



04 giugno 2022

Aula Magna dell'Istituto Comprensivo
Via Roma, 47
Tavernola Bergamasca (BG)

"UN OLIVETO-SCUOLA PER VALORIZZARE IL TERRITORIO"

Seminario per l'inaugurazione dell'oliveto scuola.

PROGETTO DI COOPERAZIONE "OLIVICOLTURA 2030"

MISURA 19 - SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER OPERAZIONE 19.3.1 - cooperazione interterritoriale e transnazionale

ORGANIZZATORI



FINANZIAMENTI



PSR LOMBARDIA
2014 2020
L'INNOVAZIONE
METTERE A RAGIONE



Regione
Lombardia



IN COLLABORAZIONE CON

Comune di
Tavernola Bergamasca

CON IL PATROCINIO DI





IL PROGETTO “OLIVICOLTURA 2030”

Veronica Fanchini, Direttore GAL Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi





Partner



Finanziamenti



Regione Lombardia



Durata progetto Giugno 2020 - Settembre 2022





Obiettivi generali

- Costruire una **rete di operatori** che possano collaborare sul tema degli scenari futuri dell'olivicoltura italiana di qualità, con particolare focus sui territori al limite settentrionale dell'area di produzione nazionale considerando le **nuove sfide ambientali**, generate dagli effetti dei cambiamenti climatici sulla vitalità delle colture e dalla presenza di patologie importanti (es. cascola);
- raccogliere una base dati importante, quale componente e tassello iniziale fondamentale di uno studio di ampio respiro volto a strutturare un programma di lavoro che, con la collaborazione attiva delle associazioni di olivicoltori (AIPOL) e delle aziende dei territori partner, potrebbe poi assumere carattere a medio lungo termine, ponendo attenzione alla qualità delle filiere ed al suo miglioramento, per poter incidere poi a livello nazionale sulla qualità del prodotto olio 100% italiano.





Obiettivi locali 1/2

Supporto della filiera olivicola

- Incentivare e promuovere l'olivicoltura della sponda bergamasca del Sebino dove la coltura dell'olivo si sta diffondendo, recuperando anche aspetti paesaggistici di particolare rilievo e dove le produzioni si caratterizzano per un'**eccellente qualità**.
- Incrementare la professionalità degli operatori e del settore, che è localmente caratterizzato da piccoli produttori (spesso **hobbisti**).
- Valorizzare maggiormente la varietà locale **Sbresa**, verso l'aggiornamento del Disciplinare DOP (*monovarietale*).





Obiettivi locali 2/2

Analisi finalizzata alla proposta di soluzioni

Gli agricoltori sono in difficoltà di fronte alle **drammatiche riduzioni di produttività** dovute ai cambiamenti climatici, alla presenza di avversità fitopatologiche ed entomologiche, nonché alla contestuale riduzione dei mezzi chimici di difesa autorizzati dalla coltura. Il progetto intende analizzare le cause e proporre le possibili soluzioni.

Networking e sensibilizzazione

Divulgazione dei risultati ottenuti anche attraverso una serie di incontri e la redazione di un **prontuario tecnico**, facilitando lo scambio di buone pratiche.





Attività svolte 1/4

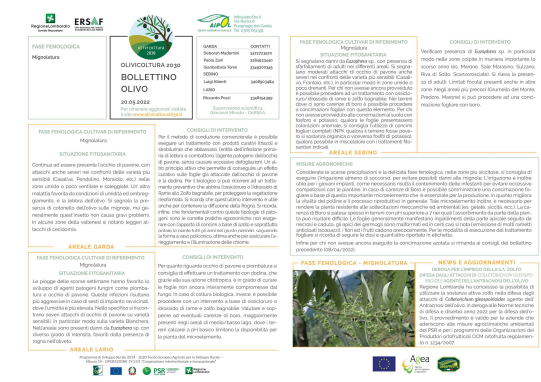
Indagine multi-varietale - Azione Comune

Attraverso:

- monitoraggio della cascola precoce;
- monitoraggio cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) ed eventuali patogeni;
- monitoraggi varietali;
- prove di contrasto.



