



UNIONE EUROPEA



REGIONE BASILICATA



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI



Accademia
dei
Georgofili



Bayer CropScience



IL GERMOPLASMA OLIVICOLA MERIDIONALE



UNIONE EUROPEA



REGIONE BASILICATA



Il germoplasma olivicolo meridionale



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

*Alla cara memoria di
Antonietta Straccamore,
Diretrice Azienda "Incoronata" di Melfi,
per il sostegno ed il contributo
autorevole alle ricerche
sul Germoplasma Olivicolo Lucano*

Edizione a cura di:

Antonio Rotundo

Università degli Studi della Basilicata - Potenza

e-mail: antoniorotundo@hotmail.com

Fotografie di **Antonio Rotundo**

Stampa e impaginazione

Tipolitografia Olita di Olita R. & C. s.a.s. - Potenza

Finito di stampare nel mese di settembre 2013

PREFAZIONE

La monografia su “Il germoplasma olivicolo meridionale” segue, a distanza di un decennio, quella relativa a “Il germoplasma olivicolo lucano” edita nel 2002, dall’Università della Basilicata in collaborazione con la Regione e CRA di Rende (Cs). Rispetto alla precedente comprende la caratterizzazione di altre cultivar autoctone non incluse nella prima indagine e si arricchisce di ulteriori informazioni su quelle precedentemente descritte. La ricerca allarga il suo orizzonte ad altre Regioni come la Campania, Puglia, Calabria, con attenzione particolare agli areali olivicoli prossimi a quelli lucani.

Se obiettivi del lavoro erano il recupero, la salvaguardia, la valorizzazione e tutela del patrimonio autoctono dell’olivo dell’Italia meridionale con particolare riferimento a quello lucano si può affermare che questi sono stati raggiunti.

Lo studio affronta con approccio metodico innovativo gli aspetti relativi alla morfologia e biologia delle piante, alle caratteristiche bio-agronomiche e genetiche delle cultivar ed assolve al compito di valorizzare la biodiversità dei nostri ambienti, contribuendo ad orientare il settore verso modelli gestionali alternativi. Alle ricerche iniziate da un trentennio dall’Università degli Studi di Basilicata insieme al Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale, Economia Montana della Regione, hanno collaborato attivamente l’Alsia e l’Istituto Sperimentale per l’Olivicoltura di Rende (CS).

Una ricerca fortemente attualizzata da alcuni recenti studi condotti dal Dipartimento di Scienze delle produzioni agroalimentari e dell’Ambiente dell’Università di Firenze, con la collaborazione dell’Istituto di Biometeorologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) che giungono ad una conclusione allarmante: la vegetazione mediterranea è destinata a scomparire. A causa dei cambiamenti climatici, in particolare della riduzione delle piogge e dell’incremento delle temperature, dal 2020 le coltivazioni di olio e vino si estenderanno sempre più verso latitudini maggiori. In particolare, secondo gli studiosi, in Nord Africa, Medio Oriente e Spagna le superfici attualmente destinate alle coltivazioni di olivo intorno al 2020 risulterebbero per la prima volta inadatte, proprio per la mancanza d’acqua e l’innalzamento delle temperature, mentre si creerebbero delle condizioni ottimali nelle zone settentrionali del Portogallo e della Spagna, oltre che nelle regioni atlantiche della Francia. Si tratterebbe, però, di superfici meno estese di quelle attuali. Ovviamente, come ci invitano a fare gli studiosi, la comprensione degli effetti che i cambiamenti climatici potranno avere sulla viticoltura e olivicoltura è alquanto complessa e, pur senza allarmismi, richiede ulteriori studi e approfondimenti.

Un secondo aspetto di forte attualità dello studio deriva dalla nuova PAC 2014-2020 che preoccupa non poco gli olivicoltori specie perché il greening o pagamento ecologico è una delle principali novità, in linea con quel processo di “inverdimento” del sostegno all’agricoltura e con gli obiettivi della Strategia Europa 2020.

Ancora, nell’ambito del regolamento dell’Ocm unica, è prevista una specifica misura per l’olio di oliva che conferma l’attuale politica a favore dei programmi della qualità. Per incoraggiare le organizzazioni di operatori riconosciute ad elaborare programmi di attività per il miglioramento della qualità dell’olio di oliva e delle olive da tavola è prevista la concessione di un finanziamento dell’Ue in direzione:

- a) il miglioramento dell’impatto ambientale dell’olivicoltura;*
- b) il miglioramento della qualità della produzione di olio di oliva e di olive da tavola;*

- c) *il sistema di tracciabilità, la certificazione e la tutela della qualità dell'olio di oliva e delle olive da tavola, in particolare il controllo della qualità degli oli di oliva venduti ai consumatori finali, sotto l'autorità delle amministrazioni nazionali.*

E per la Basilicata si tratta di continuare lungo il percorso di eccellenza già raggiunta in alcuni comparti come la frutticoltura e la viticoltura. Anche per l'olivicoltura il territorio può vantare una storia millenaria e una struttura produttiva dalle grandi potenzialità, purtroppo non ancora del tutto espresse. Oggi, infatti, vive e subisce le contraddizioni che il settore attraversa a livello nazionale. Infatti, pur se consapevoli di disporre di prodotti di buona qualità, si deve, purtroppo constatare che al momento questi non garantiscono ai produttori un reddito soddisfacente e non garantiscono la sopravvivenza della coltura. In tale situazione, però, uno degli elementi di forza dell'olivicoltura lucana è rappresentato da un'ampia e qualitativamente elevata biodiversità. Le cultivar autoctone, ampiamente documentate dal presente lavoro, rappresentano l'elemento fondamentale cui fare riferimento per puntare a prodotti di eccellenza e a denominazione di origine. Dopo la DOP "Vulture", di recente acquisita, la Regione sarà impegnata perché altre possano seguirne e fra queste anche quella relativa alle "olive informate di Ferrandina", che costituiscono da secoli un prodotto unico e tipico del nostro territorio. Non va infine dimenticato anche il ruolo multifunzionale che l'olivicoltura riveste specie nelle aree interne della regione per la protezione del suolo, per la conservazione del paesaggio e il miglioramento delle condizioni ambientali e per prevenire l'abbandono dei territori marginali e per costituire un elemento fondamentale nella lotta alla desertificazione.

Per tali aspetti lo studio fornisce ad agricoltori, tecnici e studiosi uno strumento di consultazione e di guida di estrema importanza. Poter disporre di una ricca variabilità genetica, cui attingere per introdurre caratteri agronomici utili ad innovare l'olivicoltura lucana e migliorare la qualità degli oli, unitamente alle produzioni da mensa, costituisce un grosso vantaggio da sfruttare sui mercati internazionali destinati sempre a privilegiare prodotti d'eccellenza rispetto ad un prodotto globale ancora poco caratterizzato. Per quanti siano interessati alla realizzazione di nuovi impianti la scelta del materiale di moltiplicazione resta un atto determinante in quanto deve garantire corrispondenza varietale e certezza sanitaria.

Al riguardo, va ricordato che nell'ambito del Progetto "Olviva", oltre alla mappatura genetica delle principali cultivar lucane, è stato possibile il loro inserimento nel Sistema Nazionale di Certificazione Volontaria del materiale di propagazione. Ciò garantirà agli olivicoltori il massimo della qualità oggi possibile per le piantine destinate ai nuovi oliveti. Ritengo pertanto che quanto ottenuto dalle ricerche opportunamente documentate nel volume su "Germoplasma olivicolo meridionale", congiuntamente ad altre iniziative poste in essere con l'attuazione del PSR 2007-2013, possa costituire la base per un rilancio della nostra olivicoltura.

A tutti i ricercatori rivolgo un sentito ringraziamento. Un cordiale ringraziamento, inoltre, al Prof. Antonio Rotundo, coordinatore e responsabile del progetto, e a quanti: studiosi, tecnici, produttori, agricoltori, studenti hanno collaborato con tenacia ed entusiasmo al lavoro.

On. Nicola Benedetto

Assessore Agricoltura, Sviluppo Rurale,
Economia Montana - Regione Basilicata

PRESENTAZIONE

L'olivo è una delle specie da frutto coltivata da lungo tempo nel Mediterraneo. Per effetto della sua allogamia e per l'elevato grado di etero impollinazione, che determina alti livelli di eterozigosi e polimorfismo del Dna fra gli individui, ha anche tramandato sino ai nostri giorni una quota consistente della sua variabilità genetica.

In Basilicata poi, ove la presenza dell'olivo risale ad alcuni secoli a.C., anche per effetto dell'incontro tra civiltà diverse, si sono create condizioni favorevoli per determinare un'ampia differenziazione del suo patrimonio varietale.

La presenza di ambienti pedoclimatici molto diversificati ha reso possibile che i genotipi provenienti anche da altri ambienti limitrofi e mediterranei trovassero condizioni di adattamento per cui oggi il panorama varietale autoctono lucano è caratterizzato da una notevole complessità sia per l'elevato numero di genotipi differenziatisi nel tempo sia per l'ampia diffusione dell'olivo su tutto il territorio lucano.

L'importanza della individuazione, recupero, caratterizzazione bioagronomica e genetica di tale patrimonio, per lungo tempo sconosciuto e a rischio di dispersione, viene confermata da una analisi attenta delle potenzialità produttive di molte accessioni, quasi tutte conservate in un campo collezione, costituito dall'Università a Melfi (PZ) in collaborazione con Regione e Alsia di Basilicata.

Il lavoro finora svolto dalla Facoltà di Agraria, coordinato dal prof. A. Rotundo e attuato nell'ambito di progetti regionali, nazionali e comunitari, si prevede possa ancora continuare. Ciò nella convinzione che la tutela delle risorse genetiche non rappresenti solo salvaguardia di un patrimonio storico e culturale, ma costituisca una condizione essenziale per far emergere ed esaltare la diversità degli oli lucani e meridionali, che in piccola parte e solo negli ultimi anni sono tutelati da marchi collettivi di qualità.

La seconda edizione della pubblicazione sul germoplasma lucano allarga i suoi orizzonti a regioni limitrofe quali Puglia, Calabria e Campania. Coinvolge il C.R.A. - Istituto Sperimentale per l'olivicoltura di Rende (CS), nonché studiosi e docenti delle Università di Napoli "Federico II", Campobasso e Foggia. Ne risulta un lavoro interessante ed utile per individuare le ampie possibilità dell'agricoltura meridionale alla ricerca da sempre di livelli di eccellenza anche nel settore olivicolo e dell'olio di oliva in particolare. Ma per passare dalla produzione di qualità all'eccellenza occorrono oltre ai requisiti e alle potenzialità del germoplasma anche requisiti immateriali propri dell'ambiente, dei produttori, dei consumatori e non ultimi dei tecnici e dei ricercatori. Fra questi la nostra Università ha dimostrato di essere presente con impegno e solidarietà, requisiti indispensabili a continuare nel futuro un lavoro utile a difendere e migliorare, fra l'altro, l'ambiente, la salute e la qualità della vita.

Prof. Mauro Fiorentino

*Magnifico Rettore
dell'Università degli Studi della Basilicata*



G. Spera

PRESENTAZIONE

Con la pubblicazione della seconda edizione del volume sul Germoplasma Olivicolo Meridionale continua e si conferma l'esperienza e soprattutto l'interesse che la nostra Università, grazie all'apporto determinante e lungimirante del collega Antonio Rotundo, ha dedicato per la salvaguardia, recupero e valorizzazione delle cultivar autoctone di olivo nel meridione ed in particolare in Basilicata.

Il lavoro, va ricordato, è stato svolto per oltre un ventennio nell'ambito di programmi regionali, nazionali ed europei. Ciò ha consentito di seguire linee di ricerca coincidenti anche con le politiche agricole comunitarie, nazionali e regionali.

Al riguardo basta considerare e ricordare che la maggior parte del patrimonio autoctono lucano è parte integrante delle collezioni di germoplasma oggi esistenti in Italia, in Europa e nei paesi mediterranei.

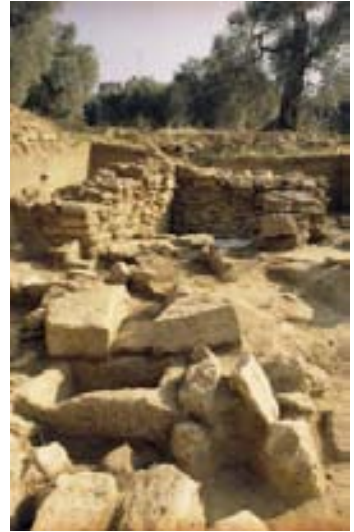
Le ricerche, anche perché svolte nell'ambito di programmi europei e nazionali, sono state condotte, per alcuni aspetti particolari, in collaborazione con il CRA - Istituto Sperimentale per l'olivicoltura di Cosenza evidenziando e confermando la necessità di sfruttare al meglio le potenzialità delle nostre Università e dei centri di ricerca esistenti sul territorio. I risultati conseguiti possono ritenersi interessanti e pregnanti per migliorare l'economia dell'intero settore olivicolo.

La salvaguardia e lo sfruttamento del germoplasma ancora poco conosciuto possono influire positivamente sulla qualità dell'olio extravergine che rimane sempre il condimento più importante della cucina italiana. Ma l'olio di oliva per essere tale, oltre ad essere extravergine, deve raggiungere livelli d'eccellenza che possono essere conseguiti con cultivar adeguate, ambienti vocati e tecniche colturali rispondenti alle esigenze della pianta, e se possibile anche biologiche.

L'immaginario di un olio ottenuto da miscele d'oli comunitari e/o il ricorso a cultivars provenienti da altri ambienti per tentare di ridurre i costi alle imprese non possono da sole risolvere e/o migliorare le attuali condizioni dell'olivicoltura italiana.

Non va dimenticato infine il ruolo naturale che l'olio extravergine DOP, ed in particolare quello proveniente dagli oliveti lucani, può svolgere nella prevenzione dei tumori. Per tale aspetto la Scuola avvierà contatti ed incontri con la LINT perché i cittadini e gli studenti possano avere cognizioni sull'alimentazione e su corretti stili di vita.

Il volume costituirà parte integrante delle attività e pubblicazioni relative al 30° anno di vita della Facoltà di Agraria dell'Ateneo Lucano.



Frantoio del IV Sec. a.C. ritrovato a Ferrandina (Foto Schettino).

Prof. Michele Perniola

Presidente Scuola di Scienze Agrarie,
Forestali, Alimentari ed Ambientali
Università degli Studi della Basilicata



Foto Rivelli

OLIVICOLTURA E PARCO NAZIONALE DEL POLLINO

L'olivo ha rappresentato e rappresenta da sempre una risorsa importante e caratteristica del Parco Nazionale del Pollino. Le indagini sul territorio e gli studi successivi condotti dall'Università della Basilicata e dal CRA - Oli di Rende (CS) hanno evidenziato la presenza di un germoplasma autoctono di inestimabile valore. Si può affermare che l'areale del Pollino (versanti lucano e calabro) rappresenta, per quanto attiene il meridione, uno degli ambienti più ricchi di varietà autoctone. Da tale patrimonio hanno origine oli tipici che hanno enormi potenzialità per raggiungere quei livelli di eccellenza cui deve tendere un prodotto naturale come l'olio di oliva, da sempre utilizzato per soddisfare le esigenze alimentari e salutistiche dell'uomo.

Le caratteristiche dei luoghi che si estendono dalle colline fino alle aree di pianura, la possibilità di poter utilizzare risorse idriche naturali, le tecniche colturali utilizzate, ma soprattutto la dedizione e l'amore atavico dei nostri contadini verso questa pianta costituiscono il presupposto per sostenere una coltura le cui produzioni, pur se qualificate, soffrono oggi condizioni di precarietà per la concorrenza sleale di prodotti comunitari, offerti a prezzi contenuti, ma con caratteristiche qualitative di dubbia validità.

