



Stati generali dell'agricoltura 2018.

Dal PSR 2014-2020 alla Programmazione 2021-2027.

*Gestione, attuazione e prospettive per la crescita competitiva
dell'agricoltura in Sardegna*

REPORT TAVOLO 3

Vitivinicoltura e Olivicoltura



Fondo Europeo Agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
PSR sardegna
2014-2020
Più qualità, più valore, più futuro dalla tua terra.



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessorato de s'agricoltura e riforma agro-pastorale
Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Allegato “Areali olivicoli storici regionali”

In Sardegna, soprattutto nei periodi successivi al secondo conflitto mondiale, è stato ridato impulso alla realizzazione di nuovi oliveti e vigneti, in particolare con l'operatività della Legge Regionale n. 46 del 26 ottobre 1950, sui miglioramenti fondiari, affiancati dai finanziamenti della Cassa per il Mezzogiorno e dall'attività dell'Ente di Trasformazione Fondiaria e Agraria in Sardegna (ex Etfas).

In tale contesto numerosi sono stati gli interventi tesi al recupero, attraverso innesto e messa a coltura, di aree ricche di olivastri meglio gestibili secondo i canoni di una agricoltura più evoluta. Poco meno di un migliaio di ettari fu così recuperato per assicurare un reddito sostenibile agli operatori del settore, cui seguirono, nel giro di qualche anno, numerosi altri interventi che cambiarono il volto agricolo di varie realtà olivicole locali, interessando soprattutto ampie superfici delle allora province di Nuoro e Cagliari. Altri specifici interventi, operati con un'ottica di filiera, furono realizzati a partire dalla metà degli anni '80, in un momento di gravissima crisi del settore, tesi sia alla realizzazione di nuovi oliveti.

Furono eseguiti, inoltre, specifici interventi di riammodernamento degli opifici nonché avviate attività di ricerca e sperimentazione applicata in olivicoltura. A partire da quegli anni sono state numerose le iniziative finalizzate all'innovazione colturale utilizzando una vasta gamma di provvidenze finanziarie derivate da appositi programmi incentivati con risorse dell'UE. Non ultima per importanza e per la ricaduta sul territorio, fu l'esperienza delle cosiddette “aree pilota” nonché l'impianto di nuovi oliveti realizzati con criteri moderni e innovativi, in gran parte irrigui, soprattutto a partire dagli anni '90.

In un ideale viaggio, da sud a nord dell'Isola, si incontrano i seguenti Areali olivicoli regionali: Campidano, Sulcis, Iglesiente e Linas, Parteolla, Marmilla, Oristanese e Montiferru, Seguono nell'itinerario, Ogliastra, Barbagia e Baronia, Planargia, Nurra il Coros e la Romangia, Gallura.

Campidano

In origine era una valle tettonica poi colmata da sedimenti marini e da depositi alluvionali portati dai numerosi fiumi che l'attraversano. La pianura, la più estesa dell'Isola, costituisce oggi un importantissimo bacino agricolo che abbraccia una fascia che parte dal golfo di Cagliari sino al golfo di Oristano.

La presenza olivicola caratterizza il territorio infatti è un dei comprensori olivetati più estesi dell'Isola, le varietà più diffuse sono la *Tonda di Cagliari* e la *Pizz'e carroga*, entrambe a duplice attitudine, da olio e da mensa.

Ussaramanna e Serrenti, sono Città dell'Olio, infatti si distinguono per produzione di oli d'oliva di qualità e per l'antica tradizione olivicola olearia.

L'olivicoltura è prevalentemente di pianura o di bassa collina, la presenza dei consorzi irrigui, ha consentito l'introduzione dell'irrigazione e quindi la nascita di impianti olivicoli più razionali e produttivi, che forniscono olii di sapore equilibrato e morbido e olive per la trasformazione da mensa di ottima qualità.

