

## COLTIVAZIONI LOCALI

# Olivo e Parma, accoppiata con un futuro ambizioso

**Dopo secoli d'oblio e grazie ad un progetto della Provincia, oggi la pianta si coltiva nuovamente. Si tratta di una realtà promettente, soprattutto per la sua multifunzionalità.**



MAURO CARBONI  
Equa srl, Parma

**P**arlare di olivo e di olivicoltura nella provincia di Parma può sembrare, se non fantasioso, certamente curioso ed inusuale. Se ciò era ritenuto vero fino a cinque-sei anni fa, non lo è stato invece in un lontano passato e non lo è neppure adesso.

Le prime testimonianze storiche della coltivazione dell'olivo nella collina parmense, infatti, risalgono al lontano 1258, quando una legge promulgata dal governatore Giberto da Correggio obbligava gli agricoltori ad impiantare e coltivare alberi di questa specie nei territori della provincia ducale. A seguito dell'editto, quindi, nel Medioevo l'Appen-

nino emiliano doveva avere la parvenza di una piccola Toscana. Nei secoli successivi, per motivi diversi, soprattutto climatici ed economici, la coltivazione dell'olivo è andata via via riducendosi, lasciando il posto a colture più redditizie, come la vite ed il gelso, al punto che, fino al decennio scorso, se ne erano perse quasi completamente le tracce.

In realtà, alcuni esemplari di *Olea europaea* sono rimasti come unici e vetusti testimoni di un'epoca ormai lontana: individui molto vecchi, spesso abbandonati, ma dalle fattezze monumentali. Sulla base di questi elementi e grazie anche ad un rinnovato interesse locale nei confronti dell'olivo, nel 2004 è stato avviato un progetto di assistenza tecnica per gli agricoltori interessati alla sua coltivazione. Con il contributo della Provincia di Parma si è potuto coordinare e seguire, da un punto di vista agronomico, lo sviluppo di nuovi impianti.

## ESTENSIONE E PRODUTTIVITÀ

Oggi il comparto olivicolo, che allora neppure rientrava nelle statistiche Istat, è diventato una realtà consolidata, costituita da una nicchia di produttori ben coordinati tra loro, che operano principalmente in alcune fasce collinari. L'Appennino emiliano, infatti, nonostante i recenti mutamenti climatici, rimane ancora una zona limite per l'olivicoltura: è possibile praticarla solo in particolari aree, comprese tra i 150 e i 500 metri.

Attualmente in provincia di Parma si possono contare circa 60 coltivatori di olivi, tra agricoltori professionali e privati. Alcuni possiedono per ora solo poche piante, anche se la tendenza è al graduale aumento, mentre altri hanno raggiunto un patrimonio di diverse centinaia di esemplari. La superficie interessata ad olivo si attesta intorno ai 17 ettari, con un incremento rispetto al 2006 del 60%.

Un olivo secolare  
in provincia  
di Parma.



Foto Autore

Considerando un sesto d'impianto medio consigliato di 6 per 5 metri, il numero di olivi per coltivatore è circa 94; un dato, tuttavia, poco significativo, in quanto legato all'elevata eterogeneità rappresentata dai singoli proprietari.

Se prendiamo in considerazione la produttività, non possiamo registrare numeri significativi: la maggior parte (circa l'80%) degli alberi ha un'età inferiore a cinque anni, quindi non è ancora in piena fase produttiva. La produzione complessiva di olive, quindi, è molto scarsa, legata ai pochi oliveti "maturi" presenti, ma ha prospettive future interessanti anche nel breve e medio periodo. In attesa di cifre definitive, i livelli medi sembrano in linea con le zone olivicole limitrofe, con rese in olio intorno al 10-15%, anche se variabili in funzione del tipo di pianta e dell'epoca di frangitura. Dati di questo genere possono sembrare ridicoli se confrontati con altre realtà anche circostanti: considerando, invece, il territorio e le sue caratteristiche, appaiono confortanti, soprattutto in funzione del progressivo incremento a cui si assiste ogni anno.

