

CULTIVAR TAGGIASCA A RISCHIO: <<L'ORO GIALLO>> SI RIDUCE

Minacciate le coltivazioni di olive della Riviera del Ponente Savonese, lotta guidata contro prassiti, batteri, funghi con gli agrofarmaci!



La Liguria è una tra le regioni olivicole più note ai consumatori, nonostante rappresenti solo lo 0,8 % della produzione nazionale. Chiunque, pronunciando il nome "Liguria" lo associa al pregiato "oro giallo", ovvero olio ottenuto dalla spremitura delle olive. Questa notorietà è sicuramente attribuita alla grande tradizione secolare che a fatica, viene

tramandata di generazione in generazione e dalla elevata qualità che distingue le olive taggiasche. Sin dai tempi remoti l'olio non è solo stato impiegato come alimento ma anche per la conservazione dei cibi, per cura del corpo, per lenire le ferite acquisendo un elevato valore commerciale tutto'oggi riconosciuto.

La cultivar taggiasca deve il suo nome al luogo d'origine, il convento benedettino di Taggia, e vanta 1.300 anni di storia! Dopo le feroci incursioni dei saraceni che portarono allo spopolamento e al degrado di questo territorio, i monaci benedettini, intorno alla fine del X secolo, s'insediarono e grazie al loro attento e laborioso operato, hanno permesso la diffusione di questa coltura che raggiunge il massimo sviluppo all'inizio dell'ottocento.

Da sempre l'olivo simboleggia la pace, benessere e fecondità.

Territorio e clima

L'olivicoltura ligure, s'inserisce in una striscia sottile di terra, tra mare e monti, lambita da brezze marine e caratterizzata da escursioni termiche annuali contenute. Il clima temperato e l'ottimale esposizione al sole, dei versanti terrazzati che si affacciano sulla costa, costituiscono la sede migliore per l'adattamento degli olivi

raggiungendo anche quote di 500-600 m sul livello medio marino.

L'abilità dei liguri nel creare spazi per le coltivazioni, nonostante le elevate pendenze, è testimoniata dai tipici terrazzamenti contenuti da muretti a secco la cui costruzione è ancor oggi un'arte di difficile realizzazione. Le fasce sono anche un modo per mettere in sicurezza un territorio compromesso dal punto di vista idrogeologico.



Oltre alle favorevoli condizioni climatiche, anche le proprietà fisiche, chimiche e biologiche del terreno sono di fondamentale importanza per la vitalità e la fruttificazione delle piante insieme alla porosità degli strati superficiali che agevola l'infiltrazione idrica.

Testimonianza degli esperti: malattie e rimedi

La testimonianza di diversi esperti del settore, coltivatori e professionisti hanno messo in evidenza le criticità e vulnerabilità delle coltivazioni di olive. Secondo loro, i periodi dell'anno in cui facilmente si diffondono le più comuni malattie, sono quelli della fioritura e quelli estivi durante i quali, negli ultimi anni, si evidenziano picchi di elevata umidità. L'agronomo fa notare che tali sono le condizioni ideali per la diffusione della più grande nemica degli olivicoltori, "la mosca olearia". La mosca femmina depone nell'oliva le sue uova che si trasformano in larve traendo nutrimento dalla polpa del prezioso frutto. A tal proposito l'agricoltore interviene dicendo: "Ricordo, che nel luglio del 2014 giravo proprio su queste fasce e raccogliendo alcune olive dai rami, ho notato la presenza di punture; e mi sono detto "la mosca killer è già arrivata!!!! ". La sua espressione, così allarmata, fa comprendere l'incidenza dei danni qualitativi e quantitativi che la produzione può subire. Tuttavia, afferma che bisogna monitorare la



situazione ed essere molto attenti e pronti ad intervenire per non compromettere un anno di duro lavoro. Il maggior pericolo è che, se le condizioni climatiche e territoriali sono favorevoli allo sviluppo del parassita, si possono raggiungere anche tre o quattro generazioni infestanti. Un metodo per "catturare" le mosche e altri insetti dannosi è



l'impiego

delle trappole con esche che attraverso differenti funzioni li attirano intrappolandoli.

L'esperto agronomo interviene dicendo che con l'impiego di soluzioni rameiche sulle chiome dopo la potatura e nei mesi autunnali si può prevenire un'altra patologia, "l'occhio di pavone", un fungo che si manifesta sulle foglie con macchioline nere tondeggianti, successivo ingiallimento e caduta. Un'altra malattia che danneggia il frutto in via di maturazione è la "lebbra delle olive" che oltre a formare macchie bruno-nerastre, ne causa la caduta. Le olive non raccolte sono il luogo ideale per far favorire l'insediamento della mosca olearia.

Difesa dell'ambiente

Nel secolo scorso, per combattere queste malattie si impiegavano a dismisura prodotti chimici, ritenendo di aver trovato la soluzione definitiva. In questo modo, però venivano trascurati gli effetti collaterali che gli agrofarmaci causavano nell'ambiente circostante. Gli ecosistemi venivano compromessi a causa della contaminazione per esempio delle acque superficiali e profonde, o per l'accumulo di sostanze chimiche nel terreno. Quando ci si è accorti che tutto questo stava pregiudicando qualità delle acque destinate all'uso agricolo e al consumo umano nonché la salute dell'uomo compromettendo gli ecosistemi, si è deciso di agire con moderazione.

Cosa fare? Che prodotti usare?

La risposta a queste domande nasce dalla combinazione di antiche tecniche manuali e delle moderne conoscenze che l'industria chimica offre attraverso la sua ricerca.

Oggi l'uso ponderato di prodotti chimici selezionati, nonché le appropriate dosi di impiego e le relative modalità d'uso, in sicurezza, contribuiscono a contenere i rischi. Una buona azione preventiva, mediante pratiche operative, quali la pulizia del terreno, la lavorazione e concimazione adeguata del suolo, la manutenzione costante del territorio e dei sistemi di raccolta delle acque superficiali, l'installazione di esche e trappole feromoniche e l'uso appropriato di agrofarmaci oggi costituiscono la via preferenziale per la lotta contro le malattie dell'olivo nel rispetto dell'ambiente.