Noto centro agricolo del Campidano è Sanluri, dove un antico castello, unitamente agli altri ancora diffusi sul territorio, racconta del suo passato giudicale. Di origine medievale il paese conserva l'affascinante fortezza edificata nel 1355, che divenne punto strategico nella guerra tra i giudici sardi e il regno aragonese. L'ubicazione del castello è ancor oggi una preziosa risorsa per il paese che, a metà tra la pianura e le colline, fonda la sua economia su un'agricoltura prospera. Oltre a una funzione militare la dimora doveva assolvere una funzione soprattutto doganale, visto la posizione strategica sul territorio. Dal grande oliveto dei Villasanta, attuali proprietari del castello, ha origine un olio di antica tradizione.

Sulcis

Nell'estremità sud-occidentale della Sardegna, il Sulcis costituisce un variegato e antico territorio. Ruedi di un castello pisano e un'oasi naturalistica caratterizzano Villamassargia, città dell'olio, dove secolari oliveti e antichi frantoi danno vita a un esclusivo olio extravergine d'oliva. Con cadenza annuale, a metà ottobre, è organizzata una locale "Sagra delle Olive". Tradizione e gastronomia, soprattutto quella legata al mondo olivicolo, si intersecano in un importante momento aggregativo quando lungo le pendici della collina, è possibile degustare olio, olive, paté e altri prodotti locali, associati a eventi culturali. La protagonista indiscutibile di questo scenario è "Sa Reina" (La Regina), un olivo secolare di oltre quindici metri di circonferenza risalente all'epoca della dominazione pisana presente nello storico oliveto di *S'Ortu Mannu* in agro di Villamassargia. Il ritrovamento di una mola olearia punica fa supporre che la tradizione olearia di questo luogo fosse ancora più antica. L'inestimabile valore storico e ambientale ha spinto l'amministrazione comunale a farne un'oasi naturalistica, lasciando la coltivazione in comodato d'uso ai contadini. Esisteva infatti un diritto di possesso sulle singole piante, tramandatosi dal Medioevo, quando i pisani, allora dominatori, volevano assicurarsi una parte del raccolto. Antica è, pertanto, la tradizione dell'olivicoltura di Villamassargia, in cui, ai piedi dei ruderi del Castello di Gioiosa Guardia, enormi olivi danno luogo a copiose produzioni che esprimono la grande qualità che nel territorio è nota e apprezzata con le tradizionali varietà di quest'area del sud dell'Isola, *Pizz'e carroga*, *Paschixedda*, *Tunda* e *Semidana*.

Situata su un colle, a ridosso di un'ampia vallata, Santadi è un centro di riferimento per degustare ottimi vini e olio. Tra Masainas, Giba e Santadi, tutte Città dell'olio, si estendono oliveti da cui si ottengono oli di elevata qualità capaci di primeggiare nelle annuali competizioni regionali e nazionali. Santadi ospitava fino a qualche anno fa, il concorso "Miglior Oliveto", che premiava l'oliveto più razionale e quello che meglio si inseriva nel contesto ambientale e rurale. Il Sulcis, pur non qualificandosi tra le maggiori aree olivicole, esprime delle peculiarità di grande interesse varietale e qualitativo, non mancano, infatti, esempi di produzioni di grande qualità realizzate da piccole aziende olivicolo-olearie che hanno avviato un percorso di riqualificazione e di recupero delle cultivar più interessanti con l'ausilio di modernissimi frantoi.

Iglesiente e Linas

Nell'area sud occidentale dell'Isola, è ubicato il polo olivicolo del Linas, in cui le varietà più diffuse sono la *Nera di Gonnos*, a duplice attitudine, e la *Nera di Villacidro* da olio. Gli oliveti secolari sono alternati con oliveti moderni e irrigui da cui si ottengono ottime produzioni di olio e da mensa.

