



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
“Luigi Einaudi”

L'ulivo monumentale: leggi e tutela.

Tesi scolastica anno 2012-2013

di
Carbone Nunzia
V
Serale



A mia sorella,

grazie Daniela per non avermi abbandonata mai in questi anni di studio.
Sei sempre stata con me in tutti i momenti di difficoltà e mi sussurravi:

“Ma come fai ad essere così forte?

Non ti arrendere, c'è la farai!”.

Dedico a te questo mio traguardo, peccato avremmo dovuto
raggiungerlo insieme, ma non è stato così.

La vita, a volte, ci riserva cose inaspettate, le nostre strade si sono separate,
ma in realtà non è così, siamo più uniti di prima.

A Pompeo

Grazie, perché se non fosse stato per te,
per la tua tenacia nel convincermi a seguire questo percorso,
io non né sarei stata mai capace.

Un'esperienza indimenticabile che è stata un'ancora
di salvezza per me, mi ha aiutato a superare
un momento difficile della mia vita.

Foto Tonino Carbone

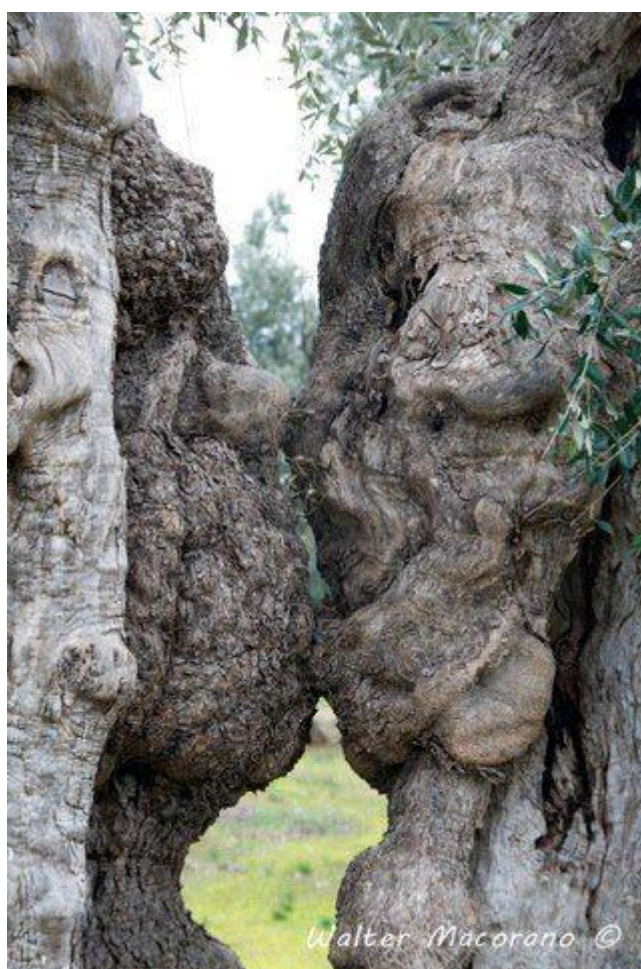
Tesi scolastica anno 2012-2013

Di

Carbone Nunzia

V

Serale



Un bacio appassionato e vero ... — presso si va tra gli Ulivi delle campagne di Nardò!!!

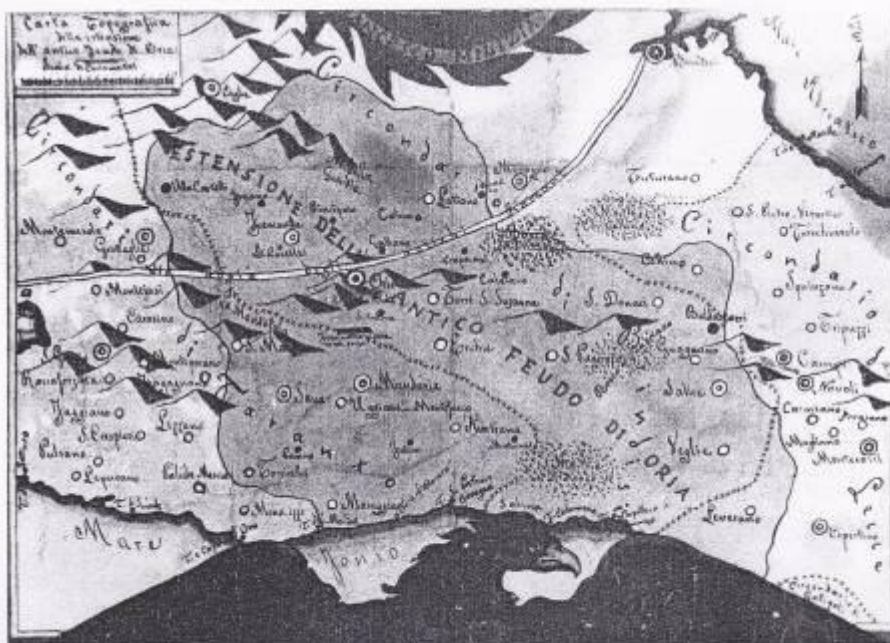
Indice

<i>Introduzione</i>	<i>4</i>
<i>Descrizione area Sarparea</i>	<i>5</i>
<i>Diritto</i>	<i>8</i>
<i>La legge di salvaguardia degli alberi monumentali</i>	<i>8</i>
<i>Quando l'ulivo è monumentale</i>	<i>10</i>
<i>Ecologia applicata: mezzi e metodologie di lotta</i>	<i>15</i>
<i>Inglese: How to control plant diseases</i>	<i>21</i>
<i>Italiano: Eugenio Montale</i>	<i>22</i>
<i>Storia: legge 841 del 21 ottobre 1950</i>	<i>26</i>
<i>Tecniche delle produzioni: "Olio extra vergine d'oliva: elisir di lunga vita"</i>	<i>30</i>
<i>Economia dei mercati agricoli: olio d'oliva DOP e olio IGP</i>	<i>42</i>
<i>Economia: calcolo del valore di trasformazione dell'oliva in olio</i>	<i>46</i>
<i>Matematica: studio di una funzione</i>	<i>48</i>

Introduzione

Non sembra vero, ma dopo un lungo percorso siamo veramente arrivati alla fine. Sono stati anni intensi di sacrifici e grandi soddisfazioni. La stesura della tesina per me aveva un grande valore e quindi ho scelto di trattare un tema particolare e la mia non è una scelta casuale: questo argomento, infatti, mi permette di mettere a frutto tutto l'impegno che c'è stato durante questo percorso scolastico; mi preme, inoltre, mandare un feedback positivo ai nostri docenti che in questi anni con la loro pazienza e competenza hanno reso il nostro percorso più agevole.

Affascinata dalla maestosità degli ulivi secolari ho cercato di approfondire le mie conoscenze e, proprio durante le ricerche, ho scoperto che nei pressi di Nardò esiste una grande estensione di ulivi secolari detta "Sarparea foresta oritana", dove attualmente è in corso un progetto, denominato "Oasi Sarparea", a cura della società statunitense dell'immobiliarista londinese Alison Deighton, che vuol realizzare un resort esclusivo. Anticamente la Sarparea faceva parte dei territori di Oria, da qui il nome foresta oritana. Dal legame forte che ho con la mia terra, che vorrei fosse maggiormente tutelata dalle speculazioni edilizie, è nato l'interesse di una ricerca che si è resa sempre più affascinante.



EMMANUELE BENEDETTO PINTO, *Carta topografica della estensione dell'antico feudo di Oria.*

Descrizione area Sarparea



Lungo quel disastro “eco-estetico” di costa martoriata dall’abusivismo che va da Torre Lapillo a Sant’Isidoro vi è la Sarparea, un uliveto che costituisce l’unica interruzione di costruito lungo 25 Km di litoranea. Percorrendo frettolosamente la strada che costeggia i limiti della masseria non ci si rende conto della reale piacevolezza che questo oliveto possiede. Per scoprirla bisogna necessariamente scavalcare quei bassi muretti e addentrarsi nel dedalo formato da nodose pareti di ulivo, per scoprire a pochi metri dal caos estivo, grotte con sorgenti di acqua dolce, antiche fornaci per la cottura della calce, stradine selciate senza inizio e senza fine, sino in sommità su di un piccolo poggio dove, dove, con i suoi stili, le sue mura e i suoi inattivi opifici, troneggia la masseria Sarparea de Pandi.

L’area oggetto di lottizzazione (la si confronti con le dimensioni della frazione di Sant’Isidoro in basso a Sinistra).

La Sarparea non è un banale uliveto, come tanti altri di nuovo impianto nella zona, bensì un frammento della foresta oritana, un bosco di olivastri cresciuti sulla nuda roccia, innestati e addomesticati con tanta fatica durante lo scorrere delle generazioni.

La foresta oritana, al momento della sua abolizione comprendeva, salvo pochi spostamenti di confine, i territori degli odierni comuni di Villa Castelli, Francavilla Fontana, San Michele Salentino, Latiano, Oria, Torre Santa Susanna, Sava, Manduria, Erchie, San Pancrazio, San Donaci, Cellino, parte dei territori dei comuni di San Vito dei Normanni, Carovigno, Ceglie, San Marzano, Torricella, Maruggio, Guagnano, Salice, Veglie, Leverano, Nardò.

I tronchi nodosi degli ulivi e i muretti a secco hanno temuto per secoli le scorribande che da terra e da mare minacciavano gli averi della proprietà. L’area della Sarparea è collocata nel territorio comunale di Nardò, frazione di S. Isidoro a ridosso della fascia costiera tra S. Isidoro e Porto Cesareo. Il comprensorio del comparto 65 delimitato dalla S. P.112, la S.P.114 proveniente dalla direzione Lecce Copertino e la S.P. 286 che conduce a Porto Cesareo.

I terreni sono censiti al catasto in agro di Nardò al Fg. 46 part. 5-7-1107-1009 con una superficie soggetta al Piano di Lottizzazione pari ha 16.94.04. L’intera area è caratterizzata da un oliveto

della stimata e documentata età plurisecolare che già a prima vista rivela la sua forte impronta espressiva di un paesaggio raro, se non unico, frutto della coevoluzione armoniosa fra uomo e natura, prodotto nel tempo lungo della storia dalle genti che lo hanno abitato e coltivato. Dal punto di vista genetico si trattasi di un popolamento costituito da una consociazione delle due CV tipiche della tradizione olivicola del Salento Cellina di Nardò e Ogliarola leccese.

La natura del suolo di scarse potenzialità produttive che assieme ad un microclima più arido rispetto ad altre contrade salentine con piovosità mediamente inferiore a 500 mm/anno concentrata nei mesi di autunno-invernali (regime umidità di tipo xerico), rendono facilmente comprensibile l'estrema lentezza di formazione di un simile popolamento arboreo coltivato in assoluta aridocoltura (senza il moderno ausilio della tecnica irrigua).

Il sesto d'impianto dell'oliveto caratterizzato da una disposizione irregolare derivate da innesti eseguiti su olivastri spontanei tipicamente presenti nella macchia mediterranea, associazione vegetazionale potenziale della Oleo- ceratonion (caratterizzato dall'olivastro e dal carrubo), e dalla difformità del substrato con rilevanti aree di roccia, condizione non idonea alla messa a dimora di alberi e, quindi, alla scomparsa progressiva di esemplari nel tempo.

Il sesto d'impianto irregolare è caratterizzato da distanze variabili da pochi ad alcune decine di metri come conseguenza oltre alla natura rocciosa del terreno, anche della antica consuetudine della consociazione dell'ulivo con altre colture arboree (mandorli, fichi, carrubi, peri, ecc.) o erbacee (cereali, legumi e ortaggi) che garantivano all'agricoltore una più efficiente uso della terra ritenuta una risorsa preziosa.

Il carattere "vissuto" degli esemplari arborei è anche assai spesso il risultato di una pratica agronomica detta **slupatura**. Questa antica tecnica molto usata in passato, consisteva nel risanamento del legno dei rami e dei tronchi attaccati dalla carie (o lupa) attraverso l'incisione e l'asportazione del legno non vitale e degradato. La carie o lupa è una grave malattia che si riscontra su piante vecchie e in particolare su quelle che hanno subito danni da gelo o da drastiche potature. Compito del potatore esperto era quello di individuare la carie attraverso indizi esteriori e superficiali e procedere all'asportazione attraverso l'apertura e la cavatura del legno malato. Tenendo conto di questa tecnica si può sicuramente affermare che tali olivi monumentali con le loro forme scultoree contorte, oltre ad essere effetti di natura sono anche, e soprattutto, opere d'arte.

La tutela degli olivi non può limitarsi alla sola salvaguardia della parte epigea, ma deve ovviamente riguardare l'intera struttura. La protezione degli apparati radicali costituisce un problema particolarmente grave in ambiente costruito. Le piante hanno spesso raggiunto a fatica un equilibrio con le difficili condizioni pedologiche e qualunque cambiamento apportato alla "rizosfera" può essere particolarmente traumatico. Poiché gli apparati radicali non sono visibili, il primo problema che si pone nella stesura di un **regolamento delle alberate**, urbanizzato, al fine di proteggere gli apparati ipogei, è la definizione dell'area da rispettare.

Quest'area prende il nome di **ZPA** (zona di protezione dell'albero, o zona di pertinenza dell'albero), che può assumere dimensioni molto variabili da caso a caso.

La Formula ($R=20 D$) determina la ZPA in base al diametro del tronco della pianta considerata. Secondo questa formula la ZPA viene definita come un cerchio avente come centro la base del tronco e come raggio un valore pari a 1 m ogni 5 cm di diametro del tronco ad 1.30 m di altezza.

Questa formula va senz'altro applicata agli esemplari monumentali di interesse storico.

Nell'area della Sarparea sono presenti numerosi olivi monumentali sia per l'aspetto dendrometrici (diametro uguale o superiore a 100 cm a m 1,3 di altezza da suolo) che per la

particolare morfologia espressiva di innumerevoli e severe stagioni vegetative(presenze di deformazioni, neoplasie, sferoblasti e mammelloni). Il rapporto percentuale di olivi monumentali presenti nella stessa supera il 60% degli olivi presenti, quindi, trattasi di un unico esteso agroecosistema, paesaggio olivetano con caratteri di monumentalità(L.R.14/2007).



Diritto

La legge di salvaguardia degli alberi monumentali

L'immagine dell'**ulivo**, pianta coriacea e longeva, da sempre è associata alla Puglia dove gli esemplari tra i più belli e affascinanti al mondo hanno un legame imprescindibile con il paesaggio, la sua storia e la sua economia. In questa regione gli ulivi sono coltivati da generazioni di agricoltori e superano i 60 milioni di esemplari (con un rapporto di 14 alberi per abitante) e quelli dichiarati "monumentali" sono oltre 5 milioni. Logico quindi che la regione Puglia si attivasse per salvaguardarli, anche in virtù del forte valore simbolico che questa pianta ha da sempre avuto.

E' legge la Giornata nazionale degli alberi e adesso anche la salvaguardia degli alberi monumentali. Gli alberi avranno la loro Giornata nazionale ogni anno. La Commissione ambiente del Senato ha dato l'ultimo e definitivo via libera al disegno di legge sugli spazi verdi urbani, che ora è legge dello Stato. Il 21 novembre di ogni anno diventerà la **Giornata nazionale degli alberi** e partirà un monitoraggio sistematico degli interventi di ampliamento e miglioramento del patrimonio arboreo e boschivo. In più si avvierà per la prima volta in Italia un censimento degli **alberi monumentali**.

