

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

## La rinascita dell'olivicoltura in Piemonte

### **This is the author's manuscript**

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/120469> since 2023-09-19T19:40:26Z

*Terms of use:*

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

## La rinascita dell'olivicoltura in Piemonte

(Dott.ssa Erica Varese, Dott. Giovanni Peira, Prof. Franco Percivale)

Facoltà di Economia, Università degli Studi di Torino, [franco.percivale@unito.it](mailto:franco.percivale@unito.it)

### Introduzione

L'olivo è sempre stato considerato simbolo di sapienza, di forza, di purificazione, di ripresa della vita e di inizio delle civiltà occidentali. Nella Genesi, ad esempio, il ramoscello di olivo, riportato a Noè dalla colomba uscita dall'arca, è indice di pace[1].

La sua nascita, secondo la mitologia greca, è strettamente legata ad Atena che, vincitrice in una competizione con Poseidone, poté dare il proprio nome alla città di Atene, proprio per avervi piantato il primo olivo.

Tale pianta fu talmente cara ai Greci che Solone (640-560 a.C.), poeta, legislatore ed arconte, fece piantare degli olivi e fu famoso, nella legislatura del 594 a. C., per aver promosso l'olivicoltura ponendola sotto la protezione di Zeus. Nella norma emanata da Solone, valida per tutta l'Attica, era vietato l'abbattimento di olivi. In caso di estrema necessità e per la costruzione di aree votive, il numero di alberi da abbattere non doveva superare le due unità all'anno. Regole precise stabilivano con grande minuzia anche gli aspetti concreti delle pratiche agricole, come l'allineamento e la distanza dei filari di olivi. Sempre in Grecia, chi osava sradicare un albero di olivo sito nell'Aeropago, era punito con l'esilio e la confisca dei beni.

Antichi autori, tra i quali Aristotele (*"Se qualcuno avrà sradicato o avrà abbattuto un olivo, sia di proprietà dello Stato sia di proprietà privata, sarà giudicato dal Tribunale, e se sarà riconosciuto colpevole verrà punito con la pena di morte"* [2]), Cicerone (*"Quanto a noi, i più giusti tra gli uomini, che non permettiamo alle nazioni transalpine di piantare l'olivo e la vite al fine di dare maggior pregio ai nostri oliveti e alle nostre vigne, agendo in tal modo si dice che agiamo abilmente"* [3]) Aristofane e Plinio, Teofrasto e Polluce riportano nei loro scritti che l'olivo si diffuse, dapprima, lungo le coste della Sicilia e, poi, lungo quelle della Magna Grecia, grazie all'opera dei Fenici e dei Greci.

All'olio di oliva, che Omero chiama oro liquido, doveva essere riconosciuto oltre al carattere sacro, un sicuro valore terapeutico, come testimoniano i grandi medici dell'antichità, quali Ippocrate e Galeno. Nel corso dei secoli seguenti, esso è stato sempre più apprezzato e, negli

ultimi decenni, la scienza medica ha potuto confermare quanto la civiltà mediterranea aveva tramandato nei millenni.

La coltura si sarebbe poi estesa in Egitto e più tardi nelle isole greche, soprattutto Cipro, Rodi e Creta, da qui poi sarebbe passata in Asia Minore e in Grecia.

In Italia testimonianze storiche sulla coltura dell'olivo e l'uso dell'olio derivante dai suoi frutti sono portati da ritrovamenti in giacimenti pliocenici di un intero magazzino negli scavi di Pompei, nel quale vi erano otto enormi anfore capaci di 10 ettolitri ciascuna.

Tralasciando gli altri numerosi ed altrettanto suggestivi precedenti storici e le affascinanti leggende, si ricorda che i botanici sono concordi nell'indicare l'Asia Minore come l'habitat originario dell'olivo (*Olea europaea*, varietà *sativa*).

La pianta di olivo è, oggi, diffusa soprattutto nei Paesi del bacino del Mediterraneo, con particolare concentrazione in Spagna ed Italia ad occidente, in Grecia, Turchia e Siria ad oriente, in Tunisia e Marocco, nella parte meridionale.

