

Le più diffuse varietà di olivo italiane



* = impianti di costituzione recente

Guida illustrata VARIETÀ DI OLIVO UN PATRIMONIO TUTTO ITALIANO

a cura di: **Cosimo Taiti**, **Leonardo Sabbatini** (Università di Firenze) -
Elettra Marone (Università di Teramo)

A partire dalla seconda metà del secolo scorso l'evoluzione dell'olivicoltura ha portato, anche in Italia, alla progressiva riduzione e/o scomparsa di molte varietà, riducendo drasticamente la variabilità genetica che caratterizza ciascun areale; la coltura ha subito l'impatto della modernizzazione e l'olivicoltura tradizionale sembra essere in crisi. Tuttavia, proprio la rilevante diversificazione del sistema olivicolo nazionale, da sempre costituito da un'infinità di ambienti diversi per caratteristiche di clima, terreno, varietà, tecniche di coltivazione, rappresenta uno dei punti di forza per il suo rilancio, soprattutto considerando i tanti prodotti di alta qualità tipici dei nostri territori (45 Dop e 5 Igp).

Conservare, valorizzare e promuovere il germoplasma olivicolo italiano è il presupposto fondamentale per uno sviluppo sostenibile del settore e un'occasione per recuperare i valori di una civiltà legata ad antiche tradizioni. In questa Guida abbiamo cercato di offrire una panoramica su alcune delle principali varietà di olivo, tra le oltre 700 presenti in Italia, selezionate sulla base di territorialità, produttività e resistenza alle avversità.

È l'inizio di un percorso volto a valorizzare e promuovere il nostro patrimonio varietale, per aiutare gli appassionati a produrre oli extravergini di alta qualità in grado di esaltare i diversi areali di produzione e di rispondere alle diverse esigenze legate ai gusti e alle tradizioni dei consumatori.

La presente rassegna è ancora parziale e dovrà essere ampliata con particolare riferimento alle tre Regioni meridionali Puglia, Sicilia e Calabria.

Gli Autori

Sommario

Foto in copertina: ©nito - stock.adobe.com

- 4 Le varietà olivicole locali: un patrimonio da salvaguardare
- 7 Ascolana tenera: oliva da mensa che dà anche un ottimo olio
- 9 Bianchera: il buon olio delle colline del Friuli-Venezia Giulia
- 11 Bosana: dalla Sardegna un olio di lunga conservabilità
- 13 Carolea, varietà calabrese che produce un olio delicato
- 15 Frantoio, vigorosa e adatta agli areali freschi
- 17 FS-17 non teme la Xylella e dà un olio equilibrato di buona qualità
- 19 Gentile di Chieti: costante, produttiva e gentile anche nell'olio
- 21 Itrana, l'olio dai profumi intensi delle colline pontine
- 23 Maiatica di Ferrandina: gli aromi e i sapori del pregiato olio lucano
- 25 Maurino Vittoria, la nuova varietà adatta agli impianti intensivi
- 27 Moraiolo, un olio monovarietale di qualità dell'Italia centrale
- 29 Nocellara del Belice, una pregiata varietà siciliana
- 31 Pisciottana: l'olio buono dei giganti del Cilento
- 33 Taggiasca: l'olio delicato della regina delle olive liguri
- 35 Glossario