

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Le varietà di olivo da olio e da mensa adatte per le varie zone italiane

Le varietà di olivo si possono riunire in due grandi gruppi: varietà per olive da olio e varietà per olive da mensa (o da tavola). Vi è poi un terzo gruppo, quello delle varietà a duplice attitudine, i cui frutti, oltre ad essere di solito utilizzati per ricavarne olio, possono essere anche destinati al consumo da mensa specialmente quando l'ambiente e le tecniche colturali permettano di ottenere una produzione adatta allo scopo e cioè consentano di produrre frutti di sufficiente grossezza.

Le varietà da mensa [1] sono caratterizzate dalla produzione di un frutto che, rispetto a quello delle varietà da olio, ha dimensioni maggiori, presenta un elevato rapporto polpa/nòcciolo (cioè molta polpa rispetto al nòcciolo) ed un contenuto in olio generalmente basso [2].

Nella descrizione che segue vengono riportate le caratteristiche essenziali delle varietà da olio e da mensa più diffuse nelle varie regioni italiane. Poiché la combinazione «ambiente + varietà» è quella che – come avviene per il vino – dà origine alla tipicità del prodotto, si raccomanda nella scelta delle varietà da coltivare di dare se possibile la preferenza a quelle che in ogni zona sono già conosciute e apprezzate per la loro produttività, per la qualità dell'olio e per un'eventuale «resistenza» – o meglio «tolleranza» [3] – alle avversità climatiche e parassitarie. Questa preferenza è molto importante anche per avere maggiori probabilità di pieno risultato dall'impollinazione incrociata.

Le varietà per olive da olio

Fra le numerosissime varietà esistenti in Italia adatte per l'estrazione dell'olio ne abbiamo scelte 21 tipiche per le varie regioni

Le varietà di olivo da olio sono molto numerose; si può dire che ogni regione, addirittura ogni provincia ha proprie varietà coltivate da secoli, che si sono quindi adattate all'ambiente specifico. Pertanto, come già detto, è molto opportuno, quando si devono piantare olivi, pochi o molti che siano, preferire sempre quelle varietà che, essendo da tempo diffuse nella zona, hanno dimostrato di avere ottime caratteristiche di produttività, di resa in olio e di tipicità dello stesso.

In più, se nella stessa zona esiste la



Biancolilla

possibilità di valorizzare il prodotto con la «Denominazione d'origine protetta» (DOP) o con l'«Indicazione geografica protetta» (IGP) conviene scegliere le varietà nelle proporzioni imposte dal relativo «disciplinare di produzione».

Qui ricorderemo, elencandole in ordine alfabetico, alcune varietà fra quelle che vengono considerate più convenienti per i vari territori regionali. Accanto ai nomi ufficiali riportiamo, tra parentesi e in corsivo, anche i sinonimi più noti.

Ne indicheremo il portamento [4] e la vigoria dell'albero, le caratteristiche biologiche [5], la produttività, la resa in olio [6], l'eventuale tolleranza alle avversità.

A proposito del contenuto in olio è opportuno ricordare che esso va soggetto a diverse varianti, più che altro legate alle condizioni di coltura (in particolare all'irrigazione) e all'epoca di raccolta. A parità di situazioni (stesso terreno, stesso microclima, stessa nutrizione) è facile che gli olivi irrigati abbiano le singole olive meno ricche di olio (ma, come vedremo, hanno più olive e quindi producono più olio); inoltre una raccolta «precoce», come quella che si fa oggi per ottenere una migliore qualità dell'olio, ugualmente può portare in alcuni

casi ad olive meno ricche di olio.

I dati che riportiamo per ogni varietà vanno perciò presi soltanto come termine di paragone fra le varietà stesse. Ed è un paragone validissimo poiché i dati scaturiscono da una serie di rilievi ripetuti per quattro anni in un «campo di collezione» in cui tutte le varietà si trovano nelle stesse condizioni di ambiente e di tecnica colturale [7].

Del resto oggi non si tiene più conto della resa in olio delle olive bensì della quantità di olio che si ricava da una determinata quantità di olivi o, meglio, da una precisa superficie coltivata ad oliveto.

Qui vi daremo le caratteristiche di 21 varietà che riteniamo interessanti. Nel leggere la descrizione di ognuna tenete presente che, come riportato nella tabella riassuntiva di pag. 12, per **autofertile** si intende che il fiore di una pianta può essere fecondato dal polline prodotto dai suoi stami, mentre per **autosterile** si intende che il fiore non può essere fecondato dal polline che produce e deve quindi venire fecondato dal polline proveniente da piante di altre varietà (impollinazione incrociata).