- **Legge 14 gennaio 2013 Articolo 7 Norme per lo sviluppo degli spazi verdi urbani. Salvaguardia degli alberi monumentali.**
- **Legge 14 Gennaio 2013 n. 10**

Norme per lo sviluppo degli spazi verdi urbani. (13G00031) (GU n.27 del 1-2-2013)

Entrata in vigore del provvedimento: 16/02/2013

Disposizioni per la tutela e la salvaguardia degli alberi monumentali, dei filari e delle alberate di particolare pregio paesaggistico, naturalistico, monumentale, storico e culturale.

Articolo 7

1. Agli effetti della presente legge e di ogni altra normativa in vigore nel territorio della Repubblica, per «albero monumentale» si intendono:

a) l'albero ad alto fusto isolato o facente parte di formazioni boschive naturali o artificiali ovunque ubicate ovvero l'albero secolare tipico, che possono essere considerati come rari esempi di maestosità e longevità, per età o dimensioni, o di particolare pregio naturalistico, per rarità botanica e peculiarità della specie, ovvero che recano un preciso riferimento ad eventi o memorie rilevanti dal punto di vista storico, culturale, documentario o delle tradizioni locali; b) i filari e le alberate di particolare pregio paesaggistico, monumentale, storico e culturale, ivi compresi quelli inseriti nei centri urbani; c) gli alberi ad alto fusto inseriti in particolari complessi architettonici di importanza storica e culturale, quali ad esempio ville, monasteri, chiese, orti botanici e residenze storiche private. 2. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro per i beni e le attività culturali ed il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare,

sentita la Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, e successive modificazioni, sono stabiliti i principi e i criteri direttivi per il censimento degli alberi monumentali ad opera dei comuni e per la redazione ed il periodico aggiornamento da parte delle regioni e dei comuni degli elenchi di cui al comma 3, ed è istituito l'elenco degli alberi monumentali d'Italia alla cui gestione provvede il Corpo forestale dello Stato. Dell'avvenuto inserimento di un albero nell'elenco è data pubblicità mediante l'albo pretorio, con la specificazione della località nella quale esso sorge, affinché chiunque vi abbia interesse possa ricorrere avverso l'inserimento. L'elenco degli alberi monumentali d'Italia aggiornato periodicamente ed è messo a disposizione, tramite sito internet, delle amministrazioni pubbliche e della collettività. 3. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni recepiscono la definizione di albero monumentale di cui al comma 1, effettuano la raccolta dei dati risultanti dal censimento operato dai comuni e, sulla base degli elenchi comunali, redigono gli elenchi regionali e li trasmettono al Corpo forestale dello Stato. L'inottemperanza o la persistente inerzia delle regioni comporta, previa diffida ad adempiere entro un determinato termine, l'attivazione dei poteri sostitutivi da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. 4. Salvo che il fatto costituisca reato, per l'abbattimento o il danneggiamento di alberi monumentali si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 5.000 a euro 100.000. Sono fatti salvi gli abbattimenti, le modifiche della chioma e dell'apparato radicale effettuati per casi motivati e improcrastinabili, dietro specifica autorizzazione comunale, previo parere obbligatorio e vincolante del Corpo forestale dello Stato. 5. Per l'attuazione del presente articolo è autorizzata la spesa di 2 milioni di euro per l'anno 2013 e di 1 milione di euro per l'anno 2014. Al relativo onere si provvede mediante corrispondente riduzione della dotazione del Fondo per interventi strutturali di politica economica, di cui all'articolo 10, comma 5, del decreto-legge 29 novembre 2004, n. 282, convertito, con modificazioni, dalla legge 27 dicembre 2004, n. 307.

Quando l'ulivo è monumentale

La tutela degli alberi monumentali è legge dello Stato, è stata pubblicata con la G.U del 13 febbraio 2013, per la prima volta in Italia. I comuni dovranno censirli, documentarli e chi ne provoca l'abbattimento potrebbe essere sanzionato con ammende salate. Tali norme riguardano anche il verde urbano e prevedono l'istituzione della giornata degli alberi il 21 novembre. Già si contano in Italia circa 22.000 alberi notevoli tra cui 2.000 esemplari di grande interesse è 150 di eccezionale valore storico. I sindaci, a cui si appella l'esplicita richiesta di consultare le giuste competenze di tecnici e appassionati, dovranno rendere noto alla fine del loro mandato il bilancio del verde. Con l'attuazione del protocollo Kyoto e le politiche di riduzione delle emissioni, la prevenzione del dissesto idrogeologico e la protezione del suolo si giunge ad evidenziare la monumentalità come fattore vitale. Con il rito della giornata degli alberi si vogliono interessare le scuole, i ministeri dell'Istruzione e delle Politiche agricole per promuovere iniziative in sostegno all'ecosistema, nel rispetto di tutte le specie vegetali. Modelli di educazione civica e ambientale senza dubbio forti e ricchi di volontà di cambiare gli attuali atteggiamenti d'indifferenza in tema di verde.



Allora cosa cambierà con tale legge per gli ulivi millenari?

Cosa definisce la "monumentalità"

C'è da riflettere sul David o la Pietà di Michelangelo e poi associarli ad uno solo dei nostri ulivi, se si riesce a vedere un solo profilo su queste piante è pure poco.

Per la legge regionale del 2007 sulla "Tutela e Valorizzazione del paesaggio degli Ulivi della Puglia" si definisce il carattere di monumentalità quando la pianta possiede un'età

plurisecolare. L'art.2 della legge, lo deduce dalla dimensione del tronco, che deve avere un diametro uguale o superiore a un metro e trenta dal suolo; nel caso di alberi dal tronco "frammentato" il diametro è quello complessivo ottenuto ricostruendo la forma teorica del tronco intero.

La monumentalità non è solo una questione di assi cartesiani! Saremmo certamente in grado di ricavarne grandezze come altezza e circonferenza, quando un fusto è regolare o la sua impalcatura non deriva da un innesto su olivastro. Quasi sicuramente potrebbero sfuggire tante altre variabili utili all'intenzione di valutarne la monumentalità o perfino la monumentalità di un albero, come quelle relative alla velocità di accrescimento, all'incidenza sulla chioma, alla sua biomassa o alla produzione di CO₂.

Il "carattere di monumentalità può attribuirsi agli uliveti che presentano una percentuale minima del 60 per cento di piante monumentali all'interno dell'unità colturale, individuata nella relativa particella catastale". Va bene porre un parametro per questa stima, ma si sa, il territorio pugliese, in particolare quello più meridionale è molto frazionato ed ancora pieno di incertezze sociali ed economiche.



Cosa s'intende per "Unità Colturale"

L'azienda olivicola media ha pochi ettari e, in genere, ha differenti unità produttive sparse in più comuni, il rilevamento satellitare in tempi recenti ha rivalutato questo concetto **e i concetti su**

questa materia potrebbero essere in itinere. Per queste sollecitazioni dovremo solo rendere merito a migliaia di piccoli conduttori di piccole unità secolari, che con tanta amorevole dedizione, tra tante difficoltà, hanno tutelato questo patrimonio conoscendo solo le leggi della natura. Purtroppo, a questo proposito, va accentuato il riferimento all'uso dei pesticidi sotto chioma degli ulivi per la preparazione delle piazzole di raccolta. Per questo motivo, un sistema di tracciabilità di un olio proveniente da ulivi secolari ben venga, ma che sia anche salutare; non è certo piacevole pensare alla tutela di un ulivo senza considerare anche il suo agro – ecosistema, compreso quello delle aree protette. **La legge sulla Tutela degli ulivi accetta la monumentalità quando accetta il “valore storico-antropologico, quando sono citato o rappresentati in documenti o in rappresentazioni iconiche- storiche”.**



Quanti epiteti d'eccezione conoscete nel vostro agro?

Fortunatamente, d'immagini, ritratti e testimonianze ce ne sono a bizzeffe da accreditare e conservare un intero territorio, basterebbe consultare le antiche mappe medioevali. A differenza di altre regioni, dove gli ulivi secolari sono rari, identificati e appellati, la Puglia possiede un patrimonio così esteso che non riesce neanche a marcare un'identità per ognuno di essi e comunque individuarli o mapparli è già un atto di tutela che ogni cittadino potrebbe assumere. Un censimento è difficile ma non impossibile se ci si avvale di moderni mezzi di

rilevamento e di tracciabilità disponibili. In Puglia il valore storico-antropologico ed emotivo oltrepassa qualsiasi valutazione tecnica o teorica.

Cosa definisce una forma teorica nel regolamento di tutela degli ulivi?

La cosiddetta forma teorica, infatti, può essere: spiralata, alveolare, cavata, con portamento a bandiera o con presenza di forme mammellonari tanto che qualcuno riesce a riconoscere una faccia, un'espressione, una danza o addirittura una caricatura. Forse sarebbe il caso di consultare una commissione di esperti d'arte per valutare la struttura scultorea dell'albero e magari anche il definire il suo limite spaziale ed estetico. Per la "Tutela degli ulivi" una pianta è monumentale quando trovasi(localizzata) adiacente a "beni d'interesse storico-artistico, architettonico, archeologico riconosciuti ai sensi del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n.42 (codice dei beni culturali, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n.137)". Una regione come il Salento, con centinaia di migliaia di alberi secolari di respiro messapico dovrebbe essere meglio rivalutata o meglio dettagliata. **In questa terra non c'è uliveto secolare senza un menhir, un dolmen, un ipogeo o un'antica masseria.**

L'adiacenza non specifica la distanza reale, anzi, in alcuni casi diventa un'infelice anomalia per la stessa pianta. Basterebbe, quindi, riconoscere meglio il valore di questi ultimi per proteggere un solo ulivo.

Allora non sarebbe il caso di riassumere le nostre riflessioni su questo argomento?

L'ulivo secolare dovrebbe essere vissuto come un richiamo per chiunque voglia relazionare il proprio status creativo con il territorio. L'osservatore percepisce questa dimensione ecologica e naturale con lo stesso stupore con cui ammira un'opera d'arte, s'incuriosisce e quota con interesse; quasi sempre ritorna ai piedi del suo albero più caro in segno di devozione e ringraziamento. Si dovrebbe dire monumentale anche quando si riconosce il suo valore simbolico ed ecologico; questa definizione avrebbe una considerevole valenza anche per i gruppi olivicoli più appassionati, quelli che per intenderci, sarebbero eticamente i veri custodi degli alberi secolari con cui adesso ogni comune dovrebbe relazionare. L'ulivo è stato da sempre portavoce di pace per i popoli del mediterraneo ed indubbiamente emblema di grazia e sacralità da millenni. Secondo il mito fu proprio Atena a ingentilire l'oleastro per farlo diventare simbolo di castità. Per i romani era il simbolo degli uomini illustri, per gli ebrei era simbolo di giustizia e sapienza, mentre per i cristiani è figura di rigenerazione e di riconciliazione della terra con il cielo tanto che il suo olio è ancora oggi usato nelle celebrazioni liturgiche. L'Italia con l'art 9 della Costituzione tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. Lo Stato italiano demanda alle Regioni la tutela e la selezione delle aree protette, tra cui i monumenti naturali. La legge quadro 394 del 1991, chiamata anche legge Moschini, al comma 8 dell'art. 2 recita: <<La classificazione e l'istituzione dei parchi e delle riserve naturali d'interesse generale e locale sono compiute dalle Regioni>>. Ai fini della presente legge costituiscono il patrimonio naturale, le formazioni fisiche, geologiche, geomorfologiche e biologiche, o gruppi di esse, che hanno rilevante valore naturalistico e ambientale. I territori nei quali siano presenti i valori di cui al comma 2, specie se vulnerabili, sono sottoposti ad uno speciale regime di tutela e di gestione, allo scopo di perseguire, in particolare, le seguenti finalità: a)"conservazione di specie animali o vegetali o forestali, di singolarità geologiche, di formazioni paleontologiche, di

comunità biologiche, di biotopi, di valori scenici e panoramici, di processi naturali, di equilibri idraulici e idrogeologici, di equilibri ecologici". b) applicazione di metodi di gestione o di restauro ambientale idonei a realizzare un'integrazione tra uomo ed ambiente naturale, anche mediante la salvaguardia dei valori antropologici, archeologici, storici e architettonici e delle attività agro-silvo-pastorali e tradizionali; c) promozione di attività di educazione, di formazione e di ricerca scientifica, anche interdisciplinare, nonché di attività ricreative compatibili; d) difesa e ricostruzione degli equilibri idraulici ed idrogeologici. I territori sottoposti al regime di tutela e di gestione di cui al comma 3 costituiscono le aree naturali protette. In dette aree possono essere promosse la valorizzazione e la sperimentazione di attività produttive compatibili.

Alla luce di tali regolamenti e dell'insieme di valori **sarebbe importante considerare la regione Puglia come un enorme Parco degli Ulivi secolari**, magari accompagnato da un valido disciplinare di produzione, in cui gli enti locali dovrebbero acquisire le prerogative e la volontà di farne parte integrante, come una sorta di debito etico nei confronti di una civiltà rurale ancora fondata sulla passione per il suo patrimonio estremamente vulnerabile. Evidentemente c'è ancora molto da censire: si spera che questo impegno abbia la sua utilità.

Ecologia applicata

Per praticare un'agricoltura a basso impatto ambientale (ecocompatibile) ottenendo buoni risultati in termini quantitativi e qualitativi, è necessario creare o ri-creare un equilibrio tra l'ambiente e le colture. Nell'oliveto con una gestione a basso impatto ambientale assume grande rilevanza evitare eccessivi addensamenti di vegetazione che, come visto, possono favorire l'attacco di patogeni (es. occhio di pavone) e fitofagi (es. cocciniglia, che determina anche l'attacco da parte della fumaggine), soprattutto in ambienti relativamente umidi. A riguardo occorre considerare che le differenti cultivar possono avere diversa vigoria, densità di vegetazione e suscettibilità ai parassiti. Pertanto, è molto importante scegliere la giusta intensità di potatura ed il turno in funzione dell'ambiente in cui si opera e delle caratteristiche della cultivar considerata, tenendo in forte conto degli effetti di questa pratica sulla sanità delle piante. Inoltre è molto importante evitare azioni di disturbo eccessivo a carico dell'avifauna presente negli oliveti.

Molti di questi uccelli si nutrono di insetti contribuendo in modo specifico al ripristino ed al mantenimento degli equilibri ecologici negli oliveti. È importante pertanto salvaguardare la loro presenza garantendo loro la possibilità di nidificare e di sopperire alle necessità di nutrizione. Alberi con chiome troppo rade non sono i preferiti per la nidificazione, è importante perciò garantire nell'appezzamento la presenza di piante dotate di una buona chioma. Una buona gestione dei turni di potatura aiuterebbe a mantenere queste condizioni. Sarebbe ottimale, nel caso ad esempio di un oliveto di 50 piante ad ettaro, potare 15, 16 piante l'anno in modo da avere un turno di potatura complessivo di circa 3 anni e al contempo garantire la presenza di un buon numero di piante idonee per la nidificazione, si avrebbe contemporaneamente anche un effetto positivo sull'alternanza di produzione tipica della specie.

Con la potatura si devono asportare le parti malate o attaccate da insetti al fine di ridurre le fonti di inoculo. Tuttavia, in piante che presentano un forte attacco di rogna, l'asportazione delle parti malate dovrà essere fatta gradualmente per evitare un'eccessiva riduzione della superficie fogliare e nel frattempo dovranno essere fatti trattamenti a base di rame per contrastare l'infezione. In caso di piante malate di rogna o, peggio, di verticilloso, prima di passare a potare piante sane occorre disinfettare gli attrezzi con soluzioni a base di rame.

