

# Olivicoltura Alto Gardesana

Quale tradizione ?

Quale innovazione ?

di Franco Michelotti  
FEM, CTT, Unità viticoltura

# Olivicoltura Alto gardesana

- Superficie: circa 400 ha specializzati + 100 in coltura promiscua
- Distribuiti su una sup. di circa 2000 ha
- Superficie specializzata quasi tutta in collina in terreni scoscesi con terrazzamenti e ciglioni, non irrigui
- Oltre 1500 addetti
- 0,33 ha per addetto, ovvero circa 80-100 piante



# Assetto varietale

- Prevalenza della varietà Casaliva (70 %), specie in collina (oltre 90 %)

Espansione di Casaliva nel XVIII e XIX secolo a scapito altre di varietà frantoiane autoctone (Razza) meno valide agronomicamente

- Varietà Frantoio (20-25 %) introdotta dalla Toscana a partire dal 1930 – 50 data la grande somiglianza a Casaliva
- Piccola presenza di altre varietà

# Produzioni e trasformazione

- Olive: circa 1.500 t
  - Olio: circa 250 t (70 % autoconsumo)
  - Resa 15,5 -16 %
  - Frantoi: N° 5, tutti continui, uno con molazze
- Capacità di lavoro giornaliera nei momenti di punta: oltre 55-60 t di olive al giorno
- Capacità di raccolta degli addetti nei momenti di punta (stima): 65-70 t di olive al giorno

# Linee guida a favore dell'olivicoltura Alto gardesana

- **Conservazione** del territorio e del patrimonio olivicolo di grande valore produttivo, qualitativo, paesaggistico, storico e culturale (**elementi positivi e autentici della tradizione**)

## **Innovazione:**

- Ottenimento, incremento, miglioramento e valorizzazione della produzione olearia
- Applicazione di metodologie che permettano la difesa dai parassiti a basso impatto ambientale e tossicologico
- Riforma della chioma: sicurezza e velocizzazione del lavoro



*Arco, bosco di olivi*

# Dal "Giornale agrario di Rovereto" del 1871

## Autore: Don Canevari, parroco di Torbole

"E ancora state là colle mani alla cintola ?

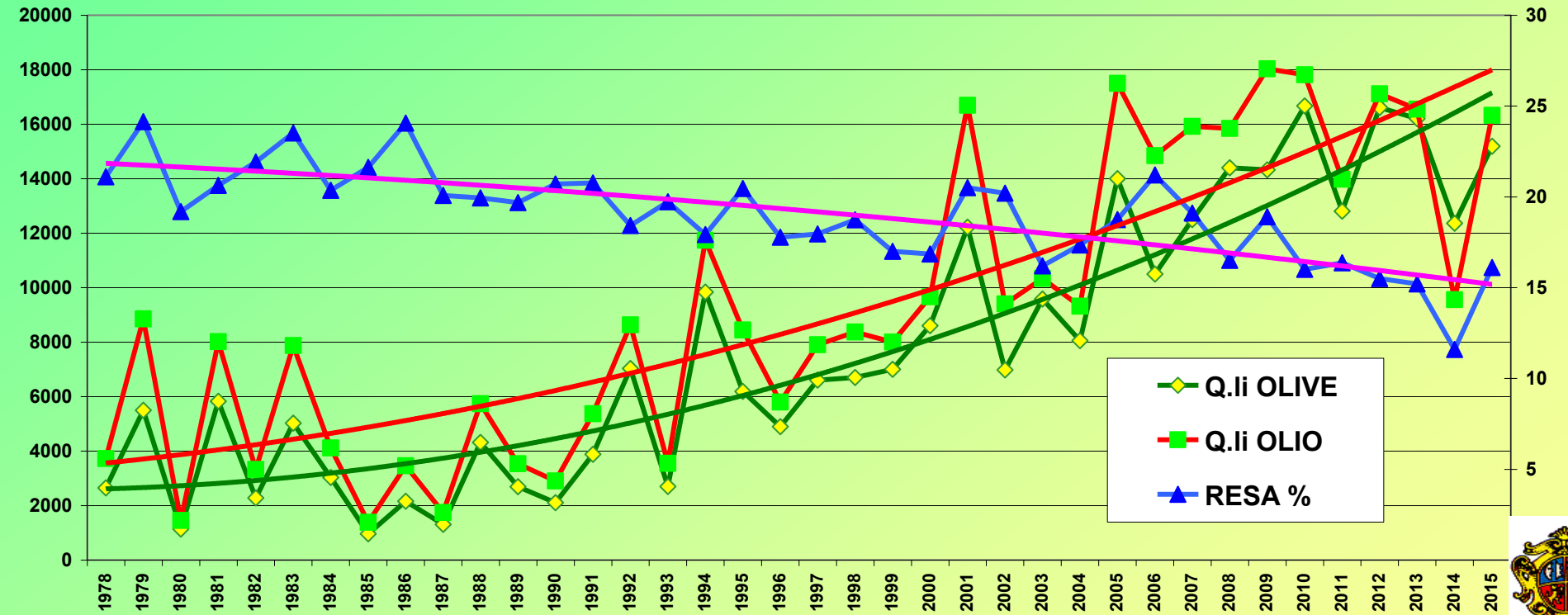
Ve lo dico io e vel mantengo, il nostro olio ben trattato diventerà il più ricercato di tutti e salirà ad un prezzo che ora pare follia sperar. Tutto sta che ci scuotiamo dal profondo letargo, nel quale fummo sepolti sin qui e che diamo vita alla progredita arte olearia, e che miglioriamo un poco la coltura degli olivi. La quale perché si possa dire almeno ordinaria e sufficiente addomanda di tutta necessità tre operazioni: 1. Zappature, 2. Ingrassamento, 3. Potatura."