1-Biancolilla (*Buscionetto*). Questa varietà è diffusa soprattutto nella zona orientale e centrale della Sicilia (particolarmente nelle province di Catania e Siracusa). L'albero ha vigoria elevata e portamento espanso. La varietà è considerata parzialmente autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione di Ogliarola messinese, Tonda iblea, Moresca, Nocellara etnea. La produttività è buona anche se un po' alternante, il contenuto in olio è risultato del 16%; la qualità è ottima. Tollera abbastanza la siccità, il freddo, il cicloconio (occhio di pavone), ma è sensibile alla rogna.

2-Bosana (*Palma, Olieddu, Tondo di Sassari*). Diffusa in Sardegna, il suo nome



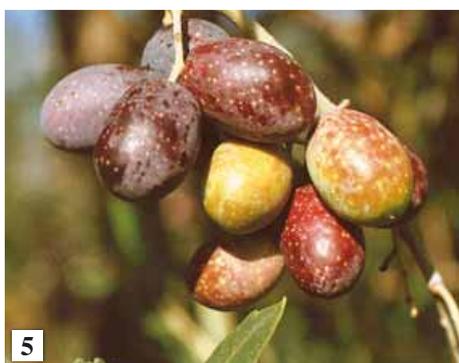
Bosana



Canino



4 *Carolèa*



5 *Casaliva*



6 *Cellina di Nardò*



7 *Coratina*



8 *Dolce Agogia*



9 *Dritta*

deriva dalla località di Bosa, vicina ad Alghero, anche se qualcuno ritiene che sia d'origine spagnola. L'albero è di vigore medio, con portamento espanso. Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Pizz'e Carroga, Olia niedda, Cariasina di Dorgali, Tondo di Cagliari. La produttività è elevata, ma alternante e la maturazione delle olive tardiva e scalare. Il contenuto in olio è risultato del 14,5%. Ha buona tolleranza nei riguardi delle avversità in genere, salvo che per il cicloconio (occhio di pavone).

3-Canino (*Caninese*). Varietà tipica del Lazio, ma molto adattabile a vari ambienti. È particolarmente diffusa in provincia di Viterbo. L'albero è assai vigoroso, con portamento mediamente assurgente. È varietà autosterile e suoi buoni impollinatori sono Frantoio, Leccino, Moraiolo, Razzo, Crognolo, Olivine. La produttività è elevata, ma alternante. L'oliva è piccola, con contenuto in olio del 17%. La maturazione delle olive è tardiva e scalare. È sensibile al cicloconio (occhio di pavone) e alla rogna.

4-Carolèa (*Catanzarese, Camignana, Cortalese, Nicastrese*). È varietà tipica della provincia di Catanzaro, ma è diffusa un po' in tutto il meridione d'Italia. Ha notevole adattabilità e nel suo ambiente vegeta bene fino a 800 metri d'altitudine. L'albero ha vigoria media e portamento assurgente. Varietà autosterile, può essere impollinata da Nocella-

ra messinese, Cassanese, Pidicuddara, Itrana, Frantoio, Leccino e Moraiolo. Entra presto in produzione e la produttività è elevata e abbastanza costante. Il frutto può raggiungere dimensioni adatte anche all'uso da tavola come oliva verde o nera. Il contenuto in olio è risultato del 19%. Tollera discretamente le basse temperature e la rogna, ma è sensibile al cicloconio (occhio di pavone).

5-Casaliva (*Drizzar, Zentil*). Tipica dell'area del Lago di Garda. L'albero è di vigoria elevata ed ha portamento inizialmente assurgente, poi abbastanza pendulo, molto simile a quello di Frantoio. È varietà autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione di Trepp, Rossanello, Grignan. La produttività è elevata e costante. Le drupe hanno maturazione tardiva e il contenuto in olio, che è di ottima qualità, è risultato del 19,5%. È sensibile al freddo, alla rogna e al cicloconio (occhio di pavone).

6-Cellina di Nardò (*Oliva di Nardò, Leccese*). Diffusa in Puglia, il suo albero è vigoroso con portamento assurgente. Entra presto in produzione. Parzialmente autofertile, presenta produzione buona ed abbastanza costante. Il contenuto in olio è risultato del 13%. Tollera abbastanza bene freddo, cicloconio (occhio di pavone) e rogna.

7-Coratina (*Racioppa di Corato, Cima di Corato*). Varietà pugliese di vigoria

media e portamento espanso, caratterizzata da rami lunghi e flessibili. È dotata di grande adattabilità a vari ambienti. È autosterile e ben impollinata da Cellina di Nardò e Moraiolo. Entra presto in produzione e la sua produttività è elevata e costante. Il suo olio, il cui contenuto è risultato del 22%, è particolarmente ricco di polifenoli ed è noto come «olio di Andria». Quando l'albero è coltivato in terreni fertili e freschi può produrre olive che raggiungono i 5 grammi; pertanto possono essere utilizzate anche come olive da mensa verdi. Tollera bene il freddo e la salinità dell'acqua, ma è sensibile al cicloconio (occhio di pavone).