Avifauna e insetti

L'avifauna insettivora potenzialmente presente negli oliveti ha una grande importanza ai fini del controllo degli insetti, basti considerare il grande fabbisogno energetico che un uccello ha per il volo. Un uccello insettivoro può mangiare, nell'arco di un anno, una quantità di insetti pari a 100 volte il proprio peso. Groppali et al. nel 1981 hanno calcolato che in Italia sono presenti mediamente 80 milioni di uccelli di varie specie e che il 46% di questi sono insettivori; questo complesso faunistico distruggerebbe annualmente 275 chilogrammi di artropodi, principalmente insetti. Molti uccelli come l'upupa (*Upupa epops*), il rampichino (*Certhia brachydactyla*), la capinera (*Sylvia atricapilla*), l'occhiocotto (*Sylvia melanocephala*), la tordela (*Turdus viscivorus*), l'averla capirossa (*Lanius senator*), la cinciallegra (*Parus major*), la cinciarella (*Parus caeruleus*), lo zigolo nero (*Emberiza cirulus*), il pettirosso (*Erithacus rubecola*), l'assiolo (*Otus scops*) il torcicollo (*Jinx torquilla* (Farinello et al, 1994)) lo storno (*Sturnus vulgaris*) nidificano nei tronchi degli olivi secolari e si soprattutto nutrono di insetti. Altri uccelli che

cacciano piccoli animali, come il gufo (*Asio otus*), la civetta (*Athene noctua*), o sono granivori, come il tordo bottaccio (*Turdus philomelus*), il colombaccio (*Columba palumbus*), la tortora (*Streptopelia turtur*), trovano asilo negli oliveti e contribuiscono al ripristino degli equilibri ecologici più in generale.

Gestione delle avversità

La presenza di un livello elevato di biodiversità nell'agro-ecosistema è un presupposto fondamentale per raggiungere e mantenere un buon equilibrio tra organismi utili e dannosi. Perciò nelle aziende condotte con metodi di coltivazione a basso impatto ambientale è molto importante ripristinare e/o mantenere un'elevata biodiversità. Ciò, può essere fatto prevedendo la presenza di spazi naturali e seminaturali, come le aree boscate, gli specchi d'acqua, le alberature e le siepi, e gestendo in maniera adeguata, oltre che la superficie aziendale coltivata, anche quella non direttamente interessata dalle colture, occupata ad esempio dalle scoline e dalle capezzagne. In pratica, queste aree, dove sono presenti varie specie erbacee, arbustive ed arboree, rappresentano dei luoghi di rifugio e "produzione" ("biofabbriche") di insetti (predatori, parassitoidi, prede alternative), acari, uccelli ed altri animali (anfibi, piccoli rettili, ecc.) utili. Queste zone possono essere gestite dall'agricoltore in modo da fornire anche produzioni accessorie, come quelle rappresentate da altre tipologie di frutti quali gli azzerruoli, i corbezzoli, i fichi etc. o da legname, miele, ecc. La scelta delle specie da impiantare per creare gruppi di alberi o arbusti, macchie di vegetazione o siepi dovrà essere fatta in maniera da favorire le specie vegetali autoctone, più adatte all'ambiente in cui si opera e che pertanto non costituiscono un aggravio in termini idrici o di lavoro.

Tabella 4 - Alberi e arbusti per la creazione di siepi

tipo specie nome comune regione

Alberi *Ceratonia siliqua* Carrubo Puglia
 Arbusti *Myrtus communis* Mirto Puglia
Pistacia lentiscus Lentisco Puglia
Rhamnus alaternus Alaterno Puglia
Arbutus unedo Corbezzolo Puglia
Paliurus spina-christi Marruca Puglia
Phillyrea latifolia Fillirea Puglia
Crataegus azarolus Azzerruolo Puglia
Crataegus monogyna Biancospino Puglia
Pyrus spinosa Pero mandorlino Puglia
Rubus ulmifolius Rovo Puglia
Sorbus aucuparia Sorbo degli uccellatori Puglia
Zizyphus zizyphus Giuggiolo Puglia
Anagyris foetida Anagiroido Puglia
Calicotome spinosa Sparzio spinoso Puglia
Prunus spinosa Pruno selvatico Puglia
Viburnum tinus Viburno Puglia



Carrube!!!

Direttamente dal contadino Luigi Carella

Tra le specie di origine locale potrà dedicarsi particolare riguardo a quelle che migliorano la permanenza e/o la moltiplicazione dell'entomofauna e dell'avifauna che risultano specificatamente utili per la coltura e che da sempre sono presenti nei nostri oliveti secolari e caratterizzano i nostri paesaggi. È bene prevedere anche la presenza di specie sempreverdi, che consentono di garantire protezione e rifugio per la fauna che abita gli oliveti anche nel periodo invernale come l'occhiocotto (*Sylvia melanocephala*), la capinera (*Sylvia atricapilla*), il tordo bottaccio (*Turdus philomelus*), il pettirosso (*Erithacus rubecola*), il torcicollo (*Jinx torquilla*) (Farinello et al, 1994), lo storno (*Sturnus vulgaris*), il colombaccio (*Columba palumbus*), la tortora (*Streptopelia turtur*).

In particolare le siepi rappresentano delle infrastrutture ecologiche molto importanti nel favorire la presenza di organismi utili e nel proteggere il suolo dall'erosione eolica e idrica. Questo è particolarmente vero soprattutto quando sono composte da cespugli bassi e densi insieme ad alcuni arbusti alti e alberi e sono dotate di fasce di rispetto laterali inerbite di almeno 1,5 m di larghezza.

Anche la creazione e/o il mantenimento di muretti o gruppi di pietre è utile, perché favorisce la presenza di rettili, come le lucertole, che sono ghiotte di insetti, ed i serpenti (innocui) che si nutrono di piccoli roditori. In caso di gestione del suolo mediante inerbimento, un contributo positivo al mantenimento di un elevato grado di biodiversità può essere ottenuto gestendo il prato con sfalci periodici a su zone alternate, così da permettere la "migrazione" degli insetti utili da una zona all'altra del campo in modo da mantenere una numerosa comunità di artropodi nell'oliveto. Gli spazi naturali e seminaturali svolgono al meglio il loro ruolo se sono distribuiti in maniera tale

da avere una continuità fisica fra le diverse infrastrutture ecologiche presenti nell'azienda e, possibilmente, anche con quelle eventualmente presenti all'esterno della stessa. A livello aziendale l'estensione degli spazi dedicati al mantenimento o realizzazione di un'elevata biodiversità non dovrebbe essere meno del 5% della superficie totale.

Tabella 5 - Specie vegetali utili

Piante che favoriscono la presenza di insetti utili	Insetti utili	Insetti dannosi controllati
Ginestrella comune <i>Osyris alba</i> (L.)	<i>Chelonus eleaphilus</i> (parassitoide)	Tignola dell'olivo
Acacia spinosa, Spino di Giuda <i>Gleditschia triacanthos</i> (L.)	<i>Eupelmus urozonus</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo
Enula cepittoni, Prucaria <i>Inula viscosa</i> (L.)	<i>Eupelmus urozonus</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo
Giuggiolo comune <i>Zyziphus sativa</i> (Gaertn.)	<i>Psytalia concolor</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo
Cappero <i>Capparis spinosa</i> (L.)	<i>Psytalia concolor</i> (parassitoide) <i>Chelonus eleaphilus</i> (parassitoide)	Mosca dell'olivo Tignola dell'olivo
Mirto <i>Myrtus communis</i> (L.)	<i>Scutellista cyanea</i> (parassitoide)	Cocciniglia nera dell'olivo
Lentisco <i>Pistacia lentiscus</i> (L.)	<i>Scutellista cyanea</i> (parassitoide)	Cocciniglia nera dell'olivo
Fillirea <i>Phillyrea angustifolia</i> (L.)		Tignola dell'olivo



Famiglia: Leguminosae

Nome scientifico: *Gleditsia triacanthos* (L.)

Nome comune: Acacia spinosa, Spino di Giuda

Lo Spino di Giuda non è una specie autoctona, ma si è adattata in modo ottimale alle condizioni pedoclimatiche della Puglia. Cresce in qualunque tipo di terreno adattandosi anche ai terreni poveri. Ha esigenze irrigue minime. Si propaga per seme. Fiorisce a maggio. Resiste all'inquinamento atmosferico, può tollerare una certa ombra e non viene danneggiato dalle gelate invernali. I suoi rami sono molto fragili, per cui vengono facilmente spezzati dal vento. Lo spino di Giuda è utile nella lotta contro la Mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae* Gmelin).

Infatti, questa pianta viene infestata da un dittero cecidomide, la Cecidomia dell'acacia spinosa (*Dasyneura gleditschiae*), che produce tipiche galle rossastre sulle foglie e grazie alla presenza di questo insetto, particolarmente nel periodo di agosto-settembre, si osserva la presenza dell'*Eupelmus urozonus*, un insetto entomofago, molto utile, perché oltre che parassitizzare la Cecidomia dell'acacia spinosa, attacca anche la mosca dell'olivo, soprattutto nel periodo estivo-autunnale, durante il quale la mosca causa i danni maggiori. Lo Spino di Giuda assicura la permanenza delle popolazioni di *E. urozonus* nell'agro-ecosistema olivetato anche nelle annate di limitata produzione di olive.

Gestione delle infestanti

Nel caso degli olivi secolari non esiste competizione tra le specie spontanee e la coltura, né per l'acqua, né per la luce, né per gli elementi nutritivi, l'inerbimento degli oliveti, naturale o no, presenta invece molti vantaggi già descritti nel paragrafo riguardante la gestione del suolo. A tal proposito si precisa che la pratica un tempo diffusa, di arare il terreno in prossimità della stagione più calda non serviva ad eliminare le infestanti in quanto potenziali competitori per l'acqua del terreno, ma ad interrompere la continuità capillare ed evitare perdite di acqua dovute alla evaporazione diretta dal suolo. Le radici dell'olivo esplorano parti di suolo assai più profonde di quelle a cui attingono le specie erbacee, soprattutto quelle degli olivi secolari da tempo adattati ai nostri ambienti ed alle condizioni climatiche degli ambienti di coltivazione.

Il controllo delle specie infestanti si può attuare in diversi modi, tra i quali il diserbo chimico e le lavorazioni del suolo. Per quanto riguarda il diserbo, questo tipo di pratica è fortemente sconsigliata nel caso di oliveti a basso impatto ambientale, per molte regioni. Il diserbo chimico può prevedere il ricorso a vari tipi di molecole con diverse modalità d'azione.

Alcuni tipi di diserbanti sono estremamente selettivi e colpiscono un certo gruppo o poche specie, il loro uso può ingenerare meccanismi di resistenza non desiderati creando ovviamente sbilanci nella composizione floristica dei cotichi erbosi all'origine di problemi agronomici ed ecologici. Negli oliveti sono più comunemente impiegati i diserbanti non selettivi, che agiscono apparentemente indifferentemente su tutte le piante erbacee. In realtà in alcune piante la velocità di traslocazione del diserbante è più lenta a livello di alcuni organi di riserva (ad esempio dei bulbilli), che non vengono completamente devitalizzati. Le piante che ne derivano,

non subendo poi la competizione di altre essenze, danno origine a coperture vegetali scompensate. I diserbanti ed i loro prodotti metabolici possono risultare tossici per molti gruppi artropodi utili o altra fauna. Per quanto invece riguarda le lavorazioni, come abbiamo già avuto modo di vedere, esse sono spesso causa di ulteriore impoverimento della sostanza organica nel suolo e risultano spesso in un costo aggiuntivo. Nel caso si ritenga comunque necessario eliminare lo strato di copertura erbacea, può essere utile, effettuare lavorazioni estremamente superficiali, cioè che non interessino una profondità superiore ai 15 cm in modo da non causare un'eccessiva velocizzazione del processo di mineralizzazione della sostanza organica e un'ulteriore perdita di acqua dal suolo come del resto è stato già spiegato in relazione alla gestione della fertilità dei suoli. Per il controllo delle infestanti un'alternativa alla lavorazione del terreno è lo sfalcio delle piante erbacee spontanee ad un'altezza tale da rallentare il ricaccio della vegetazione, permettendo però che questo avvenga in un secondo momento, quando si sia in presenza di condizioni climatiche più favorevoli per la coltura. Per non ridurre eccessivamente la capacità di ricaccio dell'erba, l'altezza del taglio da terra deve essere di 5-6 cm, in questo modo si crea anche uno strato pacciamante che, se non interrato, permette di ridurre le perdite di acqua per evaporazione diretta dal suolo.

Interventi di controllo delle infestanti su aree circoscritte

Talvolta è necessario anche nel caso di una gestione a basso impatto ambientale dei coltivi, intervenire per controllare alcune singole specie che risultano infestanti. In alcuni casi la presenza prevalente di alcune specie di piante spontanee che divengono infestanti causa detrimento alla biodiversità stessa, in quanto molto competitive nei confronti delle altre piante spontanee che divengono man mano più rare e meno presenti. Questo è un fenomeno si può verificare per diversi motivi:

- a causa di ripetute lavorazioni del terreno che “selezionano” o agevolano la moltiplicazione e dispersione di specie più resistenti come il caso della gramigna (*Cynodon dactylon* (L.) Pers.), della portulaca (*Portulaca oleracea* L. subsp. *oleracea*) nelle zone soggette a passaggio di mezzi e dell'acetosella (*Oxalis pes-caprae* L.) e delle sue “cipolline”;
- grazie all'impiego e/o all'errata modalità di distribuzione di fertilizzanti e concimi a pronto effetto, come è il caso di molte amarantacee che dominano il corteggio floristico in alcune zone e campi dove c'è abbondante presenza di azoto;
- a causa di azione di selezione operata a diversi livelli d'azione dai diserbanti.

In tali casi le modalità d'azione da mettere in atto per un riequilibrio della comunità vegetale di piante spontanee sono diverse. In alcuni casi in caso di scompensi a carico di zone ridotte del campo può essere utile l'impiego di decespugliatori, che asportano la vegetazione e “stancano” o esauriscono la capacità rigenerativa di eventuali organi di perpetuazione e moltiplicazione. Alcuni agricoltori impiegano il decespugliatore per la preparazione delle piazzole prima della raccolta. Un altro sistema che è possibile applicare nel caso di cotico erboso scompensato dalla presenza prevalente di infestanti difficili da controllare può essere la solarizzazione. Si tratta di utilizzare un telo di film plastico di polietilene trasparente (meglio evitare il PVC, peraltro non ammesso in agricoltura biologica) per sfruttare l'energia solare e innalzare la temperatura del suolo a livelli che consentono di diminuire la vitalità di semi ed organi di moltiplicazione negli strati superficiali da 0 a 30 cm. Questa tecnica consente anche di eliminare gran parte dei microrganismi che si trovano nel terreno, compresi i patogeni. Vengono salvaguardati quelli caratterizzati da termo-resistenza. La tecnica è poco costosa e di facile applicazione. Consiste

nel coprire la parte di terreno oggetto dell'intervento con un film plastico di spessore ridotto (0,05 mm) per minimo 40 giorni nel periodo più caldo dell'anno. Per migliorare l'efficacia della tecnica conviene far precedere la copertura da una lavorazione del terreno accompagnata da una bagnatura del suolo immediatamente prima della copertura poiché la presenza di acqua favorisce la trasmissione del calore dagli strati più superficiali a quelli più profondi. La solarizzazione si è dimostrata una tecnica ottimale nelle aree calde. Talvolta la solarizzazione si è rivelata controproducente nel controllo di *Portulaca oleracea* in quanto specie termofila, mentre ha dato buoni risultati nel caso dell'acetosella (*Oxalis pes-caprae* L.) e delle sue "cipolline".

controllo dei parassiti

La difesa in oliveti a basso impatto è un sistema di controllo degli organismi dannosi che utilizza tutti i fattori e le tecniche disponibili che, nel rispetto dei principi ecologici, tossicologici ed economici, consentono di mantenere le loro popolazioni al di sotto delle soglie che comportano danni economici. Si tratta dunque di un sistema di controllo che prevede prima interventi di tipo agronomico, fisico, meccanico e/o biologico e solo se questi non risultano in grado di garantire un accettabile contenimento dei parassiti si utilizzano i mezzi tecnici.

