

La conca di Casola, terra di ulivi e viti

Nell'ultimo anno ne sono stati piantati un migliaio. Nella stessa zona a monte della Vena dei Gessi c'è stato un incremento anche dei vigneti

La conca di Casola Valsenio, protetta a nord dalla Vena del Gesso sta conoscendo un importante sviluppo e rinnovamento di coltivazioni di pregio, quali uliveti e vigneti. «Erano secoli che nella media valle del Senio non si vedevano tanti ulivi, sia all'interno che all'esterno della zona 'Brisighella Dop'», afferma l'agronomo Roberto Rinaldi Ceroni. E spiega: «Uno sviluppo che si deve ad un clima più favorevole, con meno gelate, e all'apertura nel 2018 del locale Frantoio Prata. Un impianto che ha ridotto i costi a carico dei produttori casolani che prima dovevano molire le olive a Brisighella o Imola e ha favorito un incremento della qualità dell'olio grazie al minor tempo che intercorre tra raccolta e molitura. Le varietà impiantate so-



no soprattutto Nostrana e Frantoio, che hanno affiancato ulivi secolari ancora in produzione nelle zone di Monte Oliveto e Casone di Sant'Andrea». Monte Oliveto che sovrasta l'abbazia di Valsenio ci ricorda quanto sia antica la coltivazione dell'ulivo nella valle del Senio grazie ai monaci che un migliaio di anni fa impiantarono i primi uliveti. Una cronaca del 1843 rivela: «Gli amenissimi colli dai quali è

cinto Casola Valsenio, formano una simmetrica gradazione, alla quale accrescono pregio gli uliveti e le vigne». Ma il catasto del 1929 riporta che nel comune di Casola gli ulivi coprivano in modo promiscuo solo 17 ettari.

Poca cosa di fronte, ad esempio, al migliaio di ulivi impiantati solo nell'ultimo anno. Come l'ulivo, la stessa zona a monte della Vena dei Gessi che la protegge dai venti freddi del Nord



L'agronomo
Roberto Rinaldi Ceroni
e l'enologa Marisa Fontana

e ferma la risalita della nebbia, registra un incremento della viticoltura con allargamento di vigneti esistenti e soprattutto con nuovi impianti specializzati realizzati su moderne basi agronomiche. «Nell'ultimo dopoguerra – spiega l'enologa Marisa Fontana

– lo spopolamento dell'alta collina ha provocato l'abbandono dei vigneti. Dagli anni Novanta invece assistiamo al ripristino in collina di vigneti specializzati su basi di moderne tecniche agronomiche con vitigni tradizionali quali albana, sangiovese e trebbiano e nuovi come l'incrocio Manzoni, merlot, chardonnay e pinot nero. Il vitigno più vocato è l'albana, del resto il toponimo Montalbano la dice lunga. L'Albana prodotta nella zona a monte dei Gessi, all'interno e nelle adiacenze del Parco regionale della Vena del Gesso Romagnola ha profumi freschi, fini, floreali». Com'è il caso del Romagna Albana Secco Docg 'Tantalilli' del 2019 prodotto dall'azienda 'Terre dei Gessi' delle Tenute Tozzi, posta all'interno del Parco regionale nei pressi di Montalbano. 'Tantalilli' è stato inserito tra i migliori 100 vini d'Italia, all'interno della prestigiosa selezione Top Hundred firmata dai giornalisti e gastronomi Paolo Massobrio e Marco Gatti.

Beppe Sangiorgi

ALL'ORIGINE

«Clima più favorevole, con meno gelate e l'apertura del Frantoio Prata»