8-Dolce Agogia (*Agogio, Dolce, Olivella, Nerella*). Tipica dell'Umbria, dove è diffusa particolarmente nei territori fra Perugia e il Lago Trasimeno. L'albero è di vigoria elevata e può assumere grande sviluppo, con portamento tendenzialmente assurgente che diviene abbastanza espanso nell'albero adulto. Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Frantoio, Leccino, Pendolino. La produttività è media, ma abbastanza costante. Il contenuto in olio è risultato del 15%. Tollera bene il freddo, il cicloconio (occhio di pavone) e la rogna.

9-Dritta (*Dritta di Moscufo, Dritta di Loreto, Loretana*). Varietà abruzzese, diffusa nelle province di Pescara, Chieti e Te-

Continua a pag. 13

Olive da olio: tabella riassuntiva delle caratteristiche delle varietà

Varietà	Zone tipiche di coltivazione	Fertilità [1]	Principali varietà impollinatrici	Produttività	Resa media in olio [2] (%)	Tolleranza alle avversità
1-Biancolilla	Catania Siracusa	parzialmente autofertile	Ogliarola messinese, Tonda Iblea, Moresca, Nocellara etnea	buona alternante	16	al freddo al cicloconio
2-Bosana	Sardegna	parzialmente autofertile	Pizz'e Carroga, Olia niedda, Cariasina di Dorgali, Tondo di Cagliari	elevata alternante	14,5	al freddo alla rogna
3-Canino	Lazio	autosterile	Frantoio, Leccino, Moraiolo, Razzo, Crognolo, Olivine	elevata alternante	17	scarsa
4-Carolèa	Catanzaro	autosterile	Nocellara messinese, Cassanese, Pidicuddara, Itrana, Frantoio, Leccino, Moraiolo	elevata costante	19	al freddo alla rogna
5-Casaliva	Lago di Garda	autofertile	–	elevata costante	19,5	molto scarsa
6-Cellina di Nardò	Puglia	parzialmente autofertile	non sono noti impollinatori particolari	buona costante	13	al freddo al cicloconio alla rogna
7-Coratina	Puglia	autosterile	Cellina di Nardò, Moraiolo	elevata costante	22	al freddo
8-Dolce Agogia	Umbria	parzialmente autofertile	Frantoio, Leccino, Pendolino	media costante	15	al freddo al cicloconio alla rogna
9-Dritta	Abruzzo	autosterile	Gentile di Chieti, Leccino, Moraiolo	elevata costante	16	al freddo alla rogna
10-Frantoio	Toscana	autofertile	–	elevata costante	19	molto scarsa
11-Itrana	Lazio	autosterile	Leccino, Olivastro, Pendolino	elevata costante	17	al freddo
12-Leccino	Italia centrale	autosterile	Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Razzo, Trillo	elevata costante	15,5	al freddo al cicloconio alla rogna
13-Maiatica di Ferrandina	Basilicata	autofertile	–	elevata alternante	17	molto scarsa
14-Moraiolo	Toscana	autosterile	Maremmano, Mignolo, Pendolino e Morchiaio	elevata costante	18,5	molto scarsa
15-Ogliarola barese	Puglia	autofertile	–	elevata alternante	16,5	al cicloconio
16-Ottobratica	Calabria	parzialmente autofertile	non sono noti impollinatori particolari	elevata alternante	18	al freddo al cicloconio alla rogna
17-Pendolino	Italia centrale	autosterile	Frantoio, Leccino, Moraiolo	elevata costante	12,5	scarsa
18-Pisciottana	Campania	parzialmente autofertile	Racioppa, Oliva grossa	elevata alternante	15	al cicloconio alla rogna
19-Pizz'e Carroga	Sardegna meridionale	parzialmente autofertile	Bosana, Tondo di Cagliari	elevata alternante	15,5	molto scarsa
20-Rosciola	Marche	autosterile	Leccino, Moraiolo, Canino	elevata costante	16	al freddo
21-Taggiasca	Riviera ligure di Ponente	parzialmente autofertile	Pignolo	elevata costante	19	molto scarsa

[1] *Autofertile*: il fiore può essere fecondato dal polline prodotto dai suoi stami. *Autosterile*: il fiore non può essere fecondato dal polline che produce; deve quindi venire fecondato dal polline proveniente da piante di altre varietà (impollinazione incrociata). [2] Ad esempio, una resa media in olio del 16% significa che da 100 kg di olive si ricavano 16 kg di olio. Dati scaturiti da una ricerca condotta dal Prof. Nicola Lombardo, già direttore dell'Istituto sperimentale per l'olivicultura a Cosenza, attraverso una serie di rilievi ripetuti per quattro anni in un «campo di collezione» in cui tutte le varietà si trovano nelle stesse condizioni di ambiente e di tecnica colturale.



