



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

Ente **COMUNE DI CARONIA** (Città Metropolitana di Messina)

.....

Resp. Procedimento:

Nome **BIAGIO** Cognome **MANETTO**

Ruolo **ASSESSORE**

Tel **0921 332064** Cell **3494044613** Email **biagiomanetto@comunecaronia.it**

Denominazione del Sito olivicolo

(specificare denominazione geografica del sito olivicolo/paesaggistico)

Caronia ha nel suo vasto territorio una notevole presenza di piantagioni olivicole che caratterizzano l'entroterra collinare fino a giungere e, a volte, mescolarsi con la fascia boschiva delle querce da sughero. L'olivicoltura di Caronia si può definire estensiva quanto alla preminente vetusta degli impianti, anche se non mancano numerosi esempi di oliveti meno annosi (il cui impianto risale alla riforma agraria del post periodo bellico 1939-45) se non ancora in fase giovanile. Fattore comune che distingue queste coltivazioni è la loro razionalità di impianto e di coltivazione, ed oggi, la qualità delle produzioni olearie. Siamo quindi in una situazione ottimale: basso impatto di mezzi tecnici (concimi e prodotti fitosanitari) sulle coltivazioni, uso moderato di mezzi meccanici con conservazione della risorsa suolo, qualità dell'ambiente e delle acque irrigue e delle falde imbrifere, bilancio positivo tra produzione/energie impiegate. Ci troviamo infatti nella grande area del PARCO dei NEBRODI ove è inserita questa realtà olivicola di incommensurabile valore paesaggistico e colturale. Geograficamente la definiamo *olivicoltura caronese del Parco dei Nebrodi*.

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

1. Ubicazione e confini

Territorio di Caronia che confina ad est con i comuni di Acquadolci, San Fratello; a sud est con il comune di Cesarò; a sud con il comune di Capizzi; ad ovest con il comune di S.Stefano di Camastra e a nord con il Mar Tirreno.

2. Comuni interessati

CARONIA

3. Tipo di proprietà

☒ **Privata**

☐ **Pubblica**

☐ **Mista**

.....

4. Descrizione degli elementi di significatività del paesaggio storico

Se guardiamo all'Olio, la sua coltivazione in questo territorio si perde nella notte dei tempi. Si riscontrano infatti sia impianti storici che singole piante la cui età è superiore ai 1500 anni! In questo senso, grazie all'attività di censimento e schedatura di alberi di olivo e forestali monumentali messa in atto da tempo dall'Università degli Studi di Palermo - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali e dalla Regione Siciliana - Dipartimento dell'Agricoltura, sono stati posti in rilievo in località Predica 5 olivi monumentali di cui uno con una circonferenza di oltre 11 metri; non solo, in altre località, quali San Vito, Sant'Andrea, Marchina, Saraceno, Samperi, Badetta, vi sono esemplari maestosi, riferibili alla cv Santagatese o Comune, che non è arduo definire PATRIARCHI della NATURA. Caronia è attualmente il comune più boscato della Sicilia. Ma ancora più vasti ed importanti dovevano essere i suoi boschi in passato se da essi ha preso il nome tutta la catena dei Nebrodi, che infatti è nota anche come "Caronie". Nel suo territorio si trovano ancora formazioni vegetali di grandissimo valore naturalistico e scientifico che spesso si succedono, senza soluzioni di continuità, dal livello del mare fino alle vette più alte oltre i 1.500 metri. Dalla macchia mediterranea si passa gradualmente alla sughereta, alla cerreta, alla faggeta, la più meridionale d'Europa. Ma la popolazione arborea più interessante e senza dubbio quella del **Taxus**

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



baccata, una specie relitta di origine terziaria che si concentra quasi esclusivamente qui.

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

Le principali attività legate allo sfruttamento delle risorse del territorio sono quelle silvo-pastorali e la zootecnia. Le profonde ed accidentate vallate, la maggior parte delle quali sono sprovviste di adeguate strade, fanno sì che la trasformazione del latte avvenga a caldo, subito dopo la mungitura, in minuscoli caseifici appositamente approntati dagli allevatori. Questa particolare condizione consente di ottenere prodotti caseari (formaggi, provole e ricotta) che si differenziano da azienda ad azienda in relazione all'esposizione rispetto al sole del pascolo ed alle erbe che lo caratterizzano.