L'Ente Parco nel prendere atto delle grandi potenzialità che caratterizza il germoplasma presente nel territorio è sensibilmente motivato, ad utilizzare i risultati emersi dalle ricerche effettuate, per concorrere ad elevare e qualificare le produzioni olivicole, sia per quanto concerne gli oli che le olive destinate al consumo diretto. Per quest'ultimo aspetto si ritiene indispensabile la riscoperta e la utilizzazione di quelle tecniche di lavorazione che, nel passato, hanno consentito alle nostre popolazioni di ottenere produzioni tipiche delle quali ancora vivo è il ricordo.

Nel settore olivicolo esistono diverse realtà produttive che operano quotidianamente con passione e con sacrifici, a queste e a quanti intendono in futuro partecipare e lavorare affinché le produzioni olivicole, ivi comprese quelle in biologico, possano suscitare l'interesse dei visitatori si rivolge l'Ente Parco affinché si adoperino per migliorare la qualità delle produzioni tipiche e tendere ad espanderne la conoscenza e diffusione anche fuori dei suoi areali. Il Parco, il CRA e l'Università saranno loro vicini perché si possano ottenere produzioni qualitativamente elevate.

L'Ente sarà accanto agli olivicoltori e a tutti gli operatori agricoli, per favorire e sostenere iniziative volte alla creazione di Consorzi di produttori, necessari all'ottenimento di produzioni olivicole a denominazione controllate e garantite.

Gli oli e le olive prodotte nel Parco, va ribadito, hanno caratteristiche qualitative che, opportunamente sfruttate, possono i raggiungere livelli di eccellenza.

Un traguardo da raggiungere in tempi ragionevoli, non solo per migliorare l'immagine del Parco ed attrarre nuovi visitatori, ma per creare opportunità di lavoro dei cittadini residenti, attualmente in condizioni precarie anche per le manifestazioni

telluriche che negli ultimi tempi si ripetono con insistenza determinando danni alle strutture e condizioni di vita sempre più difficili.

Il volume su “Germoplasma olivicolo meridionale” che l’Ente Parco ha patrocinato e finanziato sicuramente potrà essere una guida sicura e necessaria per un rilancio dell’olivicoltura delle nostre comunità.

Agli Autori ed in particolare al prof. Antonio Rotundo, per alcuni anni consigliere dell’Ente Parco, e al dott. Enzo Perri, Direttore del CRA - Oli di Rende, e a quanti hanno partecipato alle ricerche un caloroso ringraziamento per il lavoro e per i suggerimenti e la guida che hanno dato e possono dare per migliorare lo sviluppo economico e la qualità della vita del Parco.

On. Dott. Domenico Pappaterra

*Presidente Ente Parco Nazionale
del Pollino*

ALSIA E UNIVERSITÀ DI BASILICATA: UNA COLLABORAZIONE CONTINUA E QUALIFICANTE

Proficuo e qualificante è risultato il lavoro di collaborazione tra l'ALSIA di Basilicata e l'Università della Basilicata nel settore olivicolo. In particolare tale sinergia ha portato, agli inizi degli anni '80, alla costituzione del "Campo collezione del germoplasma di olivo" lucano e non solo, che rappresenta il cuore e la sintesi dello studio e del recupero delle cultivar autoctone meridionali.

Nel corso di un trentennio il campo ha visto sempre incrementare il numero delle cultivar, tant'è che oggi se ne contano 40, di cui 32 reperite in Basilicata.

La mancanza di ulteriori spazi non ha, al momento consentito l'inserimento di altre accessioni, in parte recuperate e descritte. L'attenta gestione agronomica dell'impianto, garantita dai tecnici che operano nell'AASD, ha facilitato i Responsabili del progetto nell'opera di completare, per tutte le varietà, la descrizione e caratterizzazione bioagronomica delle piante e la qualità degli oli, in parte riportate nel precedente volume "Il germoplasma olivicolo lucano, 2002".

Per ogni varietà sono mediamente conservati sei esemplari, tutti in fase produttiva, che insieme fanno del campo-collezione una ricchezza indispensabile per la alvanguardia del patrimonio olivicolo meridionale.

Per queste sue caratteristiche il campo è stato nel corso degli anni anche al centro di progetti nazionali ed internazionali, in parte coordinati dal COI (Comitato Oleicolo Internazionale), ed attuati dall'Università della Basilicata in collaborazione col CRA - Oli di Cosenza (progetti Mipaaf: "OLIBIO" e "RIOM").

Le possibilità di un confronto immediato tra tanta variabilità genetica in un unico sito, suscita un costante interesse in chi visita l'Azienda "Incoronata" di Melfi siano essi studiosi che imprenditori olivicoli per orientare al meglio le loro scelte varietali.

Segno tangibile che con questi "strumenti", i risultati della ricerca scientifica possono essere facilmente raggiungibili e fruibili dal mondo agricolo. Non ultima, ma certamente significativa, va ricordata la funzione formativa e didattica che il campo costituisce per le nuove generazioni di scolari e studenti di ogni ordine e grado che ogni anno visitano la struttura e che possono constatare le potenzialità produttive dei nostri territori e la ricchezza del patrimonio vegetale della Basilicata.

Dott. Rocco Sileo
Dirigente ALSIA di Basilicata



Foto Rivelli

IL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO

Il Parco Nazionale del Pollino, il più grande parco italiano ed europeo, si estende, per circa 196.000 ettari, lungo la dorsale appenninica meridionale tra Basilicata e Calabria e si espande dal Tirreno allo Jonio, attraverso formazioni carsiche di origine glaciale. L'area protetta raggruppa 56 comuni di cui 32 in Calabria e 24 in Basilicata.

La storia del Parco inizia nel 1958, con la presentazione alla Camera dei Deputati di un progetto di Legge per la Valorizzazione del Pollino, cui segue nel 1986, una Legge regionale, che istituisce il Parco Regionale del Pollino. La svolta si registra nel 1988, allorchè il Parlamento approva la Legge 11 marzo 1988 n. 67 che prevede, all'art. 18, l'istituzione del Parco Nazionale. Successivo provvedimento istitutivo è stata la legge 28



agosto 1989 n. 305. La perimetrazione provvisoria viene stabilita nel 1990 (Decreto Ministero dell'Ambiente, 31 dicembre 1990), insieme alle misure di salvaguardia; con il D.P.R. del 15 novembre 1993 viene determinata la perimetrazione definitiva. Quindi tra il 1993 e il 1994 il Parco si avvia a diventare operativo grazie all'istituzione dell'Ente con Sede a Rotonda (PZ) e alla costituzione degli organi di gestione. Nel 2009, con una delibera del Consiglio direttivo dell'Ente, è stata presentata la proposta di Piano per il Parco che fissa la zonizzazione e le relative norme di attuazione, segue nel 2011 la sua adozione e approvazione in Consiglio e avvio dell'iter per la definitiva approvazione in ottemperanza alla Legge Quadro 394/81.

Il Parco del Pollino è un vero laboratorio botanico e faunistico ricco di specie tipicamente mediterranee. Questa grande varietà botanica (circa 1700 specie), è dovuta alla localizzazione dell'area protetta tra mari: Tirreno e Ionio e la contemporanea presenza di massicci montuosi di altezza rilevante, è rappresentata da latifoglie e conifere (ontani, lecci, olmi, carpini, cerri, pioppi, pini) e specie arbustive del sottobosco ricchissimo, tra l'altro, di erbe officinali. La dominanza del faggio si accompagna, talvolta, all'abete bianco, dando luogo ad un'associazione di grande interesse naturalistico, così come la presenza endemica del Pino Loricato (simbolo del Parco- foto) che si spinge fino a 2200 metri e occupa le zone più impervie del Pollino, sopravvivendo su pendii e creste con rocce affioranti. Delle specie faunistiche che vivono nel Pollino si distinguono: mammiferi come il capriolo di Orsomarso, il lupo appenninico, la lontra e il gatto selvatico; rettili come il colubro leopardiano, il cervone e la vipera aspis; anfibi come la salamandrina dagli occhiali, varie specie di tritone e l'ululone dal ventre giallo.

Tra i volatili, oltre agli uccelli del bosco, come il raro picchio nero, regnano i rapaci, fra i quali l'aquila reale, capovaccaio, astore, nibbio reale, lanario, biancone, gufo reale, e altri ancora.

Alla molteplicità di paesaggi, nel Parco si accompagna un'ampia biodiversità di cui quella agraria assicura una produzione agro-alimentare antica e di qualità, che resiste al tempo e alla globalizzazione. Agricoltura e allevamento rimangono le attività predominanti dalle quali si ottengono una vasta gamma di prodotti tipici quali: salumi, prodotti da forno (pane, biscotti, pasta). Importante è anche la ricchezza di biotipi, varietà locali o ecotipi nell'ambito dei fruttiferi antichi e in particolare dell'olivo, dei cereali e delle orticole, tra i quali vale la pena citare la lenticchia di Mormanno, il grano carosella, i peperoni e la melanzana bianca di Senise, il pomodoro costoluto, i fagioli bianchi, e la melanzana rossa di Rotonda (DOP) e dei frutti minori. Il Parco del Pollino per tutelare e salvaguardare la ricca biodiversità di interesse agricolo presente al suo interno, in collaborazione con l'Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura, l'Università degli Studi della Basilicata e il CNR di Bari, nel 2008 ha avviato un'intensa attività di ricerca e di divulgazione con lo scopo di favorire lo sviluppo agroalimentare e rurale del parco. Il progetto parte dalla mappatura e ricognizione delle risorse genetiche frutticole, orticole e cerealicole dell'area Parco. Il territorio oggetto della mappatura è rappresentato da tutti i comuni della Basilicata che rientrano nel Parco del Pollino e dai Comuni di Laino Borgo, Laino Castello e Mormanno nel versante calabro. Il metodo eco-geografico (strumento di monitoraggio utilizzato per campionare la diversità genetica) è stato integrato dalla collaborazione di una rete di agricoltori custodi, che ha agevolato l'esplorazione dei siti. L'indagine ha permesso la raccolta e la sintesi di una serie di informazioni di dati tassonomici, geografici ed ecologici ed ha portato alla determinazione di tutte le risorse genetiche negli oltre 130 siti censiti.

Le specie frutticole oggetto di indagine sono state: pero, melo, ciliegio, susino, pesco, albicocco, castagno, gelso, nocciolo, nespolo; vitigni: da vino e da tavola; piccoli frutti ed altre entità rare, piante ad uso domestico come salice, sambuco, alloro ed olivo.

In particolare quest'ultimo rappresenta una specie di grande importanza sia per la produzione di olive e di olio di qualità ma anche per l'aspetto monumentale e storico di alcune piante presenti nell'area protetta. Per quanto attiene il settore olivicolo le indagini finora svolte hanno consentito il recupero di dieci cultivar autoctone, di cui quattro nel versante lucano e le altre nel versante calabrese del Parco, che costituiscono il supporto per la produzione di oli a DOP e di eccellenza. Infine non va dimenticata la lavorazione del legno di olivo che da tempo ha consentito ad artigiani locali di poter esprimere le loro potenzialità creative e a divenire anche un elemento di attrazione per i visitatori e di sostegno alle economie locali

Prof. Annarita Rivelli

Scuola di Scienze Agrarie,
Forestali, Alimentari ed Ambientali
Università degli Studi della Basilicata

L'OLIVO NEL VULTURE STORIA DI TERRITORI E DI UOMINI

L'allevamento dell'olivo nel Vulture e, più in generale, in Basilicata rappresenta una componente fondamentale dell'economia agricola, ma anche e soprattutto del paesaggio che ne rimane fortemente caratterizzato, nonché dell'impatto sociale e storico della zona. La consociazione vite-olivo, necessaria a garantire la sopravvivenza della famiglia contadina che doveva trarre dal suo piccolo appezzamento quanto necessario per sostenersi direttamente o indirettamente (vendita-scambio-baratto), era la norma nell'assetto sociale e fondiario della zona.

La piccola unità di superficie, in proprietà della famiglia contadina, che, spesso, non superava il "tomolo" (4.115 mq), era investita con il maggior numero di piante possibile. Ne derivavano anche le forme di allevamento della vite (alberello), il sesto di impianto (1 mt. x 1 mt.) e la necessità di distribuire le piante di olivo nel vigneto per non condizionare sia l'ombreggiamento delle viti stesse, sia la possibile raccolta delle olive. Pertanto, lo sviluppo dell'olivo doveva essere contenuto, attraverso potature importanti, sia per evitare di "soffocare" le viti, sia per consentire un'agevole raccolta, senza essere troppo condizionati dai ceppi (che divenivano veri ostacoli di "in-tralcio"), sia per la coltivazione in terreni spesso molto declivi. Questo giusto equilibrio durò per molti anni, disegnando un'architettura di paesaggio molto caratteristica, ma che, a seguito delle varie crisi di mercato dell'uva (dovute agli alti costi di produzione, ai bassi prezzi di mercato, all'età degli addetti, all'impiego in altre attività dei giovani) dovette cambiare perché gli agricoltori pian piano dimisero le vigne, lasciando più spazio all'olivo. Ciò anche nella semplicistica considerazione che l'olivo stesso abbisogni di minori interventi manuali nel corso dell'anno e che consenta una gestione se non meno onerosa, sicuramente meno impegnativa e costante nel tempo.

Il paesaggio agricolo nell'ultimo decennio ha visto, così, trasformare, pian piano, la consociazione in una coltura più specialistica anche se non necessariamente più professionale (l'olivicoltore spesso non è più agricoltore a tempo pieno, ma impegnato in altri settori di attività). Ciò ha avviato un fenomeno che, allo stesso tempo, è importante sotto il profilo sociale e comunicativo. La gestione dell'oliveto, ricevuto in eredità da genitori o nonni, diventa un momento di comunione con una propria radice storica, culturale e familiare e la trasformazione dell'oliva in olio diventa la riscoperta e il rinnovamento di valori e tradizioni. E' facile vedere, sentire e vivere i momenti di felice orgoglio con cui giovani e meno giovani che spesso vivono, ormai, in terre più o meno lontane, vantano il proprio "olio" fatto dalla propria "terra"! Ciò potrebbe rappresentare una molla fondamentale per un percorso autentico di valorizzazione del patrimonio olivicolo, non solo del Vulture, ma dell'intera Regione!

E' innegabile che le varietà coltivate nel Vulture (tra le tante vanno ricordate la Rotodella, l'Ogliarola del Vulture, la Cima di Melfi e la Palmarola), così come tante altre coltivate nel resto della Regione (tra cui la Maiatica di Ferrandina, l'Ogliarola del Bradano e la Sammartinese del Pollino), rappresentano una ricchezza incomparabile, tipica di ciascun territorio di origine. Ognuna delle diverse varietà regionali ha, innegabilmente, caratteristiche che la differenziano dalle altre e che rappresentano delle esclusive tipiche di un territorio, di una tradizione, di una coltura che diventa Cultura!

Troppo spesso si parla assai genericamente di olio, dimenticando che l'olio di ogni varietà ha caratteristiche organolettiche e chimiche che lo rendono assolutamente diverso dagli altri, il che costituisce un merito merceologico perché lo rende unico e inimitabile! Al giorno d'oggi, nessuno parlerebbe di vino in senso generico, perché tutti hanno imparato il piacere di gustare le diversità tra i diversi Aglianico, Nebbiolo,

Montepulciano, Sangiovese, ecc e di scoprirne profumi, gusti, ma anche tradizioni e valori tipici delle terre di origine. E tutti hanno scoperto il "piacere" nel cogliere l'emozione di un abbinamento cibo-vino che fa sì che non ci siano vino buoni o cattivi, ma vini migliori per un abbinamento o situazione rispetto agli altri.

Allo stesso modo non si dovrà più parlare di olio in termini generici, ma di cultivar o varietà di olive e, quindi, di oli diversi. Si scoprirà così che, stante l'acquisizione (ormai consolidata nell'immaginario di tutti) del concetto dell'extra-vergine, una varietà avrà più contenuti in polifenoli e che si presterà meglio per esaltare il gusto di una carne, ma che un altro olio più ricco in cere e più morbido potrà esaltare maggiormente il gusto di un pesce e che un altro, magari più aromatico, sarà il miglior ingrediente per esaltare il gusto di una bruschetta! Ciò rappresenta una "rivoluzione" in termini di approccio, ma che potrebbe essere l'unica e forse, ultima strada per "salvare" il nostro patrimonio olivicolo fortemente minacciato da prodotti, sicuramente anche ineccepibili sul piano tecnologico (bassissime acidità e perossidi), provenienti dall'estero a prezzi stracciati, ma che sono spessissimo anche molto piatti e neutri.

