



Asparagi nell'oliveto E la produzione raddoppia

L'inerbimento alternativo prevede di coltivare erbe spontanee che oggi sono molto apprezzate in cucina, quindi ad alto valore aggiunto e costo zero. Nel caso dei turioni è il bestiame al pascolo a diserbare e concimare il suolo

DI ADOLFO ROSATI

Pecunia non olet, disse qualcuno. Ed ecco che la maleodorante sansa di olive, scomodo prodotto da smaltire, viene valorizzata, magari denocciolandola, vendendo il nocciolino come pregiato combustibile e il resto come alimento zootecnico o come fonte di biomolecole utili e, quindi, vendibili. Nessuno può arricciare il naso di fronte alla possibilità di valorizzare economicamente i sottoprodotti dell'olio. Ultimamente infatti si propone di abbandonare il termine sottoprodotti e parlare di prodotti secondari. Ancora meglio sarebbe definire questi prodotti vendibili come co-prodotti, eliminando qualsiasi subordinate all'olio: tutto ciò che produce reddito è un prodotto di pari rango. Ebbene, questa rivoluzione culturale che sta investendo il settore dell'olio di oliva (e non solo), dovrebbe essere estesa non solamente al processo di trasformazione delle olive, ma anche alla coltivazione dell'olivo e alla valorizzazione delle possibili co-produzioni. Di che parliamo è presto detto.

Nell'agricoltura del passato, la consociazione delle colture, incluso l'olivo, era consuetudine. Poi venne la specializzazione colturale che consentiva l'uso delle macchine e l'economia di scala. Oggi, però, l'agricoltura specializzata e monocolturale fatica sempre di più a mantenersi economica e, tanto meno, sostenibile. La specializzazione monocolturale ha portato a ingenti e ben noti inconvenienti. Così, dopo aver eliminato dall'oliveto le colture a esso consociate perché competevano con l'olivo e dopo avere eroso ed esaurito la fertilità dell'oliveto con le continue lavorazioni, siamo tornati all'inerbimento per ristorare la fertilità, prevenire l'erosione, risparmiare nelle spese (evitando le lavorazioni) o per concimare in modo naturale l'oliveto biologico.

Non costo, ma reddito

Ma allora perché non (ri)farne una produzione vendibile? Perché la vegetazione che cresce sotto gli olivi deve rappresentare un costo (va falciata o diserbata) e non invece

una fonte di reddito? Perché non far crescere sotto l'oliveto della vegetazione economicamente utile o sfruttare economicamente quella che vi cresce spontaneamente?

L'idea delle consociazioni in chiave moderna, però, comincia a trovare seguito anche in ambito scientifico e sono sempre più frequenti i lavori pubblicati su tale argomento. Ad esempio, recentemente è stato trovato che consociando frumento e pioppo si ottengono produzioni del 30% superiori a quelle delle due colture separate, oltre che effetti benefici a livello ambientale. I pioppi vengono piantati a distanze multiple della mietitrebbia, consentendo la piena meccanizzazione: il vantaggio economico-produttivo è evidente.

Nel caso dell'oliveto, uno studio di Villalobos e colleghi (2006) dimostra che la massima produzione di olio si ottiene quando l'oliveto intercetta il 55% della luce disponibile. Con densità superiori diminuisce l'olio (l'olivo scappa in alto e non fruttifica). Quindi il 45% (quasi la metà!) della luce disponibile non viene

utilizzata. Questa radiazione non utile all'olivo, ma abbondante, può essere però utilizzata da altre colture consociate, vendibili, adatte all'ombra parziale.

Nuove consociazioni

In base al mercato locale, alla propria struttura aziendale e al clima locale, ogni imprenditore potrà pensare a colture consociabili all'oliveto che forniscano opportunità economiche aggiuntive. Ad esempio, dove il terreno venga lavorato annualmente e quindi inerbato temporaneamente, si può pensare di consociare colture annuali, magari leguminose azotofissatrici, naturalmente a ciclo autunno-primaverile (come fave, ceci, piselli ecc.), in modo da non competere per l'acqua e la crescita con l'olivo stesso. Su queste consociazioni la bibliografia e l'esperienza sono già notevoli e non è il caso, qui, di aggiungere molto.