Pertanto in un'olivicoltura a basso impatto è essenziale creare le condizioni per limitare al massimo la presenza di organismi dannosi. Gli organismi ritenuti dannosi all'oliveto sono molti, ma in realtà solo alcuni mettono in pericolo la redditività della coltura. L'olivicoltore deve conoscere di quest'ultimi il potenziale di dannosità nell'areale in cui insiste la sua azienda; solo con tale conoscenza di base può intraprendere al meglio le scelte colturali, finalizzandole anche alla riduzione della dannosità dei principali organismi nocivi.

Infatti, questa pianta viene infestata da un dittero cecidomide, la Cecidomia dell'acacia spinosa (*Dasyneura gleditschiae*), che produce tipiche galle rossastre sulle foglie e grazie alla presenza di questo insetto, particolarmente nel periodo di agosto-settembre, si osserva la presenza dell'*Eupelmus urozonus*, un insetto entomofago, molto utile, perché oltre che parassitizzare la Cecidomia dell'acacia spinosa, attacca anche la mosca dell'olivo, soprattutto nel periodo estivo-autunnale, durante il quale la mosca causa i danni maggiori. Lo Spino di Giuda assicura la permanenza delle popolazioni di *E. urozonus* nell'agro-ecosistema olivetato anche nelle annate di limitata produzione di olive.

How to control plant diseases

Prevention is the best cure.



To prevent the spread of diseases, which cause considerable economic damage, it is necessary to understand that the right approach to the control of diseases must be the creation of a suitable ecological environment including all the following factors:

- Choice of crops and varieties appropriate to location;
- Soil cultivation and choice of sowing/ planting/harvesting periods;
- Organic manuring and crop nutrition, including type, quantity and timing;
- Spacing, rotation design and crop species/variety mixture;
- Use of resistant varieties;
- Habitat management and the use of green manures/companion planting;
- Use of plant extracts and minerals;
- Direct biological and mechanical controls.

No single strategy is likely to be successful and disease control relies on the effectiveness of interaction between many factors. The control of specific pest and disease problems should be considered in these terms, rather than: “What substance can I use against such and such?”.

Plant disease prevention some tips choose disease resistant varieties, do not use seeds from infected plants, do not plant plants too early, remove infected plants, keep plants watered, do not water from above, correct any drainage problems, do not overfeed plants, control pest, clean up crop debris

Italiano

Eugenio Montale



La Vita

Nato a Genova nel 1896 da un'agiata famiglia della media borghesia.

Sempre indeciso sull'indirizzo da dare alla propria vita "pratica", il poeta arriva fino ai 30 anni senza un lavoro fisso; nel 1927 finalmente venne assunto come **redattore** presso la casa editrice fiorentina Bemporad.

Dovette quindi trasferirsi a Firenze, dove nel 1929 venne nominato **direttore della Biblioteca del Gabinetto Vieusseux** fino al 1938, quando fu allontanato dall'incarico perché si era sempre rifiutato di prendere la tessera del Partito fascista. Questi anni sono caratterizzati da una straordinaria intensità di rapporti umani e culturali. In questo periodo si situa anche l'inizio del rapporto affettivo con **Drusilla Tanzi**, che sarebbe divenuta ben presto la compagna e poi la moglie di Montale. Dopo la Liberazione Montale partecipò (per gli affari culturali) al Comitato di liberazione nazionale e aderì, ma per

Luogo nascita	Genova
Data nascita	12 ottobre 1896
Luogo morte	Milano
Data morte	12 settembre 1981
Titolo di studio	3 lauree <i>ad honorem</i>
Professione	Scrittore, giornalista
Legislatura	IV, V, VI, VII, VIII
Gruppo	Misto (fino al 24 maggio 1972), Partito Liberale Italiano (dal 25 maggio 1972 al 4 luglio 1976), Misto (dal 5 luglio 1976 al 31 gennaio 1977), Repubblicano (dal 1° febbraio 1977 al 12 settembre 1981),
Senatore a vita	
Investitura	Nomina presidenziale
Data	13 giugno 1967

poco, al Partito d'azione (unica e breve partecipazione attiva alla vita politica). Nel 1948 si trasferisce a Milano, dove lavora come redattore del "**Corriere della Sera**"; l'attività giornalistica continua quasi fino alla morte, sopraggiunta nel 1981. Gli ultimi anni sono prodighi di riconoscimenti nazionali (per esempio la nomina a **senatore a vita** nel 1967) e internazionali (ricordiamo, fra tutti, il **premio Nobel** assegnatogli nel 1975).

Le Opere

L'itinerario poetico di Montale è segnato da un'evoluzione che dal sublime della prima stagione giunge all'abbassamento comico-prosastico dell'ultima fase. Con una schematizzazione estrema possiamo individuare il tema fondamentale della poesia montaliana nell'insanabile crisi del rapporto fra l'uomo contemporaneo e il reale. Il disagio, il "**male di vivere**", è dunque il filo rosso che unisce, pur attraverso varietà di modi, toni, situazioni poetiche, la prima stagione, che ha inizio con la raccolta "**Ossi di seppia**", all'ultima stagione.

La Raccolta d'Esordio: "Ossi di Seppia"

Ossi di seppia: la raccolta comprende testi elaborati tra il 1920 e il 1925 (con la sola eccezione di "*Meriggiare pallido e assorto*", che risale al 1916), in parte già apparsi in rivista. Questa la struttura della raccolta: fra la poesia di apertura (*In Limine*, "sulla soglia", in latino) e quella di chiusura (*Riviere*) si collocano quattro sezioni intitolate *Movimenti* (tredici componimenti), *Ossi di seppia* (ventidue), *Mediterraneo* (un poemetto in nove parti), *Meriggi* e *Ombre* (quindici componimenti). La poesia degli *Ossi* è una **poesia antielocuente e in negativo**: non ha nessuna verità o certezza da rivelare, ma si limita a registrare la profonda angoscia del poeta, la sua "disarmonia" con il mondo, il suo "male di vivere", appunto, che trova espressione in celebri metafore, quali la foglia riarsa, il rivo strozzato, il cavallo stremato; talvolta si intravede una possibilità di salvezza. Ma è una possibilità suggerita, vaga. Montale non vuole e non può darci la formula risolutiva; nessuna certezza positiva, ma solo "ciò che non siamo, ciò che non vogliamo". Gli **Ossi di seppia** che danno il titolo alla raccolta, e cioè le conchiglie di certi molluschi, presenze inaridite e ridotte al minimo, appaiono emblematici di questa poetica dello "scabro ed essenziale".

I motivi che attraversano la raccolta sono :

1. il paesaggio
2. l'amore
3. l'evasione, la fuga

« Per la sua poetica distinta che, con grande sensibilità artistica, ha interpretato i valori umani sotto il simbolo di una visione della vita priva di illusioni. »

(Motivi per l'attribuzione del Premio Nobel per la letteratura, nel 1975)

Il mediterraneo nella poesia di Montale

"Mediterraneo"



Eugenio Montale, da "Ossi di seppia"

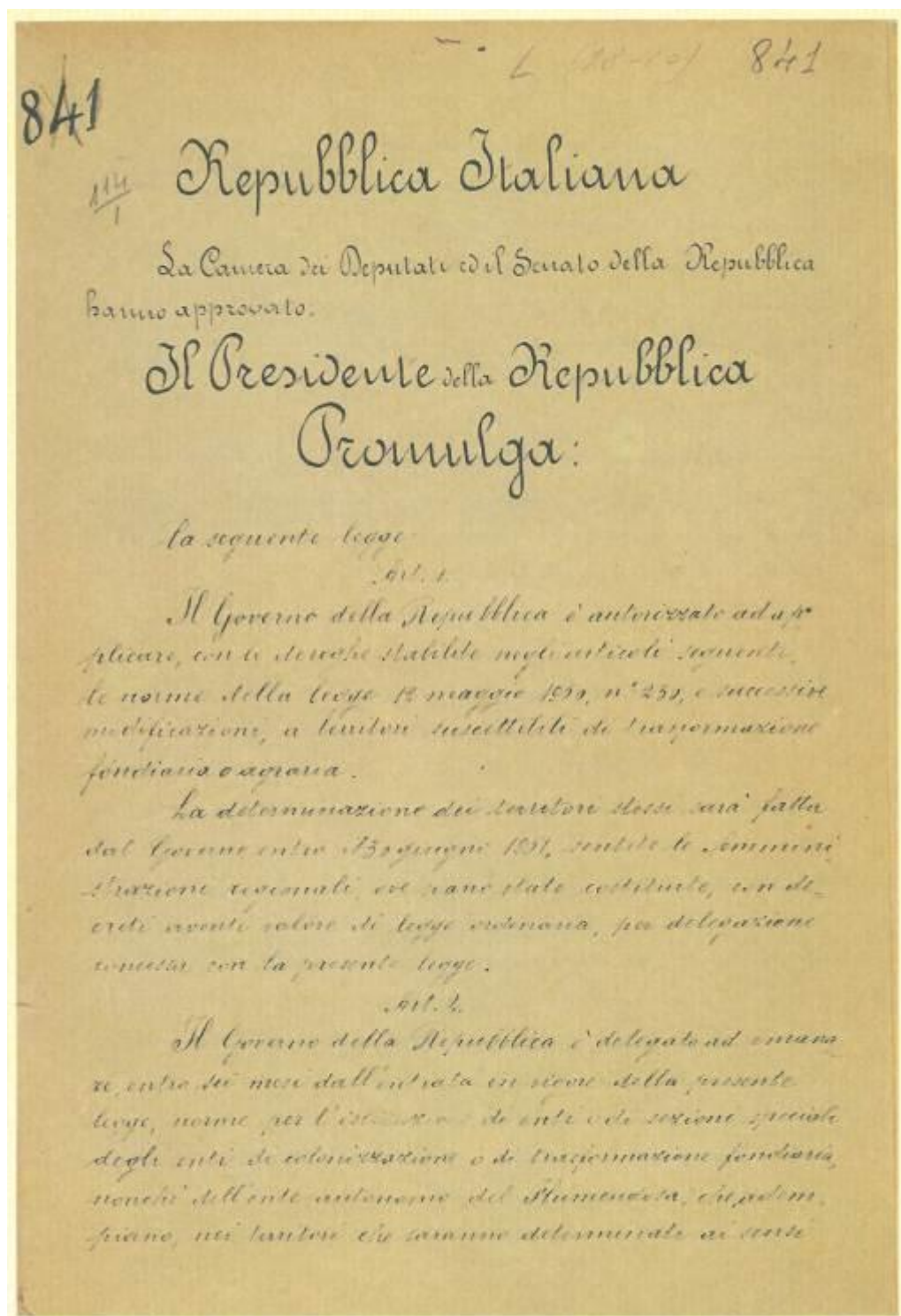
*Antico, sono ubriacato dalla voce
ch'esce dalle tue bocche quando si schiudono
come verdi campane e si ributtano
indietro e si disciolgono.
La casa delle mie estati lontane,
t'era accanto, lo sai,
là nel paese dove il sole cuoce
e annuvolano l'aria le zanzare.
Come allora oggi in tua presenza impietro,
mare, ma non più degno
mi credo del solenne ammonimento
del tuo respiro. Tu m'hai detto primo
che il piccino fermento
del mio cuore non era che un momento
del tuo; che mi era in fondo
la tua legge rischiosa: esser vasto e diverso
e insieme fisso: e svuotarmi così d'ogni lordura
come tu fai che sbatti sulle sponde
tra sugheri alghe asterie
le inutili macerie del tuo abisso.*

Il mare ed il paesaggio della Liguria dell'infanzia, è largamente presente nella raccolta di versi di Montale, intitolata "Ossi di seppia", e non offre al poeta solo delle belle immagini ma acquista spesso un significato più preciso, profondo, simbolico. In questo testo, il primo di una serie che si intitola "Mediterraneo", il poeta sembra riprendere col mare un dialogo confidenziale che dura dai tempi dell'infanzia in una forma di soliloquio, rievocando l'antico rapporto, il sentimento di rispettosa ammirazione, gli insegnamenti che gli sembra di aver ricevuto. Il mare, simbolo della vita dell'universo, gli ha insegnato che la vita e i sentimenti di un uomo sono piccola cosa, ma gli ha insegnato soprattutto la propria difficile legge: il rifiuto di ogni viltà e meschinità, proprio come il mare stesso rigetta sulla riva i frammenti e i detriti, come sugheri, alghe, stelle di mare e rifiuti dell'abisso. La prima parte della poesia ha un carattere descrittivo e rievocativo dei momenti dell'infanzia; la seconda ha carattere riflessivo e moraleggiante.

Storia

In Italia

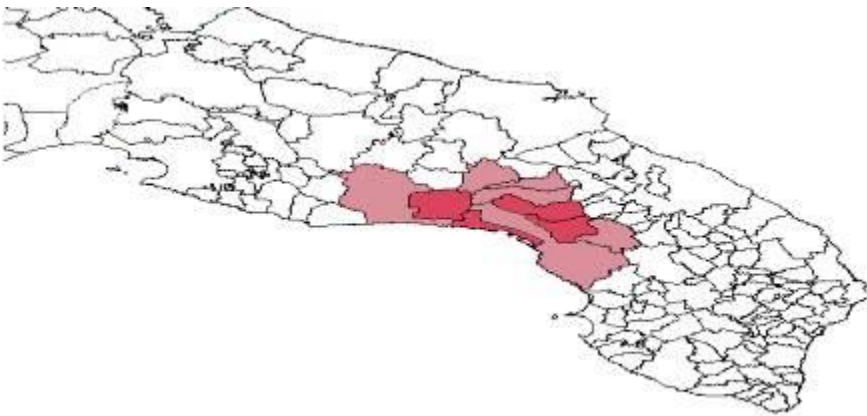
Il Parlamento italiano varò nel 1950 una legge che prevedeva una riforma agraria, la legge stralcio n. 841 del **21 ottobre** foto



Il provvedimento, finanziato in parte dai fondi del **Piano Marshall** ma anche ostacolato da settori dell'amministrazione americana, fu secondo alcuni studiosi la più importante riforma dell'intero secondo dopoguerra. La riforma proponeva, tramite l'esproprio coatto, la distribuzione delle terre ai braccianti agricoli, rendendoli così piccoli imprenditori e non più sottomessi al grande latifondista. Se per certi versi la riforma ebbe questo benefico risultato, per altri ridusse in maniera notevole la dimensione delle aziende agricole, togliendo di fatto ogni possibilità di trasformarle in veicoli imprenditoriali avanzati. Questo elemento negativo venne però attenuato e in alcuni casi eliminato da forme di cooperazione. Sorsero infatti le cooperative agricole che, programmando le produzioni e centralizzando la vendita dei prodotti, diedero all'agricoltura quel carattere imprenditoriale che era venuto meno con la divisione delle terre. Si ebbe una migliore resa delle colture che da estensive divennero intensive e quindi un migliore sfruttamento delle superfici utilizzate. Il lavoro agricolo che era stato fino ad allora poco remunerativo anche se molto pesante, cominciò a dare i suoi frutti gratificando così coloro i quali vi si dedicavano. In seguito allo sviluppo dell'industria, l'agricoltura finì col divenire un settore marginale dell'economia, ma a seguito della messa a punto di moderne tecniche di coltivazione essa vide moltiplicarsi il reddito prodotto per ettaro coltivato e quindi la redditività del lavoro.

