Comune di
San Giuliano Terme
(PISA)

Monte Castellare - Valle delle Fonti

due Aree Protette dei Monti Pisani
Aspetti naturalistici e storici

Felici Editore

L'olivicoltura sui Monti Pisani e nelle Anpil Monte Castellare - Valle delle Fonti: un itinerario nel passato

Elena Fantoni

Considerando il rilievo nella sua interezza, a prescindere dalla divisione determinata dai confini amministrativi delle Province di Lucca e Pisa, molti sono gli aspetti attuali e storici che ci fanno comprendere caratteristiche e funzioni di un'attività che ancora oggi presidia questo territorio.

Dopo l'abbandono consistente degli oliveti che ha caratterizzato gli anni settanta (tra le cause principali il forte incremento del costo della manodopera e la concorrenza esercitata dagli oli di semi) si può a ragione affermare che rare sono oggi le superfici olivate non coltivate, frutto di un ritorno alla campagna anche e soprattutto in termini di "ristoro dell'anima". Le dimensioni delle Aziende sono tali da garantire spesso una produzione non solo per l'autoconsumo familiare ma anche per la vendita a terzi. Salvo qualche eccezione, ci si rivolge ordianariamente ad un mercato locale, quasi di affezione, tanto è che il luogo privilegiato per la vendita è la stessa azienda produttrice.

Il prezzo di mercato, specie se raffrontato al prezzo medio di un olio extravergine in vendita nelle catene dei supermercati, risulta elevato. È tuttavia ai limiti della remuneratività per il produttore e questo soprattutto per l'assenza quasi totale di meccanizzazione delle operazioni colturali. La pendenza, la morfologia dei suoli e le conseguenti sistemazioni (terrazzamenti), sono infatti tali da richiedere operazioni manuali di potatura e raccolta. È sopratutto quest'ultima che incide pesantemente sui costi di produzione ma contemporaneamente si riflette positivamente sulla qualità del prodotto determinandone una potenziale più favorevole collocazione sul mercato.

Allo scopo è tuttavia necessaria una caratterizzazione territoriale e qualitativa dell'olio, un idoneo sostegno pubblicitario ed una interazione dell'olivicoltura con altre attività sostenibili sui Monti Pisani quali un turismo sostenibile, incentrato sulla scoperta e conoscenza del complesso delle risorse naturalistiche, storiche ed architettoniche presenti sul rilievo.

Sono stati questi gli obbiettivi delle locali Amministrazioni comunali nel momento in cui hanno dato avvio, nel 1999, al progetto "La Strada dell'Olio", un progetto che ha coinvolto per la prima volta soggetti pubblici e privati, uniti nell'intento di raggiungere obbiettivi comuni.

Il presente lavoro vuole tuttavia affrontare non tanto metodi e strategie attuali di coltivazione dell'olivo e commercializzazione dell'olio, ma metodi e strategie di coltivazione che hanno caratterizzato il secolo scorso ed il settecento. Lo scopo è essenzialmente quello di far comprendere l'importanza non solo ambientale ma anche e soprattutto storica del mantenimento di questa attività sui Monti Pisani, ed è questa consapevolezza che ha determinato, nella perimetrazione delle Aree Protette di Interesse Locale Monte Castellare - Valle delle Fonti, istituite dal Comune di San Giuliano Terme nel 1997, l'inclusione di superfici coltivate ad olivo.

L'olivo è una specie con spiccate caratteristiche di longevità e rusticità. Sono queste forse le motivazioni principali che indussero in passato i coltivatori a impiantarlo anche nelle aree più marginali ed impervie dei Monti Pisani dove tra l'altro esistevano idonee condizioni di terreno e clima. *"L'olivo teme l'umidità, ma ama la cosiddetta terra fresca, quella cioè che conserva un certo grado di umidità e che non si lascia mai troppo inaridire. Per questo certe terre sassose sono opportunissime per l'olivo; perchè le terre silicee e quelle arenose che si fanno fortemente prendere dall' aridità non sono punto opportune per esso, perché temendo l'umidità e l'estremo alidore le terre argillose gli sono pochissimo adattate...Cosicché le terre le più adattate all'olivo sono le terre calcari, le quali non soffrono mai l'umidità, non prendono mai un'aridità estrema...e segnatamente riesce*

benissimo anche in certi monti sassosi...quando la struttura delle pietre permetta alle radici di potersi insinuare sia tra i filoni, sia nelle cavità che la pietra stessa presenta. Di qui la grandissima prosperità che mostrano gli olivi in certe parti del Pisano e del Lucchese, dove l'olivo è piantato assolutamente nello scoglio, ma in uno scolgio calcare, e che si dice appunto cavernoso e spugnoso..."(C. Ridolfi). L'olivo "*ama più la collina che la pianura; più il levante e mezzodì che il ponente e tramontana... è di una grandissima rendita, poiché dimanda pochissima cura, quasi punto impoverisce il terreno in cui nasce, poco lo aduggia, ne accresce considerevolmente il valore...*"(A. Fabroni).

