

**il caso**

ALESSANDRO BALLESEO  
 CUMIANA

Nel Pinerolese torna un'antica tradizione

Arrivano anche dal Giappone, turisti ed esperti, per carpire il segreto di Vialfrè che d'inverno ospita una pista di sci di fondo, mentre in questa stagione è la capitale delle olive. E a decine di chilometri di distanza, a Cumiana, non vedono l'ora di celebrare con una grande festa di piazza una coltivazione che sarà pure medievale, ma di questi tempi fa impazzire coltivatori di professione e un numero imprecisato di hobbisti. Eccole qui le due anime del Piemonte condito all'olio d'oliva. In provincia

**MOSTRA MERCATO**

All'ombra dei Tre Denti oggi dimostrazione di frangitura

di Torino la passione è rinata pochi anni fa: c'erano ettari ed ettari di terreni abbandonati da rivoltare e ora la speranza è affidata a diecimila piantine di ulivo. Ogni albero, da adulto, sorreggerà qualcosa come 15 chili di preziose «perle». Verdi, di un verde che fa pensare a certe pubblicità girate in Toscana. «Le più piccole hanno sei, sette anni al massimo. Vedrete quando cresceranno come s'impennerà la produzione», osserva rapito Giuseppe Arbrile, il vice presidente di uno dei due gruppi che racco-

# Olive meglio dell'uva Cumiana ora produce anche l'extravergine

Aumenta la coltura in tutta la provincia



Edoardo Raspelli

proprio a Vialfrè, da giorni, si fa a gara per conferire nel frantoio più grande del Piemonte: «Arrivano da tutto il Canavese ma anche dalla bassa Val d'Aosta, da Asti, da Casale Monferrato». E arrivano i bimbi delle scuole, anche loro ansiosi di partecipare a una magia che somiglia tanto alla vendemmia. Qui è iniziato tutto con un progetto finanziato dalla Fondazione Crt che contemplava anche il recupero di un'altra pratica antica: la coltivazione della canapa. Oggi in tutta questa zona ci saranno almeno 40 mila piante: quasi la metà di tutto il Piemonte. I cugini della Val di Susa e del Pinerolese invece muovono i primi passi. Conferiscono nei frantoi «mobili» di Cumiana, Cantalupa e Pinerolo. Oggi a Cumiana dimostrazione di prima frangitura delle olive raccolte nel Pinerolese, dalle 10 alle 15, nell'ambito della manifestazione «Olio e olive». Una mostra mercato, come ospiti i «maestri» da tutta Italia e un convegno al quale parteciperà anche il critico Edoardo Raspelli.

**I numeri dell'oro verde**

- 100.000** Le piante di ulivo in Piemonte
- 28 euro al litro** Costo dell'olio prodotto in Piemonte
- 300** Soci Asspo, (Canavese, Asti, Monferrato)
- 90** Privati e aziende che si occupano della raccolta in Val Susa, nel Pinerolese e nel Cuneese
- 40%** Il calo percentuale della raccolta di olive nelle zone più colpite dal maltempo
- 1.500 litri** La quantità di olio prodotto tra Val Susa e Pinerolese

Partners - LA STAMPA

glie gli appassionati della regione, l'associazione olivicoltori delle Alpi piemontesi. Perché non è che possano spuntare proprio dappertutto: i nuovi maestri sono in Canavese, da Vialfrè a Cuceglio, e poi a Settimo Vittone, ma se la cavano egregiamente anche in Val

di Susa, nel Pinerolese e nella fascia che si spinge fino al Cuneese e abbraccia località come Bagnolo e Barge. E se c'è questa passione che fa sperimentare pratiche antiche a una tribù sempre più numerosa di coltivatori, poco male se nelle frange più fredde non è

stata una stagione così fortunata: «Purtroppo le piogge si sono ripetute proprio durante la fioritura. Dovremo dire addio almeno a un 40% di produzione», si rammarica Pier Luigi Baraton, il presidente dell'Asspo, l'associazione piemontese degli olivicoltori. Perché