

# «Poche olive ma l'oro giallo sarà eccellente»

I produttori del Faentino sono pronti per la raccolta. Alla Tenuta Monte Mauro di Brisighella entrerà in funzione il nuovo frantoio

**È tutto pronto** per la raccolta delle olive sulle colline faentine e brisighellesi, al via fra la fine di questa e l'inizio della prossima settimana: le produzioni storiche, secolari, sono ormai affiancate da impianti più giovani, alcuni dei quali esordiranno proprio quest'anno con la loro prima produzione. A livello quantitativo il 2021 non verrà ricordato come un'annata memorabile: le gelate invernali e i forti venti primaverili non hanno fatto decollare i quintali di prodotto. D'altra parte tuttavia gli agronomi si attendono un olio dalle caratteristiche organolettiche di elevata qualità, amaro e piccante, ricco di polifenoli. Le quantità modeste e le elevate aspettative sotto il profilo qualitativo sono due dei fili rossi che legano l'annata 2021, insieme alla decisione, condivisa da molti, di anticipare quanto più possibile la raccolta, per evitare i danni da mosca olearia, in agguato considerando il clima freddo e umido della scorsa settimana. Fra gli ulivi si notano sempre più «strane creature»: gli impianti di irrigazione, che fino a qualche anno fa sarebbero stati considerati alla stregua di una eccentrici-



Sopra, Simone Conti della Tenuta Monte Mauro. Accanto, Christian Mainetti (Tedioli)

tà, oggi sono sempre più diffusi, e in qualche caso considerati irrinunciabili. A minacciare quello che è storicamente l'areale di produzione più settentrionale d'Italia (fatta eccezione per il Garda e il Triestino) sono infatti anche qui il riscaldamento climatico e la siccità.

«Senza un impianto di irrigazione non credo sarebbe possibile una coltivazione di questo tipo – commenta Serena Galassi, che insieme al marito Christian Mainetti coltiva ulivi sui primi colli del Faentino, a Celle, Pergo-

la, Sarna e San Ruffillo –. Non si può pensare di avere una produzione solo ad annate alterne. Nel 2021 gli ulivi più giovani, quelli piantati quest'anno, sono stati annaffiati per tutto l'inverno. È stato fondamentale per salvarli dalla siccità». Gli impianti di irrigazione non sono un unicum degli uliveti più recenti: «Noi abbiamo scelto di collocarli pure fra i 250 ulivi secolari che abbiamo a San Ruffillo». Anche risalendo la vallata le aspettative sono alte sul fronte qualitativo, in particolare fra chi esordirà quest'anno non solo con la prima raccolta, ma anche con l'entrata in funzione del proprio frantoio. È quanto sta per sperimentare la Tenuta Monte Mau-



ro, sull'omonimo colle brisighellese. «Abbiamo scelto di avere qui un impianto che quest'anno darà olive per la prima volta, e di affittarne uno a Brisighella caratterizzato da piante decennali – spiega Simone Conti, uno dei due titolari –. Le varietà toscane sono quelle che più hanno risentito delle ghiacciate: per quelle piante prevediamo una produzione poco sopra lo zero. La nostrana, notoriamente più resistente, ha confermato la sua fama». A Monte Mauro per il momento non sono stati collocati impianti di irrigazione: «Le piante hanno risentito della siccità, ma hanno la fortuna di sorgere su un terreno che riesce a conservare l'umidità». Altri macchi-

nari potrebbero calcare presto gli uliveti. «Almeno per quest'anno, considerata la produzione modesta – conclude Serena Galassi –, le olive saranno raccolte a mano. L'anno prossimo potremmo decidere di optare per la raccolta a macchina. Ci auguriamo di averne bisogno: vorrebbe dire trovarci davanti a una produzione maggiore rispetto al 2021».

Filippo Donati

## SENZA MACCHINE

**«Almeno per quest'anno, vista la quantità esigua, faremo tutto a mano»**

## LA DECISIONE

**Si anticipano i lavori per evitare i danni della mosca olearia, già in agguato**