Villacidro, importante Città dell'Olio, si distingue sia per la quantità che per l'antica tradizione nella produzione di oli d'oliva, le cui caratteristiche hanno avuto importanti riconoscimenti in prestigiosi concorsi.

Parole d'autore hanno reso omaggio alle suggestive e singolari bellezze di Villacidro, citate in un sonetto di Gabriele D'Annunzio del 1882 e raccontate nel romanzo *Paese d'ombre* di Giuseppe Dessì, suo illustre cittadino, vincitore del Premio Strega 1972. Proprio a questo autore è stato intitolato un parco naturale, ricco anche di monumentali olivastri, volto a divulgare e a tutelare il paesaggio.

In questo contesto, immersa in un bosco di maestosi olivastri e olivi secolari, spicca la chiesa campestre di San Sisinnio, piccola perla del XVII secolo, edificata su una preesistente costruzione.

A poca distanza, altra Città dell'Olio è Gonnosfanadiga, sede di interessanti e partecipate manifestazioni quali la pluridecennale Sagra delle Olive, cui si affiancano prestigiosi concorsi regionali per la valorizzazione

dell'olio nuovo e delle eccellenti olive da mensa ottenute con la locale cultivar, *Nera di Gonnos*, diffusa anche nei comuni di Guspini e Villacidro. Questa cultivar, che presenta buona pezzatura dei frutti e caratteristiche ottimali per la trasformazione in olive da mensa, ha grandi affinità con la Tonda di Cagliari per cui si ritiene che possano essere riferite ad un'unica popolazione. Tipica di questo territorio è anche la produzione di pane con olive e di paté di olive, testimonianza di un antico e tradizionale utilizzo di questo prezioso frutto e indice di uno storico legame di questa pianta con il territorio, anche grazie al sapiente utilizzo di questo albero in tutte le sue componenti di cui, compreso l'artigianato del legno da cui si ottengono pregiati manufatti.

Notevole, infine, il patrimonio di Vallermosa, anch'essa Città dell'Olio, sede di rigogliosi oliveti, dove un nuraghe plurilobato, il tempio di *Matzanni* e un'insolita concentrazione di pozzi sacri, raccontano della millenaria storia dell'Isola.

Parteolla

L'ottimo olio e le olive da mensa, uniti al vino, trovano a Dolianova e Serdiana il fulcro di un polo agricolo fortemente evoluto nelle tecnologie e nella qualità delle produzioni. Siamo nel "Partem Oleae", antico nome del Parteolla e nell'antica e prospera diocesi di Dolia, antico nome di Dolianova, tipici toponimi legati alle produzioni olearie di questa terra.

Nel Parteolla, nasce un olio extravergine di altissima qualità, insignito di numerosi premi e molto apprezzato per il suo complesso *flavor*. Questo olio, prezioso per valorizzare ogni tipo di pietanza, è il risultato di un ottimo connubio tra la coltura specializzata di antica tradizione e l'utilizzo di impianti realizzati secondo i più recenti criteri tecnologici. Passite o infornate, impastate in una focaccia, ma soprattutto in salamoia "verdi al naturale", anche le olive da mensa meritano in questa area una menzione speciale. La gran parte del patrimonio locale è ascrivibile alla cultivar *Tonda di Cagliari*, che ha il suo areale principale nei Comuni di Dolianova, Serdiana, Donori e Soleminis.

A Dolianova, importante Città dell'Olio*, è possibile visitare il Museo "Sa Mola de su Notariu" (il frantoio del notaio), in cui sono presenti importanti collezioni e molteplici macchinari e attrezzi, utilizzati in passato per la produzione delle olive e dell'olio. A testimonianza di questa altissima vocazione olivicola è presente anche un'importante e storica cooperativa di olivicoltori, che raggruppa numerosissimi soci, all'avanguardia sia nella produzione di olive da tavola, con vari sistemi di trasformazione, che in quella di un pregiato olio extravergine.