Si trattava infatti di occupare, nel corso delle stagioni, quella manodopera - numerosissima - che non avrebbe potuto trovare alternativa collocazione. La ricerca di nuove aree da "colonizzare" condusse non solo alla trasformazione del soprassuolo che caratterizzava le pendici del rilievo, ma anche alla trasformazione della morfologia dei versanti: l'elevata pendenza costrinse infatti a porre in essere quelle sistemazioni che ancora oggi ne caratterizzano il paesaggio.

Una serie di terrazzamenti, molti dei quali sostenuti da caratteristici muri a secco in pietra locale, furono costruiti dalla manodopera del passato sì da consentire la messa a dimora degli olivi: "*Per quelli che volessero coltivare in Paesi montuosi e scoscesi...se poi volessi far solamente Uliveto, senza nessun' altra sorta di Piante, farai i cigli, o muretti un poco più vicini; che allora torneranno le branie, più piccole, o strette, in mezzo delle quali invece della fossa andante farai un filare di buche lontane l'una dall'altra, secondo che stimerai proprio, cioè se il terreno sarà molto scosceso, e di qualità magra, le farai un poco più vicine, e se grasso e no troppo scosceso, un poco più lontane, facendo ad ogni buca il suo fossettino, che abbia la sboccatura sotto, ed al piè del ciglio o muretto, che resterà al di sotto della medesima buca... acciocché l'acqua e l'umidità della Terra possono andarsene felicemente, oltre a ciò farai sotto ad ogni ciglio o muretto, una piccola fossa, ove sboccheranno tutte le fogne delle buche che saranno al disopra..., acciò le dette fosse ricevino e portino via non solo tutte l'acque che vi scenderanno dalle sboccature di dette fogne, ma anche le superficiali che vi caderanno...dalle branie che saranno al di sopra...*" (C. Trinci e A. Mandirola).

Un sistema quindi puntuale ed efficiente per coltivare gli olivi anche sui Monti Pisani, accompagnato da una rete drenante che ancora oggi, in molte aree, svolge la sua originaria funzione. Il mantenimento del complesso delle sistemazioni (idrauliche e morfologiche) è quindi non solo il presupposto per raccontare un periodo storico dei Monti Pisani, ma anche il presupposto per una efficace difesa della stabilità dei versanti. Una volta impiantato, l'oliveto richiedeva una serie di cure: lavorazioni del terreno, concimazione, potatura. Adamo Fabroni, toscano, in una serie di lezioni riportate in una pubblicazione del 1866, consigliava di lavorare molto il terreno, spargere al piede degli alberi del "buon governo", potarli.

Con riferimento alla concimazione, un articolo del periodico del Comizio Agrario Lucchese "L'Agricoltore" del 1871, riportava i risultati di un confronto tra la concimazione degli olivi con letame e la concimazione con ramaglia derivante dalla potatura. Quest'ultima, praticata da alcuni olivicoltori sui Monti Pisani fino ad un recente passato, consisteva nel realizzare con la ramaglia minuta, fascine che venivano collocate in una buca scavata attorno alla pianta "*fino al palco delle barbe grosse*"; si scalzava con diligenza la "*ceppa dell'olivo, ripulendola con una spazzoletta di*

Fig 1 – *Disposizione del poggio ripido a terrazze con banchine*

scopa" per togliere il legno marcio (chiamato "lupa" o legno fradicio), lasciando aperta la buca fino al sopraggiungere dei geli quando si provvedeva a chiuderla con il terreno di scavo. Dopo tre anni la procedura veniva rinnovata. Era una tecnica che presentava una serie di vantaggi: "*si restituisce al terreno una porzione di sostanza che la terra stessa somministrò all'olivo, si facilita di più l'entratura dell'aria alle barbe ed è più facile l'infiltramento dell'acque pluviali*". Inoltre, in termini di vegetazione e fruttificazione, i risultati erano analoghi alla concimazione con letame.