Dallo sfruttamento del bosco si ricava legna e sughero che vengono venduti nel meridione d'Italia.

Sino a qualche anno fa questi boschi pullulavano di carbonaie (attività risalente all'epoca di Kale Acte 447 a.c.) ed era cosparso di piccoli accampamenti fatti di pagliai e capannine in legno dove riparavano i carbonai che sorvegliavano la cottura del carbone.

L'olivo e l'olio sono elementi della tradizione secolare caronese: la coltivazione dell'olivo Santagatese o Comune era praticata con la massima attenzione e perizia da parte degli olivicoltori locali. Le cure colturali principali erano legate al mantenimento della fertilità del suolo olivetato e alla conservazione dell'umidità intorno alle ceppaie. Di solito venivano realizzate delle conche alla base della pianta al fine di porre al loro interno il letame stagionato di bovino e far in modo che le acque piovane invernali ne favorissero l'assorbimento radicale. In tal modo, il suolo era umido per un lungo periodo, portando benefici sia alla fioritura che all'allegagione nonché all'induzione antogena. Vi era poi massima attenzione per la potatura che veniva affidata solo ad esperti. Al pari, la raccolta era un momento cruciale della ruralità e socialità indotte da questa pianta: le maestranze fatte di donne ("fimmini") che raccoglievano da terra le olive che erano destinate alla trasformazione (in nero condite) e dall'albero quando bisognava raccogliere i passuluni o le olive più grosse ancora verdi sempre adatte alla trasformazione. In questo senso, venivano poste negli appezzamenti una o due piante di altre cultivar (es. Ogliarola Messinese o Nocellara Messinese) adatte alla mensa insieme alla cv principale che era ed è la Santagatese. Anche l'olio aveva i suoi cerimoniali, sebbene gli impianti fossero di tipologia superata (presse) e spesso il suo standard qualitativo fosse insufficiente. L'innovazione dei frantoi a ciclo continuo ha nettamente

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



migliorato la gestione del raccolto e la qualità della produzione. Particolare interessante, e che testimonia la grande affezione dei caronesi all'olio di oliva, è la presenza di tre antichi frantoi, uno dei quali si trova proprio all'interno del centro storico e due nella località Canneto; era persino presente, poco prima del secondo conflitto mondiale, un sansificio nella località Petraria. Il prodotto olio di oliva era conservato in grosse giare, prodotte nel limitrofo paese di S.Stefano di Camastra, che all'interno erano smaltate e che superiormente erano chiuse con coperchi di legno; le giare erano poste in locali freschi denominati *maiseni* (*magazzini*) e l'olio era destinato al consumo familiare o alla vendita in modeste partite.

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

Lo stato di conservazione di questi territori rurali è tutto sommato buono: nonostante il rischio di dissesto idrogeologico, in quest'area i territori sono ben integri e le aree tradizionali (coltivate o naturali) conservano una ricchezza di biodiversità che va oltre la semplice diversificazione delle specie agrarie e forestali ma si caratterizza per endemismi botanici più o meno conosciuti (es la Tassita di Caronia o gli esemplari di *Pirus nebrodensis*) e che vivono ora in stazioni forestali ora in nicchie ecologiche umide. Altro indice di salubrità del territorio è la presenza di una pleora di specie fungine in tutti i boschi e nelle zone a stretto ridosso che attirano masse di appassionati.

7. Principali elementi di vulnerabilità

Incendi ed abbandono.

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

Dal punto di vista urbanistico, il comune di Caronia ha adottato un piano agricolo e forestale in cui sono stabiliti vincoli e concessioni in merito alla tutela del paesaggio rurale e forestale; inoltre gli strumenti normativi delle aree Parco governano le varie fasce territoriali con rigorosi vincoli posti a tutela del paesaggio naturale. Ancora, la Regione Siciliana - Assessorato Territorio ed Ambiente impone vincoli di tutela e sorveglianza sulle piante di particolare pregio e sui territori agricoli e forestali attraverso le Sovrintendenze Regionali.