Marmilla

In questo areale prevalentemente collinare è ubicato il Comune di Villanovaforru, con ampie distese olivetate da cui si produce un olio che il consorzio turistico di "Sa Corona Arrubia", insieme ai comuni limitrofi, tende a valorizzare assieme ad altri prodotti tipici. A pochi chilometri dal centro abitato, in località "Genna Maria", è presente un importante sito archeologico i cui reperti vanno dal periodo nuragico all'età romana conservati nel Museo Civico locale.

(*) L'Associazione Nazionale Città dell'Olio, fondata nel 1994, ha sede nel Comune di Monteriggioni (Siena), e riunisce Comuni, Province, Comunità Montane e Camere di Commercio a chiara vocazione olivicola, con l'impegno di promuovere l'olio extravergine di oliva quale prodotto fondamentale nella tradizione agricola, alimentare e culturale italiana ed a valorizzare i suoi territori di produzione, divulgando la cultura dell'olivo e dell'olio di oliva di qualità; tutelare e promuovere l'ambiente ed il paesaggio olivicolo; diffondere la storia dell'olivicoltura, garantendo, nel contempo, il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine, l'organizzare eventi, l'attuazione di strategie di comunicazione e di marketing mirate alla conoscenza del grande patrimonio olivicolo italiano.

Altri comuni limitrofi a tipica vocazionalità olivicola sono Gesturi, Siddi, Tuili e Turri, che godono dello splendido paesaggio della Giara di Gesturi dove i cavallini autoctoni vivono in libertà, allo stato brado.

Ai piedi dell'altopiano della Giara, a Tuili, in una rustica casa ottocentesca, Villa Asquer, si può visitare un interessante museo dell'olivo e dell'olio che racconta, insieme alla storia e alla tradizione millenaria dell'olivicoltura, le attività di raccoglitori, innestatori e potatori, a partire dai primi interventi di innesto sull'olivastro per arrivare alla trasformazione delle olive in olio. Decine di attrezzi, insieme ai tipici contenitori e alle attrezzature per la frangitura delle olive, tramandano la cultura dell'olio dall'800 in poi, evidenziando anche la particolare dedizione e la capacità di innovazione che l'allora proprietaria famiglia Asquer dimostrò nell'evoluzione delle tecnologie olivicolo-olearie, testimoniate nel museo sia dall'antico frantoio ottocentesco sia dai più moderni macchinari della seconda metà del '900.

In una casa di antichi notabili del paese di Siddi ha sede il "Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna", dove sono documentati gli aspetti materiali e simbolici della vita tradizionale rurale, con una particolare sezione dedicata all'olio.

Nel centro tipicamente agricolo di Turri sono presenti, al bordo dei campi e in oliveti di recente impianto, olivi monumentali detti *Olias de is Pisanus*** che insieme al suo tipico "Zafferano di Sardegna DOP" caratterizzano questo territorio.

Dichiarato patrimonio dell'umanità dall'Unesco, *Su Nuraxi* è l'imponente complesso nuragico di Barumini, altro centro della Marmilla a spiccata vocazione agricola. Nonostante i suoi circa tremilacinquecento anni di storia, il nuraghe consente ancora di osservare l'utilizzo creativo e innovativo di materiali e tecniche.

Durante i lavori di scavo del sito furono ritrovati locali e attrezzature che dovevano essere utilizzati per estrarre olio da piccoli frutti e da olive (Lilliu, Zucca 1988).

Si citano, inoltre, i Comuni di Gergei, Escolca e Sini, tutte città dell'olio, per il tradizionale legame con le produzioni olivicole olearie.

Oristanese e Montiferru

I campi olivetati si estendono in particolare tra Oristano e Cabras e verso le pendici del Montiferru sino ad arrivare alla Planargia e al Marghine.

Terre di eccellenza, tutto l'Oristanese e il Montiferru assurgono a punti nodali storici e produttivi, in cui le città prima nuragiche poi fenicio-puniche e romane di *Tharros* e *Cornus* ebbero un ruolo fondamentale nella storia della Sardegna.