10

Frantoio



11

Itrana



12

Leccino

Segue da pag. 11

ramo. L'albero presenta vigoria media e portamento espanso ed ha buona adattabilità ai vari ambienti. Varietà autosterile, è ben impollinata da Gentile di Chieti, Leccino, Moraiolo. Entra presto in produzione e la produttività è elevata e costante con un contenuto in olio che è risultato del 16%. Tollera bene il freddo e la rogna, non il cicloconio (occhio di pavone).

10-Frantoio (*Frantoiano, Gentile*). Varietà tipica della Toscana, ha trovato diffusione in molte altre aree del Centro-Nord. L'albero ha vigoria media e portamento tendenzialmente pendulo. È autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione di Leccino, Morchiaio, Pendolino, con produttività elevata e costante. Il contenuto in olio è risultato del 19%. È sensibile al freddo, al cicloconio (occhio di pavone) e alla rogna. Presenta buona tolleranza nei riguardi della salinità dell'acqua.

11-Itrana (*Oliva di Gaeta*). È diffusa nel Lazio. L'albero ha vigoria media e portamento assurgente. Varietà autosterile, è ben impollinata da Leccino, Olivastro, Pendolino. La produttività è elevata e costante, con un contenuto in olio del 17%. In buone condizioni di coltura la drupa raggiunge dimensioni adatte anche alla preparazione di olive da mensa nere. Tollera abbastanza bene il freddo, ma non il cicloconio (occhio di pavone).

12-Leccino (*Leccio*). Originaria dell'Italia centrale, è varietà diffusa un po' dappertutto grazie all'adattabilità a vari ambienti e alla buona tolleranza al freddo, al cicloconio (occhio di pavone), alla rogna e alla carie del legno. La vigoria è elevata e il portamento espanso e pendulo. È autosterile ed è ben impollinata da Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Razzo, Trillo. Entra abbastanza presto in produzione e presenta una produttività elevata e abbastanza costante. Le olive maturano precocemente. Il contenuto in olio è risultato del 15,5%. Una selezione interessante è rappresentata dal **Leccio del Corno**, dalla produttività elevata e costante, ma con maturazione delle olive piuttosto tardiva.

13-Maiatica di Ferrandina (*Pasola, Oliva dolce*). Varietà della Basilicata, di vigoria elevata e dal portamento assurgente, ma di scarsa adattabilità ad ambienti diversi da quelli in cui è da tempo presente. È autofertile e la sua produttività è elevata anche se un po' alternante. Il frutto ha maturazione tardiva e un contenuto in olio del 17%; viene spesso utilizzato anche per la preparazione di olive secche. La varietà è sensibile al cicloconio (occhio di pavone) e alla rogna.

14-Moraiolo (*Morinello, Morellino*). Tipica della Toscana, ma si adatta bene a vari ambienti collinari. L'albero è di modesta vigoria ed ha portamento assurgente. Varietà autosterile, è ben impollinata

da Maremmano, Mignolo, Pendolino e Morchiaio. Entra abbastanza presto in produzione e la sua produttività è elevata e abbastanza costante. Il contenuto in olio, di ottima qualità, è risultato del 18,5%. Tollera abbastanza bene la siccità, ma è sensibile alla carie del legno, al cicloconio (occhio di pavone) e alla rogna.

15-Ogliarola barese (*Cima di Bitonto, Paesana di Bitonto*). Tipica della Puglia, è diffusa soprattutto in provincia di Bari; fornisce il cosiddetto «olio di Bitonto», localmente molto apprezzato. L'albero è mediamente vigoroso, con rami lunghi, penduli. Varietà molto produttiva ma alternante. Ritenuta, in loco, autofertile, ha un contenuto in olio del 16,5%. È piuttosto sensibile alla rogna e ai venti carichi di salsedine, ma è tollerante nei confronti del cicloconio (occhio di pavone).

16-Ottobratica (*Dolce, Mirtoleo, Ottobratico*). Diffusa in Calabria, ma di buona adattabilità ad ambienti diversi, presenta un albero vigoroso e dal portamento assurgente-espanso. Parzialmente autofertile, presenta produttività alternante ma elevata, con maturazione precoce delle olive, ed un contenuto in olio risultato del 18%. Ha buona tolleranza nei riguardi del freddo, del cicloconio (occhio di pavone) e della rogna.

17-Pendolino (*Piangente*). Diffusa in Italia centrale, è varietà di media vigoria



13

Maiatica di Ferrandina



14

Moraiolo



15

Ogliarola barese



16 *Ottobratica*



17 *Pendolino*



18 *Pisciottana*

e dal portamento pendulo e disordinato. Presenta adattabilità elevata a vari ambienti. Autosterile, è ben impollinata da Frantoio, Leccino, Moraiolo. Entra presto in produzione e la sua produttività è elevata e costante. Il contenuto in olio è risultato molto basso: 12,5%. Tollera discretamente il freddo, ma è sensibile al cicloconio (occhio di pavone) e alla rogna. Viene utilizzata in particolare come impollinatore del Leccino.