La scoperta per il grande pubblico delle proprietà organolettiche degli oli delle nostre piante che costituiscono, è utile ripeterlo, un unicum non ripetibile in altri ambienti, potrebbe creare un'inversione di tendenza che renda la raccolta delle olive e la trasformazione in olio, una enorme operazione di marketing territoriale!

Solo così si potrà dare il giusto compenso ai grandi sacrifici che l'agricoltura e l'olivicultura impongono, rendendo ancora competitiva un'olivicultura che potrebbe, tra non molto, soccombere sotto la logica di oli comunitari molto competitivi sul piano commerciale, ma molto omologati e generici. E' indispensabile studiare, approfondire e divulgare le caratteristiche delle nostre varietà e degli oli che ne derivano, sottolineandone pregi e difetti, esaltandone gli abbinamenti con il cibo, non considerando più l'olio come semplice "condimento", ma come "alimento" capace di esaltare la cucina mediterranea e territoriale, al pari del vino, compagno formidabile della grande tavola italiana! Questo processo non può più essere rimandato. Occorre fare presto perché l'olivo non venga abbandonato e relegato ancor di più al ruolo di "cenerentola" della nostra agricoltura (quando non sai che piantare, si diceva, pianta l'olivo!). Ma l'intero processo va aggiornato. Occorre che l'intera filiera prenda atto della necessità di invertire la rotta. Tutti dovranno fare la propria parte in un progetto di rilancio: la Regione per programmare investimenti e linee guida, gli Istituti di Ricerca per dare immediati indirizzi e per divulgarne notizie e metodologie, i frantoi perché mettano a disposizione impianti moderni capaci di esaltare aromi, profumi e mantenimento delle caratteristiche organolettiche attraverso estrazioni protette dall'ossigeno, ma anche i consumatori che dovranno essere aggiornati e informati sempre più.

E' ovvio che il tutto si potrà realizzare se, a monte, vi sarà un progetto serio e preciso, in cui vadano individuati punti di forza e debolezza, dove si orienti e incentivi, attraverso linee di finanziamento che pur giungono a produttori, trasformatori e commercianti, una strutturazione e/o ristrutturazione dell'intera filiera. E' certo che il mondo universitario e della ricerca sono e saranno sempre in prima linea per sostenere un progetto olivicolo serio per lo sviluppo del territorio e questo testo, aggiornato in forma e contenuti, vuol essere un contributo concreto alla grande missione di informazione e preparazione di uomini, professionisti e addetti al settore.

Questo perché l'olio non sia più solo conservante o condimento o alimento, ma puro piacere dei sensi e puro piacere di scoperta di territori e di uomini, con le loro tradizioni, storie e passioni!

IL LEGNO DI OLIVO. VALORI, PREGI ED UTILIZZAZIONE. PROSPETTIVE E RICERCA

Le ricerche svolte e l'interesse manifestato dall'Università della Basilicata di concerto con la Regione Basilicata sui diversi aspetti della coltivazione dell'ulivo, rende superfluo qualsiasi preambolo sulle innumerevoli problematiche relative a questa pianta. Si pensi per esempio alla valorizzazione di genotipi locali, molti dei quali ancora sconosciuti, alla caratterizzazione tecnologica del legname, all'essiccazione, processo non ancora studiato a fondo, all'utilizzo artigianale del legno ottenute da potature straordinarie, ecc. In questa realtà potrebbero e/o dovrebbero inserirsi ricerche mirate ad una migliore conoscenza di questa pianta.

L'olivo, essendo una pianta molto longeva, a volte può raggiungere i 20-25 metri di altezza con una circonferenza che a petto d'uomo può superare abbondantemente i due metri. Spesso internamente i tronchi, in seguito ad attacchi di patogeni, sono cavi, almeno per le piante non giovani, per cui è difficile ricavare da essi tavole radiali con effetto rigato. Ottimo, invece per fare i parquet, è disponibile quasi sempre secondo superfici tangenziali quindi in tavolette fiammate o semifiammate. con materiali in ottimo stato sanitario e ben stagionato si possono ottenere liste per pavimenti di alto pregio e di lunga durata.

La sua durezza e durabilità lo rendono un materiale adatto per lavori di ebanisteria e torneria. Uno degli impieghi più interessanti del suo legno è quello della fabbricazione di strumenti musicali a fiato, ciaramelle e zampogne, soprattutto nel sud-Italia, in quanto quello dell'ulivo è un legno di risonanza data la particolare disposizione delle fibre. Esistono ancora, specie in comunità dei Parchi nazionali del nostro Paese, botte-



ghe artigianali ove vengono lavorati strumenti musicali a fiato come le ciaramelle e le zampogne ricercate in tutto il mondo. Sono attività queste, attualmente in serio pericolo di scomparsa, che andrebbero sostenute per favorire occasioni di lavoro a basso impatto ambientale sfruttando una materia prima di alto pregio e di lunga durata. Analogamente vanno ricordate e meglio coordinate quelle attività artigianali legate alla utilizzazione

del legno di olivo per ottenere manufatti artistici come sculture d'arredamento, cornici, tagliacarte, utensili da cucina che raggiungono livelli di alta specializzazione grazie alla inventiva e alla qualità degli intagli dei nostri artigiani.



Come legname da lavoro, il legno di olivo è un legname di peso medio alto con massa volumica che allo stato fresco oscilla fra i 960 e 1250 Kg/mc, a umidità normale del 12% tra 850 e 1100 Kg/mc, mentre a umidità commerciale del 15% si attesta intorno ai 950 Kg/mc. Il ritiro volumetrico è abbastanza consistente. La resistenza meccanica è molto elevata a compressione assiale ($\sigma_a=55$ N/mm²) e flessione ($\sigma_f=135$ N/mm²), mentre il modulo elastico varia da 8800 a 10500 N/mm².

Nelle formazioni a macchia mediterranea svolge un ruolo di specie colonizzatrice, sopravvive alle gelate invernali e al passaggio del fuoco attraverso il ricaccio spontaneo e rigoglioso di nuovi germogli, ricostituendo velocemente la copertura vegetale.

Oltre alla caratteristiche suindicate dall'olivo si ricava legna da ardere sempre molto richiesta perché scalda bene, avendo un alto potere calorifico (circa 4350 Cal/kg).

Inoltre i residui delle potature e la frasca sminuzzati con apposite macchine frangisarmenti, quindi interrati con un aratro a vomere, migliorano notevolmente le caratteristiche fisiche del terreno.

Non meno, in ordine di importanza, è la produzione di olive da conservare sia in salamoia o seccare al sole o infornate, o da spremere per ottenere quegli oli extra vergini molto apprezzati in tutto il mondo e che costituiscono un valore inestimabile per l'economia italiana ed in particolare delle regioni meridionali ove da tempi immemorabili trova le condizioni naturali per esprimere al meglio le sue potenzialità produttive.

Prof. Nicola Moretti

*Scuola di Scienze Agrarie,
Forestali, Alimentari ed Ambientali
Università degli Studi della Basilicata*

**IDENTIFICAZIONE, CLASSIFICAZIONE,
CARATTERIZZAZIONE AGRONOMICA E GENETICA.
DIFESA E QUALITÀ DEGLI OLI.
INDAGINE SUL TERRITORIO**

Antonio Rotundo*, **Vitale Nuzzo****, **Andrea Capogrossi***, **Claudia Cantile***
con la collaborazione di **Cristos Xiloyannis**** e **Bartolomeo Dichio****

Università della Basilicata:

* *“Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali”*

** *“Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali”*

— • —

Dott. Enzo Perri, **Dott. Innocenzo Muzzalupo**

Ente - CRA-RENDE (Cosenza)

Prof. Claudio Di Vaio

Università “Federico II” di Napoli - Dipartimento ARBOPAVE

Prof. Giuseppe Rotundo

Università del Molise - Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti

Prof. Salvatore Germinara

Università di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente

— • —

Dott. Andrea Rotundo

Collaborazione valutazione commerciale oli

Dott. Gerardo Giuritrabocchetti

“Olivo nel Vulture: storia di territori e di uomini”

Prof. Annarita Rivelli

* *Università della Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali,
Alimentari e Ambientali: “Il Parco del Pollino ”*

Prof. Nicola Moretti

* *Università della Basilicata - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari
e Ambientali: “Il legno dell’olivo”*

— • —

Salvatore Martelli, **Michele Baldantoni**, **Vincenzo Castoro**,
Stefania D’Alessandro, **Emanuele Scalcione**

Collegamento e cooperazione Enti territoriali ed Associazioni

Dott. Carmelo Mennone

Responsabile “Unità Operativa RIOM” - Az. Pantanello, Metaponto (MT)

Ringraziamenti: si ringrazia il sig. **Massimiliano Pellegrino**, capo panel CRA, per il contributo qualificato nelle analisi sensoriali degli oli.



INTRODUZIONE

La coltivazione dell'olivo in Italia ha origini remote. Reperti archeologici, risalenti all'VIII sec. a.C., ne confermano la presenza in ambienti meridionali.

E' comunemente accettato che l'olivo sia arrivato sulle coste ioniche grazie ai Fenici; successivamente Greci e Romani diedero un impulso notevole alla sua diffusione. Nel medio evo furono gli ordini religiosi a determinarne la evoluzione e a preservarne la distruzione e/o scomparsa.

Attualmente l'olivicoltura italiana, seconda nel mondo per superficie, numero di piante e produzione, è concentrata soprattutto nel Sud della penisola ed in particolare in 5 regioni (Sicilia, Calabria, Puglia, Campania e Basilicata) che nell'insieme coprono circa il 70% della superficie olivetata e della produzione olivicola nazionale.

L'olivicoltura in Italia ed in particolare nel meridionale ha mostrato negli ultimi tempi segnali di evidente miglioramento per effetto di tecniche agronomiche innovative, scelte varietali appropriate ed interventi mirati alla difesa delle piante e ad una migliore utilizzazione e difesa del territorio. La produzione di oli qualitativamente apprezzabili ha consentito, inoltre, di poter acquisire significative quote di mercato non solo in ambito nazionale ma anche internazionale.

Per le produzioni di oli eccellenti occorre, però, che gli olivicoltori facciano scelte oculate tendenti a privilegiare non solo l'ambiente e le tecniche di coltivazioni, ma soprattutto le cultivar alle quali si richiedono, attraverso adeguati interventi agronomici, produzioni idonee alle richieste dei mercati ed utili a migliorare la qualità della vita dei consumatori.

Perché ciò possa avvenire risulta preminente la valorizzazione di genotipi locali, alcuni dei quali ancora poco conosciuti e/o in via di abbandono, senza il giustificato ricorso, specie per nuovi impianti, a cultivar, provenienti da altre regioni e non sempre adattabili ai nostri territori.

L'iniziativa della Università della Basilicata, in collaborazione col CRA - Olivicoltura di Rende e col supporto delle Università del Molise, Foggia e Napoli "Federico II", volta a difendere, far conoscere e valorizzare il patrimonio olivicolo meridionale assume un particolare valore ove si pensi alle informazioni di cui potranno avvalersi tecnici, agricoltori, ricercatori e studenti. Di ogni cultivar, infatti, vengono fornite cognizioni sulle caratteristiche bioagronomiche e genetiche, sulle resistenze a stress abiotici e biotici, sulle caratteristiche organolettiche e sensoriali degli oli, necessarie al conseguimento di produzioni tipiche e di qualità.

La II^a edizione del "Germplasma olivicolo meridionale", in particolare, oltre al germoplasma lucano, tratta anche quello relativo a regioni limitrofe quali Campania, Calabria e Puglia. Ne risulta un panorama varietale interessante ed utile, se opportunamente sfruttato, per una completa caratterizzazione dell'olivicoltura meridionale. Il miglioramento delle attuali performance e le produzioni di "oli eccellenti" consentirebbero, infatti, una sicura e migliore competitività di tali prodotti non solo sui mercati nazionali, ma anche internazionali.

Ringraziamenti al Mipaaf per aver contribuito alla stampa del volume a conclusione del progetto RIOM, all'Università della Basilicata, alla Regione Basilicata, al Parco del Pollino, alla Bayer e a tutti gli enti ed aziende che hanno sponsorizzato il progetto.

**Antonio Rotundo
Enzo Perri**



Difendendo l'ulivo, conserviamo la più bella
firma dell'uomo sul paesaggio mediterraneo.

Offrire strumenti per proteggere al meglio le piante per noi non significa solo far produrre di più o meglio, ma anche permettere agli agricoltori di conservare nel tempo veri e propri simboli di un paesaggio unico al mondo.

www.bayercropscience.it



Bayer CropScience



MATERIALI E METODI

Lo studio delle cultivar autoctone di olivo diffuse in Basilicata, Calabria, Campania e Puglia ha avuto inizio negli anni ottanta nell'ambito di progetti di ricerca regionali, nazionali ed europei, finalizzati al recupero, salvaguardia e valorizzazione dei genotipi autoctoni presenti nei diversi areali olivicoli regionali.

Per la completezza delle indagini furono preliminarmente reperite tutte le informazioni bibliografiche esistenti in letteratura e, di seguito, coinvolte le Associazioni degli olivicoltori e le Associazioni dei produttori, Esperti e Tecnici, nonché gli Uffici regionali e provinciali competenti.

In Campania il lavoro è stato condotto dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università "Federico II", in Basilicata dal Dipartimento di Produzione Vegetale (poi DIPSISTEMI) della Facoltà di Agraria, mentre in Puglia e Calabria dall'Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Rende (Cs).

In Basilicata, allo stato attuale, risultano individuate trentadue cultivar, oltre quaranta in Puglia e Campania rispettivamente, circa trenta in Calabria. La ricerca, se proseguita, consentirà la individuazione di altre entità geniche, sfuggite alle precedenti indagini, per le quali esistono già sufficienti informazioni

Campi collezione

Per le varietà individuate, attraverso rilievi *in situ*, furono definite preliminarmente le caratteristiche bio-agronomiche più importanti.

Successivamente vennero costituiti campi collezione, ove per ogni cultivar sono conservati almeno sei-otto esemplari, ottenuti per autoradicazione.

Il campo collezione lucano è ubicato nell'Azienda "Incoronata" di Melfi di proprietà dell'ALSIA di Basilicata. Le cultivar identificate in Calabria e Puglia vengono coltivate nel campo collezione del germoplasma olivicolo e di comparazione varietale di Mirto (CS) condotto dal CRA di Rende. A Mirto si trovano pure la maggior parte delle cultivar autoctone lucane. Per la Campania è stato costituito un Centro olivicolo presso l'Azienda "Improsta" di Eboli (SA).

Schede varietali

Le schede relative alla descrizione delle varietà recuperate sono state redatte dopo opportune osservazioni di campo e di laboratorio.

I dati relativi alla descrizione dei principali caratteri morfologici e bio-agronomici sono la media delle osservazioni di almeno un quadriennio, eseguite su un numero di cinque piante per varietà.

Le informazioni relative alle caratteristiche degli oli fanno, quasi sempre, riferimento ai rilievi dell'ultimo quadriennio.

Per la descrizione morfologica delle cultivar è stata utilizzata una lista di caratteri descrittivi derivata dalle schede elaiografiche di Bottari e Spina (1952), Scaramuzzi e Cancellieri (1954), Barranco e Rallo (1984), Cimato et Al. (1993), Barone et Al. (1993), Rotundo et Al. (1998;2000), Caruso et Al. (2007), dalle schede proposte dall'UPOV (Union International pour la Protection des Obtention Végétales) e soprattutto, anche per le tecniche di rilevamento, dal metodo ufficiale utilizzato nelle attività del Progetto COI-Res-Gen su "Conservazione, caratterizzazione, raccolta e utilizzazione delle risorze genetiche dell'olivo".