Dalla piana di Oristano, risalendo da Riola Sardo (Città dell'Olio) verso Cuglieri, Seneghe (Città dell'Olio), Bonarcado, Paulilatino, sino a Bosa e alla Planargia, spostandosi verso est nel Marghine, questo compendio olivicolo è diventato punto di riferimento non solo regionale, anche a seguito dell'importante "Concorso Montiferru" che è l'unico concorso nazionale che si svolge in Sardegna.

Tale concorso, annualmente, da quasi un ventennio, premia i migliori oli in una accuratissima competizione tra le più qualificate produzioni nazionali e internazionali. Tale iniziativa è organizzata da un comitato composto da Camera di Commercio di Oristano, Provincia di Oristano, Comune di Seneghe, Agenzie Agris e Laore, col patrocinio del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), della Regione

(**) olivi dei pisani, così denominati in quanto le loro annose vestigia e le grandi dimensioni fanno supporre un'origine di impianto coeva, o forse antecedente, alla presenza pisana in Sardegna tra il XII e il XIV sec.

Autonoma della Sardegna e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Giunto nel 2017 alla sua XXIV edizione, si è confermato nel tempo come un'importante manifestazione di comparto a livello nazionale e internazionale. Il concorso ha come finalità principale la sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio e fungere da stimolo verso i produttori per curare la presentazione del prodotto nei mercati qualificati.

Il versante meridionale del rilievo vulcanico del Montiferru è abbondantemente olivetato, comprendente i centri di Narbolia, Seneghe e Bonarcado; il versante occidentale si snoda dalla penisola del Sinis con andamento accidentato fino alle coste di Santa Caterina di Pittinuri, ricca di substrati calcareo-marnosi.

Il lato orientale del rilievo del Montiferru degrada fino a formare il vasto pianoro basaltico di Abbasanta e Paulilatino (antica curatoria del Guilcer), in cui si trovano estese superfici di olivastri e oliveti secolari. In questo scenario di notevole interesse è inserita l'area archeologica di Santa Cristina, con il suo importantissimo pozzo sacro, affiancato da un villaggio nuragico e un ben conservato nuraghe, circondato da imponenti oliveti e aree olivastrate un tempo amministrati da potenti ordini monastici. Il paese di Seneghe è uno dei paesi che aderiscono all'Associazione Nazionale Città dell'Olio, inoltre è sede della manifestazione annuale "*Prentzas Apertas*" e da diversi anni ospita il Concorso Oleario Nazionale Montiferru. Nel paese operano una ben organizzata cooperativa e diverse aziende private, che hanno raggiunto punte di assoluta eccellenza nella produzione dell'olio, affiancate anche da alcune importanti realtà nella trasformazione di olive da mensa della locale cultivar *Olia Manna*.

In questa parte del Montiferru si alternano i paesaggi boschivi con storici oliveti di prossimità urbana, come quelli che circondano Cuglieri, anticamente gestiti da ordini monastici, e in parte impiantati in epoca spagnola nel XVII secolo. Intensa è la presenza periurbana di attività agricole e, al margine delle pendici boscate, i versanti sono terrazzati e coltivati con olivi, spesso derivati da innesto su olivastri spontanei.

L'organizzazione degli spazi agricoli nel Montiferru si articola tra la struttura insediativa, costituita dai centri urbani e frazioni di Cuglieri, Scano Montiferru, Sennariolo, Santu Lussurgiu, Seneghe e Bonarcado, e la direttrice ambientale del *Riu Sos Molinos* con le testimonianze storiche di tipo agroindustriale dei mulini e di antichi frantoi oleari azionati ad acqua. Sono inoltre diffuse le strutture rurali sparse dell'allevamento estensivo sul Montiferru cui spesso è associata anche un'olivicoltura oggi frequentemente in condizioni di marginalità.

