

Adotta un ulivo in Toscana e salverai un tesoro in collina

Quattro milioni di piante secolari «abbandonate» solo in Toscana, con danni per l'intero ecosistema agricolo. La startup Ager Oliva del giovane pistoiese Tommaso Dami propone come tutelarli e renderli di nuovo produttivi. Con 49 euro l'anno chiunque può avere una targhetta sul «suo» albero e due litri di olio extravergine a freddo. Gli ulivi abbandonati sono più di 4 milioni soltanto in Toscana. Una situazione che porta alla morte di molti di questi, alla crescita di piante infestanti, alla diffusione di malattie. È questo dato Coldiretti ad aver ispirato l'idea d'impresa del trentunenne pistoiese Tommaso Dami. Tutto ha inizio nel 2015 quando il giovane, discendente da una famiglia che produce olio da 25 anni, decide di scrivere la sua tesi di laurea sul mercato dell'olio di oliva: «L'agricoltura è una passione che ho coltivato fin da bambino, quando mio nonno mi insegnava a fare l'orto - racconta - e mi portava nei frantoi per osservare la frangitura. Constatato che proprio uno dei simboli della Toscana fosse minacciato dall'abbandono e che fosse impossibile modificare la tipologia di coltivazione degli ulivi in collina mi ha spinto a dar vita al progetto Ager Oliva». La startup, attiva dalla fine del 2020, consente di adottare un ulivo salvandolo dall'abbandono, seguire il suo recupero e ricevere a casa olio extravergine biologico. Il progetto ha l'obiettivo di recuperare il territorio, contribuire a creare posti di lavoro nel settore della coltivazione, tornare a rendere produttivo l'ulivo e aumentare la produzione di extravergine toscano, sempre più richiesto sui mercati internazionali.

L'azienda, che al momento ha salvato circa 700 ulivi, segue in prima persona tutto il processo. La procedura è rigorosa: «Dopo il taglio di eventuali rami infestati e secchi - aggiunge Dami - viene sfalciata l'erba intorno alla pianta, vengono sistemati gli argini e le fosse limitrofe e tagliati i polloni (rami sterili che tolgono nutrimento all'albero) che crescono alla base del tronco. Poi si passa alla concimatura organica delle piante. Spesso gli ulivi abbandonati presentano malattie e mancanza di nutrimento. Per questo si interviene con trattamenti biologici per eliminare il problema. Con la potatura si ripristina la chioma dell'ulivo». Si mette così la pianta nella situazione ottimale per dare il frutto. Tra ottobre e novembre gli addetti dell'azienda agricola Ager Oliva raccolgono le olive e le portano in frantoio per la spremitura a freddo.

Lo stoccaggio dell'olio avviene in tini di acciaio per non far modificare le qualità organolettiche, prima dell'imbottigliamento e della spedizione che avviene subito dopo la spremitura. A questo punto arriveranno a casa dei «genitori adottivi» due litri di olio per pianta. La scelta della zona Salvare un ulivo è facile. Sul sito www.ageroliva.it si scelgono la zona geografica e la singola pianta. Con 49 euro l'anno si potrà poi dare il nome all'albero, che avrà il cartello in vista, fare visita alla pianta e ricevere 2 litri d'olio d'oliva extravergine. Un'altra possibilità è quella di regalarlo ai propri amici, familiari o ai dipendenti della propria azienda. «La felicità delle persone che ci hanno sostenuto - sottolinea Tommaso Dami, founder di Ager Oliva - è stato il nostro carburante per andare



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

avanti in questa bellissima sfida che possiamo vincere soltanto diventando una grande community di aziende e privati».

E prosegue: «La nostra missione è sì salvare gli ulivi, ma anche contribuire a salvaguardare il territorio sempre più minacciato dal dissesto idrogeologico. Nelle zone di collina non essendo possibile industrializzare la produzione dell'olio, l'ulivo diventa un patrimonio ambientale che la Toscana rischia di perdere e che deve assolutamente essere tutelato». A supportare il progetto sono stati anche un'azienda emiliana - che ha salvato un intero campo di ulivi - e diversi influencer tra cui la toscana Diletta Secco, l'agriblogger Iulietta, il «crazy farmer» Bellucofarm, la lifestyle influencer e dj Angelica D'Amore.

FONTE: CORRIERE DELLA SERA