In particolare per le foglie e le infiorescenze si è operato su un campione di 200 esemplari prelevati dalla parte mediana di rami fruttiferi. Per le infiorescenze i rilievi sono stati effettuati qualche giorno prima della schiusura dei fiori. Per frutti ed endocarpi i rilievi sono stati eseguiti su campioni di 200 olive, prelevate all'invasatura nelle diverse parti della chioma e, successivamente, sui relativi noccioli.

La determinazione del contenuto lipidico è stata effettuata sulla pasta ottenuta dalle drupe dopo frantumazione, utilizzando oltre alle metodiche "tradizionali" di laboratorio (Soxhlet), anche la tecnica NIRS (InfraAlyzer 2000 olive).

La composizione degli acidi grassi è stata determinata secondo le metodiche ufficiali (Regolamento CEE 2568/91 e successive modificazioni).

I fenoli totali sono stati rilevati per via colorimetrica con il reattivo di Folin-Ciocalteu a 720 nm, usando come standard esterno l'acido caffeico.

La valutazione organolettica degli oli di oliva è stata effettuata facendo ricorso, oltre che alla scheda di valutazione ufficiale prevista dall'Allegato XII del Regolamento CEE 2568/91, anche alla compilazione di una apposita scheda elaborata dal CRA che prevede la stima di ulteriori attributi sensoriali, non evidenziati dalla prima.

Il profilo sensoriale, ottenuto secondo le metodiche suddette, è rappresentato da apposito grafico che costituisce parte integrante di ciascuna scheda varietale.

Con capitoli separati sono trattate le caratteristiche morfologiche e bioagronomiche delle piante, nonché i caratteri qualitativi degli oli.

Sul livello dei parametri considerati viene espresso un giudizio sintetico, come pure per la qualità globale degli oli.

Le schede delle singole cultivar sono riportano gli areali e l'entità della diffusione. Trattasi di stime dedotte da conoscenze dirette, da informazioni ricavate da tecnici locali, associazioni di categoria, dalla letteratura, da disciplinari degli oli a DOP.

SCHEMI DELLA DESCRIZIONE

A. CARATTERI MORFOLOGICI

Questa parte tratta gli elementi considerati per la descrizione morfologica: per i dati di tipo qualitativo sono stati creati riferimenti oggettivi basati su una classificazione delle osservazioni. Per semplificare la comprensione del lavoro si presenta lo schema utilizzato. Ogni cultivar è correlata dalla documentazione fotografica che riguarda il ramo fruttifero, la mignola, le foglie, il frutto ed il nocciolo. In definitiva viene espresso un giudizio sintetico su:

- pianta: vigoria, portamento e densità;
- ramo fruttifero: portamento e dimensione internodi;
- foglia: forma, dimensioni, superficie, curvatura del lembo e forma degli angoli apicali e basali della lamina;
- infiorescenza: lunghezza, numero di fiori per mignola e struttura (compattezza);
- frutto: forma e dimensioni, posizione del diametro massimo, apice, base, mucrone, presenza e dimensioni delle lenticelle, epoca invaiatura;



- r a p p o r t o polpa/nocciolo e resa in olio;
- e n d o c a r p o : forma e dimensioni, posizione del diametro massimo, apice, base, superficie (scabrosità della superficie dell'endocarpo), numero dei solchi fibrovascolari e terminazione degli apici.

PIANTA

- **Vigoria**
Energia, sviluppo e vitalità della pianta:
 - bassa
 - media
 - alta

- **Portamento**
Aspetto della chioma per effetto della posizione assunta dalla corona e dalla gran parte dei rami:
 - pendulo
 - espanso
 - assurgente

- **Densità della chioma**
Densità di vegetazione della chioma intesa come penetrazione della luce nelle zone più basse:
 - rada
 - media
 - elevata

RAMO

- **Portamento**
Posizione assunta per effetto della presenza dei frutti:
 - pendulo
 - semi-pendolo
 - tendenzialmente eretto

- **Lunghezza**
Lunghezza media (cm) a completo sviluppo:
 - ridotta (< 20 cm)
 - media (20 – 35 cm)
 - elevata (> 35 cm)

- **Internodi**
Lunghezza media (cm) degli internodi:
 - ridotta (< 1,0 cm)
 - media (1,0 – 3,0 cm)
 - elevata (> 3,0 cm)

FOGLIA

- **Forma**

Forma prevalente nella maggior parte delle foglie della pianta, determinata dal rapporto tra lunghezza (L) e larghezza (A):

- ellittica (L/A < 4,0)
- ellittico-lanceolata (L/A = 4,0 – 6,0)
- lanceolata (L/A > 6,0)

Fig. 1 - Forma della foglia

- A. ellittica
- B. ellittico-lanceolata
- C. lanceolata



- **Lunghezza**

Lunghezza media (cm) della lamina:

- ridotta (< 5,5 cm)
- media (5,5 - 7,0 cm)
- elevata (> 7,0 cm)

- **Larghezza**

Larghezza massima (cm) della lamina:

- ridotta (< 1,0 cm)
- media (1,0 - 1,5 cm)
- elevata (> 1,5 cm)

- **Curvatura**

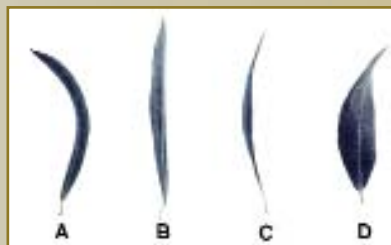
Configurazione assunta dalla nervatura principale e quindi dalla lamina fogliare che può essere incurvata verso l'alto o verso il basso oppure risultare piana: tale caratteristica viene attribuita allorché compare su oltre il 50% del campione di foglie esaminate.

La foglia può essere:

- epinastica
- piana
- iponastica
- elicoidale

Fig. 2 - Curvatura della foglia

- A. epinastica
- B. piana
- C. iponastica
- D. elicoidale



- **Profilo lamina fogliare**

Aspetto della lamina fogliare che può essere piatta, elicata (più o meno contorta) e tegente (con margini più o meno incurvati verso la pagina inferiore):

- piatto
- elicato
- tegente

- **Superficie della lamina**

Superficie totale media (cm²) della lamina, ottenuta mediante misuratore di area fogliare:

- ridotta (< 4,0 cm²)
- media (4,0 – 6,0 cm²)
- elevata (> 6,0 cm²)

- **Angolo apicale**

Forma prevalente dell'angolo apicale:

- acuto
- aperto
- molto aperto

Fig. 3 – Angolo apicale

- A. acuto
- B. aperto
- C. molto aperto



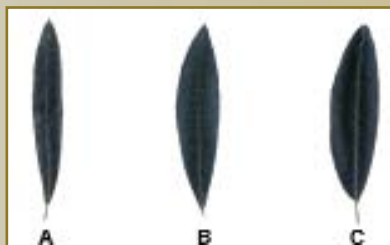
- **Angolo basale**

Forma prevalente dell'angolo basale della lamina:

- molto acuto
- acuto
- aperto

Fig. 4 - Angolo basale

- A. molto acuto
- B. acuto
- C. aperto



- **Posizione larghezza massima**

Posizione sulla lamina della massima larghezza:

- spostata verso l'apice
- in posizione mediana
- spostata verso la base

INFIORESCENZA

- **Lunghezza media (mm):**
 - ridotta (< 25 mm)
 - media (25 - 35 mm)
 - elevata (> 35 mm)
- **Numero di fiori (n):**
 - basso (<18 fiori)
 - medio (18 - 25 fiori)
 - alto (> 25 fiori)

FRUTTO

- **Lunghezza**
Distanza (cm) tra l'apice e la base:
 - ridotta (< 1,8 cm)
 - media (1,8 – 2,1 cm)
 - elevata (> 2,1 cm)
- **Diametro massimo**
Misura (cm) del diametro massimo:
 - ridotto (< 1,4 cm)
 - medio (1,4 – 1,6 cm)
 - elevato (> 1,6 cm)
- **Forma**
Rapporto tra lunghezza (L) e larghezza (A):
 - sferoidale (L/A < 1,25)
 - ovoidale (L/A = 1,25 – 1,45)
 - ellissoidale (L/A > 1,45)

Fig. 5 - Forma del frutto

- A. sferoidale
- B. ovoidale
- C. ellissoidale



- **Peso**
Peso medio (g) di una drupa:
 - basso (< 2,0 g)
 - medio (2,0 – 4,0 g)
 - elevato (4,0 – 6,0 g)
 - molto elevato (> 6,0 g)
- **Simmetria (A)**
Forma del frutto rispetto all'asse longitudinale e nella posizione di massima asimmetria:
 - simmetrica
 - leggermente asimmetrica
 - asimmetrica

Fig. 6 - Simmetria del frutto

- A. simmetrica
- B. leggermente asimmetrica
- C. asimmetrica



- **Apice**
Forma dell'apice:
 - appuntito
 - arrotondato
- **Mucrone:**
 - assente
 - presente
- **Base**
Forma della base:
 - troncata
 - arrotondata

- **Lenticelle**
Aspetto della superficie dei frutti:
Numero:
 - rare
 - numerose
- Dimensioni:
 - piccole
 - grandi
- **Invaitura:**
Epoca:
 - precoce
 - media
 - tardiva
- Evoluzione:
 - contemporanea
 - scalare
- Localizzazione:
 - dall'apice
 - uniforme
 - dalla base
- **Rapporto polpa/nocciolo**
Rapporto, calcolato sul peso fresco, tra polpa e nocciolo alla raccolta:
 - basso (< 4,0)
 - medio (4,0 – 6,0)
 - elevato (> 6,0)
- **Resa in olio**
Contenuto in olio (%) espresso sul peso fresco alla raccolta:
 - bassa (< 16%)
 - media (16 – 20%)
 - alta (> 20%)

ENDOCARPO (inclusivo del seme)

- **Lunghezza**
Distanza (cm) tra apice e base:
 - ridotta (< 1,2 cm)
 - media (1,2 – 1,4 cm)
 - elevata (> 1,4 cm)
- **Diametro massimo:**
 - ridotto (< 0,65 cm)
 - medio (0,65 – 0,80 cm)
 - elevato (> 0,80 cm)
- **Forma**
Rapporto tra lunghezza (L) e larghezza (A):
 - sferoidale ($L/A < 1,4$)
 - ovoidale ($L/A = 1,4 - 1,8$)
 - ellissoidale ($L/A = 1,8 - 2,2$)
 - ellissoidale allungata ($L/A > 2,2$)

Fig. 7 - Forma dell'endocarpo

- A. sferoidale
- B. ovoidale
- C. ellissoidale
- D. ellissoidale allungata

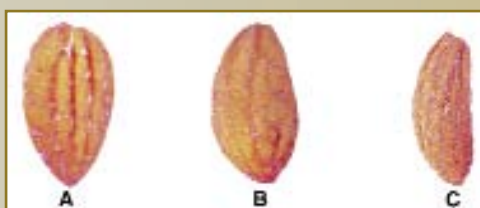


- **Peso**
Peso medio (g) di un endocarpo:
 - basso (< 0,30 g)
 - medio (0,30 – 0,45 g)
 - elevato (0,45 – 0,70 g)
 - molto elevato (> 0,70 g)

- **Simmetria (A)**
Forma dell'endocarpo rispetto all'asse longitudinale e nella posizione di massima asimmetria:
 - simmetrica
 - leggermente asimmetrica
 - asimmetrica

Fig. 8 - Simmetria dell'endocarpo

- A. simmetrica
- B. leggermente asimmetrica
- C. asimmetrica



- **Posizione diametro trasversale massimo:**
 - verso la base
 - centrale
 - verso l'apice

- **Superficie:**
 - liscia
 - rugosa
 - scabrosa

Fig. 9 - Superficie dell'endocarpo

- A. liscia
- B. rugosa
- C. scabrosa



- **Solchi fibrovascolari**
Numero dei solchi che si dipartono dal punto di inserzione del peduncolo:
 - poco numerosi (< 7)
 - mediamente numerosi (7-10)
 - numerosi (> 10)

- **Forma dell'apice:**
 - appuntito
 - arrotondato

- **Forma della base dell'endocarpo:**
 - troncata
 - appuntita
 - arrotondata

- **Terminazione dell'apice:**
 - senza mucrone
 - con mucrone

B) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

Viene espresso un giudizio sintetico su:

- aspetti della biologia fiorale - livello di autocompatibilità: autofertile, parzialmente autofertile, autosterile (valutato con il metodo del “doppio sacchetto”);
- capacità produttiva e sensibilità alle principali avversità;
- epoca di raccolta ordinaria: precoce (2-3 decadi di ottobre - prima decade di novembre); media (seconda-terza decade di novembre); tardiva (-dicembre).

Per quanto attiene gli aspetti morfologici delle piante, pur senza entrare nei dettagli, esaminandone la frequenza di quelli più importanti si rileva che prevalgono le cultivar che producono frutti ovoidali (56%); mentre il 30% delle cultivar presenta frutti ellissoidali. Per quanto attiene alle foglie la forma maggiormente diffusa è quella ellittico-lanceolata (85%), seguita da quella ellittica (11%).

Relativamente alla biologia fiorale è stato rilevato che nessuna delle cultivar esaminate ha raggiunto un grado di autofertilità tale da produrre regolarmente in assenza di impollinazione incrociata. Le mignole, poi, presentano in massima parte (74%) un numero medio di fiori, mentre il 20% si caratterizza per un basso numero di fiori.

C. CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

Vengono definite le caratteristiche sensoriali e alcuni tra i più importanti dati analitici degli oli, atti ad identificare il profilo qualitativo. Tali informazioni sono anche utili per l'individuazione di eventuali caratteri di tipicità.

In particolare vengono riportati:

- il risultato del saggio organolettico che permette di valutare le caratteristiche sensoriali degli oli, la cui determinazione è importante per l'ottenimento della DOP;
- composizione (%) in acidi grassi, importante nell'accertamento della genuinità dell'olio e per la valutazione delle caratteristiche nutrizionali e per l'ottenimento della DOP. La composizione è influenzata dal corredo genetico di ciascuna varietà e dalle condizioni ambientali (temperatura e disponibilità idrica) che determinano un differente accumulo dei diversi acidi. Analogamente in presenza di una sovra-maturazione delle olive, si verifica un incremento dell'acido linoleico e palmitico e una riduzione dell'acido oleico:
 - a) acido oleico (C18: 1): basso (inferiore a 65%); medio (65-70); alto (elevato) (70-75%); molto alto (elevato) (maggiore di 75%)

- b) acido palmitico (C16:0): basso (inferiore a 10%), medio (10-13 %), alto (13-15), molto alto (maggiore 15%)
 - c) acido linoleico (C18: 2): molto basso (inferiore a 5%), basso (5-15%), medio (10-13), alto (maggiore 13-15%)
 - d) acido stearico (C 18: 0) basso (inferiore a 2,5 %) alto (maggiore a 2,5%)
 - e) gli altri acidi rispettano i limiti riportati nel Regolamento 51/2001
- rapporto acido oleico/acido linoleico (O/L): ritenuto un indicatore della qualità; viene comunemente utilizzato per una prima valutazione della stabilità all'ossidazione dell'olio: mediamente tale rapporto è intorno a 7. Un contenuto in acido linoleico elevato (O/L inferiore a 7) può influire negativamente sulla conservabilità dell'olio, soprattutto se l'olio non ha una sufficiente dotazione di antiossidanti fenolici e non è conservato in opportune condizioni;
 - rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi (indicatore della qualità);
 - rapporto acidi monoinsaturi/polinsaturi (indicatore della qualità);
 - fenoli totali: la composizione in sostanze fenoliche totali e la distribuzione relativa di diversi costituenti fenolici nell'olio dipendono da fattori legati solo in parte alla materia prima. Le variabili tecnologiche (grado di maturazione delle olive e tecniche di estrazione adottate) possono incidere fortemente sulla composizione fenolica dell'olio. Parimenti i danni da mosca incidono sulla qualità dell'olio e si ripercuotono sulle caratteristiche organolettiche, sull'acidità e sulla riduzione dei composti fenolici a maggiore attività antiossidante.
Il contenuto in fenoli totali, espressi in mg di ac. caffeico/1.000 g di olio, è importante per il ruolo svolto da tali sostanze come fattori di protezione nei processi di ossidazione dell'olio e per il loro contributo alla formazione della qualità organolettica, intervenendo come diretti responsabili delle note di amaro e di piccante. La loro determinazione è necessaria per l'ottenimento della DOP.
Pur considerando la dipendenza di questo carattere dall'andamento stagionale, le varietà sono state suddivise in tre classi:
 - a) bassa (inferiore a 150 mg/Kg);
 - b) media (150-300 mg/Kg);
 - c) alta (maggiore a 300 mg/Kg);

- resistenza all'irrancidimento (Rancimat), espresso in ore, determinato secondo metodiche ufficiali riportate nel Regolamento CEE 2561/91 e successive modificazioni. Relativamente a tale aspetto, va ricordato che i migliori oli di oliva extravergini hanno valori superiori a 10 ore.