L'attuale situazione, che vede concentrata nei Paesi mediterranei la quasi totalità della produzione olivicola mondiale, è il risultato di una lenta ma continua trasformazione conseguente all'affermarsi delle diverse civiltà che sono nate e si sono sviluppate nei territori bagnati dal Mar Mediterraneo ed in quelli del Medio Oriente. In questi areali, la coltivazione dell'olivo si è sviluppata e diffusa dando luogo ad un florido commercio dell'olio, apprezzato e ricercato non solo come alimento ma anche per le sue proprietà medicamentose e cosmetiche.

Il 5° Censimento Generale dell'Agricoltura condotto dall'Istat, dati aggiornati al 15/10/02, evidenzia che, in Italia vi sono 1.193.897 aziende dedite alla produzione di olive per olio e 27.947 dedicate alla produzione di olive da tavola (di queste, come prevedibile, la maggior parte è concentrata in Italia meridionale, rispettivamente 53,59% e 36,67%). La Tabella 1, mette in risalto, come tali coltivazioni abbiano originato produzioni strettamente legate al territorio di origine.

**Tabella 1: Olio: attestazioni comunitarie e riconoscimento nazionale**

Regione	Dop/Igp Oli extra vergine di oliva	Prodotti Agroalimentari Tradizionali Decreto 14 giugno 2002, GU 167 del 18/07/2002 – Suppl. Ordinario n.144		
		Condimenti	Oli extra vergine di oliva	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
Abruzzo	- aprutino pescarese - colline teatine	-	- agrumato - delle valli aquilane	- olive intosso
Basilicata	-	-	-	- olive nere secche
Calabria	- bruzio - lametta	-	- dei colli di tropea - del savuto - della locride - di calabria	- olive alla calce - olive in salamoia - olive nella giara - olive nere infornate - olive schiacciate - olive sotto sale
Campania	- cilento - colline salernitane - penisola sorrentina	-	- irpinia - sannio caudino telesino - sannio colline beneventane	- oliva caiazzara - olive pisciottane schiacciate sott'olio
Emilia Romagna	- brisighella	-	-	-
Friuli- Venezia Giulia	-	-	- dei colli orientali - del carso	-
Lazio	- canino - sabina	- pasta di olive	-	- olive da mensa bianche e nere
Liguria	- riviera ligure	-	- arnasca	- olivo colombaia - olivo lavagnina - olivo mortina - olivo pignola - olivo razzola - olivo rossese - olivo taggiasca
Lombardia	- garda* - laghi lombardi	-	-	-
Marche	-	- salsa di olive	- monovarietale coroncina - monovarietale mignola - monovarietale piantone di falerone - monovarietale piantone di mogliano - monovarietale raggia - monovarietale raggiola - monovarietale sargano di fermo	- oliva ripiena all'ascolana - oliva tenera ascolana del piceno - olive nere marinate – olive nere strinate
Puglia	- collina di brindisi - dauno - terra d'ottranto - terra di bari	-	- aromatizzato	- olive cazzate o schiacciate - olive in salamoia - olive verdi
Sardegna	-	-	- sardegna	- olive a scabecciu - olive verdi in salamoia
Sicilia	- monti iblei - valli trapanesi	-	- sicilia	- oliva nebba - oliva nera passuluni
Toscana	- chianti classico - terre di siena - val mazara - toscano**	-	- di madremignola - di olivastra scarlinese - quercetano	- olive in salamoia
Trentino Alto Adige	- garda*	-	-	-
Umbria	- umbria	- pasta di olive	-	-
Veneto	- garda* - veneto	-	-	-
N° Totale Italia	25 (24 Dop; 1 Igp)	3	25	29

\* Il "Garda" comprende le Regioni Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto

\*\* Fin'ora, è stata concessa l'attestazione comunitaria Igp solamente al "Toscano"



## **Origini olivicoltura in Piemonte**

Pensando all'olivicoltura, si è soliti immaginare l'olivo su pendici assolate di riviere marine, o al limite in aree soleggiate sulle sponde di un lago. Da ricerche storiche risulta, peraltro, che, anche in Piemonte, non solo sulle colline più riparate ed esposte, ma anche nelle vallate alpine sia prosperato e possa svilupparsi l'olivicoltura.

