

Una giornata con “Terre dell’olivo” per una filiera sostenibile dell’olio

Una ventina di esperti ha visitato le aziende tra Badia di Montiano e Madonna dell’Olivo

MONTIANO

Consorzio e olivicoltura: iniziativa per valorizzare la filiera olivicola sostenibile. Due giorni, dal primo mattino al pomeriggio inoltrato una ventina di esperti si sono dati appuntamento tra Badia di Montiano e la vicina Madonna dell’Olivo. In primo piano c’era il progetto “Terre dell’olivo”, sostenuto da “Ri.Nova società cooperativa” che parte dalla considerazione che negli ultimi 25 anni si è assistito a un forte aumento delle superfici olivetate e oggi sono oltre 4.000 gli ettari coltivati a olivo in Regione. Tra i nodi da risolvere anche a necessità di rendere più immediato il signi-

ficato di olio extravergine (Evo), come si differenzia un “olio Evo” da un “olio di oliva” e il problema che quasi nessuno percepisce la differenza tra Dop e Igp, pur riconoscendole come indici di qualità. La visita al frantoio di Badia di Montiano si inquadra nel progetto di “Programma di sviluppo rurale dell’Emilia-Romagna 2014-2020 - progetto Terre dell’olivo”.

«L’incremento dell’olivicoltura è dovuto al crescente interesse di agricoltori e appassionati», sottolinea Andrea Celli, punto di riferimento di Consorzi Agrari d’Italia e del progetto “Terre dell’olivo” - gli stessi vogliono diversificare il loro reddito con un prodotto di nicchia: l’olio extravergine di oliva. L’olio di qualità si ottiene in un ambiente pedoclimatico favorevole, utilizzando un modello di coltivazione idoneo e abbinato a una corretta tecnologia. Ma ser-



Gli esperti al frantoio di Badia di Montiano

vono azioni finalizzate alla valorizzazione dei prodotti di pregio per fare in modo che i vari attori della filiera, l’olivicoltore in primis, riescano a trarre reddito adeguato. Poi va detto che non è facile far percepire al consuma-

tore le differenze organolettiche esistenti tra diversi oli Evo».

All’incontro hanno partecipato esperti dalle colline riminesi a quelle faentine: «La prima parte della visita si è svolta pres-

so il Consorzio Agrario di Montiano che ha un oleificio e sono state descritte le caratteristiche organolettiche degli oli. Poi siamo andati a visitare gli oliveti di due aziende produttrici del posto tra Rubicone e Cesenate. Prima la Società agricola Nama di Angeli Sergio di 5 ettari specializzate poi l’azienda “Il Turchese” di San Tomaso che produce olio dop. Dopo le visite in campagna siamo andati alla cantina Montaia di Madonna dell’Olivo e qui abbiamo degustato quattro oli con caratteristiche diverse, in abbinamento a salumi particolari e Tartare di manzo insipido, proprio per esaltare con la loro neutralità, il sapore degli oli degustati».

Andrea Celli, traccia infine un bilancio positivo della giornata e annuncia una prossima iniziativa simile: «Con noi avevamo una ventina di esperti da Rimini a Faenza che fanno parte del gruppo di lavoro con Ri.Nova, il Cnr di Bologna e enti di ricerca. Prossimamente abbiamo intenzione di effettuare un convegno a tema e decideremo se farlo in una sala comunale di Roncofreddo o presso l’azienda Montaia».

GIORGIO MAGNANI