"Avvegnaché dove un intelligente olivicoltore sa ricavare dalle sue olive un olio prezioso che si paga fino a 80 soldi la libbra, l'ignorante dall'identico frutto, col bistrattarlo, estrae un olio così ingrato e detestabile che a malapena si estima 35 o 38 soldi. Quanto è vero che l'ignoranza è la madre della miseria !

## PRODUZIONE OLIVE E OLIO ALTOGARDA (TN)

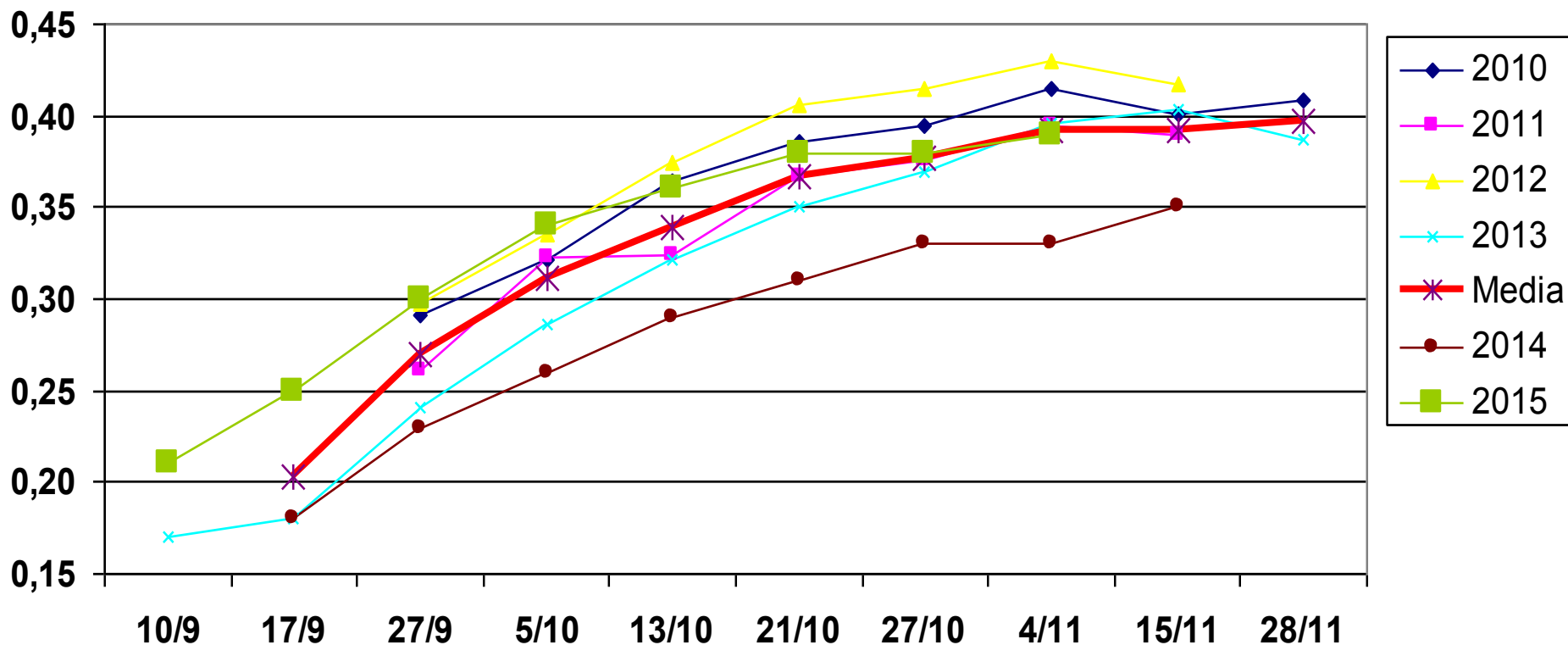
RESA %, Q.li OLIO (x 100)