In Piemonte, almeno fino al XIV secolo, l'olio era, in gran parte di produzione locale. L'olivicoltura era, infatti, piuttosto diffusa sia nell'area pedemontana, sia in quella padana [4-5].

Si hanno, infatti, notizie di oliveti, ad esempio nelle Langhe[6] e nel Monferrato[7] (zone il cui terreno, argilloso o ghiaioso, è particolarmente adatto alle esigenze dell'olivo) nel Canavese e, in particolare intorno al Lago di Viverone (luoghi lacustri, dove il clima è, generalmente, più mite e temperato e, quindi, più favorevole all'olivicoltura) nonché nel Novarese e sul Lago d'Orta (orograficamente più protette dalle intemperie).

La presenza di olivi nel Canavese è testimoniata, fin dal Medio Evo, e, in uno studio pubblicato nel 1900[8], si ricorda che un ordinato delle Credenza di Ivrea stabilì che tutti coloro che erano proprietari di gerbidi e/o di vigne sull'attuale collina morenica della Serra, erano tenuti a coltivare almeno una pianta di olivo o di mandorlo per ogni *sapatura* di superficie[9] (antica misura di superficie agraria piemontese, equivalente alla quantità di terra che un uomo può zappare in un giorno e pari, circa, a 300 m<sup>2</sup>). Il Comune, per ciascuna pianta in stato fruttifero, prometteva un premio di due soldi e, a loro tutela, proibiva il pascolo nei terreni con piante di olivo e di mandorlo.

Anche nel Biellese, sulle colline più basse tra Salussola e Gattinara, già i Romani coltivarono l'olivo[10], come anche nel Torinese ed in Val di Susa si hanno testimonianze di aree dedicate, in passato, esclusivamente alla coltivazione dell'olivo.

Un documento del 20 febbraio 1167, attestante la donazione di vari oliveti siti in Marenzana ed in Ronco, da parte di Guglielmo Marchese di Monferrato alla chiesa ed al Monastero di S. Maria della Rocca, comprova la presenza di tale coltura anche nel Monferrato[11].

La coltura dell'olivo ha lasciato, ancora oggi, memoria di sé nella toponomastica: in provincia di Alessandria, la coltivazione dell'albero caro ad Atena è ricordato dal Comune di Olivola, il cui stemma araldico riporta un ramo della pianta. Secondo la testimonianza dell'ex messo

comunale, le ultime piante furono fatte estirpare dagli eredi del conte Camillo Candiani d'Olivola, ammiraglio e senatore del Regno, morto nel 1919[12].

E' altresì riscontrata, tuttavia, la passata presenza di oliveti anche dove il clima ed il terreno non sembrano affatto rispondere alle esigenze della coltura. Ciò pare fosse dovuto alle richieste provenienti, in particolar modo dagli istituti ecclesiastici, presso cui, quasi costantemente, si trova menzione di olivi, più o meno numerosi, più o meno produttivi, ma indispensabili per le pratiche religiose[13]. Sono, quindi, menzionati olivi nel Cuneese, in particolare nel saluzzese, nell'astigiano e nel Chierese, sulle colline torinesi sino alla valle di Susa nonché in Val Pellice[14].

In Val Pellice, ad esempio, l'introduzione dell'olivo risale al 1545-1564 quando alcuni abitanti originari della valle "che avevano fondato ricche colonie nella bassa Provenza furono costretti dalle lotte religiose a ritornare (...), portando probabilmente con loro l'olivo che costituiva allora, come tutt'ora, una delle più prospere colture dei poderi provenzali" [15].

### **La rinascita dell'olivicoltura in Piemonte: presentazione di due casi studio**

In Piemonte, da alcuni anni, si sta assistendo al fiorire di numerosi impianti di olivo sia per interessi paesaggistici-culturali, sia per ricerca di innovazione e/o di riconversione aziendale, motivazioni, comunque, sempre supportate da una grande passione per tale coltura. Tra i diversi progetti, si è scelto di presentare quello di Vialfrè (Torino) e quello di Moncalvo (Asti) perché attualmente rappresentano uno la prima iniziativa avviata a livello comunale e l'altro la prima azienda agricola piemontese desiderosa di dedicarsi all'olivicoltura

Obiettivo di entrambi i progetti è la produzione e la promozione di un prodotto di nicchia con conseguenti possibili positive ricadute sia in ambito paesaggistico-ambientale, con recupero di terreni difficilmente lavorabili agronomicamente, sia in quello turistico.

Per quanto concerne la scelta del materiale vivaistico, le cultivar oggetto di impianto sono state acquistate tenendo conto sia delle esigenze climatiche (resistenza alle basse temperature), fisiologiche (impollinatori delle varie specie) ed agronomiche (preparazione del terreno e concimazione).

Su consiglio dei vivaisti, entrambi hanno optato per impiantare olivi provenienti da talee autoradicate, scelta dovuta a fattori climatici peculiari di quelle zone in cui eventuali inverni rigidi o ritorni di freddo primaverili potrebbero compromettere le parti aeree della pianta. Le talee autoradicate eliminano completamente i rischi di ricacci di eventuali portainnesti selvatici che andrebbero nuovamente reinnestati.

## *Vialfrè*

Vialfrè, piccolo comune nel Canavese (214 abitanti), si estende su una superficie di 4,49 km<sup>2</sup>, ad un'altitudine di 470 m s.l.m.



Pier Luigi Baratono, il Sindaco, ha promosso il rilancio dell'olivicoltura in questa zona con la messa a dimora, a partire dall'anno 1998, di oltre 600 piante che daranno, quest'anno, il primo significativo raccolto.

La coltivazione degli olivi è iniziata, originariamente, per fini paesaggistici per salvaguardare l'ambiente e per rendere più dolce il paesaggio, con la loro chioma color verde argento e, poi, per la rinascita della produzione nella zona.

I primi alberi acquistati (200) provengono da Campello sul Clitumno, paese umbro gemellato con il vicino San Giorgio Canavese.

Successivamente sono stati acquistate circa 400 piante a Pescia (Pistoia).

Attualmente ci sono, quindi, 600 piante composte per il 90% da Leccino e dal restante 10% da Ascolana Tenera, Nostrale di Rigali, Frantoio, Carolea e Bosana.

Nuove richieste di impianto provengono, inoltre, da parte di privati che desiderano aggiungersi all'amministrazione comunale, promotrice di questa importante iniziativa.

## *Moncalvo*

L'Azienda Agricola Piero Veglio si trova nel comune di Moncalvo (Asti), frazione Prato, località Coletto e si estende su un territorio di circa 9 ettari ed ha terreni disposti su una dorsale a forma di anfiteatro, esposta a Sud – Sud Ovest.



Valentino Veglio, il figlio, aveva notato la presenza, oramai venticinquennale, di un olivo che non solo riusciva a sopravvivere, ma, anzi si era ben sviluppato.

Essendo alla ricerca di una coltura alternativa alla vite, indirizzo aziendale fino ad ora prevalente, e nutrendo particolare interesse per la coltivazione dell'olivo, decise di effettuare un investimento al fine di sfruttare appezzamenti difficilmente gestibili sotto il profilo agronomico.

Effettuato lo scasso del terreno per assicurare un buon drenaggio ed un adeguato scolo dell'acqua, ed aver livellato l'area si è realizzato il sesto di impianto in quadrato 5x5 con piante invasate di età compresa tra i due ed i tre anni.

I primi olivi sono stati piantati nel 1998 e, attualmente si contano più di 500 piante, di cui l'80% è costituito dalla varietà: Leccino ed il restante 20% da più varietà e, in particolare, da: Frangivento o Cipressino, Maurino, Grignan, Pendolino, ascolana Tenera, Piccoline, Redar, Favarol.

A novembre di quest'anno, si provvederà alla raccolta ed alla prima spremitura dell'olio per verificare ed analizzare le caratteristiche del prodotto.

