LIMITI E POTENZIALITÀ DELLE COLTURE ARBOREE TRADIZIONALI

14

SANDRO DETTORI

Introduzione

La modesta altimetria della Sardegna fa sì che solo il 15% della superficie regionale sia classificabile come montagna (ISTAT, 1984), anche se l'alta collina sarda presenta un rilievo così tormentato e discontinuo da poter essere a ragione considerata "montana". In ogni caso si deve rilevare anche in questi territori la modesta incidenza dell'arboricoltura, comparto che risulta sotto il profilo socio-economico nettamente subordinato alle attività zootecniche. Pertanto le colture arboree tradizionali della montagna sarda risultano oltremodo limitate per superfici occupate e redditi retraibili, concentrandosi in prevalenza alla periferia dei campi urbani o all'intorno degli insediamenti sparsi (stazzi nell'Alta Gallura e *furriadroxius* nel Sulcis); si tratta per lo più di modesti vigneti finalizzati all'autoconsumo familiare nel cui ambito si inseriscono come piante sparse pochi fruttiferi (ciliegi, meli, noci e castagni su tutti). Risultano pressochè assenti l'albicocco, il pesco, il pero, l'uva da tavola e altre specie di minore importanza (tab. 1).

1. La viticoltura

La vite a uva da vino rappresenta la più importante coltura arborea da frutto della montagna sarda (tab. 1) poiché occupa 3302 ettari in coltura specializzata (4,9% della superficie vitata regionale) e fornisce 8120 tonnellate di prodotto (2,4%); la modesta efficienza produttiva di questi impianti è sottolineata dalla differenza esistente tra l'incidenza percentuale delle superfici e delle rese, contesto almeno in parte spiegabile con le difficoltà dell'ambiente montano soprattutto sotto il profilo climatico (breve stagione vegetativa, frequenza delle gelate primaverili, ecc...) ma certo anche motivato dall'elevata età degli impianti, dal loro modesto grado di rinnovamento (anche sotto il profilo tecnologico) e dalla ridotta estensione della singola unità produttiva. Le previsioni a medio termine indicano un ulteriore regressione della coltura, vuoi per il costante esodo di manodopera dal settore agricolo verso il terziario vuoi per la raggiunta autosufficienza economica del nucleo familiare; in questi ultimi anni, poi, la viticoltura regionale è ricorsa in larga misura alle provvidenze comunitarie per l'espianto dei vigneti, procedendo all'eliminazione nell'ultimo quinquennio di 3570 ettari di certo coincidenti con gli impianti meno remunerativi. È, pertanto, ipotizzabile che anche la montagna abbia contribuito alle estirpazioni pilotate.

Fig. 131. Coltivazione della vite ad alberello alle pendici dei monti di Oliena.

I vitigni più frequentemente presenti nelle aree montane sono il *Moscato* e la *Caricaggioia* nell'Alta Gallura (massiccio del Limbara), la *Monica* e il *Cannonau* nei territori della Sardegna centrale (monti del Gennargentu) e il *Nuragus* nelle più alte quote della Sardegna meridionale. La forma di allevamento di gran lunga prevalente è il tradizionale "alberello sardo" caratterizzato da una potatura assai corta (4-6 gemme per ceppo) al fine di garantire alle stesse un'elevata vigoria e rusticità; questa scelta, co-responsabile del persistente stato di crisi del comparto a livello regionale a causa dello squilibrio esistente tra contenuto zuccherino e acidico delle uve così ottenute, risulta invece giustificata nelle aree a maggiore altimetria dove i modesti livelli produttivi e la vicinanza delle uve al terreno consentono una più rapida e completa maturazione delle stesse. È, peraltro, vero che le gelate tardive inducono proprio negli strati più bassi dell'atmosfera (e in particolare in quelli a contatto con il suolo) i maggiori abbassamenti termici.

In conclusione si sottolinea il modesto ruolo della viticoltura montana, certo destinata a ulteriore regressione; in prospettiva questi vigneti potranno svolgere una funzione di carattere prevalentemente ricreativo e "hobbistico", e in misura minore esteticopaesaggistico.

