

## Corso di olivicoltura e coltivazione dello zafferano

### **Premessa:**

La coltivazione dell'olivo è diventata ormai una realtà anche per la provincia di Sondrio, iniziata all'incirca 20 anni fa, attualmente diverse superfici della fascia retica valtellinese sono interessate da questa coltura. Il clima favorevole di questo ultimo decennio, l'ultima ondata di freddo risale al febbraio 2012 con pochi danni riscontrati sugli impianti, ha ulteriormente favorito l'espansione di questa coltura con circa 15 000 piante stimate in provincia.

La stagione appena passata caratterizzata da scarse produzioni in tutte le principali zone olivicole del nord Italia, ha dato ulteriore prova della vocazionalità delle aree terrazzate valtelinesi nei confronti di questa coltura.

La diffusione dell'olivo in valle è legata anche ad un aumento dei consumi di olio e se fino a qualche decennio fa prevaleva la cultura del burro e di grassi animali, attualmente molti privilegiano il consumo di olio, ricercando quegli oli extravergini di alta qualità per le loro proprietà salutistiche.

L'olivo va ad affiancare la vite su quelle superfici dove quest'ultima per svariati motivi è stata abbandonata e dove le condizioni di illuminazione, temperatura e carenza idrica non consentono la buona riuscita di nessun'altra specie vegetale da frutto, se non di una mediterranea che in natura condivide lo stesso habitat della vite, cioè l'olivo.

I benefici per il territorio sono molteplici e non si limitano solo a contrastare gli incolti con benefici immediati sia in termini di stabilità dei versanti che mantenimento del paesaggio, ma anche per gli stessi viticoltori che sempre più spesso si trovano a dover fare i conti con danni e mancati raccolti causati da un aumento di animali selvatici, uccelli ed altre patologie direttamente correlate all'estendersi della superficie boschiva.

Molteplici sono ancora le problematiche da affrontare legate principalmente alla scelta varietale, le concimazioni, la potatura, la lotta alle malattie al fine di arrivare ad un'olivicoltura sempre più rispondente alle condizioni pedoclimatiche del nostro territorio e con sempre maggiori garanzie.

Certo non sono sufficienti pochi decenni per individuare le varietà migliori o le tecniche agronomiche più adatte ad un territorio, a questo si arriva dopo secoli di coltivazione, ma perlomeno si incomincia a far luce su alcuni dei principali aspetti della coltura.

Ormai è assodato che l'olio extravergine di oliva prodotto in Valtellina ha una qualità organolettica decisamente alta e non ha nulla da invidiare ai migliori oli italiani, non sempre però i produttori hanno le adeguate conoscenze in merito alla conservazione, all'utilizzo ed alle proprietà, inoltre ancora molta confusione rimane fra le diverse tipologie di oli di oliva presenti in commercio.

Con questi intenti la Fondazione Fojanini di Sondrio intende organizzare una serie di tre incontri finalizzati a conoscere meglio le caratteristiche e le proprietà di questo importante alimento della dieta mediterranea, particolare attenzione verrà data alla conduzione biologica dell'oliveto oltre alla degustazione guidata degli oli locali.

Un'ulteriore serata verrà dedicata alla coltivazione dello zafferano, specie ormai sperimentata e collaudata sul nostro territorio, adatta al recupero di piccole superfici in zona retica ed in grado di dare grosse soddisfazioni in termini di spezia ottenuta e relativo utilizzo in campo culinario, ma anche economiche considerando l'elevato valore di mercato dello zafferano.

Anche le analisi fatte sulla spezia in collaborazione con l'Università di Agraria di Milano confermano la validità delle produzioni di montagna e questo è uno stimolo per nuove coltivazioni.

Questa serata servirà anche come incontro per coloro che sono già coltivatori al fine di poter fare il punto della situazione in merito all'annata e alla commercializzazione della spezia.

## Programma

### **Venerdì 17 novembre 2017, ore 20:30**

c/o salone della Fondazione Fojanini, via Valeriana n. 32 – Sondrio

#### ***Zafferano: tecniche di coltivazione e qualità della spezia***

Ivano Foianini

Tecnico della Fondazione Fojanini di Studi Superiori

### **Venerdì 24 novembre 2017, ore 20:30**

c/o salone della Fondazione Fojanini, via Valeriana n. 32 – Sondrio

#### ***Il perché dell'olivo in Valtellina: impianto, potature, concimazioni, scelta delle varietà.***

Ivano Foianini

Tecnico della Fondazione Fojanini di Studi Superiori

### **Venerdì 1° dicembre 2017, ore 20:30**

c/o salone della Fondazione Fojanini, via Valeriana n. 32 – Sondrio

#### ***Le principali malattie dell'olivo con particolare riferimento alla mosca olearia, presentazione dei risultati e delle strategie di lotta adottate in questa stagione.***

Mattia Franzina

Tecnico della Fondazione Fojanini di Studi Superiori

### **Venerdì 15 dicembre 2017, ore 20:30**

c/o salone della Fondazione Fojanini, via Valeriana n. 32 - Sondrio

#### ***Le rese, i frantoi, le etichette, i contenitori, gli errori.....Parliamone Approfondimenti e degustazione guidata dell'olio extravergine della Valtellina***

Arch. Marco Antonucci

Panel Leader, managing supervisor of CLUBalogue Academy

**Il corso è gratuito e verranno soddisfatte le prime 50 adesioni.**

Gli interessati possono inviare le proprie adesioni, **entro il 16 novembre**, con le seguenti modalità:

- inviando la scheda di iscrizione allegata via mail all'indirizzo [segreteria@fondazionefojanini.it](mailto:segreteria@fondazionefojanini.it);
- prescrivendosi telefonicamente contattando il numero 0342 512954;

Al termine del corso, in caso di frequenza di almeno 3 incontri dei 4 previsti, verrà rilasciato da parte della Fondazione Fojanini di Studi Superiori l'attestato di frequenza.