

CESARE DONDI

**R**ecuperate le varietà di ulivo da secoli presenti nel modenese. A Castelvetro si sprema il primo olio modenese



**L**e colline di Castelvetro in questi giorni di autunno prendono i colori gialli rossi delle foglie di vite della vendemmia. Siamo nella terra del Lambrusco Grasparossa, non un metro di questa preziosa terra è incolta e quella macchia di grigio verde che colora il versante poco fuori Castelvetro, sulla strada Lunga verso Vignola, si fa ben notare. Sono i colori degli ulivi della fattoria di Urbano Giannelli, il primo agricoltore modenese che coltiva nella sua azienda l'ulivo.

Il signor Giannelli oltre a produrre dello straordinario lambrusco di Castelvetro, ha deciso di impiantare un grande uliveto e di produrre olio. La sollecitazione e anche la sfida gli veniva dai suoi amici toscani, che lo spinsero

nel 1996 a impiantare l'ulivo. Con l'entusiasmo di intraprendere una strada nuova il signor Giannelli piantò 135 piante di ulivo e già nel 1999 fece il primo raccolto e ricavò le prime bottiglie di olio, l'olio di Castelvetro.

“L'olio – sostiene felice il signor Giannelli – è di ottima qualità, è simile a quello toscano, però più delicato. I miei amici toscani, che se ne intendono, lo hanno classificato ottimo. La resa del prodotto è oggi superiore ad un uliveto toscano. L'uliveto può diventare interessante anche sotto l'aspetto economico, per questo planterò ulteriori 150 piante e ho in progetto di allargare l'uliveto in una nuova area dell'azienda, un terreno protetto ed esposto a sud.”

La preoccupazione principale nella coltivazione dell'ulivo nelle nostre zone è infatti il gelo. Sono

piante robuste, ma soffrono le gelate.

Ma è anche vero che a Modena, in queste belle colline di Vignola e Castelvetro, la coltivazione dell'ulivo in passato era presente in molte fattorie. La presenza di ulivi già prima del 1700 è testimoniata dallo storico Ludovico Antonio Muratori. I grandi proprietari avevano piante di ulivo per spremere l'olio del consumo familiare e ancora oggi si possono ammirare decine di ulivi secolari. “Se hanno resistito ai tanti inverni e alle gelate, basti pensare al grande gelo del 1985 – sottolinea il prof. Claudio Plessi, dell'Istituto agrario Spallanzani di Vignola - vuol dire che gli ulivi sopravvissuti si sono perfettamente adattati al nostro clima. Per questo da alcuni anni abbiamo deciso di studiare gli ulivi mode-





nesi.”  
Questa ricerca, inizia nel lontano 1990 in collaborazione con il CNR e le Università di Bologna e di Parma. Con un progetto finanziato anche dalla Regione si è cominciato a studiare gli ulivi secolari dell' Emilia-Romagna ed in particolare quelli modenesi. L'Istituto agrario di Vignola ha censito le vecchie ceppaie e le Università hanno studiato il DNA delle diverse piante, per stabilirne l'origine, per capire se si può determinare una varietà autotona, per valutare la resistenza al freddo e la qualità dell'olio. Le prove sono state decisamente confortanti, la resa in olio è mediamente del 10%, un valore non altissimo, ma compensato dalla qualità eccellente, assicurata proprio dal freddo, che fa produrre l'olio migliore.

Nell'Istituto agrario Spallanzani sono state moltiplicate per talea le piante più produttive, e nelle grandi serre sono coltivate piantine anche per innesto.

È a questo punto che nasce il progetto ulivo modenese. Chiamiamo subito, Romano Prodi con questo progetto non c'entra niente, c'entra invece la Provincia di Modena.

L'assessorato provinciale all'agricoltura e alimentazione ha infatti deciso di sostenere il progetto di estendere la coltivazione dell'ulivo nel territorio modenese, recuperando proprio quelle varietà che da secoli crescono nelle nostre colline.

“Abbiamo in corso diversi

progetti per il recupero di vecchie coltivazioni e di tutela della biodiversità – sostiene Graziano Poggiosi, assessore provinciale all'agricoltura e alimentazione -. Siamo convinti che lo sviluppo dell'agricoltura di qualità passi proprio dalla difesa delle antiche varietà, tipiche del nostro territorio. Difendere le vecchie colture, la biodiversità è la premessa per impedire che anche nell'agricoltura l'omologazione alle varietà vegetali e alle specie animali più “produttive” distrugga un patrimonio genetico che si è accumulato nei secoli, una ricchezza di inestimabile valore.”

Il progetto ulivo della Provincia, gestito in collaborazione con l'Istituto Agrario Spallanzani e con il coinvolgimento delle associazioni agricole, prevede la messa a dimora di un campo dimostrativo, la sperimentazione e la formazione degli agricoltori sulle tecniche di coltivazione, di potatura, di concimazione e di difesa delle piante. Insomma le nozioni indispensabili per la coltivazione, conoscenze che nella nostra zona si erano ormai perse.

Il signor Giannelli è stato il primo agricoltore che ha partecipato alla sperimentazione prevista dal progetto provinciale, con risultati molto soddisfacenti.

Quest'anno sarà l'anno della prima significativa raccolta di olive. A fine ottobre inizierà la raccolta e se le previsioni saranno rispettate saranno raccolti oltre 6

quintali di olive.

“Con questo raccolto possiamo effettuare la spremitura nella nostra azienda senza dovere rivolgerci a frantoi toscani – sottolinea Giannelli. Per questo abbiamo acquistato un piccolo frantoio che inaugureremo nei primi giorni di novembre. Abbiamo già prenotato la visita di due classi alla nostra azienda e con loro inaugureremo un percorso ulivo: dalla raccolta delle olive, alla spremitura e alla trasformazione in olio”.

L'azienda di Giannelli è infatti una Fattoria didattica e accoglie visitatori e classi. Assieme all'olio di sua produzione, che per ora sarà utilizzato solamente nella cucina del proprio agriturismo, potrà offrire una gamma completa dei prodotti dell'agricoltura: dal lambrusco all'aceto balsamico tradizionale di Modena, dal frumento alle ciliegie di Vignola.

Azienda Agricola  
Giannelli  
Via Lunga 28  
Castelvetro  
Tel. 059-790171  
gianurb@libero.it

