati e nei vecchi impianti. Inoltre, non bisogna dimenticare che la maggioranza delle aziende olivicole, soprattutto dell'Italia centro-settentrionale, non ha una consistenza di piante tale da giustificare, sul piano economico, il ricorso ad altre macchine raccoglitrici, né mediante il loro acquisto né attraverso i servizi dei contoterzisti. Nel contesto, sono compresi innumerevoli oliveti familiari condotti a livello hobbistico, nei quali si fa sempre più ricorso ad attrezzature agevolatrici il cui costo di acquisto è ampiamente ripagato anche quando si opera su poche decine di piante. Le agevolatrici consentono di raccogliere la quasi totalità del prodotto indipendentemente da varietà, forma di allevamento, densità di piantagione ed epoca di raccolta, aumentando la produttività del lavoro rispetto a quello manuale almeno di 2 volte, ma potendo incrementare fino a 4-5 volte nelle migliori condizioni produttive e operative; l'uso di rulli avvolgitelo consente inoltre di ridurre l'incidenza della movimentazione delle reti sui tempi di raccolta. Tale risultato va valutato non solo per l'aumentata capacità di raccolta dell'olivicoltore, ma anche per gli altri effetti positivi, non certamente trascurabili, legati alla riduzione dei tempi di raccolta, concentrando l'operazione nel periodo ottimale di maturazione per realizzare le massime potenzialità qualitative dell'olio.

La capacità di raccolta degli agevolatori, riferita sia al numero di piante/ora/operatore, sia alla quantità (kg) di olive distaccate/ora/operatore, migliora quando il peso del frutto è superiore a 1,5 g, la resistenza al distacco è inferiore a 400



Figura 4.4 – Raccolta con agevolatori e lunghi teli di rete stesi lungo il filare.

4. Nuovi oliveti

grammi e si è in presenza di elevata carica con distribuzione omogenea su una chioma preferibilmente bassa e finestrata che facilita la penetrazione dell'agevolatrice stessa. A tale proposito si ricorda la particolare importanza della potatura annuale a vaso policonico, per garantire una migliore penetrazione degli organi battenti all'interno della chioma, favorendo il distacco delle olive e minori danneggiamenti a frutti e rami fruttiferi.

In merito agli eventuali danni che si possono verificare sui rami e sulle branchette fruttifere a causa degli organi lavoranti dei vari tipi di pettine, è opportuno limitare i tempi di sollecitazione, soprattutto in varietà con frutti piccoli e con elevata resistenza al distacco; tali condizioni penalizzano in parte le potenzialità lavorative delle attrezzature, ma evitano lesioni sui rami. È consigliabile comunque effettuare, subito dopo la raccolta, trattamenti con prodotti rameici al fine di prevenire la diffusione di patologie come la rogna.

Per eventuali danni alla polpa delle olive frequentemente colpite dagli organi battenti del pettine, si consiglia una immediata estrazione dell'olio, processando in serata quanto è stato raccolto in giornata, particolarmente in epoca di cambiamenti climatici con temperature che si mantengono elevate fino ad autunno inoltrato.

4.3.2 Raccolta meccanica

Per un ottimale utilizzo e una perfetta efficienza delle macchine scuotitrici, è opportuno che la pendenza del terreno sia inferiore al 15-20% (per pendenze maggiori occorrono vettori a cingoli), che le piante abbiano un tronco unico di almeno un metro di altezza e siano disposte a sesto regolare, con una distanza tra le file di almeno 5 m. Per una elevata produttività del lavoro è necessaria un'elevata produzione unitaria delle piante, in quanto i tempi di raccolta a pianta variano molto limitatamente al variare della sua produzione. Le varietà con frutti di dimensione media o grande (superiore a 2 g), con resistenze al distacco medio-basse a maturazione, sono quelle che consentono di ottenere le maggiori rese di raccolta.

La raccolta con scuotitore può essere applicata su piante giovani, a partire dal 7°-8° anno di età, quando il tronco raggiunge un diametro di 8-10 cm. Le piante vecchie non garantiscono alte rese di raccolta, a causa dell'elevato volume della chioma, della rigidità della struttura (tronchi e branche di elevate dimensioni) e dell'eventuale presenza di carie, che non consente una buona trasmissione delle vibrazioni. Nel caso di piante molto grandi, con diametro del tronco maggiore di 50-60 cm e/o volume della chioma superiore a 50-70 m³, per ottenere rese di raccolta accettabili è opportuno agganciare e scuotere le branche, con conseguente aumento dei tempi di raccolta e ripercussioni negative sull'economicità dell'operazione. La produttività del lavoro di raccolta (kg di olive raccolte/ora/operatore) è di 7-8 volte superiore rispetto alla raccolta manuale quando si utilizzano le reti stese a terra per il recupero delle olive. Il valore sale di circa 20 volte qualora vengano utilizzati vibratorii con ombrello intercettatore.

