**Gli ulivi in Veneto? Una storia che si ripete**

*Tra Anzano e Montaner i nuovi uliveti “il Mercante d’Olio”*

*Quasi 3 ettari convertiti ad uliveto per una produzione di olio totalmente naturale. La sfida dell’imprenditore Moreno Barel, con il suo “il Mercante d’Olio”, fa rivivere l’olivicoltura nei panorami che l’hanno ospitata per secoli nell’antichità. Una storia che promette di diventare presente e futuro.*

Nella terra oggi conosciuta come la patria del Prosecco una volta c’erano gli ulivi. Sembra l’inizio di una fiaba eppure queste colline, in parte diventate patrimonio UNESCO, hanno molta più storia da raccontare di quella che siamo abituati a sentire.  
  
L’olivicoltura in queste zone è una tradizione così radicata nei secoli, risale addirittura all’epoca romana, da lasciare indicazioni perfino nella toponimia locale. L’esempio principe di ciò è la frazione di Ogliano, nel comune di Conegliano, chiamata così proprio per la presenza storica di uliveti. Le distese grigio-azzurre che una volta trovavano posto nella zona a cavallo tra Conegliano e Vittorio Veneto hanno purtroppo subito un brutto colpo nei secoli. A causa di anni di gelate straordinarie, ed altre vicissitudini, gli ulivi di questa zona non sono riusciti a sopravvivere, decretando il progressivo abbandono di questo tipo di coltivazione.

L’agricoltura ha preso una nuova strada dando una vita ed un aspetto totalmente diversi a questi luoghi. La storia però ha iniziato a cambiare un’altra volta, per merito di persone e imprenditori che hanno deciso di riportare una tradizione così antica di nuovo nei panorami che l'hanno ospitata per secoli.

Ecco quindi che nella zona del Vittoriese sono nati dei nuovi uliveti, nello specifico nelle frazioni di Anzano e Montaner (comuni di Cappella Maggiore e Sarmede). Questi nuovi appezzamenti produrranno un olio nuovo, dall’evocativo nome “il Mercante d’Olio”, un marchio che porta con sé un'eredità storica, ma anche il tipico spirito di scoperta e avventura che motivava proprio i mercanti veneziani nella loro epoca d’oro. Far fruttificare una pianta tipicamente mediterranea nel nord Italia è infatti una sfida nella quale l’imprenditore Moreno Barel, l’uomo dietro a “il Mercante d’Olio”, ha voluto cimentarsi. Le varietà di ulivo prescelte per queste zone sono Frantoio, Leccino, Pendolino e Coratina, il connubio tra queste piante e il terreno che le ospita dà come risultato un olio davvero inaspettato, molto diverso da quello prodotto dalla stessa varietà in punti diversi d’Italia. Un vero olio extravergine di oliva capace di mantenere nel tempo, con la giusta conservazione, quel sapore straordinario ormai famoso in tutto il mondo.

Un prodotto unico proprio come la filosofia che permette la crescita di queste piante: nessun fitofarmaco ma soltanto un mix di oli essenziali e prodotti naturali al 100%. Una strada poco battuta, proprio tra quelle viti così spesso sotto i riflettori per il ricorso massivo alla chimica per garantire una produzione abbondante ogni anno. Un impegno che si sta rivelando efficace fino dai primi raccolti e che potrebbe iniziare a tracciare una nuova via che parla di sostenibilità non solo per olivicoltura, ma anche per altri tipi di coltivazione.

Moreno Barel, con il suo “il Mercante d'Olio”, riporta nel vittoriese una tradizione secolare, riaccendendo la biodiversità e dando una nuova linfa al territorio.

*Il Mercante d’Olio è l’olio extravergine di oliva prodotto dall’azienda agricola Rive d’Anzano.*

*Gli uliveti si trovano nel vittoriese tra Anzano e Montaner e sono trattati unicamente con un mix di oli essenziali e prodotti naturali.*

Sito internet: <https://www.mercantedolio.com>

Per info e richieste: [marketing@mercantedolio.com](mailto:marketing@mercantedolio.com)