Report intermedio (GAL GardaValsabbia2020)



Bollettino olivicolo (AIPOL)





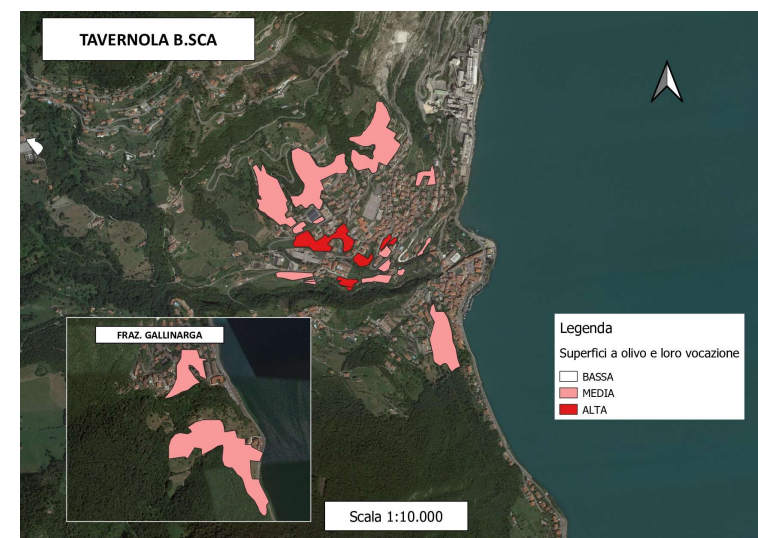
Attività svolte 2/4

Censimento - Azione Locale

Finalizzato alla caratterizzazione del territorio GAL coltivato e di quello potenzialmente investibile. Attraverso:

- descrizione del territorio olivicolo;
- descrizione del sistema olivicolo;
- distribuzione territoriale della coltivazione della varietà Sbresa.

Sul territorio del GAL ci sono oltre **60 aziende olivicole** distribuite tra 16 comuni su 56 totali; e una superficie coltivata min di 120mq (Endine Gaiano) e max di 106540mq (Riva di Solto).





Attività svolte 2/4

Oliveto Scuola - Azione Locale

In seguito a incontri preliminari per la scelta dell'areale, quello di Tavernola Bergamasca è stato accuratamente valutato e selezionato per l'attivazione di un impianto multivarietale, dove poter condurre **studi** varietali, fitopatologici e di adattamento climatico oltre a ospitare **attività didattiche** ed **eventi divulgativi**.





Attività svolte 3/4

Indagine Aree Campione - Azione Locale

Finalizzata a consolidare la conoscenza dei caratteri delle varietà tipiche, con particolare ma non esclusiva attenzione per la varietà Sbresa, approfondendola per gli aspetti legati alla resistenza ai patogeni e ai cambiamenti climatici, ma anche alle capacità produttive quali quantitative.





Attività svolte 4/4

Animazione/Gestione del network

Accompagnamento del sistema produttivo locale verso l'inserimento nell'elenco nazionale, per cui si sono tenuti cinque **incontri formativi** tra ottobre e dicembre 2021.



Grazie dell'attenzione!



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI
2014 2020



Regione
Lombardia





L'OLIVETO SCUOLA. CARATTERISTICHE, VARIETÀ COINVOLTE E INFORMAZIONI ACQUISIBILI

Matteo Ghilardi, Agronomo del progetto Olivicoltura 2030



L'oliveto scuola - caratteristiche

Il sito vuole rispettare le caratteristiche tipiche della sponda bergamasca dell'olivicoltura sebina

- Esposizione est o sud-est
- Giacitura acclive o medio-acclive
- Presenza di muretti a secco e ciglionamenti
- Presenza di vecchi olivi

Accessibilità del fondo per indagini ed eventi divulgativi







Varietà coinvolte

L'oliveto-scuola vuole essere un punto di partenza dove studiare le tipicità di adattamento e resistenza delle più comuni varietà di olivo presenti sulla sponda bergamasca del lago d'Iseo alle più frequenti problematiche parassitarie e patologiche, presenti sia da svariati anni, che di recente introduzione.

Varietà coinvolte:

- Grignano
- Leccio del corno
- Sbresa
- Moraiolo
- Pendolino





Varietà coinvolte - Grignano

La varietà, di origine veneta, è presente sulla sponda bergamasca del Sebino da molteplici anni.

Si adatta bene alle condizioni di esposizioni non ottimali.

Possiede portamento compatto

Avversità	Tolleranza
Occhio di pavone	Alta
Piombatura	Alta
Rogna	Alta
Mosca dell'olivo	Bassa
Cimice asiatica	Medio-Alta



Varietà coinvolte - Leccio del Corno

La varietà, di origine toscana, è presente sulla sponda bergamasca del Sebino da molteplici anni.

Si adatta bene alle condizioni di esposizioni non ottimali.

Possiede portamento compatto

Avversità	Tolleranza
Occhio di pavone	Alta
Piombatura	Alta
Rogna	Alta
Mosca dell'olivo	Medio-Alta
Cimice asiatica	Medio-Bassa



Varietà coinvolte - Sbresa

La varietà autoctona, è derivante da un ecotipo di frantoio ed è presente in bergamasca da diversi secoli.