Anche in questo caso è consigliabile effettuare subito dopo la raccolta tratta-



Figura 4.5 – *Raccolta meccanica con scuotitore e ombrello rovescio.*

menti con prodotti rameici al fine di prevenire la diffusione di patologie come la rogna. Così facendo si riducono i danni alla polpa delle olive mentre la maggiore quantità di olive raccolte nell'arco di una giornata consiglia comunque una immediata estrazione (in serata) onde evitare gli effetti negativi della conservazione in contenitori che comunque favoriscono il riscaldamento della massa.

4.3.3 *Raccolta con bacchiatori meccanici*

Un'altra tipologia di raccogliatrici è rappresentata dai bacchiatori, costituiti principalmente da aste radiali vibranti montate su uno o due aspi cilindrici oscillanti con rotore folle che, quindi, può rotolare sulla chioma pettinandola, senza che i rami rimangano bloccati. L'interazione che si verifica con la pianta e con i frutti risulta nell'oscillazione e nella pettinatura della chioma dall'esterno, operazione che può essere paragonata alla brucatura manuale.

I bacchiatori consentono di raccogliere anche su olivi di grandi dimensioni, anche con fusto irregolare o policaule, meglio se allevati a vaso policonico per le ampie finestre sulla porzione superiore di chioma che agevolano il movimento dell'aspo. I bacchiatori possono provocare defogliazione o lesioni sui rami, pertanto è necessario intervenire immediatamente dopo la raccolta con trattamenti anticrittogamici per evitare problematiche fitosanitarie, come la rogna.

Va sottolineato che la raccolta con i bacchiatori avviene in modo discontinuo sulla stessa pianta, in quanto l'operazione viene eseguita su diverse porzioni della chioma; pertanto, la trattrice deve compiere più spostamenti; di conseguenza si hanno tempi morti che vanno a incidere sulla capacità di lavoro della raccolta, riferita sempre a pianta/operaio/ora. Questi limiti possono essere in parte superati con l'impiego di escavatori a piattaforma girevole, il cui braccio è dotato di un attacco porta attrezzi al quale è stata applicata una testata pettinatrice,

Bosana

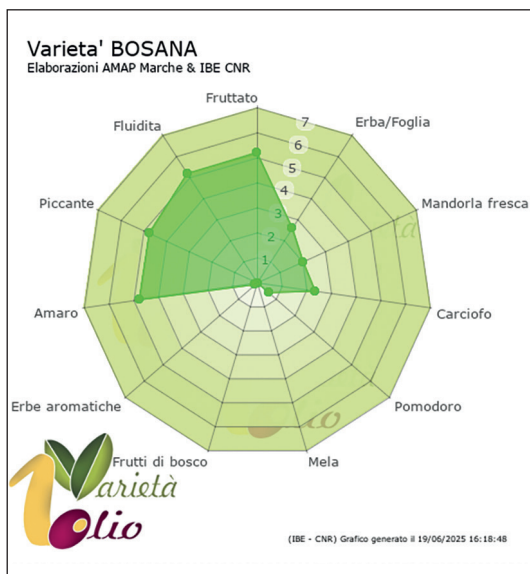
Sinonimi: *Palma, Sassarese, Algherese, Aligaresa, Olia de Ozzu, Oliva bianca, Olieddu, Sivigliana da olio, Tondo sassarese, Bosinca*

Origine e diffusione. Varietà diffusa in Sardegna, soprattutto nell'areale centro-occidentale e in alcune zone orientali e meridionali dell'isola. Geneticamente simile a Peranzana (Puglia settentrionale), Coroncina (Marche centrali) e Cerasa di Montenero (Molise).

Caratteri vegetativi. Albero di media vigoria a portamento espanso e media densità della chioma.

Caratteri produttivi ed agronomici. Produttività elevata e tendenzialmente costante. Precoce entrata in produzione. Bassa sensibilità alla tignola e alla rogna, medio-bassa alla mosca e al freddo, medio-elevata all'occhio di pavone. Varietà a duplice attitudine, adatta anche per la produzione di olive da tavola.

Frutto. Le drupe sono di dimensioni medie, di forma ovoidale, simmetriche; colore dal verde pallido al nero brillante, con lenticelle numerose e piccole. Invaitura tardiva e scalare; resa in olio medio-elevata con accumulo tardivo; consistenza della polpa elevata in graduale diminuzione con la maturazione; media resistenza al distacco con cascola molto tardiva.



Fonte: www.olimonovarietali.it

Olio. Olio dal fruttato medio, con sentore prevalente di carciofo/cardo accompagnato da gradevoli toni erbacei, di mandorla e di pomodoro. Medio il contenuto in polifenoli, medio-basso in acido oleico.