QUINTALI OLIVE



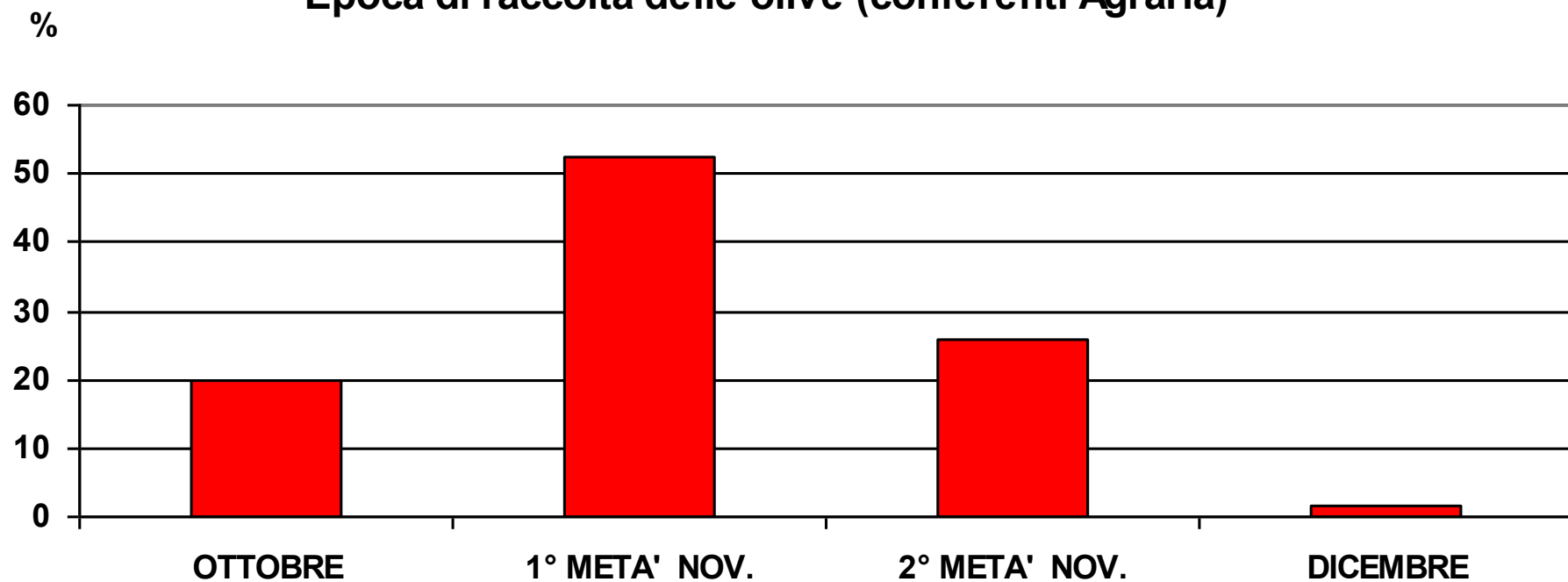


## Accumulo di grasso nelle drupe in Alto Garda



# Epoca di raccolta 2015

Epoca di raccolta delle olive (conferenti Agraria)