Caratteristiche chimiche emerse dalle analisi sugli oli

Per quanto attiene la composizione chimica degli oli ed il relativo profilo organolettico è utile ricordare che, essendo molto influenzati da fattori genetici, possono contribuire ad una migliore identificazione delle varietà.

Tra tutti gli oli analizzati si distinguono per un elevato contenuto di acido oleico (> 75%) quelli estratti dall'olive delle varietà (ordine crescente): "Orazio", "Cima di Melfi", "Grossa di Cassano", "Faresana", "Roma", "Fasolina", "Tondina", "Coratina", "Rotondella", "Ficatarà", "Pennulara", "Acerenza", "Cornacchiola", "Sammartinenga", "Carpinogna". Solo la cv "Spinoso" supera l'80% in acido oleico. Valori lievemente bassi (< 65%) hanno invece fatto registrare la "Olivella di Cerchiara", "Justa" e "Uglia" (fig. 1).

Relativamente ai contenuti in acido palmitico (fig. 2), sei cultivar registrano percentuali comprese tra 15-16%; mentre per l'acido linoleico "Justa" e "Olivella di Cerchiara" si distinguono nettamente dalle altre (fig. 3); infine per l'acido linolenico (fig. 4) solo tre cultivar raggiungono l'1%.

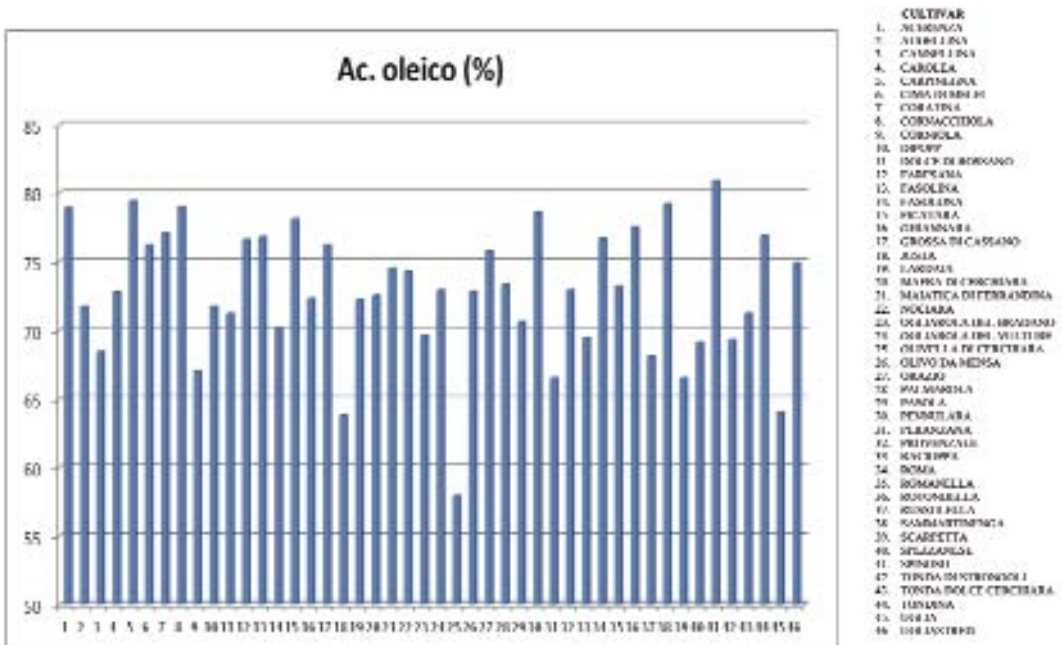


Figura 1. Contenuto in acido oleico degli oli monovarietalisti estratti dai frutti delle 46 cultivar di olivo.

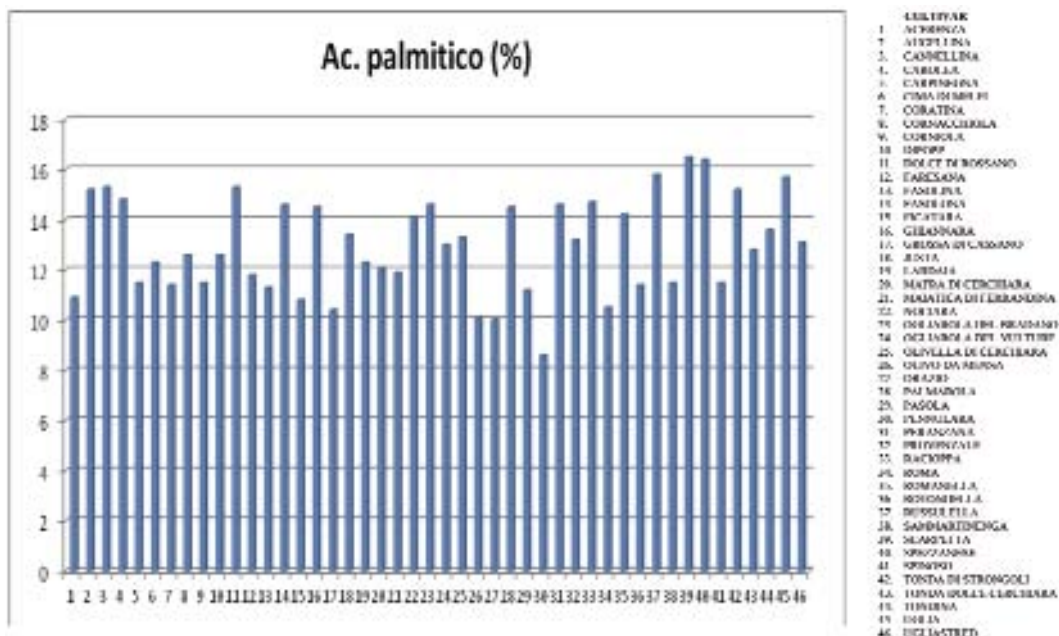


Figura 2. Contenuto in acido palmitico degli oli monovarietali estratti dai frutti delle 46 cultivar di olivo.

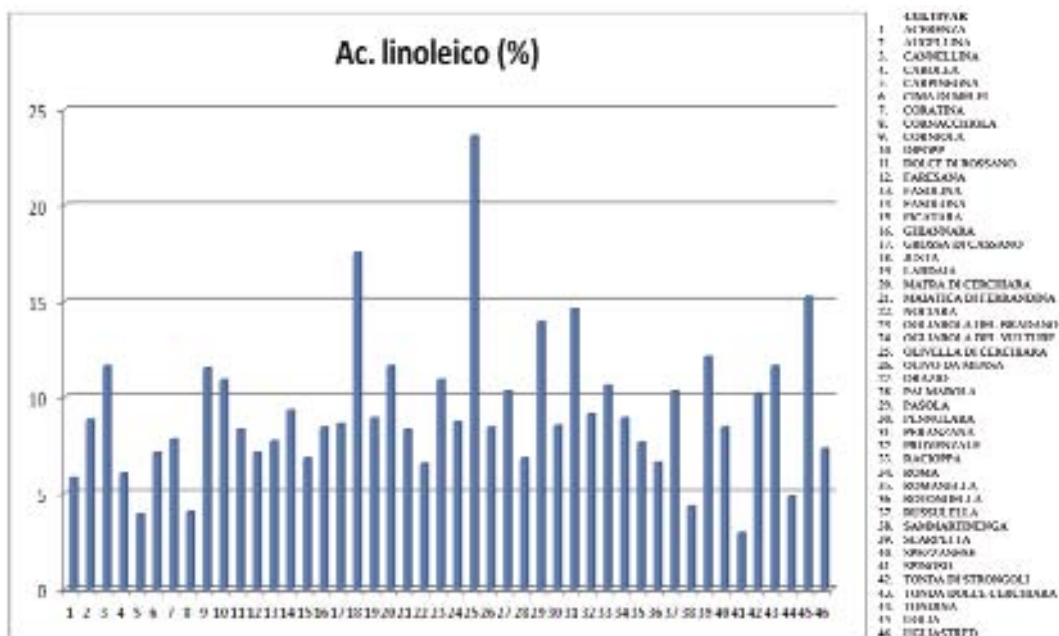


Figura 3. Contenuto in acido linoleico negli oli monovarietali estratti dai frutti delle 46 cultivar di olivo.

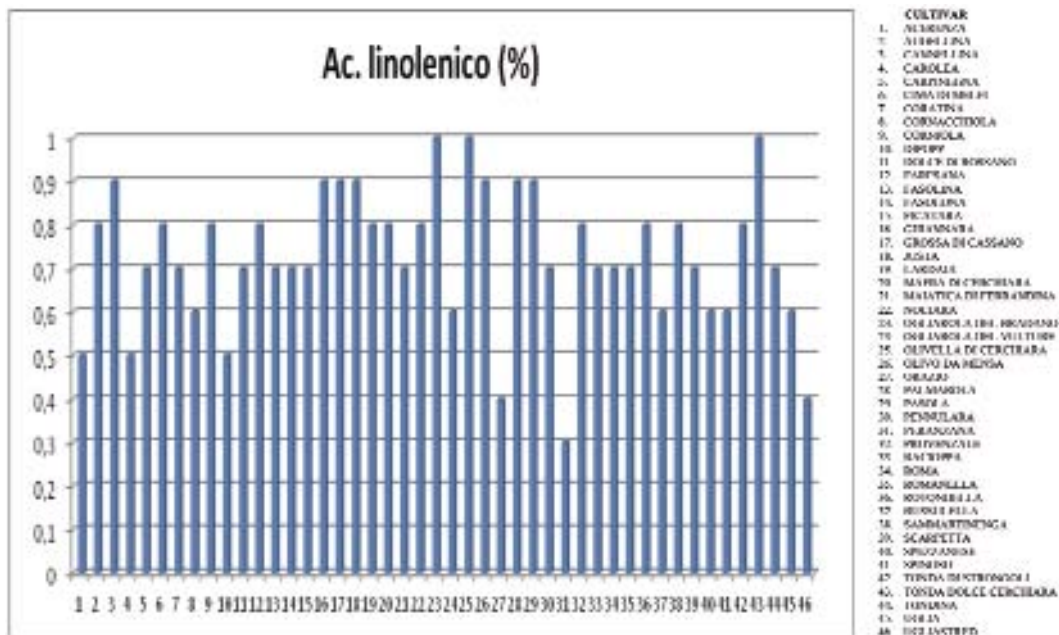


Figura 4. Contenuto in acido linolenico negli oli monovarietali estratti dai frutti delle 46 cultivar di olivo.

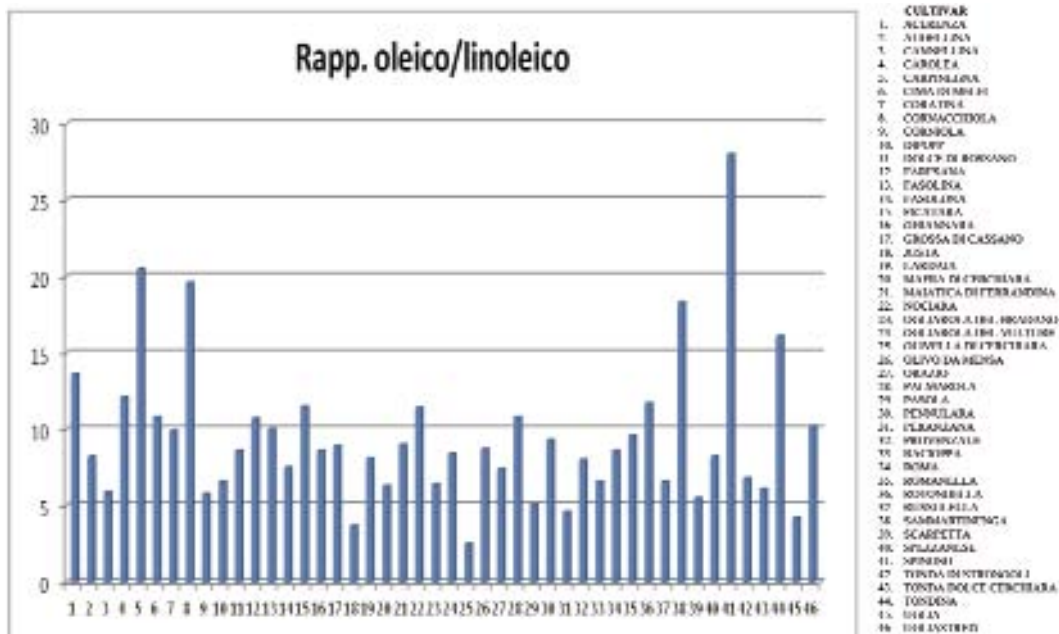


Figura 5. Rapporto tra acido oleico e acido linolenico negli oli monovarietali estratti dai frutti delle 46 cultivar di olivo

Infine per quanto attiene il rapporto acido oleico/linoleico (*fig. 5*) la cv “Spinoso”, avendo raggiunto un valore elevato, pari a 27, si distingue nettamente dalle altre; seguono con valori compresi tra 15-20 le cv “Carpinegna”, “Cornacchiola”, “Sammartinenga” e “Tondina”. Comunque oltre il 60% delle varietà segna un rapporto superiore a 7.

Per ciò che concerne il contenuto dei composti fenolici totali, pur sottolineando la dipendenza di questo carattere dall’andamento stagionale, dalle osservazioni effettuate risulta che (*fig. 6*) ben quattro cvs registrano valori superiori a 400 ppm, con “Ugliastredd” che raggiunge quota 561. Solo per la cv “Pasola” il valore rimane sotto quota 100 ppm. Di tutte le altre varietà, dieci si attestano su valori alti, compresi tra 300-400 mg, e ventuno (46% del totale) su valori ritenuti medi.

Relativamente alla resistenza all’irrancidimento (Rancimat) è emerso che solo due cultivar (“Peranzana” e “Pasola”) hanno registrato valori inferiori alla soglia minima di 10 ore, mentre tutte le altre hanno superato tale limite.

In particolare la cv “Tondina” ha conseguito le migliori performances raggiungendo il limite di 17 ore; le altre si differenziano in due gruppi: uno di 17 cultivar che presenta valori compresi tra 12 e 14 ore ed un’altro di 26 cultivar con valori compresi tra 10 e 12.

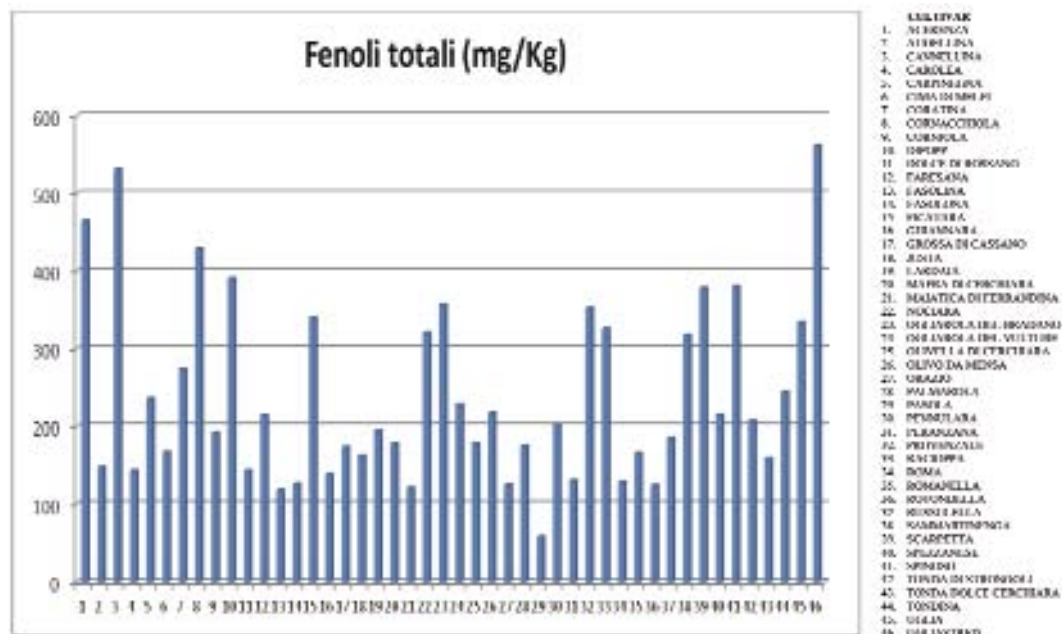


Figura 6. Contenuto in fenoli totali negli oli monovarietalisti estratti dai frutti delle 46 cultivar di olivo.

