

Le frane in collina hanno spostato gli uliveti secolari, difficile raggiungere le piante

Il 95 per cento dell'extravergine Dop viene dai 300 soci della Cab: «Gli alberi hanno anche trattenuto le slavine»

Le frane hanno causato gravi danni agli ulivi secolari di Brisighella da cui si produce il celebre Brisighello, l'olio extravergine che quest'anno raggiungerà i 27 anni dal riconoscimento della Dop (denominazione di origine protetta). Il presidente della cooperativa Cab Terra di Brisighella è preoccupato: «Nella zona di Brisighella – ha detto Sergio Spada – si sono verificate oltre duecento frane, gravi esondazioni e interi impianti sono stati spazzati via dalla furia dell'acqua e del fango».

Gli uliveti secolari hanno certamente contribuito ad arginare la gravità degli eventi che si sono abbattuti sulle colline trattenendo e riducendo gli smottamenti, ma ora si trovano, in alcuni casi, isolati e irraggiungibili: «Gli impianti più giovani sono stati, in alcuni casi, travolti dalle frane o trascinati lungo le dorsali collinari verso valle, passando persino da una proprietà ad un'altra. Anche nell'impossibilità attuale di una conta precisa dei danni, è certa sin da ora la necessità di un prossimo nuovo censimento degli ulivi produttivi e della mappatura ex novo dei preziosi uliveti all'interno della zona Brisighella Dop».

La cooperativa non ha subito alcun danno strutturale ed è stata da subito operativa, garantendo il servizio a clienti e soci: «La situazione è grave – ha detto Spada –, è fortissima la preoccupazione dei soci per la prossima campagna olearia».

Oggi la Cab (nata nel 1962) produce circa il 95 per cento dell'olio Dop "Brisighella", forte del conferimento di oltre 300 soci che portano la cooperativa a produrre circa 700 quintali di olio all'anno (di cui circa 300 Dop, rispettando quindi il rigoroso disciplinare che indica tra le altre cose modalità e tempi di raccolta, oltre che la circoscrizione geografica, che corrisponde in tutto o in parte ai territori comunali di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana). Quella di Brisighella fu tra le prime cinque Dop assegnate in Italia, la prima per un olio.

