

Raccolta olive, quantità limitata ma la qualità è valutata eccelsa

E si celebra la ricorrenza dei 25 anni della Dop dell'olio di Brisighella: eventi, escursioni e corsi. Domani una camminata tra le piantagioni

BRISIGHELLA

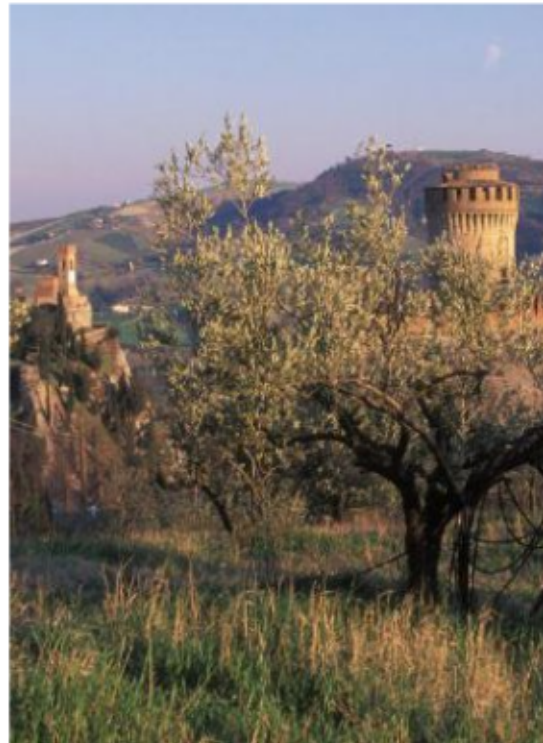
FRANCESCO DONATI

«Siamo nel pieno della campagna olivicola, finora è stato bel tempo, adesso invece ha iniziato a povere, ma tutto sommato si procede a pieno regime». A parlare è Sergio Spada presidente della Cooperativa agricola brisighellese, che fa il punto sulla raccolta e spiega perché quest'anno è un anno particolare.

«Ricorre il 25° anniversario dell'assegnazione della Dop all'olio Brisighella e ciò sarà motivo di celebrazioni in collaborazione con il consorzio Olio Dop e la Pro Loco – dichiara ancora Spada –. Vi saranno varie iniziative a partire da domani con la “Camminata tra gli ulivi” e fino alla sagra, l'ultima domenica di novembre, preceduta, il sabato, da un grande convegno centrato proprio sull'anniversario».

La stagione olivicola

«La quantità è limitata, ma la qualità è eccelsa – spiega Spada –: siamo nell'anno di scarico (gli ulivi producono a piena capacità ad anni alterni) e un po' hanno inciso anche i fattori climatici, il caldo eccessivo e la pioggia arrivata tardi. Più che la siccità sono le alte temperature e i venti sahariani a procurare fastidio. Nel centro nord c'è una produzione limitata dappertutto, anche in Toscana, Liguria, lago di Garda. Nel nostro piccolo areale Dop (90mila piante, di cui l'80% della varietà Nostrana) ci aspettiamo intorno ai 5mila quintali di olive, rispetto ai



A sinistra, Sergio Spada. A destra, ulivi di Brisighella con sullo sfondo la Rocca

10mila del 2020. Sono drupe belle e sanissime: non ci sono danni da mosca, le piante secolari nelle zone più fresche sono in gran forma e le nuove piantagioni vengono su bene».

Camminata tra gli ulivi

Brisighella partecipa domani alla Giornata dell'associazione “Città dell'olio”: sarà tra le 141 città italiane in cui si svolge la “Camminata tra gli ulivi”: non solo trekking agreste, ma davvero tante occasioni di scoperta e cultura accompagnate alla scampagnata.

L'itinerario si snoda attraverso paesaggi mozzafiato, ricchi tracce di storia. Si percorrerà il “Sentiero dell'olio”, inaugurato nel 2017, un tragitto ad a-

nello che tocca il borgo medioevale, la rocca, le pievi di Rontana e Tho, e attraversa piantagioni secolari di rara bellezza. Tra le attrazioni, si segnalano a Pieve Tho un frantoio del II secolo, conservato nella cripta, e nel podere Valloni il patriarca degli ulivi: una pianta di almeno 500 anni, capace ancora oggi di produrre 2 quintali di olive: straordinario esempio di longevità e salute.

Dall'alto delle piantagioni si potrà assistere al passaggio del treno a vapore sulla storica linea Faentina: uno spettacolo unico vederlo lento e sbuffante, dare vita per oltre 15 minuti ad un quadro d'altri tempi. L'ultima tappa del percorso sarà la sede della Cooperativa a-

gricola con visita agli impianti e degustazioni di olio. Per informazioni: www.camminatatraagliolivi.it e 0546.81103.

Corsi dell'Università Adulti

A partire dal 4 novembre la Libera università per adulti in collaborazione con il servizio Cultura del Comune di Brisighella, organizza il corso “L'olivo e l'olio extravergine, un privilegio della nostra terra” tenuto dal dottor Franco Spada, presidente Onorario del Consorzio Olio Dop per quattro giovedì consecutivi, presso il refettorio dell'ex convento dell'Osservanza. Per partecipare: iscrizioni@univeadultfaenza.it.