INDAGINE MOLECOLARE

Per l'indagine molecolare delle 46 accessioni esaminate ci si è avvalsi di tessuti fogliari congelati in azoto liquido e conservati a $-80\text{ }^{\circ}\text{C}$ dai quali è stato estratto il DNA mediante protocollo CTAB modificato (Rekik et al., 2008).

Le piante sono state genotipizzate a livello di undici loci microsatelliti nucleari, selezionati tra quelli presenti in letteratura: GAPU59, GAPU71A, GAPU71B, GAPU103A (Carriero et al., 2002), UDO01, UDO03, UDO12, UDO28, UDO39 (Cipriani et al., 2002) e DCA09 e DCA18 (Sefc et al., 2000) e che sono risultati essere particolarmente informativi (Muzzalupo et al., 2009; Baldoni et al., 2009). La reazione di PCR e le condizioni di amplificazione utilizzate sono descritte in Muzzalupo et al. (2006). I prodotti di amplificazione sono stati analizzati mediante lo strumento *2100 Bioanalyzer* (Agilent Technologies, Waldbronn, Germany) usando il kit *DNA 500 LabChip* (Muzzalupo et al., 2007b), che fornisce direttamente le dimensioni dei prodotti di amplificazione.

I risultati della caratterizzazione morfologica e molecolare sono stati utilizzati per creare una matrice qualitativa di presenza (1) o assenza (0) e usata per l'elaborazione statistica col programma NTSYS-PC (versione 2.1; Rohlf 1999). Il programma, ricorrendo al coefficiente di Dice (Dice, 1945), elabora una matrice di similarità/dissimilarità che è utilizzata per la costruzione del dendrogramma con l'algoritmo UPGMA (Unweighted Pair-Group Method).

La *cluster* analisi effettuata utilizzando i dati molecolari e quelli morfologici descrittivi, ha consentito di escludere l'esistenza di casi di sinonimia e/o omonimia permettendo di ripartirle in varietà distinguibili per alcune caratteristiche precise e quindi in grado di rappresentare la ricchezza varietale presente nel territorio (Figure 7a e 7b).

Tra le cultivar d'olivo analizzate, si evidenzia un maggior grado di similarità genetica tra "Dipopp", "Justa" e "Ficatara" che formano così un raggruppamento a parte. Le stesse tre varietà, inoltre, anche da un punto di vista morfologico tendono a raggrupparsi insieme pur se con valori di similarità molto più bassi.

Morfologicamente, abbiamo che le cv "Cannellina" e "Augellina" mostrano valori di similarità molto alti e anche geneticamente si raggruppano insieme, pur se con valori più bassi di similarità genetica. Le rimanenti varietà mostrano invece un grado di similarità piuttosto modesto, confermando che il patrimonio autoctono meridionale è il risultato di una progressiva introduzione di pool genetici differenziati, provenienti dai vari Paesi olivicoli presenti nel bacino del Mediterraneo e/o da genotipi differenziati naturalmente nel tempo.

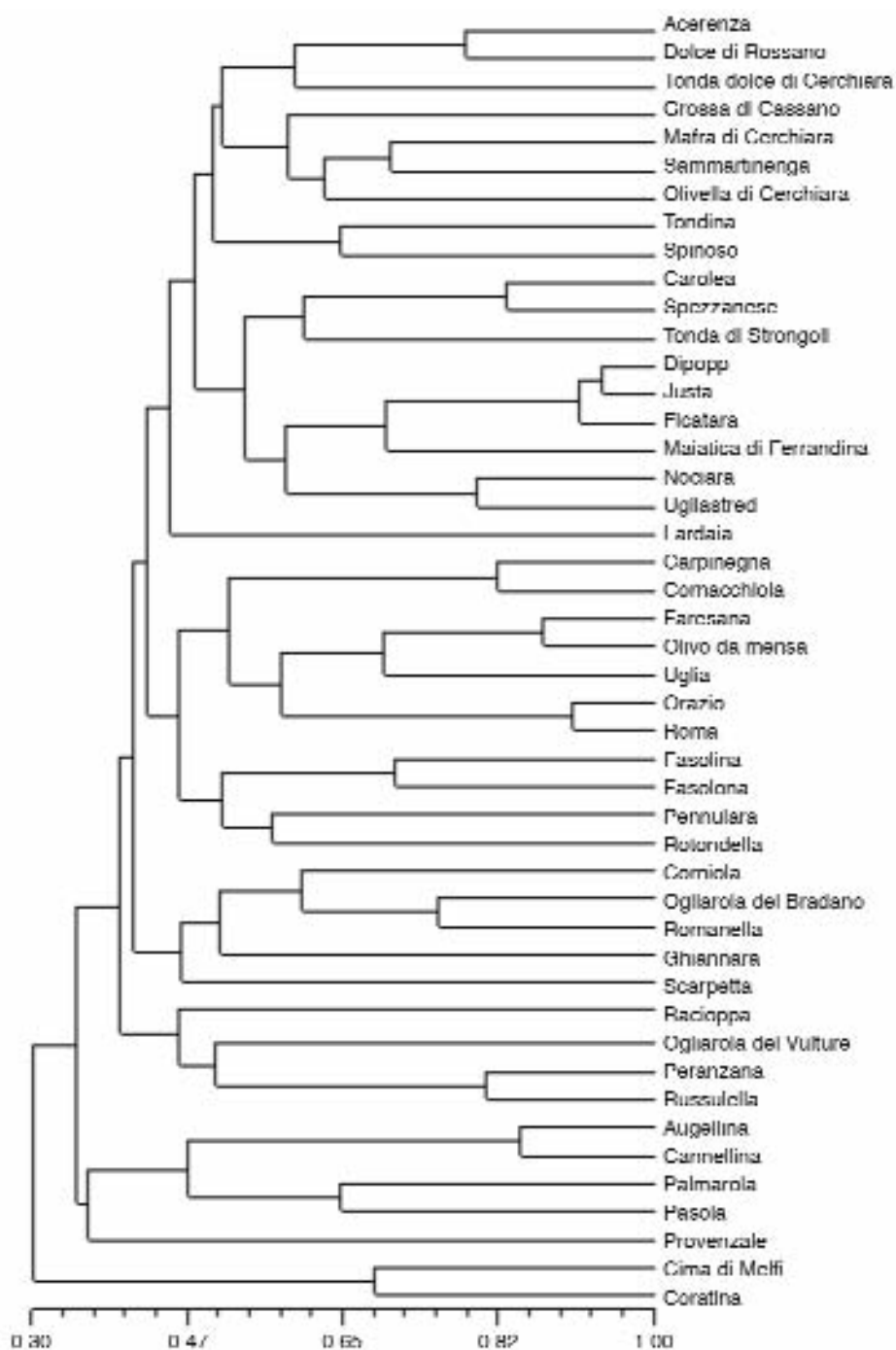


Figura 7a. Dendrogramma delle 46 cultivar di olivo del germoplasma autoctono meridionale costruito utilizzando i profili SSR ottenuti.

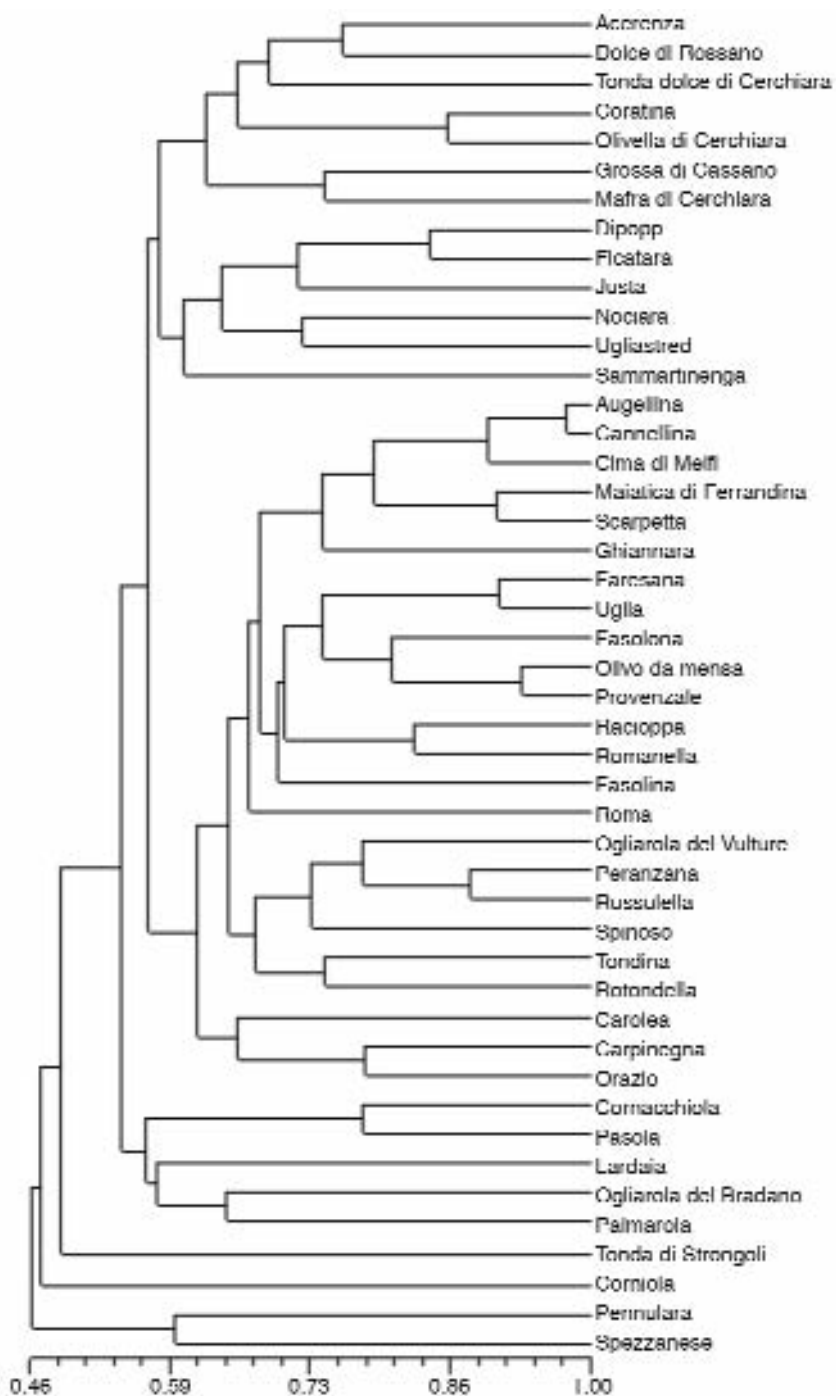


Figura 7b. Dendrogramma delle 46 cultivar di olivo del germoplasma autoctono meridionale costruito sulla base delle variabili morfologiche.

Bibliografia

- ALESSANDRINO M., CAPOGROSSI A., MUZZALUPO I., PERRI E., PELLEGRINO M., ROTUNDO A., 2011. *Descrizione morfo-molecolare e qualità dell'olio di cultivar di olivo dell'Italia Meridionale*. Atti II Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio. Perugia 21-23 settembre 2011.
- AA.VV., 2002. *La risorsa genetica dell'olivo in Campania*. Regione Campania, SeSIRCA, Napoli.
- BARRANCO D., RALLO L., 1984. *Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía*. Junta de Andalucía. M.A.P.A., Alcobendas, Madrid.
- BOTTARI V., SPINA P., 1952. *Le varietà di olivo coltivate in Sicilia*. Ann. Sper. Agr., 7, 937-1004.
- BALDONI L., CULTRERA N.G., MARIOTTI R., RICCIOLINI C., ARCIONI S., VENDRAMIN G.G., BUONAMICI A., PORCEDDU A., SARRI V., OJEDA M.A., TRUJILLO I., RALLO L., BELAJ A., PERRI E., SALIMONTI A., MUZZALUPO I., CASAGRANDE A., LAIN O., MESSINA R., TESTOLIN R., 2009. *A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping*. Mol. Breed., 24: 213-231.
- BARTOLINI G., PANNELLI G., SONNOLI A., BALDONI L., SERVILI M., 2005. *Olivo (Olea europea L.): scheda descrittiva varietale*. Accademia Nazionale dell'olivo e dell'olio, Spoleto, 2005.
- CARRIERO F., FONTANAZZA G., CELLINI F., GIORGIO G., 2002. Identification of simple sequence repeats (SSRs) in olive (*Olea europaea* L). Teor. Appl. Genet. 2002,104: 301-307.
- CIPRIANI G., MARRAZZO M., MARCONI R., CIMATO A., 2002. *T. Testolin R. Microsatellite markers isolated in olive (Olea europaea L.) are suitable for individual fingerprinting and reveal polymorphism within ancient cultivars*. Theor. Appl. Genet. 2002, 104: 223-228.
- CIMATO A., CANTINI C., SASSI G., MARRANCI M., 1993. *Il germoplasma dell'olivo in Toscana*, Ed. Regione Toscana.
- CARUSO T., CARTABELLOTTA D., MOTISI A., 2007. *Cultivar di olivo siciliane*. Dipartimento colture arboree, Università per gli studi di Palermo, Regione siciliana.
- DICE L. R., 1945. *Measures of the amount of ecologic association between species* - Ecology, 1945, 26: 297-302.
- DI MARTINO E., IANNOTTA N., LOMBARDO N., 1980. *Indagine sulla cultivar di olivo a duplice attitudine "Maiatica di Ferrandina"*. Ann. Istit. Sper. Olivicoltura, vol. VI, 31-40.
- FANELLI L., 1949. *L'olivicoltura e le varietà di olive della provincia di Potenza*. Ann. Sper. Agr., 3, 357-408.
- LOMBARDO N. et A.A. , 2004, *Contributo alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo pugliese*. Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura. Rende (CS).
- MONTEDORO G., SERVILI M., BALDIOLI M., MINIATI E., 1992. *Simple and hydrolyzable compounds in virgin olive oil. I. Their extraction, separation and quantitative and semiquantitative evaluation by HPLC*. J. Agric, Food Chem.40, 1571-1576.