18-Pisciottana (*Ogliastrina, Olivo di Ascea*). Varietà diffusa nel Cilento (Campania), con albero di vigoria elevata dai rami fruttiferi penduli. Presenta

buona adattabilità a vari ambienti. Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Racioppa e Oliva grossa. La produttività è elevata ma alternante. Il contenuto in olio è risultato del 15%. Presenta buona tolleranza nei riguardi della siccità, dei venti salmastri, del cicloconio (occhio di pavone) e della rogna.

19-Pizz'e Carroga (*Puntuda, Carroga*). È diffusa nella Sardegna meridionale. L'albero ha vigoria media e portamento espanso. Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Bosana e Tondo di Cagliari. Di scarsa

adattabilità ad ambienti diversi da quello in cui è diffusa, presenta produttività elevata, ma alternante. Il frutto ha maturazione precoce e può superare il peso di 4-5 grammi, tanto che può essere utilizzato anche per preparare olive da mensa verdi; presenta una forma caratteristica appuntita. Il contenuto in olio è risultato del 15,5%. È sensibile al freddo, alla rogna e al cicloconio (occhio di pavone).

20-Rosciola (*Caprigna, Procanica, Rosciola*). Diffusa nelle Marche, ha vigoria medio-scarso, ma notevole rusticità e adattabilità a vari ambienti. Autosterile, è impollinata da Leccino, Moraiolo e Canino. L'entrata in produzione è tardiva, ma la produttività è elevata e costante. Presenta maturazione precoce, ma con andamento piuttosto scalare. Il contenuto medio in olio è del 16%. Tollera bene il freddo, ma è sensibile alla rogna e al cicloconio (occhio di pavone).

21-Taggiasca (*Lavagnina, Olivo di Taggia, Tagliasco*). È la varietà più diffusa nella Riviera ligure di Ponente, caratterizzata da notevole costante produttività e da una resa in olio elevata. L'albero ha notevole vigoria e portamento pendulo. È parzialmente autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione di Pignolo. La produttività è elevata e costante. Il contenuto in olio è risultato del 19%. È sensibile ai freddi primaverili, alla siccità e alla rogna.

* * *

Aggiungiamo anche la varietà **Cipressino** (*Frangivento*) le cui caratteristiche e funzioni sono indicate dal nome e dal sinonimo. Si tratta di una varietà il cui portamento, fortemente assurgente, fa assumere alla chioma, che è piuttosto fitta, un aspetto che ricorda il cipresso e quindi viene spesso utilizzata per costituire pareti frangivento. È un albero che può in ogni caso contribuire alla produzione di olio anche se le sue olive ne hanno un contenuto assai modesto per quantità e qualità.

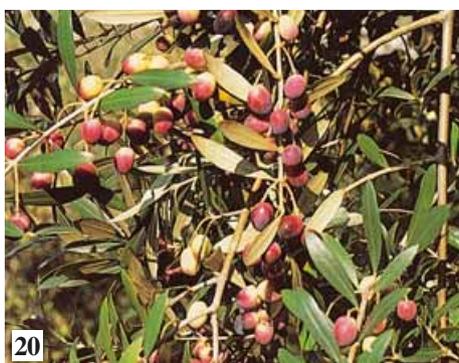
Calendario di raccolta delle olive da olio citate nel testo

Varietà	ottobre	novembre	dicembre	gennaio
1-Biancolilla				
2-Bosana				
3-Canino				
4-Carolèa				
5-Casaliva				
6-Cellina di Nardò				
7-Coratina				
8-Dolce Agogia				
9-Dritta				
10-Frantoio				
11-Itrana				
12-Leccino				
13-Maiatica di Fer.				
14-Moraiolo				
15-Ogliarola barese				
16-Ottobratica				
17-Pendolino				
18-Pisciottana				
19-Pizz'e Carroga				
20-Rosciola				
21-Taggiasca				

Le epoche di raccolta qui riportate sono indicative; esse possono variare a seconda della zona di coltivazione, dell'andamento climatico, ecc.