2. L'olivo

La superficie montana occupata da questa sempreverde è di 838 ettari, pari al 2,3% del totale regionale (tab. 1). Ancora minore l'incidenza percentuale delle produzioni fornite dai territori d'alta quota (1,9%); questi dati chiariscono subito il modesto peso socio-economico dell'olivicoltura montana, che risulta molto limitata dal regime termico, dalla frequenza dei venti e dall'orografia accidentata del territorio. Si tratta, anche in questo caso, di impianti localizzati alla periferia di centri

urbani e finalizzati all'autoconsumo del nucleo familiare o all'immissione dell'olio in circuiti distributivi del tutto locali. L'abbandono delle campagne favorisce, poi, la diffusione del *Dacus oleae*

Gmel. ("mosca dell'olivo") che attaccando le drupe nel corso dell'estate ne provoca la cascola e ne compromette la resa in olio sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo.

Pertanto anche per l'olivicoltura montana non sussistono valide prospettive di sviluppo poichè solo in limitate aree sarà possibile ottenere un giusto tornaconto economico puntando sulla produzione di olii di alta qualità; questo obiettivo è perseguibile solo con l'introduzione di razionali tecniche colturali del terreno, di difesa e di trasformazione delle olive.

3. La cerasicoltura

Il ciliegio occupa in Sardegna 240 ettari, di cui ben 100 ricadono in territori montani. Pertanto il contributo in termini di superficie della montagna risulta pari al 42% contro il 50% e l'8% rispettivamente della collina e della pianura (tab. 1); anche per questa coltura l'analisi delle produzioni segnala delle rese unitarie piuttosto modeste per le aree a maggiore altimetria poichè dal 42% delle superfici si retrae solo il 33% della produzione. In effetti gli impianti posti alle maggiori quote sono di norma costituiti da piante sparse ubicate in aree molto accidentate, sovente non meccanizzabili dove l'unico intervento colturale è costituito dalla raccolta dei frutti; i pochi impianti specializzati esistenti nell'Isola sono invece ubicati in pianura o nella collina meccanizzabile (fig. 1).

Negli anni Cinquanta e Sessanta questa drupacea ha conosciuto anche in Sardegna una fase espansiva sostenuta dall'elevata forza – lavoro operante in agricoltura e dalla tendenza espansiva della domanda derivante dalle migliorate condizioni economiche della popolazione. Da quella data il processo si è invertito e la coltivazione si è andata concentrando verso le aree più fertili e facilmente raggiungibili; il processo regressivo ha favorito la diffusione di due temibili parassiti animali: il coleottero buprestide *Capnodis tenebrionis L.* (capnode) e la *Rhagoletis cerasi* L. o "mosca delle ciliegie". Il primo insetto attacca allo stadio larvale tutte le drupacee alimentandosi a carico degli apparati radicali a partire dalle radichette assorbenti e procedendo verso il colletto; la presenza di 2-3 grosse larve è sufficiente per portare a morte le giovani piante, mentre attacchi di minore entità compromettono la vitalità e le capacità produttive del ciliegio. Pertanto gli agricoltori meno informati e/o attenti non avvertono la presenza del parassita e imputano la morte delle piante a una non meglio precisata "moria" contro la quale non esiste rimedio. La lotta, che è non solo possibile ma anche di sicuro successo, è in primo luogo di natura agronomica e consiste nel mantenere in condizioni ottimali la pianta (concimazioni, irrigazioni, potatura, ecc...); detti interventi devono essere integrati sia dalla raccolta manuale degli adulti (che nella stagione estiva si fermano sulla chioma e possono essere facilmente catturati perché soggetti al fenomeno della "tanatosi") che dalla distribuzione al piede delle piante di esteri fosforici granulari. La "mosca delle ciliegie" colpisce invece le drupe, sulle quali si realizza la deposizione delle uova e lo sviluppo della larva; anche in questo caso la lotta è soprattutto agronomica poiché consiste nella raccolta completa dei frutti al fine di eliminare le larve interrompendo così il ciclo. Questo intervento deve essere integrato con il posizionamento di "super-trappole cromotropiche", costituite da pannelli plastici rivestiti di appositi collanti capaci di attirare la mosca per il loro colore (giallo), e la presenza di sostanze proteiche (che la femmina in fase di ovodeposizione ricerca con avidità) e ammoniacali; l'intervento può essere completato con l'uso di "esche avvelenate" consistente nella distribuzione