- PANNELLI G., ALFEI B., D'AMBROSIO A., ROSATI S., FAMIANI F., 2000. *Varietà di olivo in Umbria*, ARUSIA, Perugia.
- MUZZALUPO I., LOMBARDO N., MUSACCHIO A., NOCE M.E., PELLEGRINO G., PERRI E., SAJJAD A., 2006. *DNA sequence analysis of microsatellite markers enhances their efficiency for germplasm management in a Italian olive collection*. J. Am. Soc. Hort. Science, 2006, 131: 352-359.
- MUZZALUPO I., PELLEGRINO M., PERRI E., *Detection of DNA in virgin olive oils extracted from destoned fruits*, 2007. Eur. Food Res. Technol. 2007b, 224: 469-475.
- MUZZALUPO I., STEFANIZZI F., PERRI E., 2009. *Evaluation of olives cultivated in Southern A., Italy by Simple Sequence Repeat markers*. Hort. Science, 2009, 44: 582-588.
- MUZZALUPO I., FODALE A., LOMBARDO N., CARAVITA M.A., SALIMONTI A., PELLEGRINO M., PERRI E., 2007, *Genetic diversity and relationships in olive Sicilian germoplasm collections as determined by RAPD markers*. Advances in Horticultural Science, 2007 (1): 3540.
- REKIK I, SALIMONTI A, GRATI-KAMOUN N, MUZZALUPO I, PERRI E, REBAI A., *Characterisation and identification of Tunisian olive tree varieties by microsatellite markers*. Hort. Science. 2008, 43: 1371-1376.
- ROHLF FJ (1994) NTSYS-pc. *Numerical taxonomy and multivariate analysis system*. Version 1.80. Exeter Software, Setauket, N.Y.
- ROTUNDO A., FIORINO P., MARONE E., MARTELLI S., CASTORO V., 2000. *Il germoplasma olivicolo lucano: un patrimonio da conoscere e valorizzare*. Atti "Tornata dell'Accademia Nazionale dell'Olivo in Basilicata", Matera, 18 febbraio, 33-63.
- SEFC K.M., LOPES M.S., MENDONCXA D., RODRIGUES DOS SANTOS M., LAIMER DA CAMARA MACHADO M., DA CAMARA MACHADO A. *Identification of microsatellite loci in olive (Olea europaea) and their characterization in Italian and Iberian olive trees*. Mol. Ecol. 2000, 9: 1171-1173.
- SAVASTANO G., 1937. *Le séchage des olives noires de Ferrandina: Bulletin mensuel de la Fédération Internationale d'Oléiculture*, 9, 211-222.
- VALICENTI V., 1965, *L'olivo in Basilicata*. Olivicoltura, XX (11), 9-11.

Memorandum sul significato di alcune caratteristiche degli oli

L'acidità definisce la categoria merceologica dell'oli. E' importante per accertare la genuinità dell'olio. Eventuali presenze di acidi grassi estranei o diversi quantitativamente da quelli di norma presenti nell'olio extra vergine di oliva possono ipotizzare l'aggiunta di grasso/i estranei.

I polifenoli sono tra i componenti più pregiati dell'olio extra vergine. Agiscono sul gusto dell'olio, esercitano un'azione protettiva sull'ossidazione dell'olio da parte dell'ossigeno, hanno un elevato valore nutrizionale svolgendo un'azione antiossidante sull'organismo umano.

L'indice "Rancimat" misura il grado di resistenza di un olio all'ossidazione



Basilicata

COLLINE MATERANE

Dipoppp

(sin. "Dipoppo", "Oliva a grappolo")

Areali di diffusione:	Basilicata provincia di Matera (areale delle "Colline materane"). Presenza limitata a pochi comuni, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (5.14 ± 0.24)
Resa in olio:	alta (21.0 % ± 1.54)



Cultivar presente solo in alcuni comuni delle "Colline materane". Meritevole di maggiore attenzione.

Caratterizzata da media vigoria ha dimostrato buon adattamento negli ambienti di coltivazione, ove è da sempre apprezzata per la buona resa in olio. Consigliabile anche per impianti ad elevata densità e forme di allevamento contenute.

I frutti si presentano spesso a grappoli di 3-5 drupe. E' autosterile per cui necessita di opportuni impollinatori.

Entra precocemente in produzione e si caratterizza per buona produttività.

Tende ad alternare allorché se ne ritarda la raccolta.

La maturazione medio-precocce delle drupe ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre. Alta la resa in olio.

I frutti vengono, talora, utilizzati per la mensa in "verde" ed in "nero".

Resiste bene a stress abiotici; parzialmente sensibile alla mosca e alla rogna, sensibile all'occhio di pavone.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali interessanti: fruttato medio di oliva matura, gradevole al palato e di buona qualità, con elevati contenuti in acido oleico e fenoli totali.

Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

Buona resistenza all'irrancimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
tendenzialmente eretto
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
eretto
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.34 ± 2.15)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
medio-elevata (cm 6.84 ± 0.18)
- Larghezza:
medio-elevata (cm 1.36 ± 0.11)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora elicato
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 8.28 ± 0.48)
- Angolo apicale:
acuto a molto acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde (talora anche lucente)
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

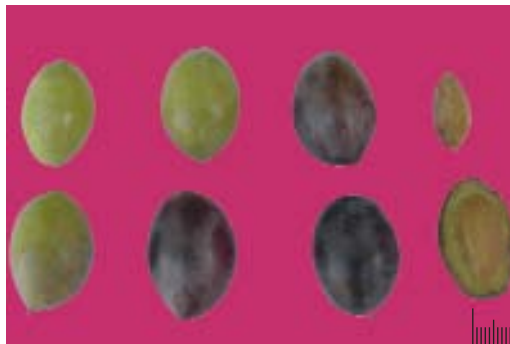
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 24.0 ± 2.52)
- Numero di fiori:
medio ($19,5 \pm 3.23$)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza: elevata (cm 2.16 ± 0.18)
- Diametro massimo: medio (cm 1.44 ± 0.15)
- Forma: ellissoidale
- Peso medio: medio (g 2.26 ± 0.17)
- Simmetria: per lo più asimmetrica
- Apice: da arrotondato a lievemente appuntito
- Mucrone: piccolo
- Base: da arrotondata a tronca
- Lenticelle: evidenti e mediamente numerose
- Invaiaitura: precoce, scalare, per lo più dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: elevata (1.51 ± 0.48)
- Diametro massimo: medio (cm 0.77 ± 0.36)
- Forma: ellissoidale
- Peso: medio (g 0.37 ± 0.03)
- Simmetria: lievemente asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo: per lo più da centrale a basale
- Superficie: da liscia a lievemente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: mediamente numerosi (7-9)
- Forma dell'apice: appuntita
- Forma della base: arrotondata
- Terminazione apice: con mucrone appena accennato

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

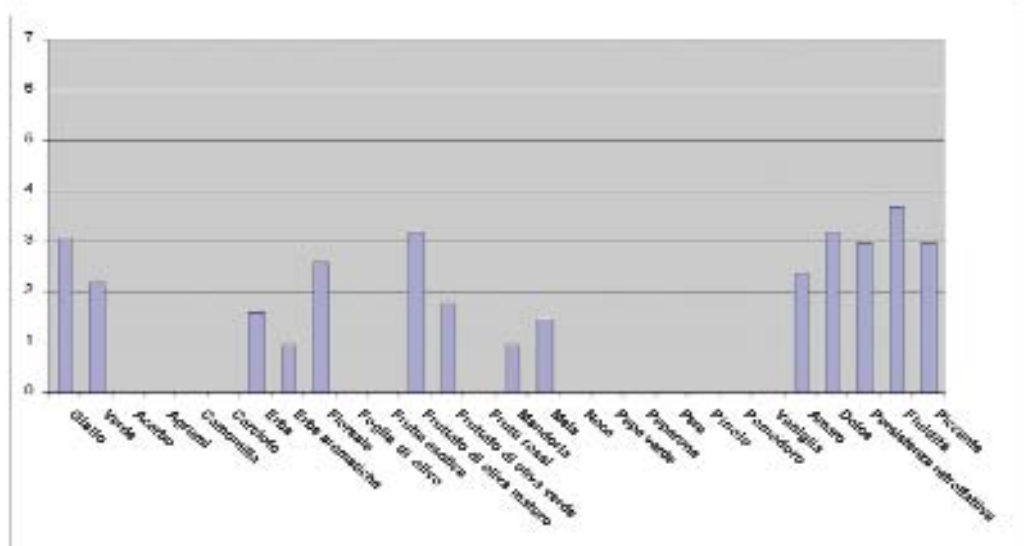
Autosterile, pertanto necessita d'opportuni impollinatori. Compatibile con "Ghiannara". Produttività buona con tendenza ad alternare. Raccolta medio-precocce. Buona resistenza a stress abiotici. Parzialmente resistente alla mosca e alla rogna. Sensibile all'occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio è caratterizzato da una buona composizione acidica ed in particolare da un elevato contenuto in acido oleico. Il valore del rapporto acidi grassi insaturi/acidi saturi è medio, mentre quello acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi è molto alto. Il contenuto in fenoli totali e il valore del tempo di induzione all'irrancidimento (rancimat) sono alti. Complessivamente per le sue caratteristiche sensoriali e compositive l'olio può ritenersi di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con gradevoli note di erbe aromatiche e mandorla. Al gusto è presente l'erba e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 12.59 ± 1.00
 - Acido palmitoleico 0.64 ± 0.47
 - Acido stearico 2.49 ± 0.26
 - Acido oleico 71.70 ± 3.00
 - Acido linoleico 10.92 ± 2.91
 - Acido linolenico 0.50 ± 0.38
 - Acido arachico 0.32 ± 0.19
 - Acido eicosenoico 0.39 ± 0.15
 - Acido behenico 0.10 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.09 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.40 ± 0.40
 - Monoinsaturi/polinsaturi 6.34 ± 0.35
 - Oleico/linoleico 6.56 ± 0.56
- Fenoli totali 391.65 ± 20.15 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.3 ore (Rancimat)

Ghiannara

(sin. “Ghiandara”, “Ghiandaio”, “Ghiandere”, “Oliva grande”)

Areali di diffusione:	Basilicata, soprattutto la provincia di Matera (areali delle “Colline materane” e del “Medio Agri Basento”). Presenza limitata a pochi comuni ed in lenta diminuzione.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.45 ± 0.35)
Resa in olio:	media ($18.68 \% \pm 2.50$)



Cultivar molto conosciuta e diffusa in passato. Attualmente la coltivazione è limitata ad alcuni comuni del materano.

Pianta mediamente vigorosa, adatta per impianti tradizionali e forme di allevamento a vaso su cui effettuare raccolte meccaniche e/o agevolate.

E' autosterile, per cui necessita di adeguati impollinatori. Compatibile con “Nociara” e “Ogliarola del Bradano”. Medio precoce l'entrata in produzione; produttività media con tendenza

all'alternanza. Precoce l'epoca di invaiatura dei frutti, per i quali si consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre anche per prevenire cascole naturali e/o attacchi di mosca.

Media la resa in olio delle drupe, che vengono utilizzate oltre che per l'estrazione dell'olio anche per la preparazione di olive “in verde”. Medio il rapporto polpa/nocciolo.

Media resistenza a stress abiotici.

Suscettibile alla mosca, meno a rognia e occhio di pavone.

Olio distinto da buone caratteristiche sensoriali e compositive. In particolare medio-alta la percentuale di acido oleico e nel complesso medio il contenuto in polifenoli. Fruttato medio di oliva matura, con note erbacee, di mandorla e carciofo.

Amaro e piccante mediamente percepiti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
medio-elevata

RAMO FRUTTIFERI

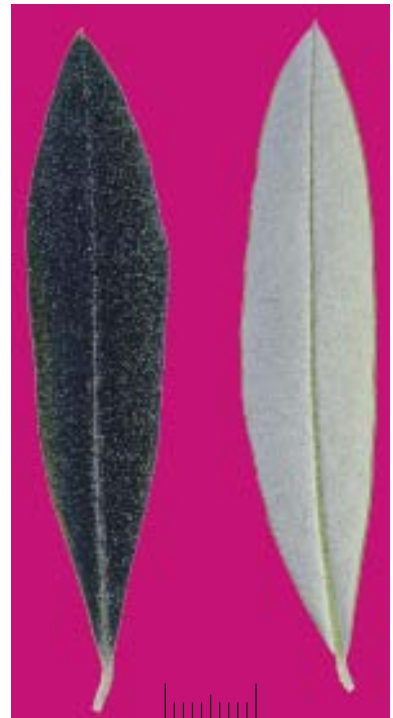
- Portamento:
lievemente pendulo
- Lunghezza: elevata
(cm 41.46 ± 2.94)
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.44 ± 2.25)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata, talora lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.71 ± 0.45)
- Larghezza:
elevata (cm 1.60 ± 0.30)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.60 ± 1.90)
- Angolo apicale:
acuto, talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana apicale, talora apicale
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

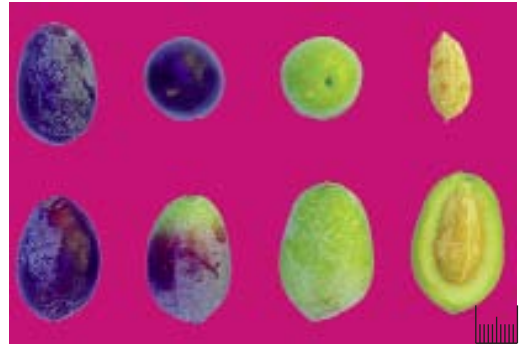
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
elevata (cm 36.45 ± 1.49)
- Numero di fiori:
medio ($25.10 \pm 1,80$)
- Struttura:
lunga e rada



FRUTTO:

- Lunghezza:
elevata (cm 2.56 ± 1.60)
- Diametro massimo:
elevato (cm $1.70 \pm 1,10$)
- Forma:
ellissoidale, talora ovoidale
- Peso medio:
medio (g 3.50 ± 1.50)
- Simmetria:
da simmetrica ad asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
presente, non sempre evidente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO:**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.65 ± 0.26)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.73 ± 0.14)
- Forma:
da ellissoidale ad ellissoidale-allungata
- Peso:
elevato (g 0.64 ± 1.28)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice



- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
tendenzialmente arrotondata
- Terminazione apice:
con piccole mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

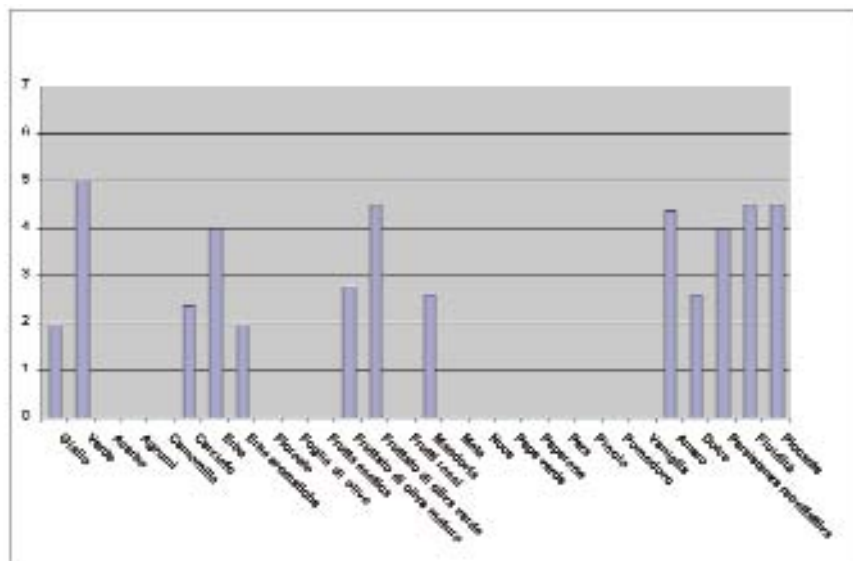
E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con "Dipopp". Pianta di media vigoria. Medio precoce l'entrata in produzione. Mediamente produttiva e tendenzialmente alternante. Raccolta medio-precoce. Media resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca, meno a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da percentuali medio-alte d'acido oleico. Rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi medio-basso. Medio-basso il contenuto in fenoli totali. In complesso le caratteristiche sensoriali e compositive ne fanno un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con note erbacee, di mandorla e carciofo. Al gusto lievi note di mandorla, pomodoro ed erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.51 ± 1.00
 - Acido palmitoleico 1.24 ± 0.47
 - Acido stearico 1.60 ± 0.26
 - Acido oleico 72.30 ± 3.00
 - Acido linoleico 8.41 ± 2.91
 - Acido linolenico 0.92 ± 0.38
 - Acido arachico 0.34 ± 0.19
 - Acido eicosenoico 0.30 ± 0.15
 - Acido behenico 0.10 ± 0.03
 - Acido lignocerico 0.09 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.11 ± 0.12
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.40 ± 0.40
 - Oleico/linoleico: 8.60 ± 0.61
- Fenoli totali 150.55 ± 20,60 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.3 ore (Rancimat)

Nociara

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione:	Basilicata (areali “Colline materane” e “Medio Agri Basento”) e Puglia (province di Brindisi, Taranto ed in misura limitata Bari e Lecce, areali “Terra di Bari” e “Salento”). Diffusione modesta ma in lieve espansione.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (5.54 ± 0.35)
Resa in olio:	alta ($20.75 \% \pm 2.35$)



Coltivata in alcuni areali della Basilicata e della Puglia mostra buone prospettive di espansione per le caratteristiche delle drupe, utilizzate anche per la produzione di olive da tavola.

