

BIODIVERSITÀ ITALIANA

Alla ricerca dell'olivo perduto

di Vittorio Emiliani

A Canino, nella Maremma laziale, vicino all'etrusca Vulci dai grandiosi ipogei (lì è stata trovata la mirabile Tomba François), gli olivi danno una bacca più piccola del solito e però molto sugosa, simile in tutto – questo è il punto – a quella dell'isola di Creta. Una varietà importata dai mercanti greci approdati alla foce del Fiora? Demarato di Corinto non era forse arrivato nella contigua Tarquinia attorno al 657 a.C., portandovi la scrittura greca e avendo da una nobile del luogo Tarquinio Prisco quinto re di Roma? Secondo Plinio il Vecchio, l'olivo non era stato importato dalla Grecia in Italia prima del 581 a.C. Ebbe un rapido successo tuttavia se lo stesso Plinio affermava poi che *Principatum in hoc quoque bono obtinuit orbe maxime agro venafrano* (L'Italia tiene anche per questo prodotto, per l'olio, il primato sopra tutto l'orbe, maggiormente nell'agro venafrano). E sull'alta collina molisana di Venafrano – come a Canino del resto – si produce tuttora un olio di alta qualità, sfidando il pregiudizio antico che gli olivi prosperano soltanto verso il mare. Espansione rapida, parallela a quella della vite, fra vitigni autoctoni e altri importati dall'Anato-

lia, dal Caucaso, al punto che, secondo l'archeologo Mario Torelli, le due colture potevano già dirsi "di massa" nel IV secolo a.C. e quindi tali da caratterizzare i nostri paesaggi collinari.

Nella grande, accesa *querelle* esplosa di recente per i monumentali olivi del Salento aggrediti da un parassita, la xylella, trasportata da una mosca ben nota agli agronomi, come "mosca sputacchina", si ripropone tutta una serie di problemi. Si stava procedendo allo sradicamento di numerose piante in Puglia e il Tar ha fermato tutto. Secondo molti autorevoli agronomi, esistevano ed esistono invece mezzi fito-sanitari idonei a combattere il flagello di quel parassita senza sacrificare le piante. E comunque ritengono la misura dello sradicamento sbrigativa e frettolosa. Tanto più che al posto delle "cultivar" salentine vengono impiantate varietà spagnole meno pregiate, mentre verso la Spagna viaggiano, in cambio, interi apparati industriali pugliesi per la spremitura delle olive. E poi, di quelle aree senza più ulivi non si giovano forse i progetti di villaggi turistici di talune multinazionali?

Al di là di queste discussioni – che sarebbe bene rendere più manifeste a tutti – emerge la solita inadeguatezza italiana ogni volta che si parla di biodiversità e di difesa della medesima. Esisteva a Piazza Armerina (Enna), celebre per i mosaici della Villa del Casale, un grande vivaio delle varietà olivicole italiane (addirittura 700 rispetto alle 5 o 6 appena della Spagna, tanto per intenderci). Purtroppo è stato lasciato deperire. Al punto che il medesimo è stato ricreato in un'altra regione dove l'olio d'oliva vigoreggia, l'Umbria, e precisamente a Lugnano in Teverina. Meno male. Ma per la tutela – che è anche paesaggistica – dei nostri oli d'oliva, così diversi dalla Liguria alla Sicilia, c'è ben altro da fare. Bisogna creare, come è stato fatto per i vini, una cultura adeguata, attrezzata, una tutela forte e capillare.

L'Associazione Nazionale Patriarchi – che meritoriamente si occupa del censimento delle piante, in specie da frutto, secolari, plurisecolari, o addirittura millenarie – ha schedato quale albero più antico d'Italia l'ogliastro di Luras, vicino al Tempio Pausania, in Sardegna: almeno 3500 anni. Ma sui 3000 anni sta l'Olivo della Strega nella Maremma Toscana. E millenari sono pure il grande Olivo di Sanremo che per secoli ha fatto da punto di riferimento per i naviganti nel Ponente ligure e quello "maiatca" di Ferrandina, tuttora in produzione entrambi. Gli *scout* dell'Associazione Patriarchi hanno individuato sulla collina di Tabiano, sopra Salsomaggiore (Parma), un olivo antico di dimensioni "meridionali", cioè molto grandi, alto 8 metri, con una ceppaia risalente al 1500. Quando il clima, al Nord, era mol-

to più propizio di quello odierno per gli olivi. Questo però ha resistito a tutti i geli per oltre cinquecento anni. Un genoma formidabile. Ecco uno dei pregi di queste ricerche e di queste catalogazioni che hanno portato a 11.000 il numero dei "gemelli" dei Patriarchi, ricavati per talea, catalogati ed ora in vivaio nei pressi di Forlì (e alcuni Patriarchi sono nel frattempo morti per decrepitezza). In Calabria è stato recuperato l'Olivo Bianco, quello che serviva, con un olio trasparente, al Crisma per l'ordinazione dei nuovi sacerdoti e un esemplare vigoreggia da qualche anno nei Giardini Vaticani.

Un discorso che vale per i vitigni autoctoni: in primo luogo fra i rossi il Sangiovese, Piccolo e Grosso, disputato, come origine, da Predappio e da San Giovanni Valdarno, e fra i bianchi il Trebbiano, il Trebulanum dei romani, da Trebula, fattoria, un vino casareccio. Il primo, da solo, a seconda dei *terroir*, è il padre di una vera aristocrazia del vino: Brunello, Sassicaia, Bolgheri, Nobile di Montepulciano, Montefalco, e inoltre Morellino, Sangiovese di Romagna, Rosso Piceno, tutto il Chianti, come base, e molti altri ancora.

Questo panorama presso che infinito è ben rappresentato all'Expo di Milano? Ho l'impressione di no. Il censimento che in Provincia di Roma, ad esempio, ha accertato, nel 2011, oltre 600 essenze arboree (incluse intere faggete secolari), con giganteschi olivi, ciliegi, noci, meli, melograni, ecc... attende tuttora di venire pubblicato. Vanno sempre forte gli itinerari mangerecci. La ricerca sul campo può attendere. Inclusi i sei libri prodotti dall'Ispra sui Patriarchi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