su limitate porzioni di chioma di sostanze proteiche miscelate con insetticidi a basso impatto ambientale (piretroidi di sintesi). Il controllo di questi due parassiti apre ampie prospettive di mercato per il ciliegio, i cui frutti spuntano sul mercato prezzi sempre elevati e sono collocati con grande facilità; d'altra parte l'attuale stato di abbandono della cerasicoltura montana fa sì che essa rappresenti un vasto serbatoio di infezione per gli impianti specializzati della collina e della pianura, fatto che impone una soluzione organica del problema.

Le varietà più diffuse sono rappresentate dalla "Comune" (o "ciliegia di Bonnanaro": fig. 2) presente in modo particolare in Logudoro (monte Pelao) e molto apprezzata dal consumatore della Sardegna settentrionale, dalla ubiquitaria "Carrofali", dalla "Barracocca" nel massiccio del Gennargentu, dalle "Cariasedda" e "Thattarese" nel Monti Ferru. A fianco del ciliegio da frutto si colgono ampie prospettive per il ciliegio da legno, cioè per un utilizzo silvicolturale di questa drupacea. Infatti esso svolge un'azione positiva sulla fauna selvatica e fornisce a fine ciclo un legno di ottima qualità poiché caratterizzato da ridotta porosità con limitato assorbimento di liquidi e mancata formazione di macchie. In particolare il ciliegio è idoneo per il ripristino del manto arboreo nei terreni poveri e degradati purchè non soggetti a ristagni idrici, e a quote anche superiori ai 1500 m s.l.m.

4. Ii melo

Questa pomacea occupa in Sardegna 200 ettari, di cui solo 25 in montagna (12,5%) con una produzione di 170 tonnellate (11% della complessiva produzione regionale). Allo stato attuale il melo è coltivato nei territori montani come piante sparse o promiscuo al vigneto, fornendo produzioni limitate in prevalenza destinate all'autoconsumo familiare o al commercio locale. Le tecniche sono quantomai obsolete poiché prevedono ancora l'uso del franco quale portinnesto e del vaso come forma di allevamento; ciò comporta l'ottenimento di piante vigorose e rustiche, ma anche di grandi dimensioni e pertanto con elevati costi per raccolta, potatura, difesa, ecc... L'elevata resistenza al freddo del melo, la sua tardiva epoca di fioritura e la possibilità di ottenere un prodotto di alta qualità aprono, di contro, interessanti prospettive per quelle limitate aree con terreni fertili e riparate dai venti; l'introduzione dei portinnesti clonali nanizzanti e di forme di allevamento più rispondenti, quale il fusetto, fornirebbero il necessario supporto tecnologico per l'ottenimento di meleti a elevata efficienza e rapida messa a frutto. Anche il patrimonio varietale risulta quanto mai superato poiché ancora basato su vecchie cultivar nazionali *(Imperatore, Renette,* ecc...) e su varietà locali quali Appio e *Miali;* i nuovi impianti potranno mantenere le cultivar locali, gradite dal consumatore regionale, affiancandovi mele gialle poco soggette a "rugginosità" *(Ozark Gold, Ed gould golden)* e mele rosse di pregio (Royal Gala, Top red).