Puglia

In Puglia la riforma agraria non trovò una sua diretta applicazione, visto che quando stava per essere approvata definitivamente, la legge Stralcio non menzionava nessuna località della Puglia e specie del Salento. Fu allora che nella provincia di Lecce nacque una mobilitazione popolare e politica per l'allargamento della legge anche al territorio di Arneo. La terra d'Arneo è la parte della penisola salentina compresa, lungo la costa ionica, fra San Pietro in Bevagna e Torre dell'Inserraglio, mentre nell'entroterra si estende fino a Manduria, Veglie e Nardò.



Queste agitazioni popolari si ricordano come "l'occupazione dell'Arneo" che fra il 1947 e il 1951 toccarono il loro apice. Alla fine anche il Salento e la Puglia rientrarono nel progetto politico della legge Segni. A lungo la Terra d'Arneo è stata caratterizzata, lungo la costa, da perenni acquitrini, infestati dalla malaria, e più all'interno da una macchia mediterranea, frequentata da greggi e briganti. L'inchiesta francese di re Giocchino Murat sulla Terra d'Otranto, tra 1811 e 1817, osservava che dopo la spiaggia di Nardò fino a San Pietro in Bevagna era in pratica una perpetua palude. Con le bonifiche inaugurate in età giolittiana, proseguite durante il fascismo e completate nel dopoguerra, il litorale ionico si è infittito di villaggi turistici, stabilimenti

balneari, ville e case residenziali. Inoltre, dopo le lotte contro il latifondo e la riforma agraria degli anni '50, con la distribuzione di terre ai contadini che qui vi si stabilirono (nei villaggi di Boncore o Monteruga), si ebbe una qualche rinascita agricola. Nel territorio risiedono svariate Masserie fortificate.

Gli antecedenti

In Puglia fra il 1946 e il 1948 la disoccupazione aveva raggiunto punte del 50% specie in campagna. L'agricoltura nonostante tutto rimaneva la principale occupazione in Puglia e nel Mezzogiorno dove il 66% della popolazione vi era impiegato. La figura centrale di questi anni, impiegato nel lavoro agricolo è il bracciante il cui corredo di lavoro era rappresentato appena da una zappa, una roncola e dalla bicicletta. L'agro di Arneo rappresentava prima delle agitazioni contadine, una enorme estensione di terreno occupato in grossa parte dalla macchia mediterranea. La terra era cespugliosa e piena di pietre, e solo raramente presentava degli alberi da frutto e di olivo. In totale era formata da 42000 ettari di terreno "Da Nardò a Taranto non c'è nulla, c'è l'Arneo un'espressione vagamente favolosa come nelle antiche carte geografiche quei vuoti improvvisi che s'aprono nel cuore di quelle terre raggiunte dalla civiltà" La proprietà di questo terreno apparteneva in grossa parte ai latifondisti e al Barone Achille Tamburrino di Maglie. Oltre la metà del territorio coltivabile in Puglia era di proprietà di latifondisti, che avevano bloccato la formazione della piccola proprietà fondiaria

Le occupazioni (1950-1951)

Con le condizioni di vita dei contadini erano arrivate a livelli inaccettabili, al punto che le occupazioni e le manifestazioni contro il latifondo presero la forma di sfoghi di una classe per secoli dominata, piuttosto che di rivoluzioni sovietiche. Il 28 dicembre 1950 fra i duemila e i tremila contadini, seguiti dai vertici delle Leghe contadine e della CGIL si mossero in direzione dell'Arneo dai paesi di Nardò, Copertino, Veglie. Per alcuni giorni i contadini occuparono le terre, dividendole e spietrandole. Da una occupazione simbolica si era passati da una occupazione della terra che aveva nella produzione un suo fine. Quando il Ministro degli Interni Scelba seppe dell'occupazione dette ordine alle forze di pubblica sicurezza, guidate dal commissario Stefano Magrone di reagire fermamente alle dimostrazioni. Fra il capodanno 1951 e il tre gennaio la reazione non si fece attendere e, con lancio di lacrimogeni e azioni di blocco stradale i contadini furono scacciati. Il Ministero della Difesa spedì anche un aeroplano per controllare meglio le azioni dei contadini. Il 7 gennaio furono arrestati centinaia di contadini, che successivamente sarebbero stati processati. Lo stesso giorno l'Arneo fu inserito nel progetto di riforma della Legge Stralcio. In questa occasione le biciclette e le coperte dei contadini furono distrutte dalle forze dell'ordine come rappresaglia.

Il processo

Il processo voluto dai vertici della forza pubblica, in capo al commissario Magrone ebbe come imputati sessanta fra contadini e capilega. Un collegio di avvocati da tutta Italia, dell'area socialcomunista, difese gratuitamente i contadini. Il processo si celebrò fra il marzo e il maggio 1951, e alla fine l'accusa fu smontata e i contadini condannati furono solo in dieci che subirono pene simboliche. Canzone composta collettivamente dai braccianti occupanti delle terre dell'Arneo. I braccianti, costretti a fare molti chilometri per raggiungere i campi, la bicicletta era

una risorsa preziosa. E in bicicletta i contadini di paesi come Nardò, Carmiano e Leverano andarono pure a manifestare per la riforma agraria, sicchè nel dicembre del 1951 la polizia, dopo l'ennesima carica, sequestrò centinaia di biciclette e le bruciò, insieme alle provviste alimentari dei manifestanti... Un atto vile – come solitamente fanno quei servi, vedi ultimamente la distruzione delle tende degli attivisti No TAV in val di Susa - che rischiò di ridurre alla fame le povere famiglie dei contadini...

Sulle terre incolte d'Arneo
noi porteremo la vita ed il lavoro,
darem le terre a tutti coloro
a cui l'agrario per anni negò.

Per anni e anni noi fummo derisi
dai governi, dai preti e signori
che con i mitra ci tennero divisi
negando a noi il pane e il lavor.

Sulle terre incolte d'Arneo
noi porteremo la vita ed il lavoro,
darem le terre a tutti coloro
a cui l'agrario per anni negò.

Or nella lotta più forti noi siamo
Più con i mitra fermarci non potranno
Le terre incolte che noi conquistiamo
Noi contadini fruttarle farem.

Sulle terre incolte d'Arneo
noi porteremo la vita ed il lavoro,
darem le terre a tutti coloro
a cui l'agrario per anni negò.

E forte in faccia noi tutti gridiamo
e d'Arneo una voce innalziamo
non più cannoni, trattori vogliamo
e non più guerra ma pace e lavor

TECNICHE DELLE PRODUZIONI

“Olio extra vergine d’oliva: elisir di lunga vita”



Gli olivi secolari, il suolo e il clima

Gli olivi secolari con la loro longevità e la loro capacità di produrre con continuità a distanza di tanti secoli dalla piantumazione, dimostrano di essere perfettamente adattati agli ambienti in cui vivono, di avere un'eccezionale capacità di resistere alle avversità ambientali e di poter quindi essere la risposta alla sfida posta dai cambiamenti climatici.

Figura 1 - Areale di diffusione dell'Olio (fonte: International Olive Council)



Gli olivi secolari abitano, caratterizzano e danno vita al nostro paesaggio da tempi remoti. Dall'antichità queste piante si sono adattate agli ambienti in cui vivono e che soddisfano le esigenze di questa coltura. Questa evidenza indica che il rapporto ambiente-pianta è già ottimizzato e questo facilita l'applicazione di metodi di coltivazione a basso impatto ambientale che consentono di ridurre al minimo gli interventi colturali (concimazione, irrigazione e trattamenti antiparassitari) ottenendo nel contempo buoni risultati in termini quantitativi e qualitativi. L'olivo, come ogni specie, ha esigenze pedoclimatiche specifiche che possono variare leggermente a seconda della varietà. Per quanto riguarda il suolo, i risultati migliori si ottengono in suoli di medio impasto, franco sabbiosi, franco-limosi, argillo-limosi o franco-limo-argillosi, aventi un pH compreso tra 6,8 e 7,5. Terreni di questo tipo assicurano un buon equilibrio in termini di aerazione, permeabilità e capacità di ritenzione idrica. I suoli sabbiosi hanno una ridotta capacità di trattenere i nutrienti e l'acqua, mentre quelli argillosi spesso non consentono un'adeguata aerazione e, in pianura, possono essere soggetti a ristagno idrico, cui questa specie è molto sensibile. L'olivo tuttavia presenta una larga adattabilità riuscendo a crescere e produrre in modo accettabile anche in terreni con un contenuto elevato di scheletro o di calcare, con una limitata dotazione di nutrienti, aventi un pH fino a 5,5 e 8,5, cioè relativamente salini e/o sodici. L'olivo, rispetto alla maggior parte delle specie da frutto, presenta una maggiore tolleranza all'eccesso di boro e cloruri nel terreno. Riguardo ai valori massimi di temperatura, l'olivo può resistere anche a temperature superiori a 40- 45 °C. Tuttavia, se tali alti valori si prolungano nel tempo si hanno forti effetti negativi sull'attività vegeto-produttiva delle piante, soprattutto se sono associati a situazioni di carenza idrica. Sono dannose per l'olivo le gelate tardive (inizio primavera) e/o precoci (autunnali). Per quanto riguarda il clima, le temperature minime invernali rappresentano il fattore limitante più importante per l'olivo. La coltura può essere effettuata fino ad altitudini di 600-700 m s.l.m., soprattutto nelle aree di coltivazione più miti (es. sud Italia). La temperatura influenza la composizione chimica dell'olio e quindi le caratteristiche qualitative dello stesso. Ad esempio, gli oli delle zone calde hanno solitamente un maggior contenuto in acidi grassi saturi rispetto a quelli delle zone relativamente fresche.

L'olivo ha una notevole resistenza alla siccità, dovuta a diverse forme di adattamenti anatomici e fisiologici che gli consentono di affrontare meglio della gran parte delle specie arboree da frutto questa avversità, tanto che può sopravvivere e fornire una certa produzione anche in condizioni di piovosità molto bassa (< 300 mm).

L'olivo mal sopporta ambienti molto umidi e/o in cui frequentemente ci sono nebbie, perché questi favoriscono gli attacchi di patogeni e/o fitofagi e se si hanno piogge durante la fioritura si ha una riduzione dell'allegagione. Gli olivi secolari pur essendo geneticamente simili ad alcune varietà tuttora coltivate se ne differenziano in parte. Le attuali varietà sono infatti il frutto di selezioni successive, operate dall'uomo per migliorare alcune caratteristiche pomologiche, morfologiche che potessero influire sulla produttività o sulla modalità di allevamento di questa specie nei vari ambienti di coltivazione.

STORIA DELL'OLIO DI OLIVA

Il leggendario albero di ulivo e l'olio ricavato dai suoi frutti hanno accompagnato la storia dell'umanità. 8000 anni fa l'ulivo veniva già coltivato in Medio Oriente e le prime coltivazioni si ebbero molto probabilmente in Siria; basti pensare che il codice babilonese regolava già il commercio dell'olio di oliva e che per secoli a tale attività venne attribuita straordinaria importanza. I Fenici, in seguito, diffusero questa coltivazione su tutte le coste del Mediterraneo, dell'Africa e del Sud Europa e commerciarono usando apposite navi per il trasporto delle grandi anfore-contenitore. Gli Egizi lo consideravano un dono degli dei, gli Ebrei lo adoperavano per "ungere" il loro Re. Nei poemi omerici l'olio era usato esclusivamente per la pulizia e l'igiene. Successivamente gli stessi Greci intensificarono le coltivazioni di ulivo nel loro territorio, in particolare a Micene che era l'area più largamente coltivata. Con l'espansione delle colonie greche, la coltura dell'ulivo raggiunse nell'VIII sec. a.c. l'Italia del sud e l'Africa del nord, diffondendosi, inoltre, nella Francia meridionale. I Romani provarono a coltivare questi frutti in ogni territorio conquistato (trascurando in alcuni casi le coltivazioni esistenti dell'Italia meridionale). Spesso ordinavano alle popolazioni conquistate il pagamento dei tributi sotto forma di olio di oliva. Sempre i Romani riuscirono a costruire i primi strumenti per la spremitura delle olive e a perfezionare sempre di più le tecniche per conservare l'olio. Inoltre essi classificavano l'olio di oliva in cinque qualità: "oleum ex albis ulivis" proveniente dalla spremitura delle olive verdi, "oleum viride" proveniente da olive raccolte a uno stadio più avanzato di maturazione, "oleum maturum" proveniente da olive mature, "oleum caducum" proveniente da olive cadute a terra e "oleum cibarium" proveniente da olive quasi passite che era destinato all'alimentazione degli schiavi. L'olivo veniva considerato un importante simbolo di ricchezza, tant'è vero che era raffigurato sulle prime monete coniate a Crotone. Era anche usato come elemento di scambio, ma ben presto venne travolto dalla crisi per via della caduta dell'Impero Romano e a causa delle invasioni barbariche, tornò ad essere raro, prezioso e riservato ad usi religiosi nei monasteri e a pochi privilegiati.



Nel Medioevo, alcuni Ordini religiosi, fra cui in particolare i Benedettini ed i Cistercensi, devoti al credo della preghiera e del lavoro, persuadevano contadini ed operai agricoli a non abbandonare le terre ma a dedicarsi a colture redditizie quali l'olivo. Il grande animatore dei Cistercensi fu Bernardo Chiaravalle, detto: "l'ultimo dei padri della Chiesa". I suoi monaci insegnarono ai contadini, delusi dallo stato di semi-schiavitù in cui si trovavano, a dissodare i campi, a piantare colture da reddito e a rendersi indipendenti. Dal Mille al Quattrocento non si videro mai tanti oliveti e vigne e l'olio tornò prepotentemente protagonista dei commerci Italiani grazie alle Repubbliche Marinare di Venezia e Genova che ne favorirono il commercio. Nel 1600 il panorama italiano si andava sempre più caratterizzando con l'impronta forte e dolce degli uliveti. Nel XVI e XVII sec. Gallipoli era una città molto ricca perché produceva olio lampante (per l'illuminazione) che veniva esportato in tutta l'Europa. La quotazione di questo tipo di olio veniva effettuata addirittura alla Borsa di Londra. L'olio arricchì lavoratori e commercianti della città, ciò spiegava bellezza di molti vecchi edifici. Nel 1900 Re Umberto vietò l'abbattimento degli ulivi sul suolo italiano; legge ancora vigente su gran parte del territorio. Anche all'alba del terzo millennio l'olio di oliva costituisce un prodotto carico di misticismo. Ad oggi si stima che esistano, solo per la produzione di olio, 800 milioni di piante delle quali 700 milioni si trovano nel bacino del Mediterraneo. E' infatti considerato un componente fondamentale della ormai famosa dieta mediterranea di cui molti esperti attestano gli aspetti benefici per la salute.



