

Maccarese punta sull'olio: coltura intensiva e qualità

IL PIANO

L'olio di Maccarese. Prima la tradizione, con carote, cocomeri e meloni. Poi, nel biennio 2019-2020, l'innovazione con la piantumazione di 80 ettari di mandorle, prima azienda agricola del Lazio a puntare su questo tipo di coltivazione superintensiva. Ora la nuova sfida avviata con la realizzazione di un impianto di olivi, una sperimentazione partita con 2mila piante per ciascuno dei quattro ettari utilizzati. Continua il nuovo corso della Maccarese spa che si è lanciata verso un sistema colturale con

pochi precedenti: «La scomparsa del concetto di albero singolo e l'introduzione di parete produttiva a gestione meccanica integrale, sia della raccolta delle olive che della potatura – spiega il suo ad Claudio Destro – Inoltre, questo sistema colturale è ad altissima efficienza sia nell'uso della luce e del suolo che in quello dei mezzi agronomici, come fertilizzanti, agro farmaci e acqua». All'interno del nuovo impianto si applicano quotidianamente gli strumenti dell'agricoltura di precisione, fornendo agli alberi esattamente la quantità di acqua e di fertilizzanti in funzione dell'effettiva esigenza. La Maccarese ha

piantumato quattro differenti varietà di olivi: Oliana, Sikitita, Arbosiana e Arbequina. Quest'ultima è la varietà utilizzata nel 1994, a Huesca in Spagna, per la realizzazione del primo impianto superintensivo, presenta un vigore ridotto, rustico, precoce en-

**OTTOMILA PIANTE
SU 4 ETTARI UTILIZZATI
UNA NUOVA SFIDA
PER L'AZIENDA CHE
NEL 2019-20 SCOMMISE
SULLE MANDORLE**



La piantumazione degli olivi a Maccarese: in tutto ottomila piante su un'area di quattro ettari

trata in produzione già dal terzo anno. Un progetto sperimentale avviato in collaborazione con Agromillora per aumentare la tipologia di oli che si producono in siepe, piantumando e testando il comportamento e l'adattabilità di nuove varietà non ancora commercializzate. Finora sono state trapiantate mostre varietali uniche nello scenario nazionale italiano.

«L'obiettivo è quello di riuscire a produrre un olio di qualità – aggiunge Destro – con un buon contenuto di polifenoli e con caratteristiche organolettiche in grado di soddisfare le esigenze della più ampia gamma di consumatori». Dopo le mandorle, il nuovo olio di Maccarese.

Fabrizio Monaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA