



IL COMPARTO In provincia sono oltre 1.200 gli ettari coltivati per produrre l'extravergine, di cui 195 a biologico

Olio made in Bs, grandi numeri e qualità dalle radici profonde

Le origini risalgono all'età preromana, come testimoniano documenti e resti di antichi frantoi. Con l'Illuminismo la ripresa dopo una fase «no»

Adriano Baffelli

adriano.baffelli@gmail.com

●● Le previsioni per la produzione mondiale di olio d'oliva, legate agli incrementi di raccolto in Europa e nel Nord Africa, Tunisia in testa, sono all'insegna dell'ottimismo. Una campagna accreditata di un potenziale di oltre tre milioni di tonnellate, con alcuni indicatori che indicano anche un raccolto stimato in 3,3 milioni.

Una produzione record alla quale non è allineata quella «made in Bs». L'ottimo olio dei laghi bresciani di Garda e di Iseo si otterrà in quantitativi minimi, con potenziali cali produttivi che in alcuni casi oscilleranno tra l'80 e il 90 per cento rispetto ai quantitativi del 2020. Le bizzarrie climatiche di fine inverno e della primavera scorsi, all'insegna di temperature elevate rispetto alle medie stagionali, quindi di impreviste gelate, hanno pesantemente inciso sulla fioritura. Tanto che è mancata l'allegagione, fase fondamentale per la formazione del frutto. Altre situazioni hanno concorso alla pessima annata prospettata dagli esperti: una minore pro-

duzione rispetto all'anno scorso si metteva in conto per via dei naturali cicli dell'olivicoltura. Non solo, il nefasto effetto della presenza del-

la cimice asiatica contribuisce a rendere più pesante la situazione.

A fine del prossimo mese inizierà la raccolta. Gli operatori temono che la situazione in alcuni casi sia talmente compromessa da sconsigliare l'attività, peraltro costosa e non sempre agevole in funzione della morfologia degli appezzamenti in particolare sulle rive del Sebino. Un anno da dimenticare in terra bresciana e in Veneto. Una situazione in controtendenza, come detto, rispetto alla produzione globale e ad uno scenario commerciale che prevede un aumento dell'export dell'Ue, con oltre 24 mila tonnellate in più, e della Tunisia, con un corposo aumento delle vendite oltre confine che assommerebbe in totale a più di 220 mila tonnellate.

Nel Bresciano l'olio - dati della Coldiretti - rappresenta un comparto rilevante con oltre 1.200 ettari coltivati tra la zona del Garda e del Sebino di cui 195 a biologico. Ma qual è la storia dell'olivicoltura nell'area? Di certo le sue origini risalgono all'età prero-

mana, come testimoniano documenti e resti di antichi frantoi. Ha trovato spazio sulle sponde dei laghi prealpini, caratterizzati da suoli di origine morenica e da un clima adatto alla sua coltivazione.

«Nel corso dei secoli la pro-

duzione dell'olio lombardo ha mostrato andamenti altalenanti, come nel resto della penisola - scrive l'Associazione interprovinciale produttori olivicoli lombardi, conosciuta con la sigla Aipol -. Nel periodo delle invasioni barbariche l'olio non è più utilizzato, né come alimento, né per rituali religiosi; la coltivazione degli ulivi riprende nel medioevo grazie all'opera dei monaci Benedettini e Cistercensi e raggiunge il massimo sviluppo nel 1500. Nel 1600, con la dominazione spagnola e l'introduzione di una pesante tassa sugli uliveti, la produzione subisce un nuovo arresto, per riprendersi durante l'Illuminismo, grazie allo sviluppo del libero mercato e all'abolizione dell'imposta. Con l'avvento dell'era industriale molti uliveti vengono sostituiti da colture più resistenti alle gelate, tipiche della zona e l'olio dei laghi lombardi diviene così un prodotto di nicchia, raro e apprezzato dagli estimatori».

L'olio dei laghi lombardi ottiene dalla Comunità Europea il riconoscimento Dop (Denominazione di origine protetta) nel 1997. Nel luglio 1999 nasce il Consorzio volontario di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva Dop «Laghi Lombardi» con le rispettive menzioni geografiche aggiuntive Sebino e Lario. Il Consorzio





non ha finalità di lucro, ma di tutelare, promuovere, valorizzare e controllare in Italia e all'estero l'extravergine a Denominazione di origine protetta «Laghi Lombardi».

Nell'area del Garda la produzione olearia è tutelata dal Consorzio di tutela olio Garda Dop, nato con la partecipazione dei produttori e degli operatori della filiera di tre regioni (Lombardia, Trentino-Alto Adige e Veneto) e quattro province (Brescia, Mantova, Trento e Verona), «con il fine di attuare un adeguato programma di controlli volti a garantire l'origine dell'olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop». Il Consorzio ha ottenuto il riconoscimento dal ministero per le Politiche agricole e forestali nel marzo del 2004: un attestato «che gratifica quanti si sono impegnati nel progetto di perseguire la qualità dell'olio tanto legato alla tradizione e alla cultura - dice il Consorzio -. Cultura della qualità significa estendere un progetto al di là della spremitura e dell'imbottigliamento, conoscere e preservare l'ambiente, tramandare un sistema di produzione che garantisca al consumatore, con controlli rigorosi e certificati, di acquistare il vero olio Garda Dop».

Oltre ai compiti che gli sono assegnati dal riconoscimento ministeriale, il consorzio assiste i soci - olivicoltori, frantoiani e imbottiglieri - fornendo formazione e assistenza tecnica, recuperando e incentivando l'olivicoltura nella convinzione che questa forma secolare di coltivazione sia necessaria per mantenere la biodiversità del territorio gardesano.

●
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un oliveto in provincia di Brescia





► 16 settembre 2021



Panoramica di oliveto e lago: la caratteristica accomuna le produzioni di olio del Garda e del Sebino che affondano le radici in tempi molto lontani e vantano sempre un'assoluta qualità