Statistiche descrittive della composizione acidica e fenolica calcolate su 258 campioni di Bosana pervenuti a 20 edizioni della Rassegna da una Regione. Fonte: www.olimonoarietali.it				
Contenuti	Media	Min	Max	Deviazione st.
Acido palmitico (%)	13,2	10,4	17,8	1,18
Acido oleico (%)	71,7	63,5	77,8	2,45
Acido linoleico (%)	10,4	5,4	15,7	1,55
Polifenoli totali (mg/kg)*	471 (399)	118 (254)	859 (532)	151 (84)
*Polifenoli totali determinati per via spettrofotometrica con reattivo di Folin-Ciocalteu e curva di taratura in acido gallico e in acido caffeico (tra parentesi).				

Bibliografia

- ALFEI B. E PANNELLI G. (2019) – Logudoro e Campidano via Gallura e Ogliastra. *Olivo e Olio*, 3: 26-31.
- BANDINO G., MULAS M., SEDDA P., MORO C. (2001) – *Le varietà di olivo della Sardegna*. Unione Europea-Consorzio Interprovinciale Frutticoltura-Regione Sardegna, Cagliari, 256 pp.

Peranzana

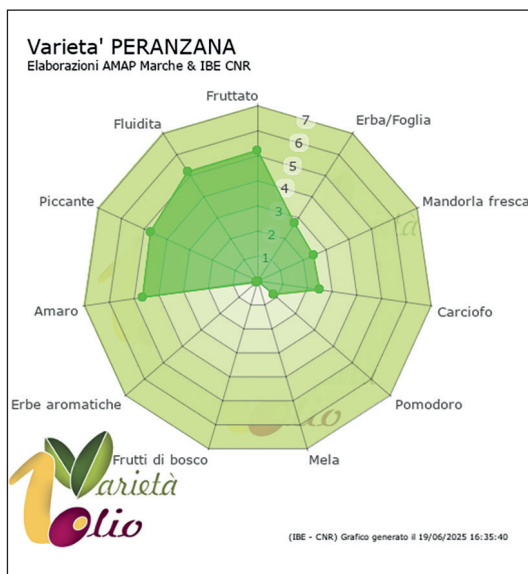
Sinonimi: *Francese, Provenzale, Provenzana*

Origine e diffusione. Varietà pugliese, diffusa nel Nord-Ovest della provincia di Foggia; risulta geneticamente simile a Bosana (Sardegna), Coroncina (Marche) e Cerasa di Montenero (Molise).

Caratteri vegetativi. Albero di media vigoria, a portamento espanso e chioma poco voluminosa di media densità; rami a frutto lunghi e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medio-grandi ed espanse.

Caratteri produttivi ed agronomici. Entrata in produzione delle piante precoce. Produttività elevata e costante. Abbastanza tollerante al freddo, alla tignola e alla rogna; media sensibilità alla mosca e all'occhio di pavone.

Frutto. Drupe di dimensioni medie, forma ovoidale, simmetrica, con lenticelle piccole e numerose. Resa in olio media, con inolizione intermedia. Invaiaitura tardiva e scalare; consistenza della polpa e resistenza al distacco in progressiva diminuzione con la maturazione. È considerata una varietà a duplice attitudine, con utilizzazione dei frutti di calibro maggiore per la concia, soprattutto in nero.



Fonte: www.olimonovarietali.it

Olio. Olio dal fruttato medio, con sentori prevalenti di erba, carciofo e mandorla, sfumature di pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Contenuto in polifenoli medio, in acido oleico medio-basso.

Statistiche descrittive della composizione acidica e fenolica calcolate su 203 campioni di Peranzana pervenuti a 20 edizioni della Rassegna da 4 regioni. Fonte: www.olimonovarietali.it				
Contenuti	Media	Min	Max	Deviazione st.
Acido palmitico (%)	13,7	7,6	19,7	1,08
Acido oleico (%)	71,6	65,7	77,9	2,00
Acido linoleico (%)	9,8	5,8	14,3	1,25
Polifenoli totali (mg/kg)*	474 (387)	146 (206)	884 (655)	168 (82)
* Polifenoli totali determinati per via spettrofotometrica con reattivo di Folin-Ciocalteu e curva di taratura in acido gallico e in acido caffeico (tra parentesi).				

Bibliografia

- ALFEI B. E PANNELLI G. (2023) – Dalle Murge al Gargano attraverso Terra di Bari e Daunia. *Olivo e Olio*, 2: 48-54.
- LOMBARDO N., MADEO A., MUZZALUPO I., ALESSANDRINO M., BELFIORE T., CILIBERTI A., GODINO G., PELLEGRINO M., RIZZUTI B., PERRI E., MAZZOTTI F., RUSSO A., SALERNO R., PARISE A., NOCE M. E. (2004) – *Contributo alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo pugliese*. Regione Puglia-ISOL-Comunità Europea, Cosenza, 114 pp.

Giorgio Pannelli, Barbara Alfei


edagricole

Ripensare l'olivicoltura

Vaso policonico, biodiversità, humus e terroir

Olivicoltura



Per informazioni

Acquista

Scopri i libri
del catalogo
Edagricole

Contattaci

Servizio clienti libri:
libri.edagricole@tecnichenuove.com
Tel. 051.6575833