

**SAN DANIELE** Circa 5000 le piante

## L'olivo si conquista un posto in collina

Cresce la coltivazione nella zona

### San Daniele

Da una prima ricerca, le piante di ulivo presenti nell'area che ricade nel Distretto alimentare di San Daniele sarebbero comprese tra le 4 e le 5 mila unità, con una concentrazione maggiore di 2-3 mila piante in uno dei singoli comuni. L'indagine, al momento in fase di esame, è stata avviata dal Parco che ha sta eseguendo una mappatura ad ampio raggio, di non poca difficoltà. Quel che è certo è che la coltivazione dell'ulivo, così come sta accadendo in altre zone del Friuli, è in crescita esponenziale con un numero sempre maggiore di produttori (perlopiù piccoli) che dedicano parte del loro tempo e delle loro risorse alle olive e all'olio. Il fenomeno si è manifestato con maggiore evidenza negli ultimi quattro anni, spingendo il Distretto a favorire la creazione di un associazione tra olivicoltori. La zona collinare, in realtà, è terra di olivi sin dai tempi dell'Impero romano; in passato l'olio presente al mercato settimanale di San Daniele proveniva infatti da produzione locale, produzione che poi si è fortemente ridotta e quasi interrotta dopo la gelata del '29. Oggi una rinascita della coltivazione è possibile sia grazie al piano di rilancio avviato dalla Regione negli anni Novanta sia, soprattutto, agli interventi del Parco. Il progetto, nato in collaborazione con la Facoltà di scienze dell'alimentazione dell'Università di Udine, prevede la nascita di un'associazione di piccoli produttori di olio d'oliva, attualmente in fase di costituzione.

ne. «Sinora è stata riservata la massima attenzione alla discussione sul "piano di fattibilità" realizzato dal Parco agroalimentare e dai ricercatori dell'ateneo, coordinati da Lanfranco Conte - spiega Michele Malagò del Distretto -. Lo studio ha messo in rilievo come la produzione dell'olio riunito sotto un'unica etichetta, e dunque con caratteristiche standardizzate e ripetibili, consente innanzitutto la condivisione di macchinari, mezzi di trasporto e squadre di lavoro per la raccolta e la spremitura. In aggiunta garantisce economie di scala, ammortamenti più veloci o condivisione dei costi delle analisi chimico-fisiche e del territorio, di standardizzazione del prodotto, di utilizzo del frantoio, imbottigliamento, amministrazione, gestione e promozione».

Oggi i produttori locali utilizzano perlopiù il frantoio privato di Rino Lizzi di Pignano di Ragogna e, in misura minore, quelli della Bassa e di Cividale. Gli olivicoltori hanno avviato la raccolta di campioni di olio della spremitura 2008, campioni che saranno valutati per la definizione della loro particolare caratterizzazione e singolo profilo. «Contemporaneamente, il Dipartimento Dial dell'Università di Udine ha avviato una raccolta di dati sulle peculiarità del territorio dal punto di vista morfologico, orografico, climatico e delle fonti di inquinamento, oltre ad aver richiesto ai produttori di compilare una scheda per le proprie piante, così da realizzare una mappatura dello stato di fatto».

**Paola Treppo**