

# GARDA

## 2019 – 2020 l'anno della non raccolta La Cavagnina



fig.1

Nel 2020 purtroppo l'olio Garda DOP (sia quello biologico, sia quello da agricoltura convenzionale) non ci sarà, per il semplice motivo che l'anno scorso non c'è stata produzione di olive, tanto che a ottobre 2019 non si è neppure fatta la raccolta.

A nostra memoria, in 55 anni di attività agricola (i primi 40 a livello familiare, gli ultimi 15 a livello di azienda agricola), una cosa del genere non è mai accaduta. Chi è interessato a saperne di più, troverà un po' di immagini e di notizie nelle pagine seguenti.

Chi è appassionato dell'olio del Garda e non può fare a meno di quei profumi e di quei sapori, unici e inconfondibili, dovrà accontentarsi dell'olio della raccolta 2018 – 2019. Se è conservato bene in frantoio, senza mai venire in contatto con l'aria, l'olio resta perfettamente integro per moltissimo tempo. Noi lo conserviamo in acciaio, presso la "sala stoccaggio" (fig 1) dello storico



fig.2

frantoio della Cooperativa agricola di San Felice del Benaco (di cui siamo soci da decenni), nella nostra botte di 10 HL (fig 2), in ambiente condizionato, sotto battente di azoto, a temperatura costante di 14 gradi.

Da lì imbottigliamo solo 120/150 bottiglie per volta, secondo necessità. Inoltre nella bottiglia, prima di tapparla, la macchina imbottigliatrice



fig.3

spruzza un velo di azoto, in modo da proteggere l'olio da ogni infiltrazione di ossigeno. Così riusciamo a dare al cliente il prodotto sempre fresco e con la scadenza più lunga. Ora stiamo consegnando il lotto "da consumare preferibilmente entro il 7 novembre 2021" (fig 3).

Entro quella data, se l'olio è conservato correttamente anche in casa (tenuto nella bottiglia originale a temperatura compresa tra i 14 e i 24 gradi, lontano da fonti di calore, non esposto alla luce) noi garantiamo che profumi, sapori e caratteristiche organolettiche e chimiche restano quelle originali.

Ma cos'è successo nel 2019 alle oltre 500.000 piante di ulivo che crescono sulle sponde del Garda?

Neppure noi abbiamo una spiegazione certa e completa.

Sta di fatto che da giugno a ottobre si sono susseguiti eventi e avversità di tale aggressività da portare a perdere completamente la raccolta.

Qualche volta, nel passato, in anni di scarica e particolarmente flagellati dal meteo, abbiamo raccolto solo 6/7 quintali di olive, ma neppure nel 1985, l'anno della famosa gelata, era successo di toccare lo ZERO assoluto.

E non è certo una consolazione dover constatare che questa situazione caratterizza tutto il comprensorio gardesano, lombardo, veneto e trentino, dalle grandi aziende con più di 10.000 piante, ai coltivatori anche più piccoli di noi con 200/300 piante, agli "hobbisti" con 15/20 piante in giardino. Una superficie di quasi 4.500 ettari che insiste sui 160 chilometri del perimetro benacense e tocca località molto distanti tra loro.

La fioritura in maggio/giugno è stata scarsa e soprattutto tardiva (fig 4). E' vero che l'ulivo ha un ciclo produttivo ad andamento sinusoidale, caratterizzato da alternanze di anni di carica e anni di scarica ed è vero che, dopo la raccolta abbondante del 2018, era attesa fisiologicamente, per il 2019, un'annata di scarica, ma non certo a zero.

Al momento dell'allegagione, ai primi di luglio, si è verificata una necrotizzazione e una cascola precoce e diffusa di olive (fig 5 e fig 6) di origine sconosciuta che è stata la causa principale della perdita di produzione.

Secondo alcuni la responsabilità della



fig.4



fig.5



fig.6

cascola precoce sarebbe da attribuire alla cimice asiatica, secondo altri ad agenti patogeni di tipo micotico, secondo altri invece la cimice asiatica avrebbe agito solo da vettore di malattie virali.

