

CASALE & VALENZA

Le temperature del Monferrato favoriscono le coltivazioni di ulivi. La prima intuizione all'Istituto Luparia di Rosignano. Dagli agronomi e coltivatori Durando, Piazza e Giovanetto nasce un campo di produzione con base a Trino Vercellese

“L'olio Evo ha origini monferrine” Nuovo frantoio operativo da ottobre

LA STORIA

FRANCANEBBIA
ROSIGNANO MONFERRATO

Sei cambiamenti climatici possono incidere negativamente sulla coltivazione delle viti, a causa dell'aumento delle temperature, lo stesso fattore è invece positivo per gli ulivi, un tempo relegati solo in zone temperate ma che ora sono la norma anche in Monferrato.

L'olio Evo (extravergine di oliva) ha un marchio espressamente monferrino. Il progetto di diffusione dell'ulivo in Piemonte affonda le radici in un'intuizione di alcuni docenti e agronomi dell'Istituto Agrario Luparia di San Martino di Rosignano. Nell'autunno 2000 con una classe della scuola avevano partecipato a un bando nazionale per la creazione di un'impresa. In laboratorio era stata creata G.A.S. per fornire consulenza a chi volesse intraprendere la coltivazione dell'olivo in aree climatiche sfavorevoli. «Nell'orto della scuola nacque così un piccolo uliveto sperimentale – racconta Giancarlo Durando docente e agronomo che ne faceva parte – e cominciai a funzionare un piccolo frantoio per un olio destinato all'autoconsumo».

Poi altre piantumazioni che coinvolsero vari agricoltori. Oggi in Piemonte sono circa 180 mila piante di ulivo, soprattutto nel Monferrato e nel Canavese. In provincia di Torino era nata anche l'Associazione piemontese olivicoltori (AS-SPO) con Durando come socio fondatore che ha collaborato negli anni con Luca Piazza, giovane imprenditore agricolo di Ozzano che nell'azienda agricola Agorà ha coltivato 1500 piante di ulivo e gestisce impianti in Val Cerrina, a Cella Monte e Terruggia.

Il piccolo frantoio del progetto sperimentale dell'Istituto



Campo di ulivi a Piancerreto in Valcerrina

VENTESIMA EDIZIONE

Il paese delle rose accoglie “Coniolo Fiori” e recupera la mostra annullata dal Covid

La presentazione di «Coniolo Fiori» era avvenuta nel 2020, con la convinzione di inaugurare una mostra-mercato florovivaistica di tutto rispetto che negli anni aveva sempre attirato visitatori dal Piemonte e anche oltre. E questo perché Coniolo è il «paese delle rose» e maggio è la stagione migliore per ammirarle. Sarebbe stata la ventesima edizione, ma il Covid ha fermato tutto e Coniolo si è vista costretta a rinunciare per due anni.

Ora Comune, Coniolo fiori e l'associazione «Coniolo» ripartono proprio con quella

ventesima edizione in programma sabato 21 e domenica 22 maggio. La locandina, già presentata due anni fa, è opera dell'artista Mauro Galfrè e di Beppe Baldi che fino a pochi anni fa organizzava il Mercatino dell'Antiquariato. Era una vecchia cartolina che pubblicizzava un'edizione del mercatino ed è stata riadattata per «Coniolo Fiori». A fondo rosso, con una donna in primo piano.

Un'area centrale del paese viene attrezzata con una scenografia fatta di fiori ed essenze profumate cui si accede pas-

sando sotto un arco di rose. Il paese per l'occasione viene chiuso alle auto e la strada dal Belvedere al Municipio è occupata da bancarelle di fiori, articoli da giardino, hobbisti e prodotti del territorio.

Si inizia sabato 21 maggio con l'inaugurazione e la camminata di «CamminiDiVini». A seguire un laboratorio per bambini e una sezione dedicata ai prodotti dell'orto. Alle 19,30 una cena per festeggiare i vent'anni di Coniolo Fiori. Domenica visite a roseti, laboratori per bambini e video e performances curati da Ecofficina, dal videomaker Max Biglia e dal Collettivo teatrale. Sarà visitabile anche il museo etnografico «Il paese che visse due volte». F.N. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Luparia non poteva più far fronte a una tale produzione e Durando con Piazza e Luca Giovanetto, che nel Canavese si occupa da una ventina d'anni di olivicoltura, ha dato vita a un frantoio con capacità di lavorazione complessiva di sei quintali l'ora. «Il luogo scelto è Trino Vercellese – spiega Durando –, baricentrico rispetto alle zone di produzione. È un impianto di defogliazione, lavaggio, frangitura ed estrazione a freddo. Sarà operativo dalla prossima campagna olearia che in Monferrato coincide con ottobre-novembre. A richiesta l'olio potrà essere filtrato, stoccato e confezionato e non si dovrà più ricorrere a frantoi della Liguria o a quelli del Canavese, dove è operativo un frantoio dell'Asspo».

È anche vicepresidente della Fondazione. Sono stati scoperti alcuni problemi di carattere cardiologico, anche gravi in alcuni cittadini tanto da richiedere un immediato ricovero all'ospedale per iniziare subito le cure.

Chi si è sottoposto agli esami ha potuto controllare la propria salute grazie al prelievo di una sola goccia di sangue e l'analisi di nove differenti parametri metabolici. E ha ricevuto la stampa del proprio elettrocardiogramma oltre al BancomHeart che consente la sua visualizzazione 24 ore su 24 per potere accedere in ogni momento all'esame da sottoporre in caso di emergenza al proprio medico curante o al Dea in caso di ricovero. F.N. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA