

L'olio bolognese vuole il marchio Igp

Si infittisce la schiera di olivicoltori che chiede la certificazione per la produzione sotto le Due Torri

«Il suo sapore? Intenso, particolarmente fruttato, leggermente piccante e dal retrogusto amarognolo. Ha proprietà antiossidanti e antinfiammatorie e va benissimo anche a crudo. Io ad esempio lo uso per condire le bruschette, l'insalata e la pasta». Vincenzo Ranuzzi de' Bianchi non ha dubbi: l'olio d'oliva biologico prodotto nell'azienda agricola Ca' Scarani, gestita insieme al figlio Michelangelo in via dell'Osservanza, «è buono e fa bene». Ma soprattutto vuole essere il simbolo di una tipicità produttiva che chiede, insieme ad altri sette olivicoltori, il marchio Igp.

Ma davvero da queste parti si produce olio d'oliva con caratteristiche specifiche? «Lo so, in tanti non ne sono a conoscenza, ma qui a Bologna la coltivazione di uliveti ha un'antica tradizione — assicura Vincenzo, discendente di quel conte Annibale Ranuzzi ritenuto fra i più importanti agronomi italiani —. Da queste parti la produzione di olio è andata avanti costantemente almeno fino al 1600, scomparendo via via con l'irrigidimento delle temperature e tornando poi possibile, negli ultimi 30 anni, coi nuovi cambiamenti climatici». Nel 2018, secondo i dati della Coldiretti, 320 ettari di terra in provincia di Bologna sono stati utilizza-

ti per la coltivazione delle olive (dalla Nostrana alla Ghiacciola, dalla Frantoio alla Colombina), con una produzione stimata di 4.500 quintali di frutto e circa 300 quintali di olio extravergine. Considerando il prezzo, 20 euro al litro, il giro d'affari è di almeno mezzo milione: forse è anche per questo che in poco più di 10 anni la superficie occupata dagli alberi d'ulivo nel Bolognese è cresciuta del 130%.

«Oltre ai cambiamenti climatici — sottolinea Coldiretti — ciò è dovuto anche dalla riscoperta della dieta mediterranea, che ha nell'olio extravergine uno dei suoi pilastri, e dalla necessità degli agricoltori di trovare colture alternative». Gli uliveti in terra felsinea («appena» 134 ettari nel 2016) rappresentano per ora l'1% della superficie regionale, ma le prospettive di crescita non mancano. Lo sanno anche dalle parti della Regione e dell'Alma Mater, al fianco dei produttori sia nella ricerca di nuove varietà, sia nel raggiungimento di un obiettivo oggettivamente impensabile fino a qualche decennio fa: ottenere la certificazione Igp dell'olio extravergine di Bologna. «Due anni fa, insieme ad altri sette olivicoltori della provincia, abbiamo creato un'associazione per fare rete e ottenere l'indicazione geogra-



Raccolta
L'uliveto dell'azienda agricola Ca' Scarani in via dell'Osservanza

fica protetta. Il percorso però è ancora lungo, di altri due o tre anni» spiega ancora Ranuzzi, fra i primi a puntare sull'extravergine già 15 anni fa, piantando circa 1.500 alberi. «Ma negli ultimi due anni — conclude — in tutto il territorio ne sono stati piantati almeno 30mila». Redivivo per effetto del global warming, l'oro giallo bolognese si inserisce così in una filiera regionale già in continua crescita.

Sempre secondo Coldiretti, in Emilia-Romagna gli impianti di ulivi sono aumentati in dieci anni del 27,5%, passando dai 3.097 ettari del 2006 ai 3.949 ettari del 2018. La parte del leone spetta alle province di Rimini (1.644 ettari), Forlì-Cesena (1.319) e Ravenna (600), dove si produce l'extravergine Brisighella: il primo olio Dop in Italia.

Beppe Facchini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le cifre

● Nel 2018, secondo i dati della Coldiretti, 320 ettari di terra in provincia di Bologna sono stati utilizzati per la coltivazione delle olive (dalla Nostrana alla Ghiacciola, dalla Frantoio alla Colombina), con una produzione stimata di 4.500 quintali di frutto e circa 300 quintali di

olio extravergine

● Considerando il prezzo, 20 euro al litro, il giro d'affari è di almeno mezzo milione