Pizz'e Carroga



Rosciola



Taggiasca

Le varietà per olive da mensa

Ecco 6 varietà da mensa, scelte fra quelle più comuni, adatte per un piccolo oliveto familiare

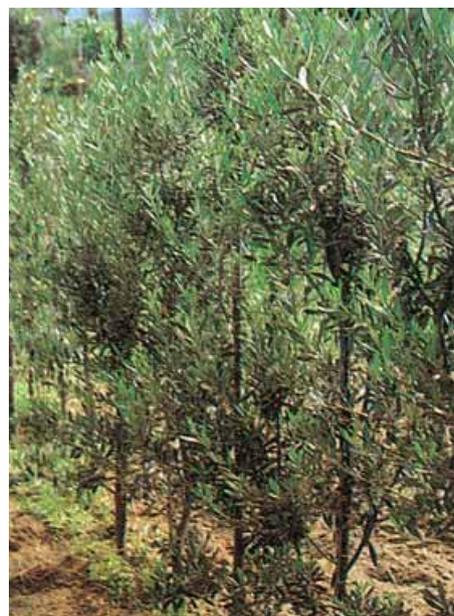
Queste varietà sono caratterizzate dall'aver frutti di calibro maggiore, a volte di molto, rispetto a quelle da olio. Sono, purtroppo, più facilmente attaccate dalla mosca olearia e pertanto, per un loro inserimento in un frutteto di famiglia, può essere preferibile introdurle negli ambienti nei quali questo parassita abbia solo una o due generazioni annuali, come per esempio alle maggiori altitudini dell'Italia centro-meridionale o nelle regioni del settentrione. Meglio evitare però, in queste zone, la produzione di olive da consumare nere, perché difficilmente, in quegli ambienti, riescono a raggiungere la completa colorazione nera della polpa.

È opportuno inoltre considerare che, per fornire un prodotto di qualità elevata, le varietà da mensa richiedono ottime condizioni di coltura e cioè un terreno molto fertile, fresco per sua natura o irrigabile; richiedono inoltre di essere coltivate in luoghi abitualmente non colpiti da grandine e di essere attentamente difese dalle avversità parassitarie.

Qui vi daremo le caratteristiche di 6 varietà che riteniamo interessanti per la qualità o per la rusticità e per la tolleranza ad alcune avversità.

Nel leggere la descrizione di ognuna tenete presente che, come riportato nella tabella riassuntiva di pag. 16, per **autofertile** si intende che il fiore di una pianta può essere fecondato dal polline prodotto dai suoi stami, mentre per **autosterile** si intende che il fiore non può essere fecondato dal polline che produce e deve quindi venire fecondato dal polline proveniente da piante di altre varietà (impollinazione incrociata).

22-Ascolana tenera (Oliva dolce). È una varietà molto nota anche all'estero per le sue pregevoli caratteristiche di oli-



*La varietà **Cipressino**, dal portamento fortemente assurgente e dalla chioma piuttosto fitta, viene utilizzata per costituire siepi frangivento; può comunque essere impiegata per la produzione di olio, seppur modesta per quantità e qualità*

va da mensa verde. Tipica della provincia di Ascoli Piceno, presenta un albero molto vigoroso e dal portamento assurgente, che entra in produzione piuttosto precocemente. La produttività è medio-elevata e costante.

Le olive, di forma ellissoidale, pesano quasi 9 grammi e la polpa può rappre-



Ascolana tenera



Bella di Cerignola

sentare il 93% dell'intero frutto. Utilizzate come olive da mensa verdi, vengono raccolte quando il loro colore è giallastro; a quello stadio, il nocciolo si distacca facilmente dalla polpa. Questa è piuttosto tenera e la raccolta deve essere effettuata con particolare attenzione.

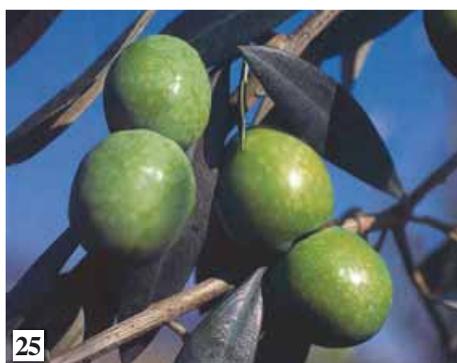
È una varietà autosterile ed è ben impollinata da Itrana, Giarraffa, Santa Caterina, Morchiaio, Rosciola. Risulta abbastanza tollerante nei confronti del freddo, del cicloconio (occhio di pavone) e della rogna. Esiste un clone migliorato, denominato **Vallefiorana 50**.

23-Bella di Cerignola (Grossa di Spagna). Diffusa in Puglia, questa varietà presenta un albero di vigoria media e dal portamento assurgente. Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Mele, S. Agostino e Terme di Bitetto. Entra in produzione non molto presto e presenta produttività media e alternante. Il frutto pesa oltre 6 grammi, ha forma ellissoidale ed è utilizzato per la preparazione di olive da tavola soprattutto verdi. È sensibile al freddo, al cicloconio (occhio di pavone) e alla rogna.

24-Giarraffa (Becco di corvo). Diffusa in Sicilia, ha un albero di media vigoria con portamento assurgente. Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Ascolana tenera, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Tonda ibilea. Entra in produzione abbastanza presto ed ha produttività medio-elevata. Il frutto,



Giarraffa



Nocellara del Belice

quasi cordiforme (a forma di cuore), pesa oltre 6 grammi e può essere utilizzato per la preparazione tanto di olive verdi quanto di olive nere. È piuttosto sensibile al cicloconio (occhio di pavone), alla rogna e alla siccità. Se innestata su FS 17 il suo sviluppo si riduce rendendo molto più agevoli le operazioni di raccolta.