In quest'area risultano diffuse alcune tra le cultivar più importanti dell'Isola, con una prevalenza della varietà *Bosana*, ma anche delle cultivar *Semidana* e *Olia Manna*.

Ogliastra

L'Ogliastra può definirsi quasi come una terra di confine tra il mondo agricolo del sud e quello pastorale del centro dell'Isola. Le zone pianeggianti sono rare e sulle numerose colline si producono oli e vini di grande qualità e, sulle tracce di un'antica tradizione, la cucina locale porta in tavola gli eccellenti prodotti della terra e del mare. Incastonato nel panorama frastagliato dei Tacchi, tipici altopiani calcarei, Jerzu, importante centro agricolo, è inserito in uno scenario naturalistico di grande suggestione e, pur legando maggiormente la sua fama ai vini, va ricordato che dai locali frantoi si ottengono degli oli di assoluta eccellenza, originati dagli oliveti, quasi eroici, del suo difficile territorio. Abitato sin dall'antichità, Jerzu conserva testimonianze prenuragiche e nuragiche ancora visibili; nel Medioevo fu uno dei più importanti centri del Giudicato di

Cagliari. Il territorio è ricco di ruscelli d'acqua, con una importante varietà faunistica, una vegetazione puntellata di lecci, sughere e olivastri, cui si affiancano, nei pianori e in appositi terrazzamenti, rigogliosi e produttivi oliveti e curati vigneti di Cannonau.

Tra i Tacchi troviamo anche il centro abitato di Ussassai, ricco di bellezze naturali tra cui imponenti picchi calcarei e cascate gorgoglianti. Tracce dei tempi antichi sono disseminate su tutto il territorio, nuraghi in particolare, spesso molto ben conservati. Un occhio di riguardo va alle produzioni di olio di pregio, ottenuti prevalentemente dalla cultivar *Pizz'e Carroga*.

Il Castello di Medusa, avamposto militare situato su una collina, e l'isolotto dell'Ogliastra, immerso in acque cristalline, sono le due tipiche attrattive di Lotzorai, mentre su per le colline tra oliveti ben tenuti e splendidi vigneti si gode un paesaggio impareggiabile.

Più a nord un panorama aspro e selvaggio fa da cornice a Baunei, che sorge ai piedi del costone dell'altopiano del Golgo e si caratterizza per la spettacolarità dell'altopiano stesso che si sviluppa in un'ampia distesa pianeggiante, circondata da pareti dolomitiche, con una voragine carsica di circa trecento metri denominata "*Su Sterru*" o "*S'Isterru*". Nel parco urbano della frazione di Santa Maria Navarrese, davanti all'omonima chiesetta costruita nell'XI secolo, si trovano olivastri millenari, di cui uno è un vero e proprio monumento naturale dal tronco possente e nodoso, conosciuto come "*Il grande vecchio*" ritenuto tra i più vecchi d'Europa.

L'Ogliastra condivide alcune caratteristiche del Nuorese e si caratterizza in particolare per la diffusione della varietà locale *Ogliastrina* o *Nostrana*, assimilabile all'*Olia Niedda* o *Nera di Oliena*, diffusa soprattutto nei comuni di Lanusei, Arzana, Jerzu, Ulassai, Loceri, Gairo, Tertenia, Villagrande e Ilbono e Osini entrambe Città dell'Olio. In alcuni Comuni è anche diffusa la cultivar *Pizz'e Carroga* e, sporadicamente, la *Bosana* chiamata localmente "*Olia Bianca*". In Ogliastra le coltivazioni di olivo raggiungono le massime altimetrie dell'Isola, circa 550 m s.l.m., il cui clima spesso consente di sfuggire ai più comuni parassiti della pianta. Da segnalare la presenza di alcune attività di lavorazione e confezionamento dell'olio, tra cui è significativa la cooperativa di produttori che opera a Lanusei. La produzione di olio, tuttavia, è destinata principalmente al consumo familiare.