Ma come mai questo fenomeno si

è prodotto dappertutto sul Garda, a prescindere dalle scelte di coltivazione e di trattamento (chi pratica agricoltura biologica e convenzionale, chi ha concimato e fatto potature e trattamenti e chi invece non ha fatto assolutamente niente)? e dalla posizio-



ne degli ulivi (fronte lago, collinare, a 300 metri di altezza sopra il lago)?

Tra fine luglio e metà agosto si sono susseguite varie grandinate che hanno colpito gran parte delle poche olive rimaste e hanno prodotto gravissimi danni a rami e branche di tutte le piante e perfino al tronco delle piante più giovani (fig 7 e fig 8).

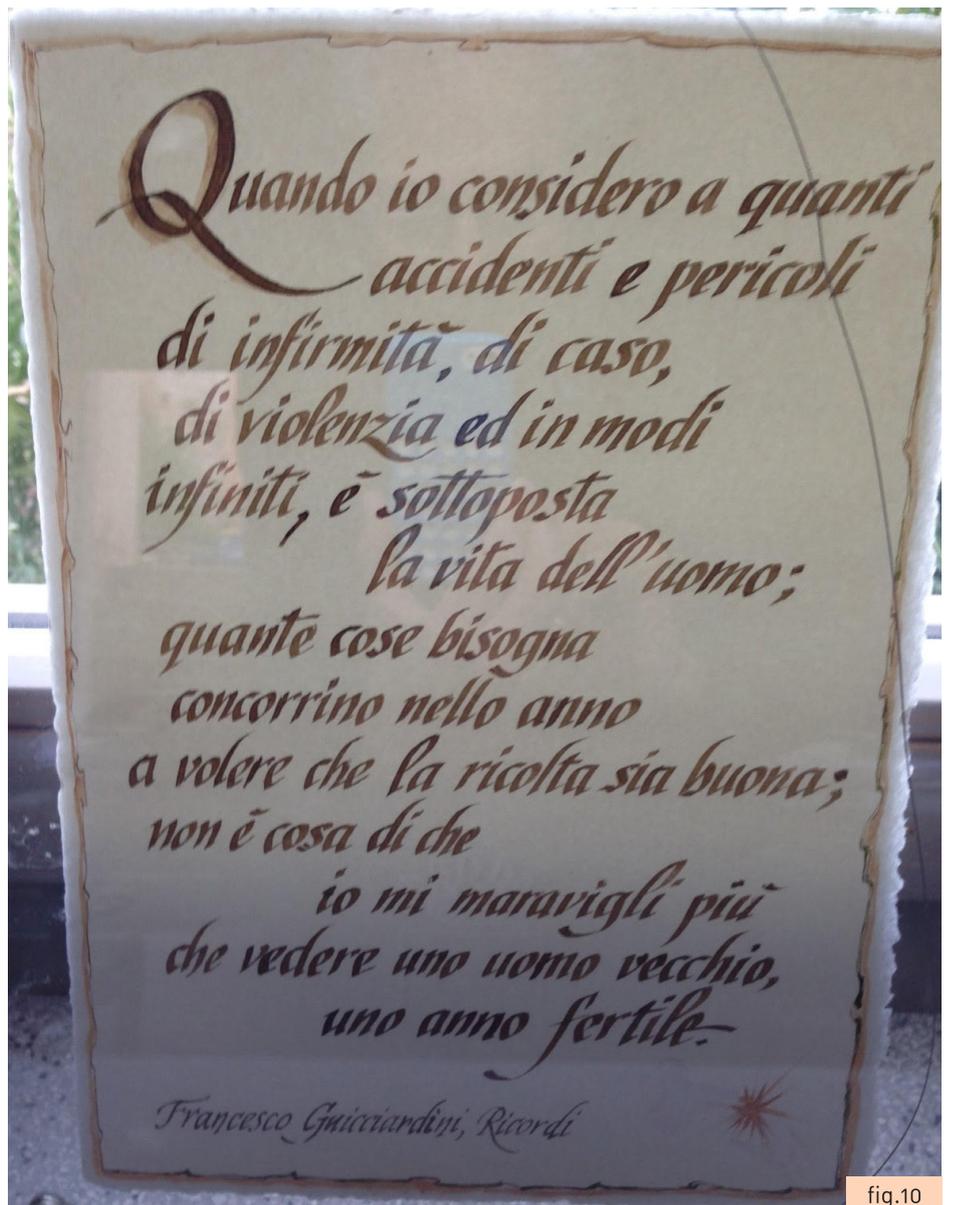
I coltivatori conoscono bene il problema della grandine che si ripresenta mediamente ogni 4-5 anni. Ma generalmente la grandine colpisce a strisce, strisce che non coprono mai grandi superfici e che talvolta sono di larghezza inferiore a 100/200 metri. Come mai tre, quattro grandinate di seguito, di inaudita violenza, con all'apice quella del 12 agosto, su quasi tutto il territorio gardesano? E che ruolo giocano in tutto questo i cambiamenti climatici?