25-Nocellara del Belice (*Oliva di Castelvetrano, Nuciddara, Nebba, Nerba*). È una delle migliori varietà da mensa italiane ed è diffusa soprattutto in provincia di Trapani, nei territori di Castelvetrano, di Partanna e Campobello di Mazara. Di vigoria media e portamento pendulo, presenta notevole adattabilità a vari ambienti. È autosterile, ma è ben impollinata da Giarraffa e Pidicuddara. Entra precocemente in produzione ed è di elevata e costante produttività. Il frutto è tondeggiante, pesa 5-7 grammi e

viene utilizzato per la preparazione di olive verdi. La varietà ha una discreta tolleranza nei riguardi della mosca, ma è sensibile al cicloconio (occhio di pavone), alla rogna e alla salinità dell'acqua.

26-Sant'Agostino (*Grossa di Andria*). È un'altra varietà pugliese, di vigoria elevata e portamento pendulo. Autosterile, è impollinata da Oliva di Cerignola, Santa Caterina, Termite di Bitetto e Mele. La produttività è elevata solo in ambiente irriguo. Il frutto, tondeggiante, pesa oltre 6 grammi ed è utilizzato per la preparazione di olive da mensa verdi. Ha buona tolleranza nei riguardi del cicloconio (occhio di pavone).

27-Santa Caterina (*Oliva lucchese, Oliva di San Biagio*). Questa è una varietà toscana, di vigoria elevata, con chioma espansa e portamento pendulo.

È parzialmente autofertile, entra precocemente in produzione e presenta produttività elevata e costante. Il frutto, ellissoide, pesa oltre 6 grammi ed è utilizzato per la preparazione di olive da consumare verdi. Tollera abbastanza bene il freddo, ma è sensibile alla rogna.

Le varietà da olio coltivate nel Nord Italia

Ecco, distinte per regione, le varietà presenti nelle aree olivicole dell'Italia settentrionale, caratterizzate da una più o meno marcata tolleranza alle basse temperature

Friuli-Venezia Giulia. Varietà tipica della Venezia Giulia è la **Bianchèra** (*Beliza, Biancara, Bianca istriana*). L'albero è vigoroso, con portamento tendenzialmente assurgente. Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Leccino e Pendolino.

La produttività è buona e costante, con una resa in olio che può superare il 20%. Tollera bene i venti marini e il freddo, ma non il cicloconio (occhio di pavone).

Veneto. Il Veneto, con oltre 4.000 ettari di oliveto, è la regione olivicola più importante a nord dell'Appennino. La provincia di Verona è nettamente dominante nella regione con le due zone tipiche rappresentate dalla sponda orientale del Lago di Garda e dalla collina lessinica.

Olive da mensa: tabella riassuntiva delle caratteristiche delle varietà

Varietà	Zone tipiche di coltivazione	Fertilità [1]	Principali varietà impollinatrici	Produttività	Olive		Tolleranza alle avversità
					peso medio (grammi)	vanno utilizzate	
22-Ascolana tenera	Ascoli Piceno	autosterile	Itrana, Giarraffa, Santa Caterina, Morchiaio, Rosciola	medio-elevata costante	9	verdi	al freddo al cicloconio alla rogna
23-Bella di Cerignola	Puglia	parzialmente autofertile	Mele, Sant'Agostino, Termite di Bitetto	media-alternante	6 e oltre	verdi	scarsa
24-Giarraffa	Sicilia	parzialmente autofertile	Ascolana tenera, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Tonda iblea	medio-elevata	6 e oltre	verdi nere	scarsa
25-Nocellara del Belice	Trapani	autosterile	Giarraffa, Pidicuddara	elevata costante	5-7	verdi	scarsa
26-Sant'Agostino	Puglia	autosterile	Oliva di Cerignola, Santa Caterina, Termite di Bitetto, Mele	elevata in ambiente irriguo	6 e oltre	verdi	al cicloconio
27-Santa Caterina	Toscana	parzialmente autofertile	non sono noti impollinatori particolari	elevata costante	6 e oltre	verdi	al freddo

[1] *Autofertile*: il fiore può essere fecondato dal polline prodotto dai suoi stami. *Autosterile*: il fiore non può essere fecondato dal polline che produce; deve quindi venire fecondato dal polline proveniente da piante di altre varietà (impollinazione incrociata).

Nell'area gardesana, accanto alla *Casaliva*, è presente la varietà *Trepp*, che si ritrova nella collina lessinica e vicentina con il nome rispettivamente di *Nostran* e *Pertegaro*. L'albero è di scarso vigore, con portamento nettamente assurgente. La varietà è autosterile e di buona produttività, ma tendenzialmente alternante. È impollinata da *Casaliva* ed è a sua volta un ottimo impollinatore. È sensibile alla carie del legno e al cicloconio (occhio di pavone), ma tollera freddo e rogna.