5. Il nocciolo

Questa corilacea è presente con superfici di un qualche interesse solo sul massiccio del Gennargentu, e in particolare nei territori comunali di Aritzo, Tiana e Tonara. I pochi impianti specializzati risultano di età avanzata e obsoleti anche sotto il profilo tecnico poichè costituiti spesso da popolazioni locali del *Corylus silvestris Dc*. ("selvaggiola") a frutto piccolo allevate in forma libera a cespuglio; sono, peraltro, presenti anche impianti semirazionali (soprattutto in agro di Aritzo) con sesti ampi e regolari, e utilizzo di *cultivar* di pregio quali la *Tonda romana,* la *Gentile delle Langhe,* la *Tre bisonda* e l'ottima impollinatrice *San Giovanni (Corylus*

Fig. 132. Castagneti e noccioleti tra i boschi naturali di leccio in Barbagia.

avellana L.). In ogni caso la maggior parte degli impianti risulta pressochè abbandonata sia per i motivi di ordine generale già ricordati (riduzione della forza – lavoro impegnata in agricoltura, inurbamento, ecc...) che per la concorrenza delle nocciole turche e spagnole, commercializzate già sgusciate, tostate e calibrate; a questo proposito non va dimenticato che la popolazione di Tonara controlla la produzione regionale del torrone, settore che assorbe notevoli quantitativi di nocciole e che pertanto l'avvio di un processo di recupero dei nbccioleti raccordato con lo sviluppo di attività agr-industriali per la valorizzazione dello stesso troverebbe in loco gli utilizzatori del prodotto finito.

L'eventuale impianto di nuovi noccioleti dovrà essere realizzato in terreni freschi e profondi con modesto contenuto in calcare attivo e con un ottimo drenaggio delle acque. Sotto il profilo sanitario assume un ruolo fondamentale il controllo dell''eriofide del nocciolo", acaro che colpisce soprattutto la cv *Gentile delle Langhe e che può* essere controllato con facilità mediante distribuzione di endosulfan. In definitiva il nocciolo *può* contribuire alla valorizzazione economica e paesaggistica dei territori montani e offrire una valida alternativa al solo utilizzo pascolivo dei pendii.

6. Ii noce

Come il ciliegio, anche questa *può* essere considerata una specie a duplice attitudine poichè capace di fornire produzioni sia frutticole che forestali. Il noce sardo, poi, si caratterizza per un legname di grande pregio, sconsiderevolmente utilizzato nei trascorsi decenni tanto da risultare al momento attuale pressoché irrintracciabile in esemplari di grande mole. È, quindi, evidente la sua modesta rilevanza economica, che contrasta con le favorevoli potenzialità ambientali e di mercato; infatti la situazione internazionale del consumo

	Uva da vino				Uva da tavola				Olivo			
	ha	%	t.	%	ha	%	t.	%	ha	%	t.	%
Montagna	3302	4,9	812	2,4	13	0,7	4	0,4	838	2,3	51	1,9
Collina	39957	58,9	17849	52,9	906	51,9	514	48,6	21836	59,6	1304	48,0
Pianura	24527	36,1	15055	44,7	828	47,4	539	51,0	13957	38,1	1361	50,1
Totale	67786		33716		1747		1057		36631		2716	
	Ciliegio				Nocciolo				Mandorlo			
	ha	%	t.	%	ha	%	t.	%	ha	%	t.	%
Montagna	100	41,7	15	32,6	597	98,7	30	100,0	71	1,5	9	2,6
Collina	119	49,6	27	58,7	8	1,3	–	–	3726	76,7	269	78,0
Pianura	21	8,7	4	8,7	–	–	–	–	1058	21,8	67	19,4
Totale	240		46		605		30		4855		345	
	Melo				Pero				Pesco			
	ha	%	t.	%	ha	%	t.	%	ha	%	t.	%
Montagna	25	12,5	17	11,0	11	2,0	5	1,1	4	0,2	4	0,2
Collina	120	60,0	94	66,6	401	70,8	299	68,3	752	34,1	656	33,9
Pianura	55	27,5	44	28,4	154	27,2	134	30,6	1447	65,7	1277	65,9
Totale	200		155		566		438		2203		1937	

