

IL CIBO

A Montevvecchia ritorna l'olio

Valletta, dopo decenni di abbandono via alla prima spremitura

di PAOLA PIOPPI

—LA VALETTA BRANZA—

CON UN SALTTO indietro nel tempo di 400 anni, si scopre che Pulivo, nel parco di Montevvecchia, non è una novità. Lo testimonia una pianta secolare, l'ultima rimasta, che sopravvive ormai a fatica, quasi nascosta in un angolo vicino a Cascina Galbusera, in un'area che, certamente non a caso, si chiama "Oliva". A far sparire questa produzione sono stati, probabilmente, decenni di temperature poco favorevoli, che solo negli ultimi vent'anni sono tornate a essere adatte a impiantare un uliveto. Così l'impianto di 280 ulivi, realizzato nel 2001 dall'azienda "La Costa", ora ha prodotto il primo olio del parco di Montevvecchia. Una spremitura da 170 litri, finiti in 340 bottiglie da mezzo litro. Le varietà sono un misto di

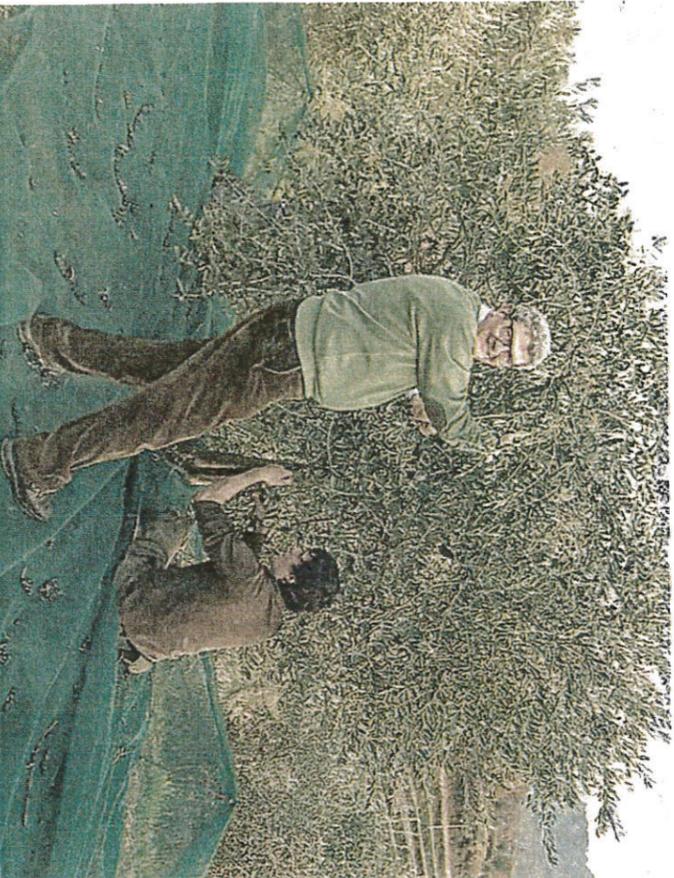


CLARA CRIPPA

L'albero dà un condimento del tutto simile a quello del lago di Como. Qui abbiamo una forte escursione termica

Pendolino, Leccino e Frantoio, oltre a 10 esemplari di una cultivar di nicchia, risultato di una ricerca del Parco Monte Barro sulle cultivar della zona.

PER ANNI, queste piante sono cresciute, regalando quantitativi minimi di olive, azzerati nel 2010, quando una gelata ha bloccato la produzione per tre anni. Nel 2016, è stata ottenuta una prima spremitura da 12 litri di olio del parco, ma subito nel 2017 nel Parco è arrivata la mosca, un parassita che ha devastato le produzioni di buona parte d'Italia. Per



IN CAMPAGNA
Il lavoro per la coltivazione e produzione di olio pregiato nella zona di Valletta Lariana è ripreso con nuovo slancio, dopo i problemi dovuti a clima e insetti dannosi

