



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Città dell'Olio

**Registro Nazionale del Paesaggio Rurale, delle
Pratiche Agricole e Conoscenze Tradizionali**
(FAX 0577326042 – email: info@cittadellolio.it)

SCHEDA DI SINTESI

SOCIO

Prot. 1638

Bettona li, 28.02.2017

Ente

COMUNE DI BETTONA

Referente

FRANCO MASSUCCI - ASSESSORE ALLA CULTURA

Tel. 075/9885733 – 075/9885741

Cell. 338 7698317

Email francomassucci@gmail.com

comune.bettona@gmail.com

Denominazione del Sito olivicolo

BETTONA - da 2500 anni Unica roccaforte Etrusca alla sinistra del Tevere.

1. Ubicazione e confini

ALLEGATI

2. Comuni interessati

BETTONA

3. Tipo di proprietà

☐ Privata

☐ Pubblica

☒ Mista

SEGRETERIA NAZIONALE Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

Tel +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

ONLINE www.cittadellolio.it • info@cittadellolio.it **P. Iva C.F.** 00883360703



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Città dell'Olio

4. Descrizione degli elementi di significatività del paesaggio storico

La coltivazione dell'olivo a Bettona ha origini antichissime, attestate da fonti risalenti all'epoca romana.

La coltura dell'olivo la portarono quei navigatori fenici, cartaginesi e greci, che commercializzavano l'olio d'oliva in tutta quella che veniva chiamata "Magna Grecia". E gli italici, etruschi in testa, compresero in fretta le straordinarie virtù di questo nuovo olio, e altrettanto in fretta impararono le prime tecniche di coltivazione dell'olivo. Così impiantarono oliveti e produssero olio d'oliva. Diedero inizio a un commercio florido, sempre crescente. Ma anche i romani non restarono indietro: lo coltivarono in modo così sistematico e razionale che all'inizio dell'Impero Romano il sacro olivo aveva già raggiunto l'attuale diffusione geografica. Era dappertutto, in una parola, ovunque e in ogni terra in cui le condizioni climatiche lo consentissero. L'olio, allora, veniva impiegato per gli usi più vari: alimentazione, cosmesi, rituali, illuminazione. Attraverso il Mediterraneo, e fino alle più remote regioni dell'Impero Romano, viaggiavano ogni anno milioni di anfore olearie stivate sul fondo delle navi. Era un'età dell'oro. Esperti agronomi come Columella, Publio Virgilio Marone, Plinio il Vecchio contribuirono con i loro studi e scritti all'evoluzione di questa coltura. Poi, con la caduta dell'Impero Romano, anche la coltivazione dell'olivo subì un contraccolpo. In Europa l'olio diventava raro e prezioso, adibito solo a rituali religiosi e in possesso di poche persone privilegiate. La sua coltivazione riprenderà a partire solo nell'XI secolo, grazie alle leggi che obbligavano coloni ed affittuari ad impiantare ogni anno un certo numero di olivi. In Toscana e Umbria, in particolare, si assistette ad una ripresa agricola attraverso la colonizzazione di aree a ridosso di città, castelli ed abbazie con la coltivazione della vite, del castagno e soprattutto dell'olivo. Presto l'olio umbro si rivela così buono da essere lodato persino nei trattati di storia di quel periodo.

Intorno alla coltura dell'olivo si è creato in questa zona, nel corso dei secoli, un insieme organico di relazioni sociali, culturali ed economiche legato a sagre e mostre, ma soprattutto, per quanto concerne il lato produttivo, a cooperative di produttori e a frantoi, i quali entrando in sinergia tra di loro vengono a costituire un ambito produttivo vincente e al contempo assai vitale e dinamico. Inoltre, oggi, l'olio è ritornato a farla da padrone a tavola e in cucina. Il mercato interno ed estero ha ricominciato ad apprezzare e a richiedere oli di pregiata qualità territoriale, così molte aziende hanno deciso di recuperare e mantenere produttivi i loro preziosi oliveti. Preziosi per tanti motivi, sia per tenere a un buon livello la produzione di olio umbro, sia per salvaguardare il paesaggio agrario che nella

SEGRETERIA NAZIONALE Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

Tel +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

ONLINE www.cittadellolio.it • info@cittadellolio.it **P. Iva C.F.** 00883360703



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Città dell'Olio

regione è profondamente legato alla presenza dell'olivo. E non solo per una questione estetica. Certo, i muretti a secco, a gradoni o a lunetta contribuiscono, insieme alle piante di olivo, a rendere tipicamente piacevoli le colline umbre creando suggestivi scorci decorativi. Ma l'importanza dell'olivo è anche altra. Se nel passato è stato infatti impiantato al posto del bosco, oggi rappresenta la pianta che più di ogni altra assolve a una funzione di protezione del suolo, determinando condizioni di regimazione delle acque piovane. Sono le sue radici a tenere letteralmente salda la terra.