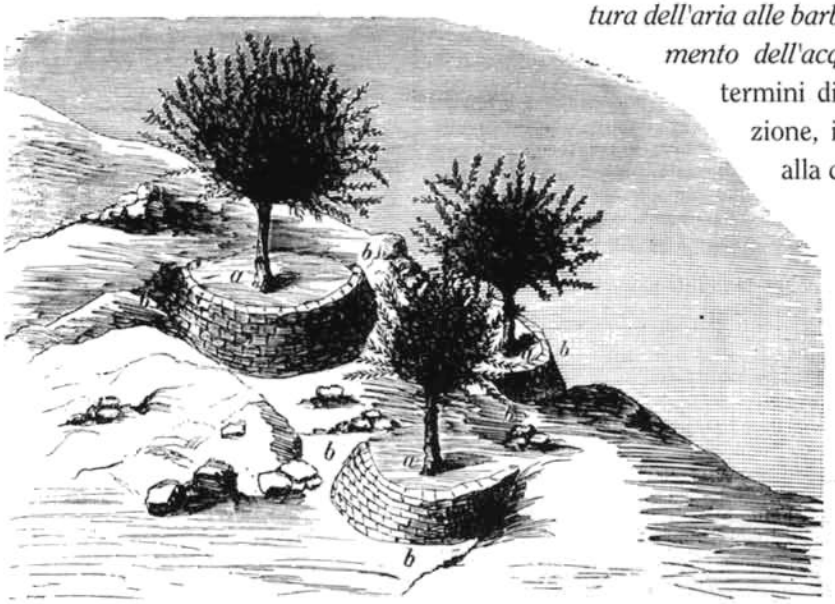

Fig 2 – *Disposizione del poggio ripido a ciglioni o mezze lune*

La potatura, da effettuarsi da ottobre fino ad aprile, doveva "purgare" gli alberi dai rami secchi e dai rami "inutili", dai rami cioè non più produttivi compresi succhioni e polloni ossia quei "*rami che vengon fuori di luogo,cioè non dai ramoscelli più teneri,ma dalle radici,dal tronco, o vecchi rami.*"

E a proposito di potatura molto si è detto in passato in relazione agli interventi da effettuarsi dopo le gelate. In "L'Agricoltore sperimentato di C. Trinci, con il Manuale dè Giardinieri del P. A. Mirandola vi è memoria di due significative gelate a Firenze: la prima nel 1510, la seconda nel 1709. Quest'ultima causò danni così intensi da ritenersi "*quasi chiaramente... un espresso castigo dell'Onnipotente mano d'Iddio, ed un grandissimo male per la nostra infelice Toscana*". Come comportarsi al ripetersi di simili eventi? Si consigliava di valutare la piantagione pianta per pianta, individuando le piante secche dall' "*aver esse la loro buccia distaccata dal legno, e con una certa mufferellina, che dia in nericcio attaccata al di dentro della buccia tra il legno e la medesima*". Una volta accertato il disseccamento, si doveva, prima del taglio, scavare la terra intorno alle radici in modo che "*tutte le barbicaie o ceppaie restino isolate per potervi lavorare all'intorno....dimodoché le tagliature delle medesime ceppaie restino sempre giù, più basse di quello che era il suolo della terra... e trovando le dette ceppaie con qualche imperfezione, cioè in qualche parte di esse il legname annerito...in questo caso taglierai un poco più a fondo, levando sempre viepiù legname cattivo*". Le ceppaie così trattate emettevano nuovi germogli da cui si originava una nuova pianta. Si afferma che così facendo non si incorreva nell' errore di coloro che, dopo la gelata, avevano tagliato gli olivi "più alti della terra" senza eliminare dalle ceppaie il legname morto. I nuovi germogli si erano infatti "*trovati troppo alti, e con molto legname cattivo sotto di essi...*". Se questo era il trattamento da riservare agli olivi "*intieramente secchi*", per gli altri si doveva provvedere ad eliminare solo la parte di tronco o branca disseccata.

Ed ancora, a testimoniare la fama dell'olivicoltura lucchese e pisana nel mondo, si ricorda l'interesse della Dalmazia per le tecniche di potatura adottate, tali da contribuire significativamente a contenere i "*danni non lievi cui va soggetta attualmente la coltivazione degli olivi in Dalmazia*". Nel periodico del Comizio Agrario lucchese "l'Agricoltore" viene riportato il testo di una Ordinanza del Governo Austriaco del 10 gennaio 1887: "*l'eccelso Ministero dell'Agricoltura sarebbe disposto d'accordare anche quest'anno un adeguato sussidio per poter far venire dall'Italia nel prossimo venturo mese di Marzo alcuni esperti potatori d'olivo all'uopo di impartire analoga istruzione pratica in*

Dalmazia; colla condizione però che i proprietari d'oliveti che desiderassero servirsi dell'opera dei maestri-potatori abbiano a concorrere con un proporzionato anche se tenue importo al relativo dispendio". Lo stesso invito era stato rivolto nel 1883 ai potatori pisani degli olivi!