Caratteristiche dell'oliva

E' il frutto dell'olivo (o ulivo) pianta assai longeva (può vivere anche diverse centinaia di anni) di antichissime origini asiatiche. L'albero può raggiungere altezze superiori ai 20 m, ha un tronco tozzo, contorto e spesso screpolato e scavato. La chioma è rada e leggera, sempreverde, le foglie sono piccole, lunghe e strette, di consistenza coriacea, traslucide e di colore verde cupo sulla faccia superiore e bianco argentato su quella inferiore. L'oliva è una bacca carnosa (drupa), ha una buccia di colore verdastro prima e nero-violaceo a maturazione completata. La polpa è oleosa (la quantità di olio cresce al progredire della maturazione), saldamente aderente al nocciolo legnoso, durissimo, rugoso, contenente 1 o 2 semi anch'essi oleosi. Le olive per la produzione di olio vengono raccolte in anticipo rispetto alla completa maturazione cioè quando contengono una concentrazione di sostanza oleosa che può raggiungere il 30% del peso. La raccolta viene fatta nei mesi tra novembre e gennaio in modo da ottenere un olio leggero e poco acido, di buon sapore e non troppo forte. Si consideri che da una spremitura di 100 Kg di olive si producono circa 20 litri di olio.



Cellina di Nardò foto di Mimmo Ciccarese

Metodo di lavorazione

La raccolta viene fatta tra novembre e gennaio quando le olive sono quasi mature o mature. Si hanno numerosi sistemi di raccolta ma i due fondamentali sono quella *manuale* e quella *meccanica*. La prima può essere fatta o staccando le olive a mano dalla pianta, facendole cadere a terra dove, precedentemente, è stato messo un telo, o scuotendo manualmente i rami in modo che le olive si stacchino e cadano sul telo, oppure passando con un grosso pettine tra i rami. C'è poi la *bacchiatura*, ossia il percuotere i rami con lunghe pertiche di legno fino a far cadere le olive sul terreno, e, infine, raccogliere da terra solo le olive che naturalmente sono cadute (*raccattatura*). La raccolta meccanica invece consiste o nella *spazzolatura*, effettuata

con una macchina che fa cadere a terra le olive e poi le aspira, o nello *scuotimento*, ossia con l'utilizzo di una macchina che, attraverso lo scuotimento del tronco o dei rami più grossi, fa cadere le olive in una specie di ombrello capovolto. I magazzini per raccogliere le olive devono mantenere una temperatura compresa tra gli 8 e i 10 gradi in un ambiente areato, e le olive non devono essere ammucchiate in strati superiori ai 12 cm di spessore per evitare che si schiaccino le une con le altre. La loro permanenza nei magazzini non deve possibilmente superare la settimana se sono olive perfettamente sane, i due giorni se presentano ammaccature. Prima di essere portate al frantoio le olive devono essere pulite da eventuali rametti o foglie (a volte con un vero e proprio lavaggio).

L'estrazione dell'olio comprende tre fasi fondamentali:

LA FRANGITURA (o molitura), consiste nella frantumazione delle olive e dei noccioli in modo che la polpa, rompendosi, permetta l'estrazione dell'olio. Il metodo tradizionale ancora oggi eseguito è quello delle molazze che utilizza le due grosse ruote di granito che, ruotando sopra un grande piatto anch'esso di granito, schiacciano le olive. **LA GRAMOLATURA**, consiste in un rimescolamento della pasta ottenuta per ridurne il volume, ma soprattutto per separare l'acqua dall'olio unitisi (emulsionandosi) nel corso della frangitura. **L'ESTRAZIONE**, ossia la divisione della pasta gramolata tra olio, acqua di vegetazione, detto mosto, e una parte solida chiamata più propriamente *sansa*.

A questo punto si passa alla *decantazione*: l'olio si presenta ancora come "olio di mosto" composto da olio, acqua di vegetazione e residui solidi. Con la decantazione si mette l'olio in appositi contenitori dove galleggerà sull'acqua di vegetazione ed i residui solidi si poseranno sul fondo. Dopo 24 ore si effettua un travaso che si ripeterà dopo due o tre giorni e ancora dopo cinque o sei giorni. Oggi, però, si tende ad usare dei separatori centrifughi che agiscono sulla differenza di peso specifico tra le sostanze.

In base alla durata del suo periodo di stagionatura l'olio può essere così classificato:

Olio novello	Sino a 4 mesi dall'estrazione, si caratterizza per un gusto spiccato, fruttato e quasi piccante.
Olio fresco	Sino a 8 mesi, ha un sapore meno intenso, è più limpido, armonicamente fruttato.
Olio giovane	Sino a 12 mesi, ancora più armonico del precedente.

Come riconoscere la qualità di un olio

Poter capire la qualità dell'olio non è difficile, occorre imparare a conoscerlo e per far questo bisogna guardarlo, odorarlo ed assaggiarlo. Innanzitutto dobbiamo sapere che la qualità di un olio dipende: dal tipo di olive usate, ognuna ha il proprio sapore; dal clima dei luoghi in cui vengono coltivate (il nord produce un olio più leggero rispetto al sud dove si ha una produzione più pronunciata); dalla maturazione delle olive (le più mature hanno una colorazione dorata mentre le acerbe hanno una tonalità sul verde, importante è non scegliere olio extravergine color rame, marrone o giallo ocra, perché sono indicativi o di eccessiva vetustà o di mal conservazione). Altri fattori riguardano il trattamento delle olive dopo la raccolta (se non vengono portate subito al frantoio si rischia di far guastare l'oliva con conseguente sapore di "muffa" per l'olio che se ne ricava) ed il modo con il quale lo conserviamo in casa. L'olio, infatti, va conservato in ambiente non troppo illuminato (meglio se buio) e fresco; il sole oltre a schiarirlo, peggiora il suo sapore.



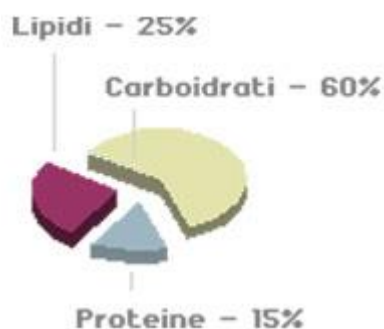
Guardando la bottiglia in controluce possiamo notare la limpidezza che si ottiene grazie alla filtrazione ma molti produttori, soprattutto artigiani, preferiscono non filtrarlo per renderlo più aromatico, in questo caso il risultato torbido risulta essere un pregio che però accorcia la durata della qualità dell'olio nel giro di pochi mesi. Attenzione però, perché l'opacità dell'olio può essere data anche da una cattiva filtrazione che rende scadente il prodotto. Oltre alla limpidezza occorre osservare la densità dell'olio che però non è indicativa della qualità ma soggettiva del gusto del consumatore. Molto importante è poi l'aspetto olfattivo che deve essere provato più volte ma in tempi diversi per non dar modo all'olfatto di abituarsi al tipo di odore. Analizziamo ora il sapore attraverso la degustazione dell'olio che deve essere fatta espirando dal naso per meglio percepire il gusto e gli aromi.

L'Olio di Oliva e la salute in tutte le età

L'Olio di Oliva e la salute in tutte le età. L'Olio di Oliva è alimento caratteristico della Dieta Mediterranea e fa parte dei cosiddetti grassi di condimento. I Grassi sono essenziali per la salute dell'organismo poiché costituiscono una fonte importante di energia e di nutrienti. Inoltre sono componenti strutturali di tutte le membrane cellulari e delle cellule nervose e favoriscono lo sviluppo del Sistema Nervoso Centrale in età infantile. Nelle varie fasi dell'alimentazione contribuiscono alla palatabilità dei cibi, regolano lo svuotamento gastrico e, in questo modo, anche il centro fame-sazietà, infine veicolano l'assorbimento delle vitamine liposolubili (vitamina A, D, E, K). Come per tutti i lipidi, il potere energetico dell'olio, dal più costoso al più economico, da quello di semi all'extravergine di oliva, è sempre di 9 K/Cal per grammo. Lo stesso dicasi per i grassi di origine animale, come carne, latte e derivati, formaggio, burro, panna, uova e per i grassi presenti in prodotti dell'industria alimentare come nelle torte confezionate, biscotti, snack, ecc. ecc. Quindi, se tutti i grassi forniscono le stesse calorie, perché preoccuparsi di quali mangiamo più spesso? In generale i grassi di origine vegetale come appunto quelli da frutta (olive, avocado), inclusa la frutta secca (noci, mandorle, ecc.) e quelli ottenuti dai semi di alcune piante (girasole, mais) sono più benefici per la salute dell'uomo poiché, diversamente dai grassi di origine animale, sono ricchi in acidi grassi non-saturi o insaturi ossia quelli che non si ossidano e non si degradano facilmente e anzi contrastano i processi di ossidazione ossia di degenerazione e invecchiamento che possono avvenire nell'organismo. In poche parole possiamo mantenerci giovani e sani assumendo regolarmente gli acidi grassi insaturi presenti nei lipidi vegetali, in particolare quelli dell'olio di oliva extravergine, specie se ottenuto mediante metodiche che non ne alterino le caratteristiche organolettiche così salutari cedute dal terreno di coltivazione. L'Italia nel 2010-2011 ha coperto il 25% della produzione europea di olio extra-vergine di oliva (fonte ISTAT). Nel Lazio, in particolare, dove l'olivicoltura è molto antica e risale ai tempi degli Etruschi e poi dei Romani, fino ai monaci di Farfa del Medioevo, oggi la produzione si effettua con metodi moderni su 88.577 ettari circa di terreno e la Sabina, per es, è stata una delle prime aree italiane ad ottenere il riconoscimento del marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta). In sintesi, quali sono e dove agiscono i preziosi nutrienti dell'olio extra-vergine di oliva? Cervello: il Sistema Nervoso Centrale si sviluppa correttamente e resta efficiente negli anni anche grazie agli acidi grassi essenziali contenuti nell'olio di oliva Cuore e Vasi: cuore e vasi sono protetti da: Colesterolo HDL, il cosiddetto "colesterolo buono", che si mantiene elevato in chi condisce i propri pasti con olio extra-vergine di oliva e svolge regolare attività fisica Vitamina K, vitamina della coagulazione del sangue, che viene assorbita anche grazie all'olio di oliva. Occhi: la nostra vista è protetta e agevolata da un adeguato apporto alimentare di Vitamina A, che viene assorbita anche grazie all'olio di oliva. Pelle e altri Tessuti o di tutto il corpo umano: la pelle e tutti i tessuti in generale, nonché gli organi interni, si mantengono sani e giovani anche grazie alla Vitamina E, vitamina che viene assorbita meglio in ambiente grasso e che aggiunge il suo potere antiossidante a quello analogo degli acidi grassi presenti nell'olio di oliva. Scheletro: lo scheletro raggiunge il picco di massa ossea a 30 anni e poi si mantiene sano negli anni successivi se assumiamo l'adeguata quantità di Calcio e Vitamina D. Quest'ultima viene assorbita in presenza di grasso come quello del latte e dell'olio extravergine di oliva. E allora come utilizzare l'olio extra-vergine di oliva in cucina? Il modo migliore

per assumerne integre tutte le proprietà nutrizionali è quello di aggiungerlo crudo agli alimenti che preferiamo, magari insieme a spezie, aromi ed erbe a piacere. L'olio in cottura invece, specie se ad alte temperature, trasforma i suoi acidi grassi benefici (i grassi insaturi) in acidi grassi saturi e si liberano inoltre radicali liberi dell'ossigeno, responsabili di numerosi processi di degenerazione cellulare. Se ogni tanto abbiamo voglia di una buona frittura bisogna tenere presente alcune caratteristiche dei grassi di condimento: in teoria gli oli più adatti sarebbero quelli che resistono alle alte temperature come gli oli/grassi di origine animale (burro, lardo, ..) che come detto sopra sono ricchi in acidi grassi saturi nocivi per la salute. Inoltre tali grassi danno frittture con crosta chiara. Il burro peraltro contiene una piccola quota di acqua che non gli consente di raggiungere temperature elevate. I prodotti specifici in realtà hanno una composizione poco adatta alla frittura (troppi acidi grassi polinsaturi). In definitiva e in pratica, l'olio più adatto per friggere, è l'olio di oliva (o almeno una miscela di olio di semi ed olio di oliva). Tra gli oli di semi l'ideale è quello di arachidi. Infine, usare pochissimo olio o grasso nelle frittture non è utile. E' invece opportuno evitare che si scaldi fino al punto di fumare, altrimenti si generano sostanze tossiche. In particolare l'olio ed i grassi già usati per friggere non vanno riutilizzati. La margarina può sostituire l'olio di oliva? La margarina non è "più leggera" e "meno grassa" del burro e non può sostituire l'olio di oliva. E' una miscela di grassi non naturali perché viene ottenuta sottoponendo grassi vegetali a profonde trasformazioni chimiche che, tra l'altro, rendono saturi (e quindi potenzialmente in grado di aumentare i livelli di colesterolemia) gli acidi grassi insaturi. Inoltre, alcune margarine etichettate "vegetali" sono a base di olio di cocco, di palma e palmisti, dannosi per le arterie. Nel caso in cui, comunque, si scelga la margarina e' preferibile orientarsi su quelle di tipo molle, che mantengono una quota maggiore dei grassi insaturi dell'olio vegetale da cui derivano. Qualora sia necessario, per motivi culinari, far ricorso ad un grasso solido meglio ricorrere al burro che tra l'altro è uno dei pochi alimenti con acidi grassi a catena corta ed un buon contenuto in acido linoleico coniugato, che è un anticancerogeno naturale. Il grasso ideale in cucina, ancora una volta, è comunque l'olio di oliva. E le merendine? Perché sono così buone e grasse? A volte si ritiene che le merendine non siano nocive perché contengono grassi vegetali. E' bene tener presente che dietro la dicitura "oli e grassi d'origine vegetale" non c'è solo l'olio di oliva ma, più spesso, gli oli di palma e cocco, ricchi in acidi grassi saturi favorenti l'aterosclerosi e le malattie cardio-cerebro-vascolari. Meglio scegliere tra yogurt, frutta, succhi e spremuta di frutta oppure, se si preferisce uno spuntino dal sapore salato e grasso, meglio mangiare una fetta di pane con 1 cucchiaino di olio di oliva, pomodoro e origano. Insomma, l'olio extra-vergine di oliva può essere consumato in qualsiasi ora del giorno e, se assunto fino a 3 porzioni al giorno, come indicato dalla Piramide Italiana della dieta Mediterranea, può sostituire i grassi di origine animale e quelli vegetali trasformati dall'industria alimentare, fornendo un apporto calorico equivalente e nutrienti benefici per la salute.

Dieta Mediterranea



La Dieta Mediterranea è un tipo di alimentazione propria dell'Italia, della Francia, Spagna, Grecia ed alcune regioni del Nord Africa, e punta soprattutto al benessere ed alla salute dell'individuo. Apprezzata oramai in tutto il mondo, si basa principalmente sul consumo di alimenti di origine vegetale derivanti da coltivazioni biologiche come pane, pasta, ortaggi, frutta, **olio d'oliva**, ma sono ammessi, pur se in quantità moderate, anche latte e carni magre. Il grafico a fianco schematizza come ripartire in maniera ottimale l'apporto dei componenti nutrizionali secondo la dieta mediterranea 15/04/2009.