La coltura dell'olivo a Parma ha conosciuto alti e bassi, ma è certo che è stato nel secolo appena trascorso che si è verificato il calo più significativo della presenza olivicola. Di conseguenza, poche sono le esperienze e le nozioni tecniche possedute dagli

agricoltori, che devono vincere ancora una diffidenza iniziale verso la coltura, prima di intraprenderne diffusamente la coltivazione. Viceversa, coloro che non esercitano la professione di agricoltori, se non a *part-time*, oppure i proprietari di agriturismi, soprattutto se giovani imprenditori, sono più interessati, probabilmente perché non spinti esclusivamente da prospettive di reddito.

Dal 2006 è nata l'Associazione parmense olivicoltori ([info@oleaparma.it](mailto:info@oleaparma.it)) che raggruppa gran parte dei coltivatori di olivo delle province ducali (oltre a Parma, comprende Piacenza e Reggio Emilia), con l'obiettivo di curare soprattutto l'aspetto divulgativo, comunicativo e commerciale dell'olio che si produrrà nel territorio emiliano.

### TRA PASSATO E FUTURO, LE PROSPETTIVE DI SVILUPPO

La filosofia di questo progetto così particolare, peraltro ancora allo stato embrionale, è legata alla coltivazione di tipo estensivo, con sestetti d'impianto medio-ampi, forme di allevamento a vaso policonico, inerbimento totale del suolo e impiego di pochi input di tipo chimico sia in termini di concimazione, che di trattamenti fitoiatrici. Le cultivar adottate per i nuovi impianti nelle province emiliane sono numerose: tra queste primeggiano quelle toscane, qua-



Foto Autore

**Un nuovo impianto olivicolo di quattro anni.**

li Leccino, Frantoio e Pendolino e le romagnole, prime tra tutte la Nostrana di Brisighella.

Molti agricoltori inoltre hanno adottato, ove disponibili, piante provenienti da antico germoplasma, anche se il loro valore non è del tutto apprezzato. Con queste finalità è stato realizzato uno specifico progetto di ricerca quadriennale allo scopo di individuare i genotipi adatti agli ambienti emiliani e provenienti dalle ceppaie sopravvissute dall'antica coltivazione. Il progetto, condotto dalle Università di Parma, di Piacenza e dall'Istituto Agrario "Spallanzani" e coordinato dal Crpv, è stato finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e dalle quattro province interessate. È previsto un rinnovo per un ulteriore quadriennio per mettere a disposizione degli olivicoltori sia informazioni attendibili che varietà di sicuro valore.

Considerando che le superfici interessate, così come la produzione prevista di olive ed olio, neppure in futuro potranno competere con alcuna delle realtà olivicole italiane, l'obiettivo è ottenere un prodotto di nicchia dalle buone caratteristiche qualitative e contraddistinto da un elevato valore aggiunto, a cui si legheranno indissolubilmente anche le tradizioni, la storia e la cultura del territorio che lo produce. In questo modo potrebbe nascere un segmento di mercato potenzialmente interessante.

Per dare un'impronta significativa al prodotto finale, quindi, la scelta delle varietà autoctone è d'ob-

bligo; tra l'altro è molto sentita e seguita dai singoli olivicoltori. Una pianta che, nel territorio ducale, non va a rubare spazio alle altre colture tradizionali, ma anzi si inserisce perfettamente nei suoli di solito scartati dall'agricoltura tradizionale, perché spesso caratterizzati da pendenze troppo elevate o perché troppo siccitosi.

Inoltre, considerando il limitato investimento iniziale e le ridotte operazioni colturali da eseguire durante tutto il ciclo vitale della pianta, è certamente una coltura che potrebbe contribuire, senza dubbio in maniera significativa, a frenare l'abbandono antropico di molte nostre aree collinari, con un conseguente e significativo beneficio sociale ed ambientale. Non dimentichiamoci, poi, della valorizzazione che da un punto di vista paesaggistico e ornamentale è in grado di fornire al territorio.

La coltivazione dell'olivo a Parma, quindi, andrebbe letta ed incoraggiata non solo per gli aspetti produttivi e reddituali, ma anche e soprattutto per la multifunzionalità che potrebbe creare in aree troppo spesso marginali e a rischio di abbandono. La valenza paesaggistica, il contributo al limitare dell'erosione del suolo e all'avanzare dell'incolto, la conservazione di antiche varietà e della loro storia, sono solo alcuni dei vantaggi che arrecherebbe la coltura dell'olivo, in grado di apportare valore aggiunto all'intero territorio, con ripercussioni positive sia di tipo sociale che turistico. ■