

## Corso di potatura 2017

Potare gli alberi è un lavoro intellettuale. Dirlo chiaramente, come viene fatto al corso di potatura degli olivi organizzato dall'Associazione Amici degli Olivi (AAO), porta con sé un significato complesso e semplicissimo insieme.

L'ing. Giandomenico Borelli ha accompagnato i 22 partecipanti sabato 1 aprile in una intensa

giornata di pratica e teoria a Tremona ospiti della Cantina Latini. Luogo incantevole con vista impendibile sul Mendrisiotto. L'uliveto Latini con 37 piante è ben variato. Le varietà sono 4 e cioè leccino, frantoio, maurino e pendolino con età tra i 10-20 anni. Interessante quindi vedere le diversità della loro crescita. Il corso si è aperto in mattinata invertendo la parte teorica con quella pratica in quanto le previsioni meteo davano pioggia nel pomeriggio.

Indirettamente quindi si è potuto fare un test per i prossimi corsi. Accettare come presupposto che per potare gli olivi sia necessario fissare prima una strategia significa assumere su di sé la responsabilità del taglio.

Gli olivi possono anche essere potati drasticamente ma, se adeguatamente seguiti con tagli di correzione negli anni successivi, sono in grado di ritornare ad un equilibrio vegeto-produttivo nel giro di poco tempo senza gravi conseguenze, grazie all'alta capacità della specie di autorigenerarsi.

Per potare olivi servono innanzitutto competenze generali sulla fisiologia di un albero. Dobbiamo conoscere i suoi organi, il suo stato naturale (selvatico), sapere di cosa si nutre e in che modo, cosa lo ferisce e cosa può curarlo, prima di avvicinarci. Dopodiché, potare non va considerata un'azione ovvia. Occorre sgombrare il campo da un malinteso: non si pota per il bene dell'albero, il quale è capacissimo di regolarsi da solo. Lo si fa invece per indirizzarlo verso nostre necessità. Questo significa che non ha senso potare se alla base di questa azione non risiede un "progetto": occorre avere chiaro il motivo per cui si intende potare e quale sia il risultato che si intende raggiungere.

Nel caso dell'olivo, prima di prendere in mano forbici e seghetti dobbiamo ripeterci che quello che stiamo per fare lo facciamo unicamente per noi stessi. Stiamo per conferire all'albero una forma che va contro la sua natura, e lo facciamo perché ci interessano i frutti che produce, le olive, e pretendiamo di poterle raccogliere in buona quantità e senza troppo sforzo o avere una bella pianta ornamentale nel giardino. Per

questo dobbiamo potare nel modo più gentile possibile, senza procurargli traumi o danni eccessivi, ferendolo in modo abbastanza lieve da permettere che possa curarsi con le sue forze. Prendere decisioni è la cosa più difficile. Tagliare qui o tagliare là? Ne sa qualcosa l'amico Orazio. Esporre l'albero a rischi maggiori nella voglia di

plasmarlo come vorremmo, oppure assecondare maggiormente la sua natura selvatica e accontentarci? Una buona potatura, soprattutto quando si interviene su piante abbandonate o mal potate in precedenza, significa saper vedere e prevedere le reazioni e la crescita della pianta nel corso degli anni. Il grande merito di questo corso è di fornire strumenti per ragionare sul

senso e conseguenze, non ricette preconfezionate da applicare. Per i più esperti si può aggiungere che, nella parte pratica, il metodo di strutturazione dell'olivo proposto come più funzionale è quello del vaso policonico, che permette di eliminare l'uso della scala per la raccolta. E tantissime sono le indicazioni sul come, quando, quanto potare.

Dopo il pranzo al Grotto Grassi di Tremona (polenta e coniglio nostrano), grazie alla documentazione cartacea, alle diapositive e alle preziosissime nozioni di Giandomenico, i partecipanti hanno potuto assimilare importanti informazioni sulle diverse forme di allevamento, sulle regole della potatura e sulla produzione.

Al termine del corso una buona parte si è trasferita alla Tenuta Oberti di Mendrisio per visionare l'evoluzione delle piante potate durante il corso 2016. Ad accoglierci, Giovanni Oberti e consorte che dopo le constatazioni alle piante, ci ha nuovamente deliziato con una gradita e inattesa merenda.

Il comitato AAO ringrazia il Grotto Grassi di Tremona per l'ospitalità al pranzo e per la parte teorica, la Cantina Latini nella persona di Edo Latini per la messa a disposizione del proprio uliveto di Tremona e Giovanni Oberti per il tempo riservatoci.

Appuntamento al 2018 per il prossimo corso.

*Associazione Amici dell'Olivo*



### Informazioni

Segretariato  
c/o Claudio Premoli  
Via ai Grotti 8  
6862 Rancate

079 731 63 83  
premoli.claudio@gmail.com

(Foto: Amici dell'Olivo)