



L'OLIVICOLTURA SUL LARIO

Trovi questo punto di interesse in Ossuccio - Percorso 1 - Tappa 1

DESCRIZIONE

(Silvia Fasana)

Il territorio lariano appartiene al Distretto Floristico Insubrico, esteso dal Lago di Garda a quello Maggiore.

La presenza dei grandi laghi, tra cui quello di Como, svolge un'azione mitigatrice delle temperature invernali ed estive, riducendo le escursioni termiche stagionali perché la massa d'acqua funziona da accumulatore termico, che si scalda più lentamente, ma perde calore anche più lentamente. La dolcezza del clima favorisce così la crescita di specie vegetali tipiche degli ambienti submediterranei e mediterranei, tra cui l'alloro e il bagolaro. Altre specie arboree presenti sull'isola Comacina sono il carpino nero, il castagno e il tiglio. A questa vegetazione spontanea si associa spesso l'olivo, al limite settentrionale della sua coltivazione, che dà un tocco mediterraneo al paesaggio con la bellezza del suo elegante portamento ed i suoi toni cromatici. Le antiche piante di ulivo, con le loro fronde grigio argentate, contribuiscono infatti a creare quell'atmosfera suggestiva e quasi magica che caratterizza tanti scorci delle rive del Lario. Non per niente la zona del centro lago che va da Lenno a Sala Comacina è conosciuta come la *Zoca de l'oli*.

La tradizione vuole che l'ulivo sia giunto nell'area lariana circa 2000 anni fa, portato dai coloni Greci al seguito di Giulio Cesare, e si sarebbe poi diffuso un po' ovunque durante l'occupazione romana. Il poeta Claudiano (sec. IV-V d.C.), visitando le sponde lariane ne restò tanto affascinato da scrivere: «*Là dove il Lario riveste le sue rive di ombrosi ulivi e con le sue dolci acque imita i flutti del mare*». La tradizione aggiunge che persino la Corte Longobarda della Regina Teodolinda era solita approvvigionarsi di olio lariano. Altre fonti raccontano che l'olio della *Zoca de l'oli*, oltre a servire alle numerose abbazie in zona (tra cui San Benedetto e l'Acquafredda), veniva trasportato a dorso di mulo sulla stessa strada del vino in tutti i Grigioni e poi da St. Moritz proseguiva per l'Austria. Nel passato dunque l'ulivicoltura, tra alti e bassi, ha costituito non solo una fonte alimentare per le popolazioni rivierasche, ma anche un elemento molto importante per l'economia e per il benessere.

Attualmente, al fine di tutelare, promuovere e valorizzare il prodotto locale, nel 1997 gli olivicoltori lariani hanno ottenuto dall'Unione Europea la Denominazione di Origine Protetta (DOP) dell'olio extravergine di oliva "Laghi Lombardi - Lario", per fregiarsi della quale vengono chiaramente stabiliti i luoghi di produzione, le varietà da coltivare, le condizioni di coltivazione e trasformazione, nonché i parametri qualitativi minimi dell'olio ottenuto. Negli ultimi anni l'olio lariano viene sempre più richiesto dai conoscitori e dagli intenditori, da ristoranti locali e dagli stessi proprietari degli uliveti, che vanno ben fieri di questa produzione.