Invece, può essere interessante ricordare che tra le piante spontanee che crescono nell'oliveto, soprattutto quando lavorato periodicamente, ve ne sono tante che, già usate per scopo alimentare nella nostra tradizione, potrebbero oggi essere sfruttate con interesse. Si pensi al caso della rucola (*Diplotaxis tenuifolia*): un'erba praticamente sconosciuta al largo pubblico fino a pochi anni fa, oggi nota a tutti e coltivata su superfici interessanti.

Ma oltre alla rucola, nell'oliveto possono crescere tantissimi altri ortaggi spontanei, molti dei quali già impiegati nella nostra tradizione culinaria. Tra questi ci sono altre rucole (es. *Diplotaxis muralis*) e rapastrelle o rapacciole (*D. eruroides*), la cicoria (*Cichorium intybus*), gli strigoli (*Silene vulgaris*), i raperonzoli (*Campanula rapunculus*), la borragine (*Borago officinalis*), l'erba porcellana o porcacchia (*Portulaca oleracea*), i crespigni (*Sonchus* sp.), le caccellore (*Bunias erucago*), le radicchielle (*Crepis* sp.), la malva (*Malva sylvestris*), la pimpinella (*Sanguisorba minor*), gli ombrellini pugliesi (*Tordylium apulum*), il papavero (*Papaver rhoeas*), il lattugaccio (*Chondrilla juncea*), la radicchiella di Terrasanta (*Crepis sancta*), il finocchietto (*Foeniculum vulgare*), il tarassaco o dente di leone (*Taraxacum officinale*) e molte altre. Tra quelle meno conosciute nella tradizione, ma invece parimenti utili in cucina si possono elencare l'alliaria (*Alliaria officinalis*), la stellaria (*Stellaria media*), la calendula (*Calendula arvensis*), l'amaranto

(*Amaranthus retroflexus*), il chenopodio o farinaccio (*Chenopodium album*), la borsa del pastore (*Capsella bursa-pastoris*), la carota selvatica (*Daucus carota*), il favagello (*Ranunculus ficaria*), la galinsoga (*Galinsoga* sp.), i romici (*Rumex* sp.), il cardo mariano (*Silybum marianum*) e altre.

Multiutilizzo

L'utilizzo di queste piante può intanto essere riscoperto per l'autoconsumo e vale la pena ricordare che tuttora l'olivicoltura italiana si caratterizza per la piccola proprietà coltivatrice diretta e, quindi, un largo autoconsumo di olio. Senza contare che, secondo Nomisma, l'agricoltura hobbistica ha raggiunto un milione di ettari. In questo contesto, riscoprire e amplificare le conoscenze tradizionali sull'uso edule delle varie specie significa ottenere dallo stesso terreno, senza costi aggiuntivi, più alimenti invece del solo prezioso olio.

Ma queste specie possono anche essere commercializzate in mercati di nicchia. Questo, oltre a fornire un'occasione di reddito aggiuntivo, consente una ripartizione del lavoro più uniforme che favorisce la proprietà diretto-coltivatrice. Sono molti i negozi che offrono, a prezzi interessanti per il coltivatore, le erbe di campagna, tuttora raccolte da pensionati e amatori, ma che potrebbero essere fornite più abbondantemente e continuamente da un imprenditore organizzato, come già ce ne sono alcuni.

Un altro sbocco interessante per questo tipo di mercato di nicchia è quello di riforni-

re ristoranti di qualità che offrono piatti tipici regionali. Esistono già molti esempi di ristoranti che offrono risotti alle ortiche, ravioli alla borragine o il famoso preboggion ligure (misto di erbe raccolte in primavera).

Esistono poi intere sagre che valorizzano questi usi culinari della flora spontanea, facendone una risorsa economica doppia, dovuta all'introito della vendita dei piatti tipici, unito all'indotto turistico che deriva dal richiamo delle persone che frequentano la sagra.

Un'ulteriore possibilità è quella di valorizzare tali risorse naturali nell'agriturismo aziendale. In Italia ci sono circa 20 mila agriturismi: se si ipotizza una superficie media di 5 ettari, sono 100mila ettari di vendita diretta. Riproporre tradizioni culinarie al consumatore, oggi può essere un'opportunità economica.

Giova ricordare che se le proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva sono utili a promuovere il prodotto, le verdure spontanee di campagna non sono meno benefiche dell'olio. Una crescente letteratura dimostra che l'inclusione nella dieta delle erbe spontanee contribuisce abbondantemente all'apporto di antiossidanti e polifenoli, recando molti benefici per l'organismo. Nel gran parlare che si fa della dieta mediterranea, oggi persino riconosciuta come Patrimonio dell'umanità, ci si dimentica che le verdure spontanee erano una costante nell'alimentazione di quelle persone sulla cui longevità si basa la popolarità di tale dieta.



▲ Consociazione di asparago selvatico nell'oliveto.



▲ L'asparago selvatico presenta un'elevata tolleranza alle fitopatie.

Tra le colture coltivabili con successo nell'oliveto un esempio calzante è l'asparago selvatico (*Asparagus acutifolius*). Conosciuto e probabilmente coltivato già in antichità, non è attualmente coltivato, se pure la sua possibile coltivazione comincia a riscuotere un certo interesse. Questo asparago è da sempre impiegato in cucina. I turioni (o asparagi) sono raccolti da piante spontanee e venduti nei mercati locali o ai ristoranti. I prezzi piuttosto alti (da 10 a 30 € per kg) hanno già stimolato molti agricoltori a tentarne la coltivazione.

La coltivazione di questa specie potrebbe consentire di estenderne il mercato, attualmente limitato dalla scarsità del prodotto spontaneo, creando un'occasione di reddito, così come accaduto per la frago-

na di bosco e per il tartufo. Questi, infatti, erano prodotti spontanei che ora vengono coltivati e alimentano un mercato costante. Dati tecnici sulla coltivazione dell'asparago selvatico sono stati recentemente pubblicati (Rosati e Falavigna, 2000; Aliotta *et al.*, 2004; Rosati *et al.*, 2005; Benincasa *et al.*, 2007) e a questi si rimanda per dettagli.

Un buon "matrimonio"

L'asparago selvatico cresce spontaneamente nell'area mediterranea e ha esigenze ecologico-ambientali del tutto simili a quelle dell'olivo, tranne che cresce bene in ombra parziale, a differenza dell'olivo che esige il pieno sole. Quindi la coltivazione dell'asparago sotto l'oliveto non toglie luce alla specie dominante, mentre

l'asparago non soffre e anzi probabilmente si avvantaggia dell'ombra non densa dell'olivo. Consociare olivo e asparago consente le massime produzioni di entrambe le specie sullo stesso terreno.

Le basse produzioni ed esigenze dell'asparago giustificano la sua coltivazione anche in terreni marginali o in biologico. Tanto più che l'asparago selvatico è piuttosto tollerante ai pochi problemi fitosanitari, rappresentati dalle criorcere dell'asparago (*Crioceris asparagi* e *Crioceris duodecimpunctata*), la ruggine dell'asparago (*Puccinia asparagi*) e la stemfiliosi (*Stemphylium vesicarium*).

Un problema evidente della consociazione olivo-asparago è quello dell'intralcio alla raccolta delle olive dovuto alla vegetazione spinosa dell'asparago, che si può impigliare nelle reti. Esistono però reti fatte con materiali plastici forati molto scorrevoli e create appositamente per non impigliarsi. Piantando l'asparago solo lungo la fila di olivi il problema si riduce notevolmente, così come si riduce impiegando scuotitori con ombrello. Il problema non si pone nel caso di oliveti superintensivi, che stanno occupando una superficie crescente: con asparagi piantati solo lungo la fila non vi sono problemi con la raccogliatrice-scavallatrice, mentre la distanza ravvicinata delle file di olivo consente comunque un discreto investimento di piante di asparago per ha, pur piantando solo lungo la fila. L'eventuale irrigazione a goccia dell'oliveto, poi, può essere egregiamente sfruttata per le due colture, incrementando le rese di entrambe e creando ulteriori economie di scala.

Un altro buon motivo per consociare queste due colture è che l'asparago è perenne e quindi non richiede lavorazioni del terreno una volta trapiantato, consentendo l'inerbimento permanente, con i vantaggi già citati. L'asparago selvatico è una perenne di lunga vita e, una volta impiantato, richiede solo lo sfalcio della vegetazione spontanea, proprio come l'olivo.

Lo sfalcio naturale

Lo sfalcio delle infestanti rappresenta un costo economico ed ecologico (consumo di carburanti, mezzi e manodopera). In colture arboree come l'oliveto, le infestanti sono spesso controllate introducendo animali al pascolo, quali ovini ed equini. I primi possono cibarsi di olivo, ma, in oliveti tradizionali, non raggiungono la chioma impostata

alta. I cavalli in genere non appetiscono l'olivo se non affamati. Anche nel caso di consociazione olivo-asparago selvatico, gli animali possono controllare la flora infestante visto che la vegetazione spinosa dell'asparago non è appetita dagli ovini.