Nella collina lessinica veronese è molto diffusa *Grignan*, varietà molto generosa, di medio vigore e con portamento assurgente. Autosterile, è ben impollinata da Frantoio, Leccino, Trepp, Favarol. Entra abbastanza presto in produzione e presenta produttività abbondante e costante. La resa in olio è medio-bassa. Tollera bene il freddo e la rogna, mediamente il cicloconio (occhio di pavone).

Ugualmente diffusa nella stessa area è *Favarol*, che presenta un albero di vigore medio-elevato, con portamento assurgente, ma con rami produttivi generalmente penduli. È una varietà autosterile ed è ben impollinata da Grignan, Trepp, Leccino, Frantoio. Generalmente alternante, fornisce un olio di qualità elevata, con resa intorno al 20%. Tollera abbastanza bene il freddo, cicloconio (occhio di pavone) e rogna.

Tipiche dei territori vicentini, padovani e trevigiani, ma presenti in aree relativamente limitate, sono le varietà *Rasara*, *Matosso* e *Marzemina* in provincia di Vicenza e Padova, *Padanina* e *Tonda di Villa* in provincia di Treviso.

Trentino. Nel Trentino, dove l'olivicultura prevale nell'area della sponda settentrionale del Lago di Garda, si ritrovano le varietà tipiche del veronese, come *Casaliva*, *Trepp*, *Favarol*.

Emilia Romagna. In questa regione l'olivo è presente soprattutto nella provincia di Rimini (valli dei fiumi Marecchia, Marano e Conca), seguita, nell'ordine, da Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna e Modena. La varietà locale più importante è la *Nostrana di Brisighella*.

Lombardia. In questa regione l'olivo è presente soprattutto nelle aree che fanno corona ai grandi laghi, in particolare sulla sponda occidentale del Lago di Garda, nella quale domina la varietà *Casaliva*, e sulle sponde del Lago d'Iseo dove, accanto a *Leccino* e *Pendolino*, è presente la varietà locale *Sbresa*, simile a Frantoio.

Piemonte. Le aree di maggior presenza dell'olivo sono nelle province di Torino e Alessandria, seguite a distanza



Sant'Agostino



Santa Caterina

Calendario di raccolta delle olive da mensa citate nel testo

Varietà	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio
22-Ascolana tenera					
23-Bella di Cerign.					
24-Giarraffa					
25-Nocellara del Bel.					
26-Sant'Agostino					
27-Santa Caterina					

Le epoche di raccolta qui riportate sono indicative; esse possono variare a seconda della zona di coltivazione, dell'andamento climatico, ecc.

da Asti e Cuneo. Prevengono le varietà *Leccino*, *Pendolino*, *Moraiolo*. □

[1] Quando si parla di varietà i cui frutti si possono consumare come tali (da mensa), si presume sempre che questi vengano sottoposti, dopo la raccolta, a particolari trattamenti che li rendono commestibili.

[2] Fra i prodotti alimentari in commercio si trovano olive da mensa verdi e olive da mensa nere. A questo proposito ricordiamo che esistono alcune varietà le cui olive possono essere utilizzate da mensa sia verdi (cioè immature) sia nere (per esempio Giarraffa, Sant'Agostino, San Francesco); altre invece si prestano



Trepp, varietà diffusa in Veneto nell'area del Lago di Garda e nella collina lessinica e vicentina

meglio per la preparazione di olive verdi (per esempio Ascolana tenera, Grossa di Spagna, Uovo di piccione); altre, infine, sono adatte per preparare solo olive nere (per esempio Morellona di Grecia).

[3] Non esiste purtroppo una resistenza assoluta ad una o più avversità; il termine «resistenza» solitamente usato va inteso quindi come tolleranza più o meno elevata che una varietà può avere in determinate condizioni ambientali.

[4] A proposito del portamento ricordiamo che in una varietà dal portamento assurgente i suoi rami crescono dritti; possono piegarsi nell'anno successivo sotto il peso dei frutti.

[5] Per alcune varietà autosterili o parzialmente autofertili non sono noti impollinatori particolari ma l'impollinazione incrociata può essere assicurata da altre varietà presenti nella stessa zona di coltura.

[6] Parlando di olio di oliva, intenderemo sempre riferirci all'**olio extravergine di oliva**, cioè a quello derivato da semplice spremitura delle olive a freddo (cioè con temperature non superiori ai 25-27 °C), che non ha avuto alcun trattamento e presenta un'acidità inferiore allo 0,8%.

[7] Ricerca condotta dal Prof. Nicola Lombardo, già direttore dell'Istituto sperimentale per l'olivicultura da Cosenza.