Oggi la coltura dell'olivo è fortemente radicata nella popolazione locale; la maggior parte della popolazione bettonese è legata a questa coltura visto che praticamente ogni famiglia ha un piccolo appezzamento di proprietà e si trova coinvolta nella gestione della coltivazione e quindi del territorio. Ogni oliveto coltivato rappresenta un giardino sotto gli occhi di tutti. Le stradine di campagna si animano nel periodo della raccolta, il frantoio diventa la piazza del paese dove incontrarsi per scambiare opinioni, confrontarsi sulla quantità e qualità dell'annata olivicola.

L'estensione della superficie olivetata è di 500 ettari su una superficie totale di 2900 ettari. Se guardato dall'alto, il paese appare perfettamente circondato dagli olivi.

5. Descrizione delle pratiche tradizionali legate alle colture agricole, pastorali e selvicolturali

Nel corso dei secoli la coltivazione dell'olivo, oltre a caratterizzare inconfondibilmente il paesaggio, ha mantenuto grande importanza nella vita economica e culturale del paese. Pianta secolari di varie varietà fanno da cornice al centro abitato del capoluogo e chiunque raggiunga il paese può immediatamente percepire il valore di questa coltura restando affascinato da splendidi esemplari dal tronco nodoso e da chiome argenteate.

A Bettona come nell'Umbria in generale, forse più che in altri luoghi d'Italia, l'olivo è stato costretto ad adattarsi a condizioni difficili, dove altre colture di interesse agrario non avrebbero avuto nessuna forma di sopravvivenza. Per questo dobbiamo dire un grazie anche allo Stato Pontificio, che nel corso del suo dominio, grazie a straordinarie misure di incentivazione messe in atto, determinò un grande aumento della coltivazione dell'olivo. Dai dati relativi al periodo 1880-90 risulta che, all'interno degli attuali confini regionali, erano destinati all'olivicoltura circa 43.000 ha di terreno, con un numero medio di piante per ettaro pari a circa 220. Sempre nell'Ottocento è stata fortemente stimolata la realizzazione di oliveti con alberi disposti a filari, in quanto ciò facilitava il controllo

SEGRETERIA NAZIONALE Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

Tel +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

ONLINE www.cittadellolio.it • info@cittadellolio.it **P. Iva C.F.** 00883360703



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Città dell'Olio

del numero di piante poste a dimora, e quindi degli incentivi concessi per ogni pianta, per tutta la fase iniziale del Novecento.

Il clima tipicamente continentale, i lunghi processi evolutivi, la selezione condotta dai coltivatori umbri che nei secoli hanno selezionato le cultivar più resistenti e idonee ai diversi territori frantoio, leccino, moraiolo hanno imposto una svolta sulla diffusione delle varietà che oggi popolano il paesaggio agrario bettonese.

Di sviluppo contenuto, sono state da sempre le varietà che si sono adattate meglio nei terreni rocciosi da una parte e al contempo terreni siano costituiti da una serie di conglomerati, sabbie e argille, con prevalenza di costituenti silicei, generalmente dotati di calcare e prevalentemente sciolti. Frutti piccoli e una maturazione tardiva e scalare, con una forte resistenza al distacco. È proprio questa loro rusticità il movente che ha portato queste varietà ad essere usate in luoghi dove non esiste alternativa colturale e varietale, in grado di resistere nei secoli a protezione di luoghi in cui la magia del paesaggio ha reso straordinaria bellezza all'Umbria.

Poi il numero delle piante ha cominciato a ridursi.