<b>(De Francesco 1974)</b>	<b>Acidità %</b>	<b>N° perossidi</b>	<b>Ac. Oleico</b>
<b>Prelievo alla molitura gennaio 1973</b>	<b>0,90</b>	<b>21,07</b>	<b>81,37</b>
<b>Prelievo alla molitura gennaio 1974</b>	<b>0,75</b>	<b>6,93</b>	<b>80,31</b>

<b>8° CONCORSO SUCCO D'OLIVA, TENNO 2016 (108 CAMPIONI)</b>					
	<b>ACIDITA</b>	<b>PEROSSIDI</b>	<b>POLIFENOLI</b>	<b>AC. OLEICO</b>	<b>ESTERI METIL ETILICI</b>
<b>INTENSI (38,5 %)</b>	<b>0,18</b>	<b>6,43</b>	<b>343,44</b>	<b>77,25</b>	<b>1,94</b>
<b>LEGGERI (53 %)</b>	<b>0,19</b>	<b>7,27</b>	<b>241,14</b>	<b>77,16</b>	<b>2,36</b>
<b>NON CONFORMI (8,5 %)</b>	<b>0,24</b>	<b>8,31</b>	<b>179,24</b>	<b>77,28</b>	<b>6,49</b>

# Necessità di intervento chimico contro la mosca olearia nell'Alto Garda trentino (1990-2014)

Anno	Fondov	Collina		Anno	Fondov	Collina
1990	si	si		2001	si	no
1991	no	no		2002	no	no
1992	si	si		2003	no	no
1993	si	si		2004	no	no
1994	si	no		2005	no	no
1995	si	si		2006	no	no
1996	no	no		2007	si	No/si
1997	si	no		2008	no	no
1998	si	no		2009	no	no
1999	si	si		2010	no	no
2000	si	si		2011	si	No/si
				2012	no	no
				2013	si	no
				2014	si	si
				2015	no	no

# Criticità di natura “umana”

- Grande numero di addetti
- Atomizzazione della proprietà
- Radicazione nella tradizione
  
- Difficoltà di comunicazione
- Eterogeneo interesse per l'olivo
- Talvolta disinteresse per l'innovazione
- Difficoltà nell'attrezzarsi
- Difficoltà nell'uniformare la conduzione
- Difficoltà del tecnico nel comprendere come avviene l'applicazione delle indicazioni tecniche proposte

# Criticità del territorio

- Giacitura, agibilità
- Eterogeneità della natura dei suoli, espositiva, di quota...
- Urbanizzazione, fruizione turistica

# Criticità: alcuni esempi

- Comunicazione: e.mail e SMS raggiungono circa 500 persone (1/3): con circolari circa 1000 (2/3)
- Difficoltà di coesione nella organizzazione della difesa collettiva dalla mosca
- Potenzialità produttive inespresse (degli olivicoltori poco attenti)

# Criticità in prospettiva

- Capacità di autogestire l'irrigazione:
  - riflessi sulla qualità dell'olio
  - riflessi sulla sanità delle olive (mosca, occhio di pavone, lebbra)



# Risposta alle criticità

- Organizzarsi per perseguire comuni obiettivi virtuosi
- C'è necessità di strumenti (che ora non abbiamo) che consentano di sapere con precisione:  
chi siamo, quanti siamo, dove e quanti olivi abbiamo;  
comunicare cosa fare; verificare cosa stiamo facendo;  
sapere come sono i suoli su cui lavoriamo, come gestirli, come irrigarli;  
sapere se le varie zone presentano delle differenze, quali sono, come tenerne conto...
- Il progetto che si sta presentando vuole essere una base per avere risposta a queste esigenze