Barbagia e Baronia

Il territorio, prevalentemente collinare e montuoso, include le aspre vette del Gennargentu e il Supramonte; è attraversato dai fiumi Flumendosa e Cedrino, che nascono dal massiccio del Gennargentu. La costa è segnata da spiagge isolate e da calette raggiungibili attraverso sentieri immersi nel verde della macchia mediterranea.

Qui è presente un importante superficie olivetata, gli oliveti si arrampicano su colline e altopiani, che uniscono idealmente i comuni di Nuoro, Orgosolo, Oliena, Dorgali e Orosei, includendo la Baronia. Oliena risulta il comune con maggiore estensione olivetata dell'Isola. Proseguendo verso la costa si incontrano dapprima le aree olivetate di Dorgali e di seguito quelle di Orosei, in cui è presente un ampio comprensorio olivicolo, nato prevalentemente sulle antiche terre civiche comunali e affidato poi, nell'immediato secondo dopoguerra, ai capi famiglia del paese, e tutt'oggi un punto di produzioni di eccellenza, con una apprezzata cooperativa che produce oli di altissimo livello.

Si tratta di comunità che hanno mantenuto intatte moltissime delle tradizioni barbaricine, esposte durante le manifestazioni autunnali di *Cortes Apertas* (apertura delle corti interne delle abitazioni) in cui le antiche case

private vengono aperte al pubblico, mettendo in mostra preziosi oggetti della vita agro-pastorale e dell'artigianato, offrendo degustazioni delle specialità gastronomiche, tra cui il rinomato olio delle locali cultivar *Olianedda* e *Bosana*, e il locale pregiatissimo vino Cannonau. Le città dell'olio di questa regione sono Orgosolo, Oliena, Orosei e Bolotana.

Planargia

Dall'areale del Montiferru si arriva agevolmente verso la Planargia, in una verde vallata attraversata dai pregiati oliveti e vigneti, dove la città di Bosa, Città dell'Olio, si colora delle intense tonalità della natura e del mare, dal rosa del centro storico al rosso, giallo e indaco delle tipiche imbarcazioni. Quest'area è la culla ecologica della Bosana, una delle cultivar più importanti e diffuse della Sardegna, che appunto prende nome dall'omonimo paese.

Antico luogo di scambio e di sosta del periodo giudicale, conserva un prezioso centro storico, con vicoli che si intrecciano, pietre rosa che ingentiliscono le case e un gran numero di chiese. Sul colle di Serravalle, dove nel Medioevo si sviluppa la città nuova, sorge il Castello di Malaspina, fortezza militare dalla quale si gode lo splendido paesaggio della vallata e della distesa di oliveti terrazzati della Planargia, da cui si ottiene l'ottimo olio, e dei suoi pregiati vigneti, tra i quali è presente anche la Malvasia, che dà origine a un rinomato vino da dessert.

Nurra, Coros e Romangia

La Nurra e il Coros a nord-ovest della Sardegna, sono caratterizzati da un paesaggio collinare con un'ampia pianura che si estende tra i centri di Olmedo e Alghero. Qui insiste il comprensorio olivetato tra i più importanti dell'Isola e certamente il più produttivo. Spostandoci in Romangia da Sassari sino a Sorso e Sennori si ritrova in continuità con il precedente un areale che anch'esso è uno dei più rilevanti dell'Isola per estensione, per ricchezza ambientale e per l'età degli oliveti stessi.

L'olivicoltura collinare di questo areale è stata realizzata prevalentemente in tempi passati ed in territori marginali, scarsamente meccanizzabili e gestibili, in cui però la coltivazione dell'olivo e la sua costante salvaguardia ha consentito di preservare il territorio in cui son ottenuti prodotti di alta qualità, anche con marchio DOP Sardegna.