Ove possibile, l'allevamento di pollame sotto l'oliveto-asparagiaia è ancora più indicato, vista la piccola taglia degli animali e la loro elevata capacità "diserbante". Le oche vengono comunemente impiegate negli Usa per il diserbo di fragole, cotone, frutteti, vigneti, vivai e altro. Le oche sono ottime pascolatrici, ma non "lavorano" il terreno, essendo palmipedi. Per un'azione più energica si possono impiegare i polli, capaci non solo di distruggere qualsiasi vegetazione, ma anche di spandere eventuali mucchi di letame o altro materiale organico apportato. Il pollame, inoltre, si ciba della criocera degli asparagi (negli Usa viene raccomandato anche per l'asparago coltivato) e non è da escludere che possa anche avere una certa azione di disinfestazione contro la mosca dell'olivo, appetendo le pupe che cadono a terra (nell'oliva o meno). Quale sia la specie animale introdotta, tra gli altri vantaggi c'è quello dell'apporto di letame.

Va detto, però, che l'introduzione di animali va attentamente studiata e calibrata per ogni situazione e non si può semplicemente recintare l'oliveto e lasciarvi gli animali ininterrottamente, in quanto a lungo andare, si finisce per danneggiare la coltivazione e/o compattare il terreno.



▲ L'allevamento avicolo nell'oliveto-asparagiaia svolge un'azione diserbante naturale.

L'animale va gestito con intelligenza come qualunque altro "mezzo" agronomico.

La Regione Umbria si è fatta pioniera di questi argomenti, finanziando, nell'ambito del Psr 2007-2013, la misura 1.2.4., un progetto per la realizzazione di un campo pilota che prevede l'allevamento del pollo e la coltivazione dell'asparago selvatico in un oliveto adulto. È prevista la macellazione e la vendita diretta in azienda del pollo, mentre l'asparago, oltre a essere venduto fresco in azienda, verrà trasformato in prodotti conservabili e quindi vendibili tutto l'anno (surgelato, appertizzato, creme, salse ecc.).

Una possibile soluzione

L'economia dell'agricoltura moderna sta cambiando in fretta. I prezzi cambiano imprevedibilmente, basta guardare a quelli dei cereali negli ultimi tre-quattro anni. Il costo

del cibo aumenta molto più che proporzionalmente rispetto alle capacità di spesa del consumatore medio. In questo quadro dinamico e aleatorio, investire su colture a lungo ciclo, come tutte le arboree e quindi anche l'olivo, è rischioso. Senza contare i cambiamenti climatici che sembra portino a erraticità e imprevedibilità del clima e quindi a maggiori possibilità di perdita delle produzioni per eventi eccezionali.

In questo contesto, fare reddito in agricoltura con una sola coltura diviene una scommessa. Un agro-ecosistema complesso con più possibilità di reddito, oltre a essere più produttivo, mette al riparo l'agricoltore/imprenditore da perdite di reddito totali. Inoltre, dal momento che per arginare la perdita di reddito gli agricoltori stanno cercando di accorciare la filiera, rivolgendosi in molti casi alla vendita diretta del loro prodotto, la consociazione di altre colture e/o allevamenti all'oliveto può rifornire il punto di vendita aziendale di ulteriori prodotti che, venduti al consumatore finale e quindi a prezzi interessanti, possono contribuire notevolmente al reddito dell'impresa agricola.

Con il disaccoppiamento oggi e la possibile cessazione dei contributi domani, si potrebbe arrivare all'abbandono di migliaia, se non di milioni, di ettari di olivo e di paesaggio in Italia ed in Europa. D'altro canto, almeno in Italia, spiantare l'oliveto è illegale. Cosa fare dell'olivicoltura marginale? La diversità dell'agro-ecosistema oliveto, se valorizzata e gestita, può servire ad aumentarne il reddito, oltre che a rendere l'agricoltura al contempo più sostenibile e più produttiva. Non è questa la missione dell'agricoltura moderna? ■

La bibliografia può essere richiesta all'Autore



▲ Turioni di asparago selvatici di diversi colori.