Nella prima guerra mondiale si è scoperto che il legno dell'olivo poteva sostituire, come combustibile, il carbone venuto a mancare nelle fabbriche del nord e questo ha dato il via al taglio di migliaia di alberi in tutta la penisola. Poi, ecco i danni provocati dal tempo per esempio le gelate del 1929 e 1956, che hanno causato la morte di molti alberi e dalla moda: negli anni Sessanta i nuovi oli di semi, così "leggeri" e "moderni", ben reclamizzati in tivù con pubblicità accattivanti, hanno cominciato a far scomparire l'olio di oliva, troppo "antico", dalle tavole. Dai terreni intanto scomparivano le piante. Colpa della difficoltà di reperire manodopera e dell'aumento del suo costo: gli oliveti, situati soprattutto nei terreni più scoscesi e quindi non meccanizzabili, sono stati abbandonati portando a un'ulteriore riduzione della superficie olivetata. Oggi, fortunatamente, l'olio è ritornato a farla da padrone a tavola e in cucina. Il mercato interno ed estero ha ricominciato ad apprezzare e a richiedere oli di pregiata qualità territoriale, così molte aziende hanno deciso di recuperare e mantenere produttivi i loro preziosi oliveti. Preziosi per tanti motivi, sia per tenere a un buon livello la produzione di olio umbro, sia per salvaguardare il paesaggio agrario che nella regione è profondamente legato alla presenza dell'olivo. E non solo per una questione estetica. Certo, i muretti a secco, a gradoni o a lunetta contribuiscono, insieme alle piante di olivo, a rendere tipicamente piacevoli le colline umbre creando suggestivi scorci decorativi. Ma l'importanza dell'olivo è anche altra. Se nel passato è stato infatti impiantato al posto del bosco, oggi rappresenta la pianta che più di ogni altra assolve a una funzione di protezione del suolo, determinando condizioni di regimazione delle acque piovane. Sono le sue radici a tenere letteralmente salda la terra. È una pianta bella, forte e generosa. La sua capacità di adattamento le ha permesso nel tempo

SEGRETERIA NAZIONALE Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

Tel +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

ONLINE www.cittadellolio.it • info@cittadellolio.it **P. Iva C.F.** 00883360703



ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Città dell'Olio

di sopravvivere e di giungere fino ad oggi in un “mosaico sconcertante” dove “l’occupazione del suolo è discontinua e i campi sono di tutte le forme e dimensione”. Non si arrende mai. Sensibilità alle basse temperature e capacità di rivegetare dal colletto, danno una sorta di dinamismo allo sviluppo degli olivi che possono così definirsi “immortali”, diventando perciò non solo simbolo di pace ma anche di rinascita e di rinnovamento. Come già detto le varietà impiegate nell’area del nostro territorio come già detto il “**Moraiolo**“, il “**Leccino**” e il “**Frantoio**” rientrano nel disciplinare di produzione dell’olio extra vergine d’oliva DOP dei Colli Martani, non a caso la 1° DOP richiesta in Italia. Possiamo comunque sottolineare il fatto che non c’è solo olio DOP Umbria, ma anche una grande produzione di olio extra vergine di oliva di altissima qualità. Per la produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata “Umbria”, accompagnata dalla menzione geografica Colli Martani, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione posti nella zona geografica caratterizzata da una piovosità media annua pari a mm 892 e una temperatura media annua compresa tra $14 \pm 5,4$ °C, i cui terreni siano costituiti da una serie di conglomerati, sabbie e argille, con prevalenza di costituenti silicei, generalmente dotati di calcare e prevalentemente sciolti. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità definite dai programmi di lotta integrata. Inoltre Bettona, antica città etrusca adagiata su un dolce colle, è particolarmente rinomata per le sue cantine, in cui si possono trovare un’ampia scelta di vini e una qualità che affonda le proprie radici nella grande tradizione enologica dell’Umbria. L’ottima produzione dei vini della nostra cantina è assicurata da un attento processo di vinificazione che, pur avvalendosi di tecnologie all’avanguardia nel settore, non dimentica i dettami della lavorazione tradizionale.

6. Livello di integrità attuale del paesaggio storico e stato di conservazione

Cosa estremamente importante è che gli oliveti svolgono un ruolo strategico per quanto concerne l’assetto storico, paesaggistico e ambientale.

