

IVG

La siccità preoccupa ancora l'olivicoltura savonese. Cia: "A rischio fino al 30% dei prodotti agricoli"

di **Redazione**

26 Febbraio 2023 - 9:02



Alla Cooperativa Olivicola di **Arnasco** la giornata dedicata alla presentazione ufficiale delle attività svolte durante l'anno e ai progetti per il futuro ha sempre un significato particolare. Non tanto per la miriade di idee messe in campo, ma anche per la premiazione dei soci che si sono distinti per la valorizzazione e la promozione della cooperativa. Il segreto di Sociolio è proprio questo, trasformare i numeri di un bilancio in festa ed emozione.

Una tradizione che si è ripetuta questo pomeriggio (sabato 25 febbraio) nel frantoio della cooperativa, trasformato in sala riunioni, e nella sala riunioni trasformata in una elegante e country sala da pranzo. Andiamo con ordine, con il presidente-anima della Cooperativa Luciano Gallizia a presentare bilancio e prospettive dell'olivicoltura in bassa Valle Arroscia un settore importante per cultura ed economia messo in difficoltà dalla siccità che, anche quest'anno, rischia di fare grossi danni.

A sottolineare i pericoli (ma anche qualche possibile “trucco” per limitare i danni) di un clima tanto siccitoso è stato Gianluca Bico, agronomo che da anni segue con successo gli oliveti della cooperativa. Proprio sui rischi di approvvigionamento idrico che già hanno determinato cali di produzione nel 2022 per le filiere agricole è intervenuta Cia-Agricoltori Italiani: “Le previsioni parlano di una nuova estate di grande deficit con crolli produttivi del 10% per gli ortaggi e fino al 30%, in alcune zone, per colture e produzioni locali di eccellenza”.

“Bene, quindi, per Cia-Agricoltori Italiani che sia stato convocato l’incontro interministeriale del primo marzo da parte di Palazzo Chigi. Un’occasione importante la volontà del Governo di affrontare l’emergenza siccità e varare un piano di interventi a breve, medio e lungo termine”.

Secondo Cia, infatti, occorre finalizzare un piano infrastrutturale di piccoli laghetti e invasi da affiancare alle azioni già previste con il Pnrr e a quelle per il riutilizzo a uso agricolo delle acque reflue depurate: “Subito a lavoro per un’agricoltura più resistente ai cambiamenti climatici e per un’infrastruttura irrigua che non ci renda fanalino di coda in Europa e nel mondo, dove il nostro Made in Italy deve continuare a vincere” ha concluso Cia.

Nel corso dell’iniziativa della Cooperativa Olivicola la tecnica ha lasciato spazio alle emozioni con la consegna (e le motivazioni) della premiazione che quest’anno ha visto due soci salire sul podio. La prima: “Nato il 21 giugno 1929, autotrasportatore per lavoro e olivicoltore per passione, socio, insieme alla moglie, dal 1985, ancora oggi con energia e vitalità porta avanti l’azienda olivicola di famiglia. Sempre presente nella crescita della Cooperativa, appassionato di bocce, appartenente alla cosiddetta Generazione Silenziosa, generazione di svolta che ha vissuto la guerra e il dopoguerra, partecipando alla ricostruzione del Paese: premio Sociolio 2022 a Francesco Gallizia”.

Poi la seconda motivazione: “Nato il 16 settembre 1995, appartenente alla generazione dei Millennials, i cosiddetti “nativi digitali”, diplomatosi all’Istituto Agrario di Albenga nel 2014 prende il brevetto di agrotecnico. Già da subito con le idee chiare, nel 2018 fonda la sua azienda agricola portando avanti l’eredità contadina della sua famiglia e subentra a sua mamma come socio della Cooperativa: premio Sociolio 2022 a Fabio Dell’Oriente”. Un anziano e un giovane, quasi un passaggio di testimone nel segno dell’uomo per la cultura dell’olio e dell’ulivo, forse il segreto di una cooperativa che da 40 anni segna la vita economica e sociale di una comunità capace di aprirsi al futuro e alle contaminazioni”.

La festa, dal frantoio si è poi spostata alla sala da pranzo dove Giuseppe e Alberto (frontman della Pro Loco), nei panni dei bravi cuochi, hanno preparato “l’aperitivo”: un ricco zimin di ceci, salsiccia e patate e, per dolce, il “pasticciotto leccese”, accompagnando il tutto con la sempre ottima granaccia di Luciano Gallizia.

La serata è terminata con un buon giro di grappa di pigato, non prima di aver presentato Alessandro Navone, presidente dell’associazione Antiche vie del Sale, che ha presentato il “Sale della Liguria”, nuovo brand a base di sale ed erbe aromatiche ligustiche, capace di diventare ambasciatore della Riviera: un progetto ambizioso che sembra avere le carte in regola per avere successo come simbolo del gusto (e del profumo) ligure...