Avversità	Tolleranza
Occhio di pavone	Bassa
Piombatura	Alta
Rogna	Medio-Bassa
Mosca dell'olivo	Media
Cimice asiatica	Medio-Bassa



Varietà coinvolte - Moraiolo

La varietà di origine umbro-toscana, presente in bergamasca da numerosi anni.

Si adatta molto bene al clima temperato del Sebino.

Portamento compatto

Avversità	Tolleranza
Occhio di pavone	Bassa
Piombatura	Alta
Rogna	Medio-Alta
Mosca dell'olivo	Medio-Alta
Cimice asiatica	Medio-Alta



Varietà coinvolte - Pendolino

La varietà di origine umbro-toscana, presente in bergamasca da numerosi anni.

Si adatta molto bene al clima temperato del Sebino.

Portamento pendulo

L'impollinatore per eccellenza di molte varietà

Avversità	Tolleranza
Occhio di pavone	Medio-Bassa
Piombatura	Alta
Rogna	Media
Mosca dell'olivo	Alta
Cimice asiatica	Medio-Alta



Informazioni e dati attesi

Le informazioni derivanti dai dati acquisibili con questo impianto sperimentale permetteranno di mettere in luce l'effettiva suscettibilità delle differenti varietà alle condizioni climatiche, parassitarie e patologiche presenti nel sito e sul Sebino.

Le differenti condizioni di ombreggiamento presente permetteranno inoltre di valutare la produttività di ciascuna cultivar e definire possibili indicazioni per impianti futuri, anche quando l'esposizione non dovesse essere ottimale.

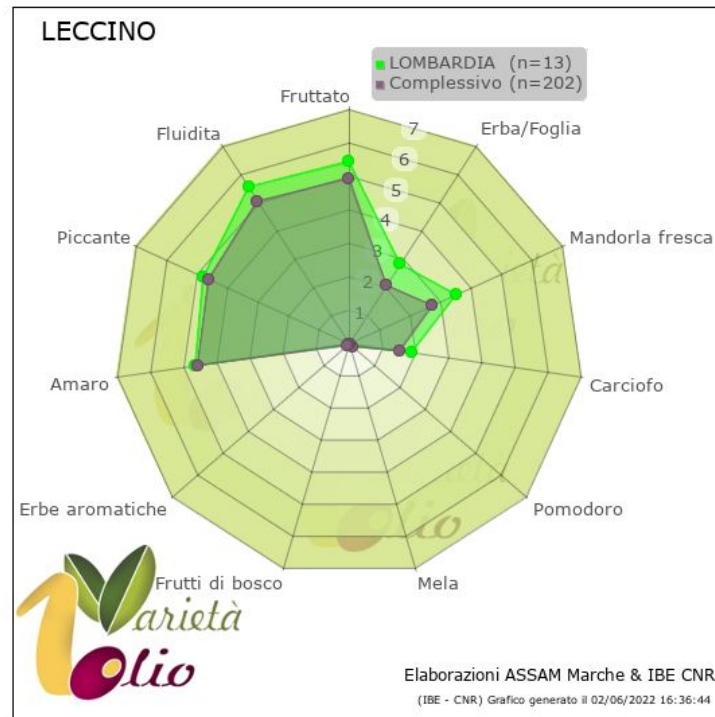
La presenza di un discreto numero di esemplari per varietà permetterà in aggiunta di verificare i profili organolettici degli oli ottenuti e metterli in relazione alle stesse varietà coltivate in zone differenti.





Caratterizzare la tipicità

	Media generale LECCINO	Deviazione Standard LECCINO	Media LECCINO (LOMBARDIA)
Acido eicosenoico (%)	0.26	0.03	
Acido eicosanoico (%)	0.33	0.05	0.27
Acido eptadecenoico (%)	0.10	0.07	0.09
Acido eptadecanoico (%)	0.05	0.04	0.05
Acido linoleico (%)	6.65	1.29	5.08
Acido linolenico (%)	0.70	0.11	0.67
Acido oleico (%)	74.59	1.99	76.72
Acido palmitico (%)	14.26	1.12	14.04
Acido palmitoleico (%)	1.17	0.25	1.25
Polifenoli totali (mg/kg)	491	118	
<i>Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido caffeico equivalente per kg di EVOO (dal 2022).</i>			
Polifenoli totali (mg/kg)	469	196	399
<i>Il contenuto fenolico totale è stato determinato con il metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu. I dati sono espressi in mg di acido gallico equivalente per kg di EVOO (fino al 2021)</i>			



Grazie dell'attenzione!



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE ADI

