

# SCOPERTA UNA NUOVA VARIETA' D'OLIVO SULL'ISOLA DI GORGONA

## Bianca di Gorgona

Gorgona è una piccola isola, dalla superficie di 220 ha, posta a 19 miglia dalla costa livornese che dal 1998 fa parte del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano. L'isola è un microcosmo unico, ha visto passare innumerevoli persone con le loro storie di uomini liberi reclusi, religiosi, militari, contadini e pescatori sin da tempi remoti.

Era il 1869 quando iniziò la storia del carcere su questo piccolo lembo di terra verde: insieme a molte altre isole italiane divenne colonia agricola penale per sperimentare un nuovo modello detentivo. Oggi Gorgona è l'ultima isola carcere rimasta e la Casa di Reclusione porta avanti svariate attività agricole e zootecniche facendo i conti con una situazione economica difficile in un panorama penitenziario che a livello

continua a pagina 2



Pianta madre di Bianca di Gorgona

***Si chiama Bianca di Gorgona  
ed è la nuova varietà d'olivo  
scoperta sull'isola di Gorgona  
dall'agronomo Francesco Presti  
in collaborazione con il CNR.***



L'isola di Gorgona vista dalla terraferma



Foglie dell'olivo Bianca di Gorgona



La Torre Vecchia o Castello (XIII sec.), la costruzione più significativa dell'isola

## “Considerato il momento storico-economico, questo fatto si può configurare come una concreta risorsa dell’Amministrazione Penitenziaria”

nazionale è diventato tragicamente allarmante.

L’Agricola è il nome dell’Azienda dove i detenuti lavorano con piante e animali. Poiché le finalità delle attività penitenziarie non seguono logiche di profitto ma, usando un termine tecnico, di “trattamento”, in Gorgona esiste una realtà rurale complessa con molti percorsi lavorativi: orticoltura, viticoltura, olivicoltura. Sono poi allevati bovini, suini, ovicapri, equidi, avicoli ed api. Grazie a piccoli impianti di trasformazione vengono portate a termine le filiere produttive di olio, vino, conserve e marmellate, formaggio, carne, miele. Un’inedita riflessione etica sulla relazione con gli animali è stata di recente inaugurata con la stesura della “Carta dei diritti degli animali di Gorgona”.

Camminando per l’isola spiccano i rosmarini selvatici e l’elicriso che occupano molte zone vicino alle strade. Profumi, odori e colori unici sono il frutto di piante autoctone adattate al microclima unico dell’isola. Dal punto di vista botanico l’isola è una nicchia ecologica di notevole importanza. Sono presenti, infatti, oltre 500 specie vegetali censite su una superficie molto ridotta, piante spontanee erbacee, una ricca macchia mediterranea, boschi di pini e lecci. Alcuni dei vegetali più antichi sono degli olivi rappresentati da un nucleo di piante ultracentenarie che due anni or sono hanno suscitato l’interesse del Dott. Francesco Presti, consulente agronomico della Casa di Reclusione.

In seguito a studi approfonditi eseguiti da quest’ultimo in collaborazione con il Dott. Claudio Cantini dell’Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree (IVALSA) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), è stato possibile evidenziare la peculiarità degli olivi dell’isola. Il DNA di queste piante è stato infatti confrontato con quello delle altre varietà italiane scoprendo che l’isolamento di Gorgona ha per secoli fatto sfuggire alla classificazione queste poche ma maestose piante che appartengono quindi ad una varietà a sé stante. La nuova *cultivar*, chiamata **Bianca di Gorgona**, è quindi stata iscritta nel luglio del 2012 ai registri del Repertorio Regionale delle risorse genetiche autoctone toscane, ai sensi della LR 64/04.

Oggi la Casa di Reclusione può vantare un tipo di olivo che esiste solamente sugli antichi terrazzamenti vicino al piccolo porto dell’isola. Essendo presente solamente un nucleo di circa venti esemplari, la *Bianca* è stata iscritta come varietà a rischio estinzione. È probabile che queste piante siano state introdotte dai monaci certosini che nel corso del 1700 hanno abitato e lavorato sull’isola.

Questa scoperta ribadisce l’unicità e le potenzialità della più piccola Isola dell’Arcipelago Toscano dove è possibile osservare un eccezionale concentrato di biodiversità e sperimentare un grande laboratorio

sociale e didattico. La scoperta di una nuova varietà di olivo non si limita ad una mera curiosità botanica. Essa potrebbe divenire una nuova e concreta risorsa in mano all’Amministrazione Penitenziaria. Dal nucleo di piante madri può essere iniziato un innovativo progetto di lavoro e formazione con la popolazione detenuta: avviando una piccola attività vivaistica per la propagazione e l’aumento degli esemplari di *Bianca di Gorgona* sull’isola è pensabile la produzione di piantine e di un olio monovarietale autoctono, unico, caratteristico della Gorgona. La *Bianca di Gorgona* potrebbe quindi fornire nuova linfa ad un modello detentivo che nonostante le difficoltà è sempre stato e resta di alta qualità <>

PER MAGGIORI  
**INFORMAZIONI**

Dott. Francesco Presti  
Tel. 333 1616327  
mail: [fffpresti@yahoo.it](mailto:fffpresti@yahoo.it)