Meritevole è, inoltre, l'iniziativa dell'azienda di riprodurre una varietà, la cui denominazione è sconosciuta, da uno dei diversi esemplari centenari presenti in zona. La metodologia utilizzata per la riproduzione delle piantine di olivo è la talea autoradicata. Sono state così riprodotte 40 piantine di olivo nel mese di aprile 1999, che, attualmente sono state messe a dimora in campo, con discreti risultati.

Si desidera, inoltre, segnalare i lavori di un gruppo di persone, costituito oltre che dal sig. Valentino Veglio (Moncalvo) e dal Sindaco Pierluigi Baratono (Vialfrè) anche da altri produttori di olio, da studiosi e da esperti.

Tale gruppo di studio è impegnato nel rilancio dell'olivicoltura piemontese e, nel corso della prima riunione, tenutasi a Torino il 30 luglio 2002, ha evidenziato i seguenti obiettivi:

- ❖ Censimento al fine dell'individuazione di eventuali altri siti e/o coltivatori di olivi in Piemonte;
- ❖ Verifica di quali zone del Piemonte, attualmente non coltivate, (o disponibili ad essere convertite) potrebbero essere adatte, dal punto di vista pedoclimatico, alla coltivazione dell'olivo;
- ❖ Verifica delle cultivar più adatte ad essere coltivate in Piemonte, tenendo presente non solo l'adattamento climatico, ma anche la qualità dell'olio risultante (considerato il mercato di nicchia che questa produzione avrebbe, si desidera puntare su oli di qualità con caratteristiche ben definite);
- ❖ Verifica della fattibilità di creare una Associazione di Olivicoltori Piemontesi;
- ❖ Dopo la costituzione dell'Associazione, presentare alla Regione Piemonte un progetto di ricerca sulla coltivazione dell'olivo in Piemonte.

La seconda riunione si è tenuta il 22 settembre u.s., presso il Comune di Vialfrè, e da questa è emersa la corale volontà di costituire, in tempi brevi, un'associazione avente tra i suoi scopi quello di fornire assistenza tecnica ai soci attraverso azioni di formazione-informazione.

E' stato, inoltre, costituito un gruppo di lavoro, composto da 4 esponenti, tra i quali i due rappresentanti dei progetti precedentemente illustrati, che, entro fine ottobre, dovrà distribuire a tutti i partecipanti alla riunione di Vialfrè, una bozza di statuto dell'Associazione al fine di poter, entro la fine dell'anno, procedere all'approvazione dello stesso.

Uno degli eventuali elementi di criticità può essere rappresentato dalla necessità di far sì che tutte le operazioni di spremitura e di imbottigliamento dell'olio avvengano sul territorio piemontese. A tal proposito, si renderebbe necessario l'acquisto di apposite attrezzature e la loro collocazione in un punto facilmente accessibili da tutti i membri della costituenda Associazione.

### **Conclusioni**

L'olivicoltura si sta sviluppando, sostanzialmente, su due fronti. Si sta assistendo, da un lato, ad un crescente interesse per tale coltura in zone tradizionalmente non olivicole, nelle quali, tuttavia, le condizioni climatiche rendono possibile la coltivazione della pianta. Si ravvisa, così, una diffusione della coltura dell'olivo in Paesi dalle potenzialità finora inesprese, che stanno diventando produttori di olive e di olio, come, ad esempio, gli Stati Uniti (California), l'Argentina, l'Australia, il Sud Africa, la Nuova Zelanda ed il Cile. D'altro conto, zone contraddistinte da una passata tradizione olivicola, persa negli anni, stanno effettuando dei reimpianti al fine di fare rinascere la coltivazione in zone tradizionalmente vocate.

Una di queste è il territorio piemontese ove è dimostrato che, fin dall'antichità, è possibile non solo piantare l'olivo ma anche ottenerne una discreta produttività, purché, ovviamente, siano scelte varietà di olivo adatte, siano poste in punti soleggiati, riparati dal freddo e dal vento, ove possano fiorire e fruttificare.

Questi progetti dovrebbero essere sorretti da un'assistenza tecnica-agronomica tale da indirizzare tutte le fasi della coltivazione; in tal modo, si potranno ottenere risultati di gran lunga superiori alle aspettative.