Tab. 1. Superfici e produzioni totali e loro incidenza percentuale in jinzione della friscia altimetrica, *della Sardegna (ISTAT, 1984).*

di noci segnala un costante incremento in molti paesi, dove nuove fasce di consumatori con crescenti capacità d'acquisto diversificano il regime alimentare utilizzando questi frutti a elevato contenuto energetico. Pertanto la coltura del noce a duplice attitudine risulta proponibile dove non siano perseguibili ordinamenti produttivi intensivi, come appunto l'alta montagna sarda; detto modello potrà essere impiegato quando vi sia carenza di manodopera, o nel caso in cui il conduttore eserciti l'attività agricola solo a tempo parziale assecondando anche l'attuale politica comunitaria tesa al contenimento delle eccedenze agricole e al potenziamento dell'arboricoltura da legno. Inoltre l'elevato valore del legno può renderne conveniente la coltivazione anche su modeste superfici e in territori soggetti, come quello sardo, a marcata frammentazione fondiaria.

7. Ii castagno

Questa cupulifera occupa in Sardegna circa 4.000 ettari, dei quali il 70% concentrato nelle aree centrali dell'Isola (Barbagia e Mandrolisai) e il restante 30% diviso tra il massiccio del Limbara, l'agro di Santu Lussurgiu, monte Pisanu nel Goceano e Lanusei in Ogliastra. In questi territori il castagno è rinvenibile dai 600 ai 1300 m s.l.m., su substrati scistosi o di disfacimento granitico sempre a reazione subacida. I popola-

menti più consistenti si localizzano in agro di Tonara, Desulo, Belvì, Aritzo, Tiana e Sorgono con prevalenza del castagno da frutto alle quote di 800 - 1000 m, e di quello da legno a maggiore altitudine. I popolamenti finalizzati a produzioni legnose sono governati a ceduo semplice o sterzato o matricinato e predominano nei territori di Aritzo, Tonara e Desulo; la castanicoltura da frutto è tipica, invece, dell'agro di Belvì dove i boschi sono governati a fustaia disetanea. Il turno del ceduo è di 15 - 20 anni e fornisce assortimenti destinati ad attività minerarie e alla preparazione di pali telegrafici; la domanda risulta, comunque, in costante decremento per la concorrenza esercitata dalla paleria metallica e in cemento vibrato. La castanicoltura da frutto è basata su selezioni locali, ritenute di pregio, e propagate nel tempo per innesto (soprattutto ad anello) fino all'ottenimento di vere e proprie cultivar. Il prodotto così ottenuto è collocato sul mercato regionale (importante quello di Cagliari) ovvero in occasione di sagre e analoghe manifestazioni promozionali. In ogni caso gli interventi colturali sono molto scarsi e riconducibili a saltuarie potature di ringiovanimento.

Anche in Sardegna le problematiche fitopatologiche rivestono un ruolo fondamentale nella tutela del comparto poiché il "cancro della corteccia" *(Endothia parassitica)* e "il mal dell'inchiostro" *(Phythophtora cambivora)* hanno fortemente ridotta la consistenza dei popolamenti regionali, anche se oggi la virulenza (soprattutto del primo) risulterebbe inferiore per la selezione naturale di ceppi ipovirulenti. I frutti, poi, sono colpiti dal "balanino" *(Curculio elephas)* e dalla *Cydia spiendana,* capaci di deprezzare anche il 70% della totale produzione.

Ciononostante il castagno costituisce per l'economia delle zone interne una risorsa importante, e contribuendo per circa il 30% alla totale produzione legnosa dei boschi sardi si propone come valida alternativa alla monocoltura dell'allevamento ovino per l'alta collina e la montagna sarda. Il rilancio del comparto trova valide ragioni anche nella sicura commercializzazione del prodotto e nella generale accettazione di questa fagacea da parte del mondo pastorale. Quest'ultima considerazione è di fondamentale importanza in un contesto sociale dove gli equilibri silvopastorali rappresentano il punto critico di ogni politica forestale.