La Dieta Mediterranea è patrimonio immateriale dell'Umanità

La quinta sessione del Comitato Intergovernativo dell'UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, riunitasi da lunedì 15 a Nairobi in Kenia – per la prima volta in un paese dell'Africa sub Sahariana- per esprimersi su 51 candidature per l'iscrizione alle liste del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, sia per la loro urgente necessità di salvaguardia che per il loro status rappresentativo, il 17 novembre ha iscritto la Dieta Mediterranea nella prestigiosa lista. Tale importante riconoscimento, felice coronamento di un iter iniziato quattro anni fa e ripreso con vigore nel 2009, consente di accreditare quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo come eccellenza mondiale. Il termine “Dieta” si riferisce all'etimo greco “*stile di vita*”, cioè all'insieme delle pratiche, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze, delle abilità, dei saperi e degli spazi culturali con i quali le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una sintesi tra l'ambiente culturale, l'organizzazione sociale, l'universo mitico e religioso intorno al mangiare. La prestigiosa Lista dell'UNESCO, che raccoglie gli elementi del patrimonio culturale immateriale considerati rappresentativi dell'umanità, constava di 166 elementi (tra cui il Tango argentino e la calligrafia cinese) di cui due italiani: l'Opera dei Pupi siciliana e il Canto a tenore sardo. La Dieta Mediterranea si va perciò ad aggiungere come terzo elemento italiano agli altri due. La Dieta Mediterranea rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo. La Dieta Mediterranea è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, e verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi, sempre in rispetto delle tradizioni di ogni comunità. Tuttavia, la Dieta Mediterranea (dal greco

diaita, o stile di vita) è molto più che un semplice alimento. Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende. La Dieta si fonda nel rispetto per il territorio e la biodiversità, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo come nelle zone della Soria in Spagna, Koroni in Grecia, Cilento in Italia e Chefchaouen in Marocco. Le donne svolgono un ruolo indispensabile nella trasmissione delle competenze, così come della conoscenza di riti, gesti tradizionali e celebrazioni, e nella salvaguardia delle tecniche.

Economia dei mercati agricoli

Olio di oliva DOP e olio IGP

La **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** è quel marchio che impone le norme più rigide in assoluto, un marchio di qualità che viene attribuito al prodotto agroalimentare (vini e bevande alcoliche esclusi), le cui caratteristiche qualitative dipendono esclusivamente dal territorio in cui viene prodotto. Un marchio di garanzia che più di tutti tutela il consumatore.

La **DOP** nasce (insieme alla **IGP**) nel **1992** grazie al Regolamento **CEE 2081/92** della **Comunità Europea**. Un prodotto certificato **DOP** gode di tutela e protezione dalle contraffazioni su tutto il territorio dell'Unione Europea.



Olio extravergine DOP

Il marchio **DOP** si applica a produzioni dove l'intero ciclo produttivo, dalla materia prima al prodotto finito, viene svolto all'interno di un'area geografica ben delimitata, e quindi, non è riproducibile al di fuori della stessa. Di assoluta importanza è l'ambiente geografico di produzione che deve comprendere sia fattori naturali che umani (come tecniche di produzione e trasformazione), con i quali si ottiene un prodotto unico e inimitabile.

Per poter ricevere un il marchio **DOP** devono sussistere due condizioni irrinunciabili, specificate dall'articolo 2 del regolamento **CEE 2081/92**:

- **1** - Le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine.

Per "ambiente geografico" la legge intende non solo i fattori naturali ma anche quelli umani, quindi le conoscenze e le tecniche locali. Un esempio famoso è la Mozzarella di Bufala Campana, dove gli strumenti utilizzati, l'abilità e l'esperienza dell'operatore, i tempi, le modalità operative, hanno potuto creare un prodotto davvero unico.

- **2** - La produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome.

In altre parole: un olio di oliva **DOP** deve essere fatto con olive prodotte e trasformate nella zona riconosciuta **DOP**. La caratteristica più importante che colma una lacuna della legislazione italiana la quale non impone di indicare la provenienza degli ingredienti del prodotto, è data dalla "**tracciabilità**" di un prodotto **DOP**, ovvero una garanzia che attesta il luogo di

provenienza e di trasformazione delle materie prime. L'olivicoltore la cui azienda si trova in un territorio che ha ottenuto il riconoscimento DOP e che intende commercializzare la propria produzione di olio con tale marchio, deve attenersi ad uno specifico disciplinare di produzione e sottostare al controllo di un Ente di Certificazione indipendente e appositamente incaricato e riconosciuto dal **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**. Il disciplinare di produzione contiene tutte le norme di coltivazione dell'oliveto, dalla raccolta al confezionamento dell'olio (o altro prodotto) che devono essere rigorosamente rispettate per ottenere il marchio olio DOP. Ottenuta la denominazione essa è periodicamente soggetta a diversi controlli di conformità al disciplinare di produzione da parte dell'Ente di certificazione. Il **Consorzio di tutela** che vigila sulla commercializzazione di prodotti tutelati dalla denominazione di origine protetta.

Olio extravergine IGP



L'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** è quel marchio di qualità che viene assegnato ai prodotti agricoli o alimentari dove una sola fase del processo produttivo ha un legame con la zona geografica di riferimento. La sostanziale **differenza tra Dop e Igp** è che solo una fase del processo di produzione è necessaria per ottenere la denominazione **IGP**, mentre per la **DOP** sia il territorio che tutto il processo produttivo sono due legati e condizioni irrinunciabili. Come per il marchio **Dop**, anche i produttori **IGP** devono attenersi alle rigide regole il cui rispetto è garantito da un organismo indipendente di controllo.

Olio DOP zone di produzione

DOP Dauno (G.U. 20.8.1998, n. 193)	Puglia	<u>D.O.P.</u> Reg. CE n.2325/97	
DOP Terra d'Otranto (G.U. 20.8.1998, n. 193)	Puglia	<u>D.O.P.</u> Reg. CE n. 1065/97	
Terra di Bari (G.U. 29.9.1998, n. 227)	Puglia	<u>D.O.P.</u> Reg. CE n. 2325/97	
Collina di Brindisi (G.U. 21.12.1998, n. 297)	Puglia	<u>D.O.P.</u> Reg. CE n. 1263/96	
DOP Terre Tarentine (Reg. CE n. 1898/2004)	Puglia	<u>D.O.P.</u> Reg. CE n. 189/04	

Olio Collina di Brindisi

L'**olio Collina di Brindisi** è un olio di oliva a Denominazione di origine protetta, da cui prende il nome l'omonima strada dell'olio: si tratta di un tracciato enogastronomico in provincia di Brindisi che attraversa i comuni di Ceglie Messapica, Carovigno, Cisternino, Fasano, Ostuni, San Michele Salentino, San Vito dei Normanni e Villa Castelli.

L'olivo è presente nel brindisino da tempi antichi, come testimoniano alcuni oliveti secolari a Fasano e Ostuni, perfettamente integrati nel paesaggio di questa provincia.

La varietà più comune nel territorio, comunemente detta Ogliarola o Chiarita, risale al tempo dei Romani e deve la sua diffusione all'alta resa in olio estraibile e all'elevata rusticità.

L'olio Collina di Brindisi ha un gusto tale da accompagnare qualsiasi pietanza, dalle carni ai piatti di pesce, alle verdure ed è persino adatto nelle preparazioni di pasticceria.

L'etichettatura del Collina di Brindisi Dop. In etichetta figura il nome della Denominazione di origine protetta 'Collina di Brindisi' e l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo Ogliarola (per almeno il 70%), Cellina, Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino e Picholine.

L'olio Colline di Brindisi presenta un'acidità massima dello 0,80%, un colore dal verde al giallo e un odore fruttato medio.

L'olio Collina di Brindisi è di eccellente qualità, particolarmente dolce anche appena spremuto, e ha un sapore fruttato e delicato, con leggera percezione di piccante e di amaro. L'olio di oliva extravergine Colline di Brindisi deve essere prodotto nella parte nord della provincia di Brindisi, comprendente i comuni di Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, San Michele Salentino, San Vito dei Normanni, Villa Castelli.



Origini	
Luogo d'origine	 <u>Italia</u>
Regione	<u>Puglia</u>
Dettagli	
Categoria	<u>condimento</u>
Riconoscimento	<u>D.O.P.</u>
Settore	Olio di oliva
Altre informazioni	Reg. CE n.1263/96 (<u>GUCE</u> L. 163/96 del 02.07.1996)

Calcolo del valore di trasformazione dell'oliva in olio

Dati della stima

Epoca di stima: Annata olearia 2010-2011 Tasso medio bancario: 2,0% Zona di trasformazione: Collina di Brindisi Tipologia d'impianto adottato: Estrazione continua con decanter Tipologia di olive molite: Olivaggio di cv. Tipologia di olio ottenuto: Extra vergine con grado medio di acidità di 0,3 %. Quantità di olive trasformate: 200 t. Prezzo medio di mercato 9,0 euro/Kg.		
(VT = Valore del prodotto trasformato A 249.294 1.246,47 €/t. di oliva trasformata	Costi di trasformazione) B 100.222 = 149.072 745,36 €/t. 501,11 €/t. di oliva trasformata	PT= prezzo di trasformazione (PT = VT/Q) 745,36 €/t.

NB. Tale valore se risulta superiore a quello di mercato delle olive indica che vi è convenienza alla trasformazione delle olive in olio.
Nel caso opposto è opportuno vendere direttamente sul mercato le olive.

A -Calcolo del valore del prodotto trasformato

La zona della collina di Brindisi gode di un clima mediterraneo, situazione climatica favorevole dell'olivo, va considerata per le punte di eccellenza qualitative e per l'indubbio carattere ambientale-paesaggistico-turistico che a ragione ricopre.

Considerando una resa media di trasformazione del **13,0%** (Kg. di olio ottenuto/100 Kg. olive trasformate)*100
 otterremo un quantitativo di olio extra vergine pari a t. -----> 26,0

che al prezzo medio di mercato ha un valore di: 234.000

La sansa vergine ottenuta come sottoprodotto della lavorazione ha un valore pressochè nullo dato che si presenta molto ricca di acqua (circa il doppio rispetto a quella ottenuta con gli impianti tradizionali a pressione).

L'aiuto comunitario viene erogato con circa un anno di ritardo rispetto al momento della presentazione della domanda di integrazione e quindi il valore di circa 0,6 euro/Kg. di olio prodotto andrà adeguatamente scontato ed arrotondato in:
 15.294 6,5% rispetto al valore dell'olio ottenuto

TOTALE prodotti trasformati	249.294
-----------------------------	----------------

B -Calcolo dei costi di trasformazione

% sul costo di trasformazione % sul % sul valore olio

- Spese varie:

rappresentano l'insieme di materiali e servizi extraaziendali a fecondità semplice quali cotone per filtri, telefono, carburanti e lubrificanti, consulenze, energia ecc.

Dai dati contabili risultano di (4-8 % sul valore dell'olio prodotto) **6%** 14.040 14,0% 6,00%

- Quote

Capitali O prodotti	Valori euro	Q. assicurazione	Q. manutenzione	Q. reintegrazione	Totale	In valore Assoluto €
Fabbricati adibiti ad oleificio	329.000	0,4	0,6	2,5	3,5	11.515
Macchine ed attrezzature di frantoio	172.700	2	3	7,99	12,99	22.434
automezzi	25.000	3	5	12	20	5.000
Olio di magazzino	234.000	2			2	4.680

Totale quote	43.629
43,5%	18,64%

- Tributi:

rappresentati principalmente da: I.C.I.(Imposta comunale sugli immobili) I.R.P.E.G.(Imposta sul reddito delle persone giuridiche)
 I.R.A.P. (Imposta regionale sulle attività produttive), contributi vari. Dai dati contabili risulta un'incidenza media sul valore dell'olio del:

5,0% 11.700 11,7% 5,00%

- Salari:

La mano d'opera di frantoio viene calcolata tenendo conto di una produttività media di:

1,6 tonnellate di oliva trasformata per giornata di lavoro e per persona (U.L.U.)

Quindi nel nostro caso avremo: 125 gg. Lavorative. Nb. gg. lavorative = oliva da trasformare/t. di olive trasformata per U.L.U.
 200 / 1,6

Ai fini del calcolo del costo del lavoro si considera la paga lorda giornaliera ossia comprensiva dei contributi aziendali (oneri sociali, TFR., ect.) che rappresentano una retribuzione indiretta.

Sulla base di dati sindacali e con qualche arrotondamento in eccesso per tener conto di prestazioni straordinarie, ferie annuali, festività sopresse ect. si valuta un costo giornaliero di:

120 euro/gg. per operatori di frantoio
IL costo totale del lavoro sarà quindi dato dal fabbisogno totale del periodo * tariffa giornaliera:

gg/periodo.	costo/giornata lorda di contributi			
125	120			
		15.000	15,0%	6,41%
- Stipendi				
riguardano i compensi per lavoro direttivo ed amministrativo				
Dalla contabilità risultano pari a (1-3 % del valore dell'olio ottenuto)				
		2,0%	4.680	4,7% 2,00%
- Interessi :				
- sulle attrezzature di frantoio mediamente investito per 1 anno				
83.016		3,0%	2.490	2,5% 1,06%
- sul capitale circolante anticipato mediamente per				
	3 mesi		458	0,5% 0,20%
- Beneficio fondiario sugli immobili del frantoio				
329.000		2,5%	8.225	8,2% 3,51%
Totale costi di trasformazione			100.222	100% 42,83%

Allegato: A

INVENTARIO FABBRICATI AZIENDALI	Capacità mc.	Anno costruzione	Durata anni	Valore ricostruzione al mc.	Valore di ricostruzione totale	reintegrazione
Magazzini olive	200	1995	40	280	56.000	1.400
Centrale operativa	400	1995	40	320	128.000	3.200
Magazzini olio	400	1995	40	250	100.000	2.500
uffici	150	1995	40	300	45.000	1.125
.....						
totale	1.150				329.000	8.225

Allegato : B

INVENTARIO MACCHINE ED ATTREZZATURE	Anno acquisto	Durata anni	Valore acquisto	Reintegrazione annua	Reintegrazione totale	Valore deprezzato
Defogliatore	2004	12	4.000	333	1.998	2.002
Turbolavatrice	2004	12	4.500	375	2.250	2.250
Frangitore a martelli	2004	12	6.500	542	3.252	3.248
Molazza	2004	12	11.000	917	5.502	5.498
Gramolatrice	2004	12	7.500	625	3.750	3.750
Decanter	2004	12	55.000	4.583	27.498	27.502
2 separatori centrifugni	2004	12	18.000	1.500	9.000	9.000
Pompe varie	2004	12	3.200	267	1.602	1.598
Filtri a cotone	2004	12	2.400	200	1.200	1.200
Pese	2004	12	6.000	500	3.000	3.000
Pallets	2004	12	1.300	108	648	652
Muletto	2004	12	9.300	775	4.650	4.650
Vasche e bidoni in acciaio inox	2000	25	30.000	1.200	12.000	18.000
Mobili ed arredamento	2000	10	12.000	1.200	12.000	0
Computer, schermo, stampante ect.	2008	3	2.000	667	1.334	666
TOTALE			172.700	13.792	89.684	83.016

Analisi dei costi di trasformazione delle olive in olio
Spese varie 14.040 14,0%
Quote 43.629 43,5%
Tributi 11.700 11,7%
Salari 15.000 15,0%
Stipendi 4.680 4,7%
Interessi 2.948 2,9%
Beneficio fondiario 8.225 8,2%

Matematica

Studio di una funzione

Il concetto di funzione è, si può dire, il concetto più importante per la matematica: infatti la matematica è cercare le cause, le implicazioni, le conseguenze e l'utilità di una funzione è appunto di mostrare il legame che esiste fra cose diverse.

Si definisce funzione y della variabile x un legame fra due variabili, una detta variabile indipendente x e l'altra detta variabile dipendente y tali che abbiano senso le operazioni da effettuare sulla x per ottenere i valori della y e per ogni valore della x corrisponda un solo valore della y
 $y=f(x)$

Funzioni matematiche

Sono quelle funzioni tali che le operazioni che permettono di passare dal valore della x al valore della y sono di tipo matematico.

Se le operazioni sopraindicate si possono ridurre alle quattro operazioni algebriche allora la funzione si dice **Algebrica**

esempio: **$y=x^3-x^2-5x-3$**

Campo di esistenza

Si definisce campo di esistenza di una funzione l'insieme dei valori che posso attribuire alla variabile indipendente x per ottenere il valore della y

In pratica il campo di esistenza di una funzione coincide con tutto l'asse x in tutte le funzioni eccetto nei tre casi seguenti:

Il campo di esistenza per le funzioni fratte

Si definisce funzione fratta una funzione in cui la x compaia al denominatore

Consideriamo una funzione fratta:

$$y=(x+1)/(x-2)$$

Ricordando che in matematica non è ammessa la divisione per zero avremo che il denominatore non potrà mai diventare uguale a zero altrimenti la frazione non avrebbe nessun significato ne segue che si potrà attribuire ad x tutti i valori meno quelli che annullano il denominatore cioè

$$(x-2) \neq 0$$

quindi il campo di esistenza sarà dato da

$$x \neq 2$$

cioè

C.E.={x \in R | x \neq 2} Il campo di esistenza è l'insieme degli x appartenenti ad R tali che x è diverso da 2

Campo di esistenza per funzioni irrazionali

Si definisce funzione irrazionale una funzione in cui la x compaia sotto il segno di radice
Consideriamo una funzione irrazionale

$$y = \sqrt{x-3}$$

Poichè la radice è definita solo per valori non negativi del radicando, il termine sotto radice dovrà essere maggiore od uguale a zero

$$(x-3) \geq 0$$

segue

$$x \geq 3$$

quindi il campo di esistenza sarà

$$C.E. = \{x \in \mathbb{R} \mid x \geq 3\}$$

Il campo di esistenza è l'insieme degli x appartenenti ad \mathbb{R} tali che x è maggiore od uguale a 3

Qui occorre notare che per eseguire bene gli esercizi è necessaria una buona conoscenza delle disequazioni.

Per polinomi di grado superiore al secondo non altrimenti scomponibili poi serve anche la scomposizione di Ruffini

Punti di intersezione con gli assi

Si tratta di calcolare le coordinate dei punti in cui la funzione incontra gli assi coordinati: per fare ciò occorre fare

- il sistema tra la funzione e l'asse delle x ($y=0$)
- il sistema tra la funzione e l'asse delle y ($x=0$)
quest'ultimo valore corrisponde sempre al termine noto

Da notare che se in una funzione non trascendente $y=f(x)$ manca il termine noto, allora la funzione passa per l'origine

Positività e negatività

Serve per individuare in quali parti del piano passerà il grafico della funzione

Si deve porre la funzione maggiore di zero e trovare per quali valori di x è verificata: per tali valori il grafico sarà sopra l'asse delle ascisse mentre per valori diversi sarà sotto.

Vediamo un semplice esempio

considero la funzione

$$y = x^2 - 4$$

pongo

$$x^2 - 4 > 0$$

considero l'equazione associata

$$x^2 - 4 = 0$$

che ha soluzioni

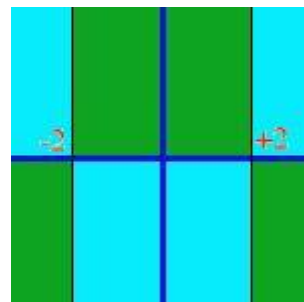
$$x = -2 \quad \text{e} \quad x = +2$$

avendo due soluzioni reali e distinte la disequazione sarà verificata per valori esterni alle radici

cioè

$$(-\infty, -2) \cup (+2, +\infty)$$

quindi posso individuare le aree in cui si troverà la funzione (in verde scuro ho indicato dove non passa la funzione mentre in azzurro chiaro ho indicato dove passa)



Determinazione degli asintoti

Determinare gli asintoti serve per veder come la funzione si comporta all'infinito.

Prima conviene calcolare gli asintoti verticali facendo tendere la x verso i punti di discontinuità della funzione; se il valore del limite vale infinito esiste l'asintoto verticale ed allora conviene anche calcolare il limite destro e sinistro nei punti

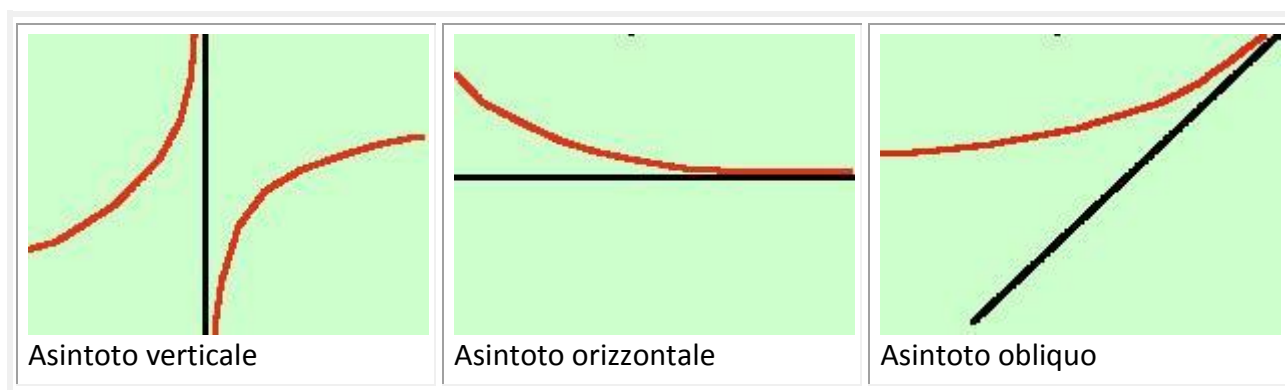
Si passa poi a determinare, se esistono, gli asintoti orizzontali od obliqui facendo il limite della funzione per x tendente ad infinito

Concetto di asintoto

Asintoto è una parola che deriva dal greco: a privativo che significa no e sympiptein che significa congiungere cioè significa **che non tocca**, in pratica si tratta di una retta che si avvicina alla funzione senza mai toccarla, per questo si dice anche che l'asintoto è **la tangente all'infinito della funzione**.

Quindi se non sappiamo come si comporta una funzione all'infinito sappiamo però come all'infinito si comporta una retta e se troviamo l'equazione della retta che accompagna la funzione all'infinito (asintoto) potremo tracciare il grafico della funzione che tende all'infinito con buona approssimazione.

Una funzione può tendere all'infinito avvicinandosi ad una retta in tre modi diversi come si può vedere dalle tre figure qui sotto



- Asintoto verticale: quando la x si avvicina ad un valore finito la funzione tende all'infinito avvicinandosi ad una retta verticale
- Asintoto orizzontale: quando la x tende all'infinito la funzione si avvicina ad una retta orizzontale

- Asintoto obliquo: quando la x tende all'infinito la funzione tende all'infinito avvicinandosi ad una retta obliqua

Da notare che l'asintoto orizzontale esclude l'asintoto obliquo e viceversa perché al crescere della x la funzione può andare all'infinito in un solo modo

Calcolo della derivata prima

Si calcola la derivata prima per poter poi individuare la crescita e la decrescenza della funzione ed anche i massimi ed i minimi

Crescenza e decrescenza della funzione

Fatta la derivata della funzione la si pone maggiore di zero: nell'intervallo dove la disuguaglianza è verificata avremo che la funzione è crescente mentre dove non è verificata la funzione sarà decrescente

legame fra la crescita/decrescenza e derivata prima

Poiché la derivata corrisponde al coefficiente angolare della tangente, se la derivata è positiva significa che la tangente tende verso l'alto quindi la curva dovrà essere crescente:

regola

se in un intervallo la derivata è positiva allora nell'intervallo la funzione sarà crescente;

se invece nell' intervallo la derivata è negativa allora la funzione sarà decrescente

Funzione crescente

Intuitivamente una funzione è crescente quando va verso l'alto

siccome siamo in un piano cartesiano diremo che è crescente quando spostando il punto sulle x verso destra il punto sulle y si sposta verso l'alto

in simboli:

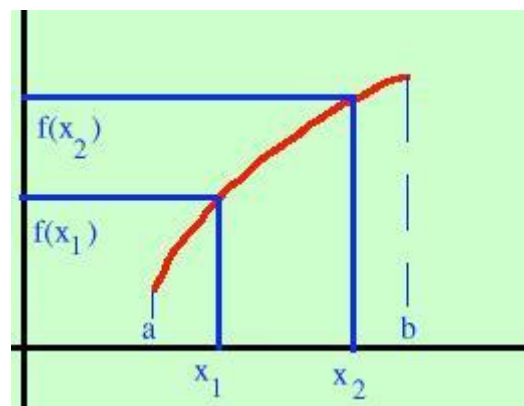
si dice che la funzione

$$y = f(x)$$

è crescente nell' intervallo

$[a, b]$

se per tutti i punti dell'intervallo da



$x_1 < x_2$ segue $f(x_1) < f(x_2)$

cioè se prendo un punto sulle x più a destra il punto sulle y è più' in alto, oppure man mano che la x aumenta anche la y cresce

Funzione decrescente

Intuitivamente una funzione è decrescente quando va verso il basso

siccome siamo in un piano cartesiano diremo che è decrescente quando spostando il punto sulle x verso destra il punto sulle y si sposta verso il basso

in simboli:

si dice che la funzione

$y = f(x)$

è decrescente nell' intervallo

$[a, b]$

se per tutti i punti dell'intervallo da

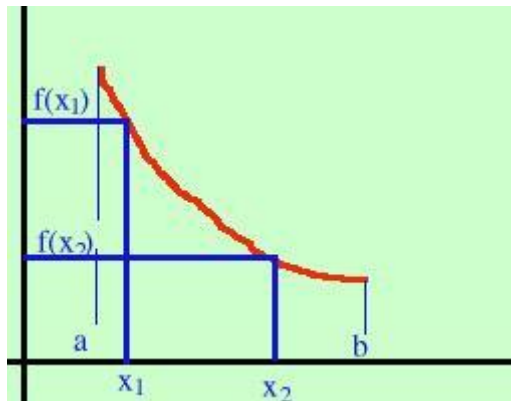
$x_1 < x_2$ segue $f(x_1) > f(x_2)$

cioè se prendo un punto sulle x più a destra il punto sulle y è più' in basso, oppure man

legame fra la crescita/decrecenza e derivata prima

Poiché la derivata corrisponde al coefficiente angolare della tangente, se la derivata è positiva significa che la tangente tende verso l'alto quindi la curva dovrà essere crescente:

**regola: se in un intervallo la derivata è positiva allora nell'intervallo la funzione sarà crescente
se invece nell' intervallo la derivata è negativa allora la funzione sarà decrescente**



Punto di massimo

Un punto di massimo relativo sarà un punto dove la funzione smette di salire e comincia a scendere

Matematicamente dovremo dire che quel punto è più alto, cioè il suo valore è superiore a quello degli altri punti

In formule:

la funzione

$y = f(x)$

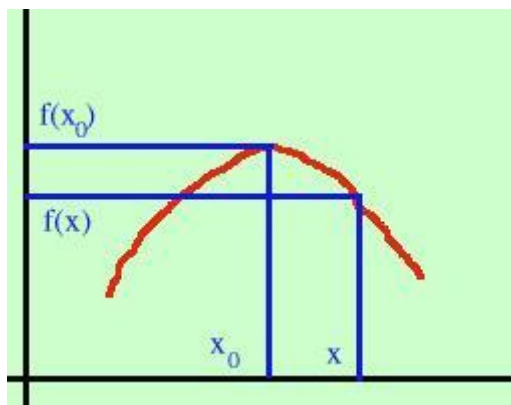
avrà un punto di massimo nel punto

x_0

se

$f(x_0) \geq f(x)$

per ogni x appartenente ad un intorno completo di x_0



Punto di minimo

Un punto di minimo relativo sarà un punto dove la funzione smette di scendere e comincia a risalire
Matematicamente dovremo dire che quel punto è più basso, cioè il suo valore è inferiore a quello negli altri punti

In formule:

la funzione

$$y = f(x)$$

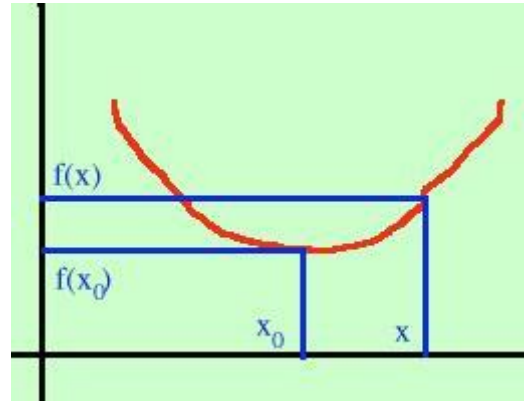
avrà un punto di minimo nel punto

x_0

se

$$f(x_0) \leq f(x)$$

per ogni x appartenente ad un intorno completo di x_0



RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- *Foto scattata nei pressi nei pressi d'Ignazia- foto copertina.
- *Foto Walter Macorano, tra gli ulivi delle campagne nei pressi di Nardò,
- *Foto di Emanuele Benedetto Pinto, carta topografica della estensione dell'antico feudo di Oria
fonte: "I LIMITI DELLA FORESTA ORITANA IN DOCUMENTI E CARTE DAL 1432 AL 1809" EUGENIO TRAVAGLINI. Oria, 1977, pag.4
- *foto area Sarparea,
- *foto masseria Sarparea,
- *descrizione Sarparea, Fondazione Terra d'Otranto di Fabrizio Suppressa,
- *Quando l'ulivo è monumentale, Fondazione Terra d'Otranto di Mimmo Ciccarese,
- *Foto Sarparea, la Fonte Blog d'informazione 27-01-2012
- *Ecologia applicata: mezzi e metodologia di lotta, www.lifecentolimed.iamb.it/linee guida per la gestione sostenibile degli ulivi secolari,
- *foto di Luigi Carella,
- *How control plant diseases, testo scolastico.
- *foto di Luigi Carella
- *Eugenio Montale , Wikipedia
- *Storia, legge n. 841 del 21 ottobre 1950, Wikipedia
- *documento tratto da Storia d'Italia del XX secolo
- *Canzone braccianti dell'Arneo, Il Deposito org.,
- *Foto di Mimmo Ciccarese,
- *Gli ulivi secolari, il suolo e il clima, www.lifecentolimed.iamb.it/linee guida per la gestione sostenibile degli ulivi secolari,
- *Storia dell'olio d'oliva, www.carducci.galilei.ap.it,
- *Caratteristiche dell'oliva, www.carducci.galilei.ap.it,

- * Foto di Mimmo Ciccarese,
- * Metodo di lavorazione, www.carducci.galilei.ap.it
- * Come riconoscere la qualità dell'olio, www.carducci.galilei.ap.it
- * L'olio d'oliva e la salute in tutte le età, www.sabinadop.it
- * Dieta Mediterranea, www.sabinadop.it
- * Olio di oliva DOP e olio IGP, <http://www.frantoionline.it/>
- * Olio Collina di Brindisi, Wikipedia
- * Studio di una funzione, [www.ripmat. it](http://www.ripmat.it).