Il percorso dell'Olio di frontiera

"Olio di frontiera" nasce come progetto di cooperazione interterritoriale fra i Gruppi di Azione Locale (Gal) BolognAppennino e L'Altra Romagna, enti pubblicoprivati deputati alla realizzazione dell'iniziativa comunitaria di innovazione nelle aree rurali Leader Plus. Il Gal BolognAppennino, coordinatore del progetto, ha riscontrato la necessità di accrescere la consapevolezza degli operatori locali sull'importanza della coltivazione dell'olivo nell'Appennino bolognese. Questo territorio vantava infatti nei secoli scorsi un'importante tradizione colturale quasi del tutto abbandonata in seguito allo sviluppo di altre forme di agricoltura e con l'esodo dalle campagne vissuto negli ultimi cinquant'anni della nostra storia. Attraverso la cooperazione prevista dal progetto, la realtà bolognese può così attingere dalle esperienze delle buone pratiche attivate nel territorio romagnolo per la valorizzazione della coltura e della sua produzione. La collaborazione, tra i due Gal ha consentito inoltre l'avvio di una riflessione sulle opportunità di ampliamento degli areali di produzione di olio di qualità. Con il progetto è stata portata avanti una indagine sul campo che ha permesso di identificare piante di olivo fortemente significative sotto il profilo della biodiversità e della caratterizzazione genetica. È questo un patrimonio a disposizione del territorio sia per una valorizzazione della produzione locale che per la forte valenza ambientale, storica, paesaggistica.

Il costo totale del progetto pari a 54.900 euro è stato sostenuto, in aggiunta alle risorse Leader Plus gestite dai Gal, grazie al contributo dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Bologna e ai fondi previsti dall'Accordo Quadro "Distretto di Qualità della Montagna Bolognese" nell'ambito della Legge Regionale n. 2/2004 per la montagna.

Le attività comuni hanno condotto alla realizzazione di un'iniziativa integrata di valorizzazione denominata "Itinerario culturale dell'olivo" che ha consentito la partecipazione a eventi promozionali di rilievo locale e nazionale e il coinvolgimento dei piccoli operatori del territorio (produttori, commercianti, ristoratori) nell'ambito di specifici momenti di degustazione degli oli prodotti a livello locale, oltreché la realizzazione di un'attività di informazione condotta anche con la distribuzione di opuscoli divulgativi di educazione alimentare sull'uso dell'olio extravergine di oliva. È stata anche l'occasione per la messa a punto di un Protocollo di intesa per "la tutela della biodiversità e la valorizzazione del paesaggio colturale dell'olivo" che vede il coinvolgimento dei soggetti più rilevanti del territorio e interessati alla valorizzazione dell'olio extravergine regionale.

Il progetto ha visto anche la realizzazione di un'iniziativa specificamente dedicata all'Appennino Bolognese, realizzata con la collaborazione dell'Istituto di Biometeorologia del Cnr di Bologna. Grazie a questa iniziativa, sono state individuate le linee tese a "guidare" i nuovi olivicoltori dell'Appennino bolognese verso una coltivazione razionale, sostenibile e di qualità con particolare riferimento alla scelta corretta delle cultivar e delle zone maggiormente vocate alla coltivazione dell'olivo, come riportato in queste pagine.

Grazie alla collaborazione con il Servizio Geologico Regionale, proprio a partire dai risultati del progetto, è stata anche possibile la realizzazione della carta delle "Antiche terre dell'olivo", quale azione pilota che potrebbe essere estesa ad altre parti del territorio regionale.

È stato inoltre redatto un Manuale per la salvaguardia del paesaggio rurale pensato per gli enti locali quale strumento utile a supportare la programmazione e la valorizzazione del territorio rurale.

Rivolgo quindi un augurio affinché gli sforzi compiuti possano accrescere l'interesse dei produttori verso una coltura che può apportare importanti mutamenti nell'economia e nel paesaggio rurale dei nostri territori.

Remo Rocca
Presidente Gal BolognAppennino
UNIONE EUROPEA Iniziativa Comunitaria Leader +