Se nel passato è stato infatti impiantato al posto del bosco, oggi uno dei ruoli fondamentali dell’olivo è quella di mantenere e migliorare la conservazione dell’assetto idrogeologico, determinando condizioni di regimazione delle acque piovane, grazie soprattutto alle sue radici che sono in grado di tenere letteralmente salda la terra, favorisce la non perdita del suolo e l’impoverimento delle sostanze organiche. Un’altra importante funzione dell’olivo è quella ecologica, poiché gli oliveti di età avanzata rappresentano un ambiente semi-naturale che grazie a tecniche di coltivazione effettuate son sesti di impianto irregolari a ridosso dei quali sopravvive una vegetazione arbustiva spontanea

SEGRETERIA NAZIONALE Villa Parigini • Strada di Basciano, 22 • 53035 Monteriggioni • Siena

Tel +39(0)577 329109 **Fax** +39(0)577 326042

ONLINE www.cittadelloio.it • info@cittadelloio.it **P. Iva C.F.** 00883360703



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
Città dell'Olio

caratterizzata anche essa da una grande importanza per quanto concerne la flora e la fauna autoctona.

La coltivazione dell'olivo, che va dalle zone collinari, a circa 450 metri sul livello del mare, fino a quelle pianeggianti, svolge un'azione di salvaguardia di tutela del territorio riducendo i rischi di calamità naturali quali frane e incendi.

Un particolare da sottolineare è l'assenza al ricorso al diserbo, impiego di concimi di sintesi e trattamenti fitosanitari, i terreni interessati vengono gestiti con inerbimenti controllati, e con la concimazione a base di letame proveniente dagli allevamenti locali di bovini, suini e ovini.

7. Principali elementi di vulnerabilità

Al momento non è previsto nessun cambio di destinazione d'uso dei suoli.

Gli impianti olivetati continuano ad assumere caratteristiche di tradizionalità, i nuovi oliveti vengono gestiti con sesti d'impianto ampi e sono assenti impianti intensivi o superintensivi. Anche nella scelta varietale dei nuovi impianti, la popolazione locale risulta fortemente legata alle varietà locali in primis il “**Moraiolo**”, il “**Leccino**” e il “**Frantoio**”.

Purtroppo si stanno determinando fenomeni di abbandono degli oliveti.

A conferma dell'elevato grado di ruralità, il Comune di Bettona, per il Piano di Sviluppo Locale della Regione Umbria, viene considerato territorio svantaggiato dove l'agricoltura dovrebbe essere continuata, per assicurare la conservazione o il miglioramento dell'ambiente naturale e il mantenimento del potenziale turistico.

8. Riferimenti agli strumenti di pianificazione urbanistica e di tutela esistenti per l'area proposta

L'Area proposta ricade all'interno di diverse zone urbanistiche di cui al P.R.G. vigente in questo Comune.

Da sottolineare che gli oliveti “ammantano” Bettona, in particolar modo sul versante orientale dello sprone su cui sorge in nostro piccolo Borgo etrusco, spingendosi a ridosso delle antiche mura etrusche, per poi ricadere in molteplici e varie aree agricole che circoscrivono il Comune;

L'area interessata ha un' altitudine variabile da un minimo di 200 s.l.m. ad un massimo di 450 s.m.l., e presenta un'orografia articolata oltre la quale le pendenze nuovamente si accentuano, mano a mano, in direzione del Monte Subasio.

Su una piccola parte dell'area segnalata ricadono alcuni vincoli quali:

archeologici;

idrogeologici;



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
Città dell'Olio

e monumentali,;

9. Riferimenti agli strumenti di programmazione dello sviluppo rurale

L'Amministrazione comunale ha in animo, non appena approvato il prossimo PSR, partecipando direttamente o indirettamente attraverso le aziende agricole del territorio alle misure previste nello stesso, di portare avanti progetti di recupero, mantenimento, tutela e valorizzazione del proprio paesaggio.

10. Materiale fotografico

ALLEGATO

11. Bibliografia

- “NATURALIS HISTORIAE”- LIB. III CAP. XIII. SECT. 18-19 – PLINIO IL VECCHIO - pag. 253
- “BETTONA tomo II -Il Territorio- Folklore – Letteratura – Arte” a cura di Francesco Santucci - pag. varie;
- “MEMORIE DI BETTONA – Vita Civile e Religiosa di una città dell’Umbria al tempo dell’Impero Romano” a cura di Elvio Lungi – pag. 418-419-420-421-422-423-424;.
- Disciplinare di produzione dell'olio extravergine di oliva "Umbria" a Denominazione di Origine Controllata
- DM 6 agosto 1998 – GURI n. 193 del 20 agosto 1998;
- Consorzio tutela Olio extra vergine D.O.P. Umbria