Per le varietà si utilizzarono quasi esclusivamente Razzo nella percentuale più elevata (varietà localmente denominata Razza), Moraiolo, Leccino. Frantoio e Moraiolo erano varietà che Pierantonio Micheli, naturalista fiorentino del settecento, considerava tra quelle coltivate in Toscana insieme ad altre diciassette "specie ". Le caratteristiche dei loro frutti, unitamente ad altri parametri che come noto influiscono sulla qualità dell'olio (terreno, clima, metodologie di raccolta e conservazione dei frutti, frangitura), resero già da allora il prodotto noto in tutto il mondo. A fine ottocento, nello stesso periodico mensile, si prendeva atto delle possibili contraffazioni dell'olio di oliva di Lucca esportato in tutta Italia e all'estero. Si riferiva che le cause potevano essere ricondotte allo scarso raccolto dell'annata (1874) che poteva aver indotto alcuni produttori ad "allungare" qualche partita di olio con altri oli vegetali "*riconosciuti innocui, di apparenza e sapore molto somigliante*" senza escludere la rivalità di alcuni produttori di altre province d'Italia che potevano aver messo in giro voci "*tendenti a screditare l'olio di Lucca, dopo aver veduto mancare di effetto l'onesta e libera concorrenza*" o potevano aver tentato di spacciare "*in lontane regioni*"