Spesso, pertanto, solo "l'eroismo" degli olivicoltori ha permesso di abbinare salubrità e salvaguardia dell'ambiente e del suolo, tramite terrazzamenti, consentendo di ottenere prodotti di eccellenza.

Alghero è ricca di zone olivetate che senza soluzione di continuità degradano dalla colline verso il mare, con una impressionante distesa di colore verde scuro, infatti, centinaia sono gli ettari in cui la principale cultivar, localmente chiamata anche *Palma*, sorella della *Bosana*, denominata in Romangia "*Tonda di Sassari*", produce oli di eccellenza che ricevono ogni anno importanti riconoscimenti in prestigiosi concorsi.

Il retaggio catalano della città di Alghero si associa alle sue caratteristiche di città fortificata con bastioni e contrafforti, che ne evidenziano ancora oggi le peculiarità militari. Alghero, importante Città dell'Olio, ospita da diversi anni un prestigioso concorso denominato "Oro d'Alghero", organizzato dal Comune di Alghero, dalla FIDAPA (Federazione Italiana Donne Arti Professioni e Affari) e della Fondazione META, che, con una selezione rigidissima a livello nazionale, premia annualmente "La degustatrice d'olio d'oliva" tra le donne che hanno espresso le migliori capacità come assaggiatrici.

Più a Sud si incontra il Coros, in cui è presente una olivicoltura rappresentata da oliveti ben gestiti, i cui oli sono stati, svariate volte, oggetto dei massimi riconoscimenti in vari concorsi.

Capoluogo ideale dell'antica curatoria di Coros, o Coraso, che faceva parte del Giudicato di Torres è Ittiri, altra importante Città dell'Olio. Qui è presente una particolare vivacità culturale intorno al mondo oleario, che ha portato alla costituzione di una specifica e attiva associazione di olivicoltori denominata "S'Ischimadorza" (nome in sardo di una sorta di svettatoio usato in passato per la potatura), che annualmente organizza, di concerto con l'Agenzia Laore, un importantissimo concorso regionale di potatura, preselezione per quello organizzato a livello nazionale.

Oltre alla già citata Ittiri, a testimonianza dell'interesse per la coltivazione, in questo territorio vi sono altri comuni iscritti alle Città dell'Olio quali: Sassari, Uri e Usini,

Nelle scelte imprenditoriali di questo territorio si riscontrano due tendenze gestionali. La prima quella tradizionale che si rifà alle esperienze consolidate nel tempo riferite a modelli olivicoli con prevalente utilizzo di varietà autoctone a duplice attitudine e meccanizzazione delle principali operazioni colturali.

La seconda tendenza, più evoluta, si ispira all'olivicoltura super-intensiva caratterizzata da impianti con più di 1000 piante ad ettaro ed utilizzo prevalente di cultivar non autoctone, elevato utilizzo di input culturali (trattamenti fitoiatrici, concimazioni, ed irrigazione) e spinta meccanizzazione nelle operazioni di potatura e raccolta. Quest'ultimo sistema di olivicoltura super-intensiva, al fine di ottenere costi produttivi ridotti, necessita di ampie superfici con varietà idonee, coltivate in pianura e dotate di irrigazione, al fine di creare modelli gestionali in cui sia possibile realizzare adeguate economie di scala.

Gallura

E' un territorio in cui l'olivo è diffuso a macchia di leopardo e comunque in misura minore rispetto alla vite in cui il Vermentino la fa da padrone, tuttavia Berchidda e Olbia, entrambe Città dell'Olio, rappresentano poli olivicoli tradizionali rilevanti nel territorio.

Si ricorda inoltre il centro di Luras, per la presenza nel proprio agro di uno splendido esemplare di olivastro che secondo le stime dell'Università di Sassari, supera i 3000 anni di età e potrebbe arrivare persino a 4000; perciò è uno degli alberi più antichi d'Europa e catalogato come monumento nazionale.