ASSOCIAZIONE NAZIONALE
Città dell'Olio

9. Riferimenti agli strumenti di programmazione dello sviluppo rurale

Il nuovo piano di sviluppo rurale (PSR 2014/20) adottato dalla Regione Sicilia prevede misure a favore della conservazione e tutela del paesaggio rurale e forestale (es. Mis. 15 SERVIZI SILVO - CLIMATICO - AMBIENTALI E SALVAGUARDIA DELLA FORESTA - Sottomisura 15.2 [Sostegno per la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse genetiche forestali](#)). Vi è inoltre la presenza del GAL Nebrodi Plus che attiverà un piano specifico per l'area di cui fa parte Caronia. I vantaggi connessi sono sia per le imprese agricole che zootecniche, ma anche per i comuni.

10. Materiale fotografico





ASSOCIAZIONE NAZIONALE

Città dell'Olio



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



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



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



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



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



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



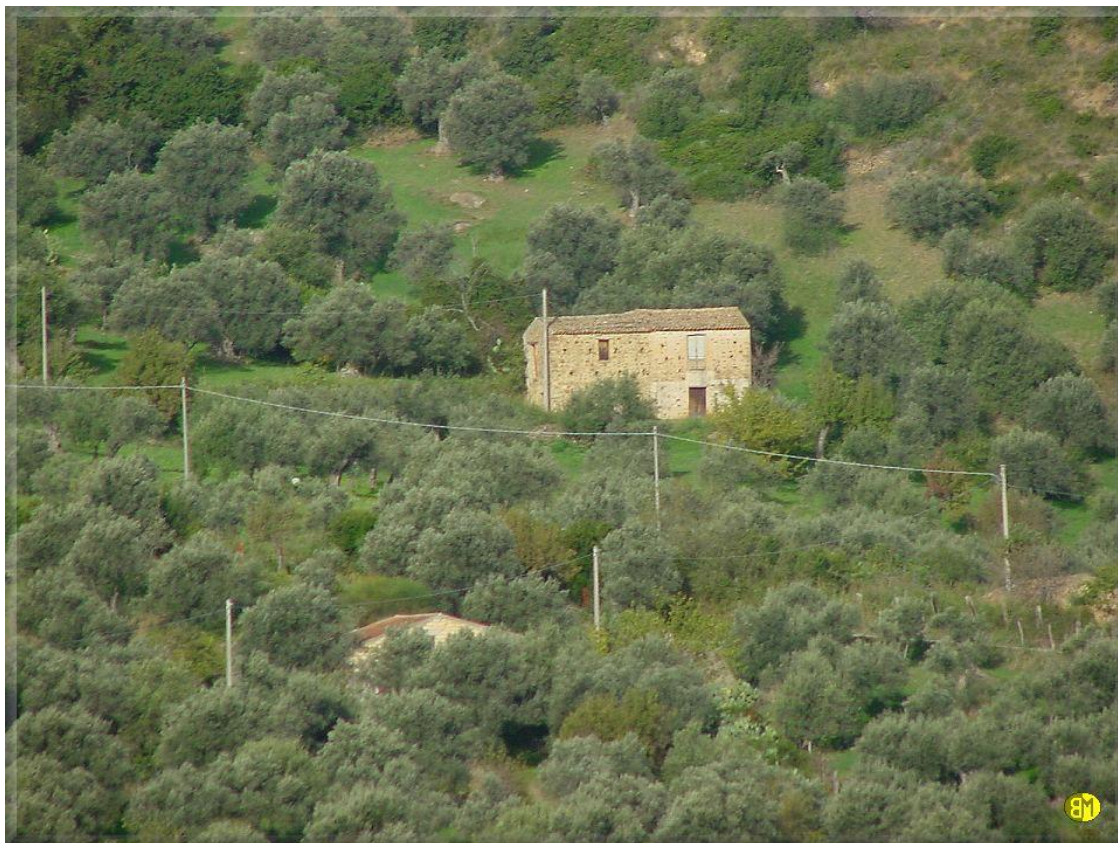
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
Città dell'Olio



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



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



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



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



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



11. Bibliografia

Titolo dell'opera: Manuale teorico pratico d'Agricoltura e Pastorizia.

Autore: Gaetano Salamone, parroco di Mistretta, risalente al 1872.

Titolo dell'opera: CARONIA - l'ambiente, la storia, l'uomo.

Autori: MARIA GERBINO e GINO CALCAVECCHIA

Editore: Priulla (Palermo) -1988

Titolo dell'opera: DUCEZIO CALACTA CARONIA - venticinque secoli di storia.

Autore: Prof. PIETRO FIORE

Editore: Flaccovio (Palermo) -1991

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