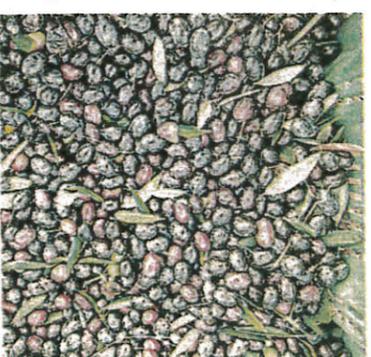


Le difficoltà

A fare sparire nella zona questa produzione sono stati decenni di clima non favorevole. Solo negli ultimi 20 anni c'è stata un'inversione



PER ANNI, queste piante sono cresciute, regalando quantitativi minimi di olive, azzerati nel 2010, quando una gelata ha bloccato la produzione per 3 anni. Nel 2016, è stata ottenuta una prima spremitura da 12 litri di olio, ma subito nel 2017 nel Parco è arrivata la mosca, un parassita che ha devastato le produzioni di buona parte d'Italia. Per arrivare, finalmente, a un 2108 fortunatissimo, annata che in tutta la zona che gravita sul Lago, fino a Perledo, ha regalato qualità e quantità inaspettate. P.P.



VALETTA IL CROLLO NELLA RACCOLTA. Nel 2017 arrivò la mosca-killer

—VALETTA—

arrivare, finalmente, a un 2108 fortunatissimo, annata che in tutta la zona che gravita sul Lago, fino a Perledo, ha regalato qualità e quantità inaspettate. Paesaggisticamente vino e olio sono molto legati, ancora di più se si pensa

che i terrazzamenti, che sopravvivono ancora oggi in quest'area, sono stati creati tra 1600 e 1700 per ospitare l'olivicoltura, molto più che la viticoltura: epoche caratterizzate da una condizione termica molto favorevole, simile a quella

attuale, di cui sono rimaste precise testimonianze storiche, come i dadi del parroco dell'epoca di Santa Maria Hoè. «Organoletticamente — spiega Clara Crippa, che ha seguito il progetto — il nostro olio è molto simile a quello del lago, anche se è più verde come sen-

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli olivicoltori: «Contro l'incuria, valorizziamo il territorio»

—LA VALETTA BRANZA—

“LA COSTA” non è l'unica azienda che sta sperimentando la produzione di olio, anche se è quella che, attualmente, porta avanti il progetto più esteso.

Anche altri produttori vitivinicoli del Consorzio Igt Terre Lariane — Valcurone e Mario Ghezzi, oltre a piccole realtà — stanno facendo percorsi simili. Potenzialmente si potrebbe arrivare a una produzione superiore ai 500 litri: «Ma al momento — di-

ce Clara Crippa — non abbiamo intenzione di fare altri impianti, perché la vite ci impegna già molto.

L'ulivo per noi rappresenta un modo di valorizzare il territorio e contrastare l'abbandono, utilizzando anche per recuperare alcuni terrazzamenti. È molto bello per il paesaggio, è una pianta che trasmette un senso di serenità». La spremitura è stata fatta a fine novembre nel frantoio Dal Poppo di Bellano, un impianto nuovo con un sistema a freddo, molto ri-

spettoso del frutto, che non altera le caratteristiche.

«Porti le olive — prosegue Clara — e nel giro di un'ora ti scorre davanti il prodotto che, in quel momento, è al massimo della sua qualità».

UNA NUOVA produzione che, assieme al vino che ha ormai ottenuto la Igt, al gin e al progetto di valorizzazione del rosmarino, alla pecora brianzola e ai formaggi locali, concorre a creare una nicchia

territoriale sempre più ricca e caratterizzata.

Anche il Parco Monte Barro, sta portando avanti studi importanti, che hanno recentemente allargato la zona di potenziale produzione olearia locale, rispetto al solo lago, dove ormai la produzione è ben avviata e radicata. Incoraggiando lo spostamento degli impianti leggermente più a sud, racchiusi tra le colline del Parco di Montevvecchia.

Pa.Pi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FRANTOIO A Bellano ora c'è un impianto per la produzione