L'ultima avversità è stata l'aggressione della mosca olearia, che da metà settembre in poi ha attaccato le poche olive sopravvissute. La cassetta di monitoraggio settimanale della popolazione di mosca (fig 9), se la si guarda con attenzione, consente anche, tra l'altro, di disitnguere

i maschi dalle femmine che hanno il pungiglione posteriore per forare l'oliva e deporre l'uovo.

L'esito della campagna olivicola

gardesana 2019/2020 richiama alla mente le amare riflessioni di Francesco Guicciardini (fig 10) sulla fragilità delle vicende agricole e umane.



## Ciononostante “sursum corda”

L’ulivo del nostro campo di Villa , che noi chiamiamo “il capostipite” (fig 13) e che, pur senza avere l’età dei “Ricordi” del Guicciardini, di campagne olivicole ne ha viste passare alcune centinaia, ci ricorda che ci sono le stagioni buone e cattive, le raccolte abbondanti e scarse e anche la “non raccolta”.

Ci insegna che l’unica strada per lasciare ai nostri figli e nipoti un mondo almeno “non peggiore” di quello che ci hanno lasciato i nostri nonni e genitori, è di rispettare la terra, le piante e tutta la natura, di cui spesso ci dimentichiamo di far parte anche noi, esseri umani.

Ci insegna ad accettare le avversità, ma ci chiede anche di ricercarne le cause e di impegnare energie, tempo e risorse per superarle in maniera consapevole e sostenibile.

Se nei prossimi anni non faremo tutto questo, presto e bene, nel giro di pochi lustri non solo il nostro “capostipite”, che pure vorrebbe e potrebbe darci le sue casalive per le prossime cento, duecento raccolte, finirà imprigionato in qualche giardino, ma l’olivicoltura e gli ulivi spariranno dal territorio e dal paesaggio gardesano e diventeranno solo piante ornamentali.

Con una duplice conseguenza: sul piano estetico di cancellare la bellezza e l’unicità che caratterizzano da oltre duemila anni questa porzione di pianeta e sul piano economico di innescare il declino inarrestabile di quella economia turistico-culturale (nostro vero motore di sviluppo) che nella bellezza e nell’unicità gardesana trova la sua ragion d’essere.

Con questa consapevolezza, ma anche con la ferma determinazione di andare avanti e di non mollare, continuiamo il nostro lavoro di olivicoltori anche in questo 2020 così difficile. Ci prendiamo cura dei campi, potiamo gli ulivi per aiutarli a superare le ferite dell’anno scorso e li accompagniamo amorevolmente, senza forzature, alla raccolta di ottobre (fig 11 e fig 12), contando di gustare di nuovo quei momenti intensi, con le reti piene di olive e le cassette pronte per la consegna serale in frantoio.



fig.11



fig.12



fig.13

## INFO & CONTATTI

Azienda Agricola biologica La Cavagnina  
Via Cavagnina 5 - 25087 Villa di Salò (BS)

tel. +39 335 6791337 - lacavagnina@gmail.com - www.lacavagnina.it