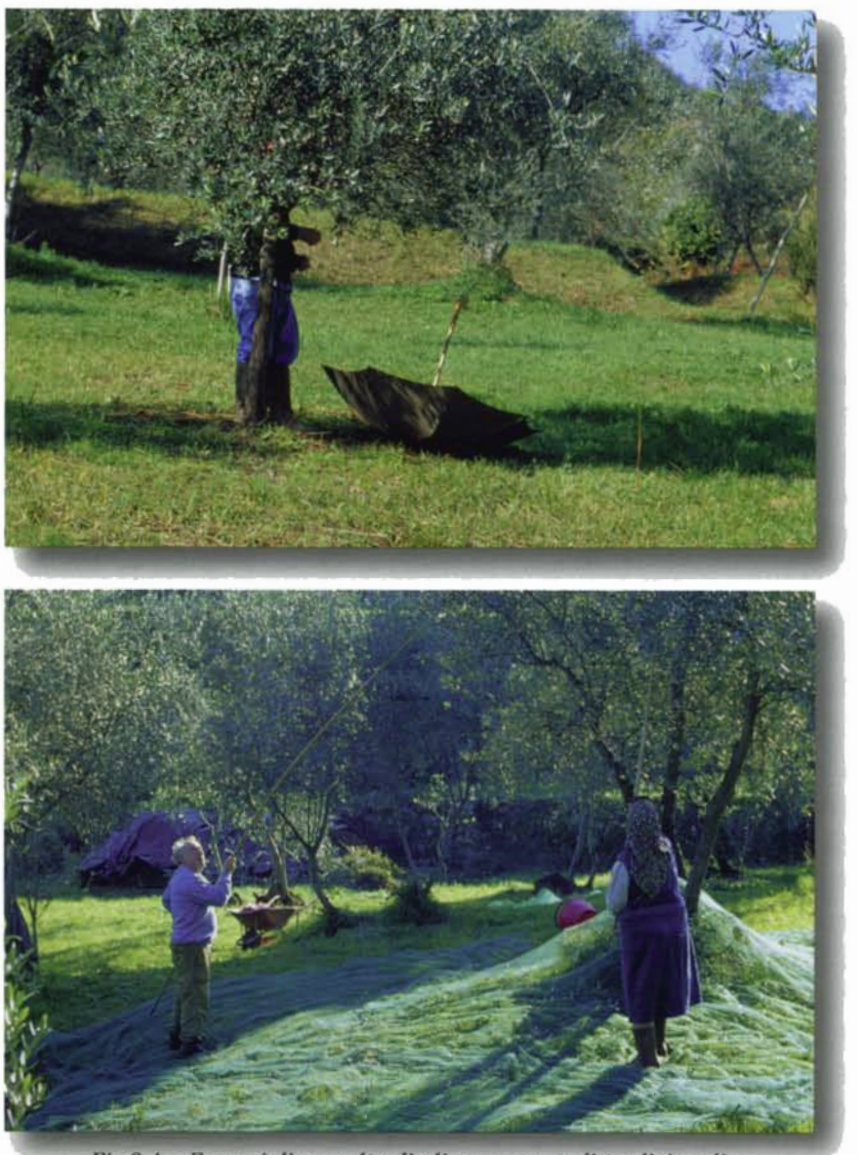

Fig 3-4 – *Esempi di raccolta di olive con metodi tradizionali*

per olio di Lucca l'olio da loro prodotto. Ma, si dice nel periodico, l'olio di Lucca è ormai talmente noto e conosciuto ("*condisce ormai le vivande in quasi tutte le Regioni del globo né più né meno dei vini Bordolesi*") che difficilmente può essere contraffatto. Non si esoneravano tuttavia i produttori dall'attuare una veloce lavorazione delle olive (i produttori non tengano a seccare e marcire le olive sui solai prima di frangerle) ed i commercianti dal fare con "*probità gli acquisti e le spedizioni di questo articolo*", dando sempre la preferenza a qualità "sopraffine".

Abbiamo parlato di olio di Lucca, ma della stessa fama godeva l'olio prodotto sul versante pisano del rilievo. Si prendano ad esempio i premi ricevuti in occasione delle esposizioni di olio di oliva prodotto dalla fattoria di Corliano:

- Vienna 1873, Medaglia di Bronzo;
- Genova 1876, Medaglia d'Argento;
- Philadelpia 1876, Medaglia di Bronzo;
- Parigi 1878 e 1889, Medaglie d'Oro;
- Milano 1881, Medaglia d'Oro;
- Liverpool 1886, Medaglia d'Oro.

Le iscrizioni sono presenti in una dipendenza della Villa padronale Agostini-Venerosi-Della Seta, Corliano, Comune di San Giuliano Terme.

Tra i parametri significativi che determinavano e determinano tuttora la qualità dell'olio dei Monti Pisani si ricorda l'importanza dell'epoca di raccolta delle olive.

Oggi la raccolta inizia precocemente e si conclude generalmente entro il mese di dicembre ma ancora aperte tra gli olivicoltori sono le discussioni in merito al rapporto esistente tra epoca di raccolta e resa in olio.

Nel 1872, sempre nel periodico lucchese "l'Agricoltore", Nicolò Meloni faceva notare come la percentuale di olio nelle olive aumentasse con il progredire della stagione. Vi sono riportate cifre relative ad una sperimentazione sessennale, rapportate allo stesso numero di olive, rilevando un incremento di olio da fine ottobre a febbraio-marzo. Si affermava tuttavia che tale incremento era virtuale in quanto calcolato considerando la persistenza di tutti i frutti sulla pianta fino a febbraio-marzo, fatto questo praticamente impossibile e per gli attacchi della mosca e per le condizioni atmosferiche avverse del periodo invernale. Per queste motivazioni e per favorire la fruttificazione futura, Meloni consigliava di esaurire la raccolta entro il mese di Gennaio.

Nel 1846, in una pubblicazione di A Fabroni e G.A. Gioberti, si legge che le olive devono essere raccolte a mano o percuotendo la pianta "*né troppo acerbe né troppo mature, cioè nel punto in cui cominciano a prendere un certo color gaio, e così fresche si portano alla macina, se si vuole olio buono*".

Si può a ragione presupporre che il momento in cui si osservava quel "*certo color gaio*" corrispondesse al momento in cui si ha il viraggio di colore dell'epicarpo ossia della parte esterna del frutto. Se così fosse, Fabroni e Gioberti avevano anticipato le indicazioni attuali in merito all'epoca di raccolta, indicazioni - fino agli anni ottanta - purtroppo quasi sempre disattese dai nostri olivicoltori che iniziavano la raccolta nel momento in cui il cambiamento di colore si osservava non solo all'esterno ma anche all'interno del frutto e questo nella convinzione di una maggiore resa in olio!

Abbiamo percorso insieme una parte della storia e della cultura che ha accompagnato la nostra olivicoltura nel passato. Dalla messa a dimora degli olivi alla raccolta. Abbiamo potuto valutare la saggezza dei coltivatori e degli esperti di allora. Possiamo insieme auspicare che i nostri oliveti permangano integri a caratterizzare il paesaggio dei Monti Pisani, a salvaguardalo nell'assetto morfologico ed idrologico acquisito, a raccontare una parte significativa della sua evoluzione.