Mentre, nel passato, gli interventi del potere locale a favore dell'olivicoltura dimostrano la scarsità di ogni tipo di oli per condimento disponibili sul mercato locale e l'ambizione (o la necessità) di autosufficienza produttiva per evitare importazioni, oggi, poiché il Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) prevede che, nel mondo, il consumo di oliva extravergine raddoppi anche in virtù delle sue proprietà protettive nei confronti di patologie cardiovascolari, potrebbero essere previsti interventi regionali di sostegno diretti ad incentivare l'olivicoltura.

Risulterebbe altresì premiante la valorizzazione di cultivar autoctone, al fine di poter immettere sul mercato un prodotto di nicchia avente uno storico legame con il Piemonte.

Ciò potrebbe portare vantaggi all'intero territorio anche grazie alla possibilità di creare progetti quali, ad esempio, "Le Strade dell'olio", mutuato da altre esperienze sviluppate in Piemonte come le "Strade del vino", regolamentate dalla legge n. 268/99, le "Strade del Tartufo" e le "Strade del Formaggio".

Questo progetto non dovrebbe consistere in un semplice itinerario topografico, ma in una sinergia tra produttori ed enti pubblici avente, come obiettivo, la valorizzazione degli aspetti storici, ambientali, culturali, economici e sociali del territorio, con particolare riguardo alle produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali.

### **Bibliografia**

[1] GENESI, Capitolo 8, 11.

[2] ARISTOTELE, *Costituzione degli Ateniesi*.

[3] CICERONE, *De Repubblica*, III, 9, 16.

[4] G. PASQUALI, *Olivi e olio nella Lombardia prealpina. Contributo allo studio delle colture e delle rese agricole altomedievali*, in *Studi Medievali*, a. XIII, I, 3<sup>a</sup> serie, 1972, pp. 257-265.

[5] P. GRIBAUDI, *Sulla produzione agraria del Piemonte nella prima metà del secolo XVII*, in *Scritti di Varia Geografia*, Torino, Giappichelli, 1955, n. 209.

[6] G. B. PIO, *Mango, vicende storiche di un Comune del Monferrato*, Alba, 1928, p. 160.

[7] Cfr. Cartario del Monastero di Rocca delle Donne, B.S.S.S., 89, p. 1, doc. 1 (1167, 20 febbraio); p. 14 doc. 10 (circa 1207); p. 63, doc. 43 (1220, 25 novembre); p. 89, doc. 62 (1227, 8 aprile); p. 98, doc. 70 (1228, 22 marzo); p. 158, doc. 120 (1244, 22 agosto).

[8] E. DURANDO, *Vita cittadina privata nel medioevo ad Ivrea*, Bibl. Soc. Storica Subalpina, Vol VII, Pinerolo, 1900, p. 49.

[9] G. CALIGARIS, *Tavola delle equivalenze degli antichi pesi e misure del Regno di Sardegna col sistema metrico decimale*, [http://web.econ.unito.it/caligaris/index\\_files/tavq.pdf](http://web.econ.unito.it/caligaris/index_files/tavq.pdf), 11 ottobre 2002.

[10] V. SELLA, *La bonifica delle baragge biellesi*, in *Illustrazione Biellese*, A. II, n. 5 del 20 marzo – 10 aprile 1932, X.

[11] G. DONNA, *Notizie storiche sulla coltivazione dell'olivo in Piemonte*, in *Accademia di Agricoltura di Torino*, Volume, 87°, 1943-1944, pp. 61-84.

[12] G. PROSIO, *Ritorna l'olivo in Monferrato*, in *Il Monferrato*, anno CXXIX, n. 40, martedì 25 maggio 1999, p. 13.

[13] M. MARCACCINI, *Il limite dell'olivo nella Romagna e in genere nell'Italia continentale*, in *Rivista Geografica Italiana*, LXXX, n. 208, n. 209, 1973.

[14] P. GRIBAUDI, *Sulla produzione agraria*, p. 369 e segg.

[15] C. E. MALAN, *La presenza dell'olivo (Olea Europea L.) in Val Pellice (Alpi Cozie)*, in *Lavori di Botanica*, 1935-1938, vol IV dell'Istituto Botanico della Regia Università di Torino.