Pianta di media dimensione e vigoria, con caratteristiche vegeto-produttive che la rendono idonea anche per impianti intensivi.

Essendo autosterile necessita di opportuni impollinatori.

Entra precocemente in produzione e mantiene, generalmente, la produttività costante nel tempo.

I frutti, di media dimensione, presentano una buona resa in olio.

Se ne consiglia la raccolta entro la seconda o terza decade di novembre, anche per contenere perdite dovute a cascola e/o attacchi di mosca.

I frutti, oltre che per l'oleificazione, possono essere destinati alla preparazione di olive in “verde” e/o in “nero”, oppure essiccate.

Buona resistenza a stress abiotici, suscettibile alla mosca, rogna ed occhio di pavone.

Olio di buona qualità, caratterizzato da equilibrata composizione acidica e da un alto contenuto in fenoli totali. Consistente la resistenza all'irrancidimento.

Olio, dal fruttato medio, con sensazioni di mandorle, erba, pomodoro e floreali. Al gusto dolce con piccante persistente e buon amaro.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
tendenzialmente espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

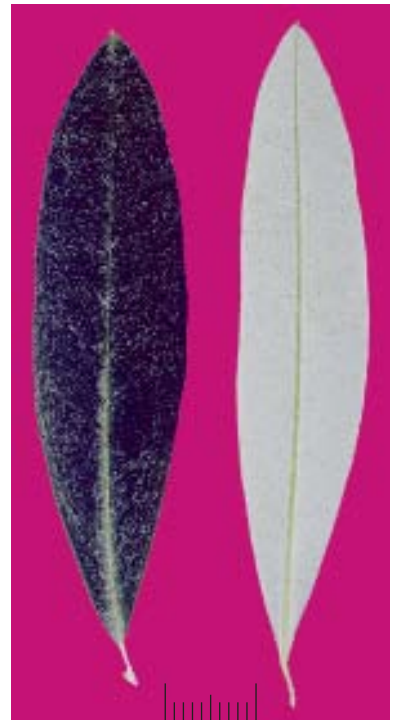
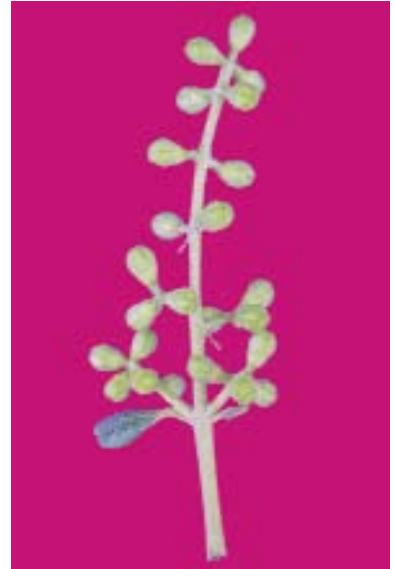
- Portamento:
semi-pendulo
- Lunghezza:
medio-elevata (cm 32.45 ± 3.05)
- Lunghezza internodi:
medio-elevata (cm 2.68 ± 2.71)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.20 ± 1.30)
- Larghezza:
elevata (cm 1.75 ± 1.10)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora iponastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 7.58 ± 1.20)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
elevata (cm 38.64 ± 2.60)
- Numero di fiori:
medio (21.10 ± 2.10)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.46 ± 0.80)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.61 ± 0.13)
- Forma:
ellissoidale
- Peso medio:
medio (g 3.24 ± 0.80)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
da arrotondata a troncata
- Lenticelle:
rare e piccole
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.48 ± 0.38)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.70 ± 0.26)
- Forma:
da ellissoidale ad ellissoidale-allungata
- Peso:
elevato (g 0.48 ± 0.45)
- Simmetria:
asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale



- Superficie
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
da appuntita ad arrotondata
- Terminazione apice:
con mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

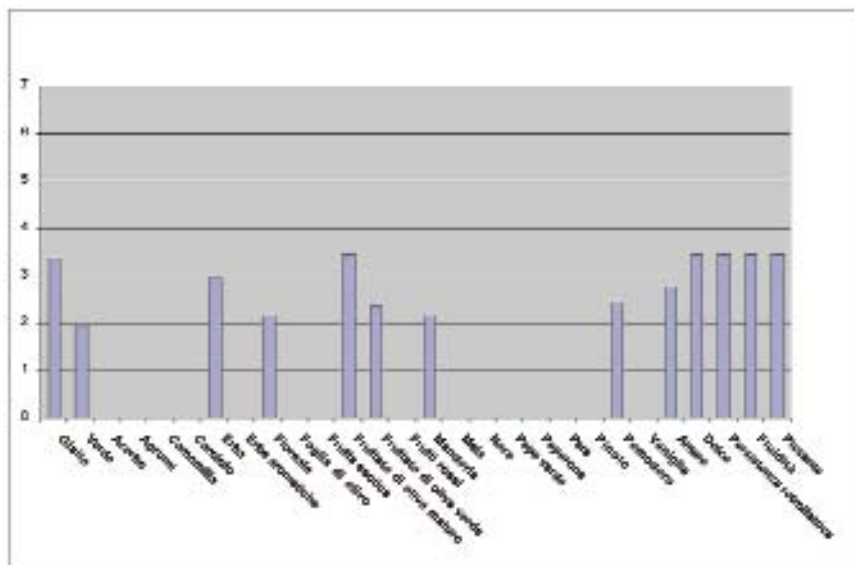
Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con "Ogliarola del Bradano". Pianta di media vigoria. Entra precocemente in produzione. Produttività media e tendenzialmente costante. Media l'epoca di raccolta delle drupe, che vengono utilizzate anche per il consumo diretto. Buona resistenza a stress abiotici. Suscettibilità a mosca, rognà e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da elevate percentuali in acido oleico. Medio-bassi i valori del rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi. Alto il contenuto in fenoli totali. L'olio è di buona qualità meritevole di essere valorizzato commercialmente.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sensazioni di mandorla, erba e floreale. Al gusto si avverte la mandorla e piacevoli sensazioni di erba, pomodoro e floreale. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.08 ± 0.05
 - Acido palmitoleico 1.15 ± 0.05
 - Acido stearico $2,10 \pm 0.30$
 - Acido oleico 74.32 ± 0.07
 - Acido linoleico $6,53 \pm 1.01$
 - Acido linolenico 0.84 ± 0.13
 - Acido arachico 0.25 ± 0.01
 - Acido eicosenoico 0.36 ± 0.14
 - Acido behenico 0.12 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.08 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.02 ± 1.24
 - Monoinsaturi/polinsaturi: 6.20 ± 1.35
 - Oleico/linoleico 6.32 ± 0.57
- Fenoli totali 32.30 ± 32.30 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento: 12.5 ore (Rancimat)

Ogliarola del Bradano

(sin. "Ogliarola", "Comune")

Areali di diffusione:	Basilicata (province di Matera e Potenza: areali delle "Colline materane" e "Medio-Agri Basento") e Calabria (alcuni comuni del litorale ionico della provincia di Cosenza). Presenza consolidata sul territorio con prospettive di ulteriore espansione.
Destinazione del frutto:	olio
Rapporto polpa/ nocciolo:	media (5.22 ± 0.26)
Resa in olio:	alta (21.65 ± 0.78)



Cultivar fra le più diffuse in Basilicata; caratterizzata da buona vigoria, consigliabile per impianti di media intensità e forme di allevamento a vaso, adattabili alla raccolta meccanica e/o agevolata delle drupe.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. In molti impianti è spesso consociata con la cv "Maiatica di Ferrandina".

Entra precocemente in produzione.

Produttiva ma tendente ad alternare. Le drupe, caratterizzate da alta resa in olio, sono destinate

all'oleificazione. La maturazione medio-precocce dei frutti ne consiglia la raccolta entro la prima-seconda decade di novembre al fine di prevenire e/o contenere attacchi di mosca e mantenere inalterate le caratteristiche qualitative degli oli.

Mostra buona resistenza a stress ambientali; discreta quella relativa a stress abiotici, in particolare mosca, rognia e occhio di pavone.

L'olio si distingue per un buon contenuto in fenoli totali. Alta la percentuale di acido oleico e nel complesso accettabili i valori del rapporto acidi grassi insaturi/ acidi grassi saturi.

Fruttato medio di oliva matura con sentori erbacei, mandorlati e floreali. Amaro e piccante lievi e persistenti. Nel complesso è un olio di buona qualità.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
alta
- Portamento:
tendenzialmente assurgente
- Densità della chioma:
medio-elevata

RAMI FRUTTIFERI

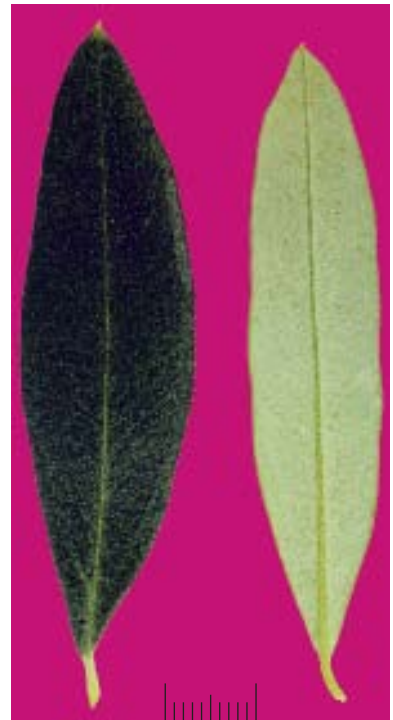
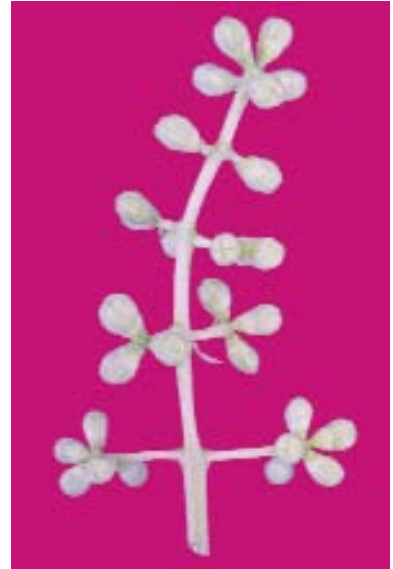
- Portamento:
tendenzialmente pendulo
- Lunghezza:
media (cm 27.32 ± 2.48)
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.52 ± 1.68)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.40 ± 1.15)
- Larghezza:
elevata (cm 1.65 ± 0.63)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.32 ± 1.25)
- Angolo apicale:
acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
grigio chiaro

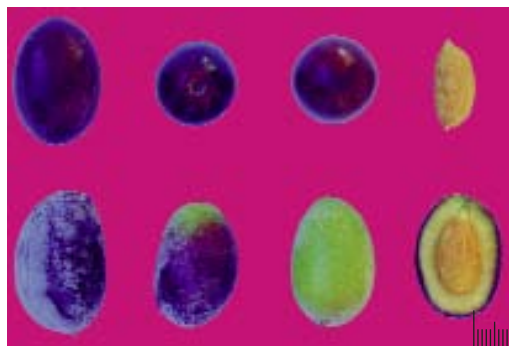
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
elevata (cm 38.20 ± 3.50)
- Numero di fiori:
medio (24.80 ± 1.79)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza: elevata (cm 2.15 ± 1.94)
- Diametro massimo: medio (cm 1.45 ± 1.80)
- Forma: ovoidale
- Peso medio: medio (g 2.86 ± 1.12)
- Simmetria: simmetrica
- Apice: da appuntito a lievemente arrotondato
- Mucrone: assente
- Base: da troncata a lievemente arrotondata
- Lenticelle: numerose e grandi
- Invaiaura: precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: media (1.44 ± 0.32)
- Diametro massimo: medio (cm 0.79 ± 0.23)
- Forma: ellissoidale
- Peso: elevata (g 0.46 ± 0.08)
- Simmetria: leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo: per lo più centrale



- Superficie: rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: mediamente numerosi
- Forma dell'apice: arrotondato, talora lievemente appuntito
- Forma della base: per lo più arrotondata
- Terminazione apice: con mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

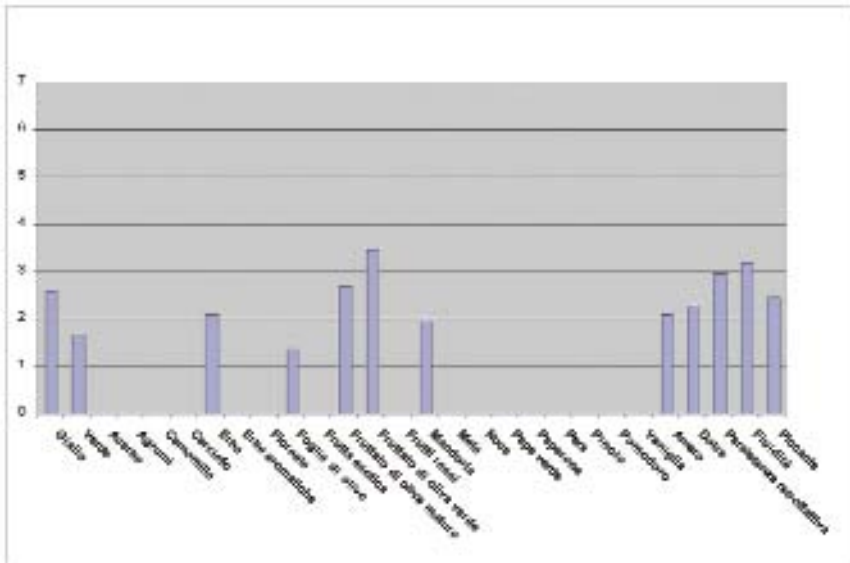
Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Buona compatibilità con la "Maiatica di Ferrandina". Entra precocemente in produzione. Molto produttiva, ma tendente all'alternanza. Medio-precocità l'epoca di invaiatura e di maturazione. Buona resistenza a stress ambientali. Discreta resistenza ad attacchi di mosca, rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da contenuto medio-alto in acido oleico; medio-bassi i rapporti acidi grassi insaturi/ acidi grassi saturi. Buono il contenuto in fenoli totali. Le caratteristiche sensoriali e compositive evidenziano che l'olio è nel complesso di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori erbacei, mandorlati e floreali. Al gusto è presente l'erba, il floreale e la mandorla. Amaro e piccante leggeri e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.04 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.64 ± 1.30
 - Acido palmitoleico 0.64 ± 0.51
 - Acido stearico 1.71 ± 0.11
 - Acido oleico 70,12 ± 2.71
 - Acido linoleico 10.54 ± 3.43
 - Acido linolenico 1.02 ± 0.12
 - Acido arachico 0.37 ± 0.15
 - Acido eicosenoico 0.29 ± 0.15
 - Acido behenico 0.11 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.10 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.27 ± 3.47
 - Monoinsaturi/polinsaturi 7.94
 - Oleico/linoleico 6,65 +- 3,15
- Fenoli totali 357.70 ± 22.70 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.6 ore (Rancimat)



Basilicata

MEDIO AGRÌ BASENTO

Augellina

(sin. "Angellina", "Cellina")

Areali di diffusione: Basilicata (Province di Potenza e Matera, areali "Medio Agri-Basento" e "Colline materane") e Puglia (sporadicamente province di Bari e Foggia, areali "Capitanata" e "Terre di Bari"). Presenza limitata, ma con buone prospettive di espansione.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo: medio (4.20 ± 0.32)
Resa in olio: media ($18.50 \% \pm 0.51$)

Concorre alla DOP "Vulture"



Cultivar presente in alcuni areali lucani e sporadicamente nella fascia premurgiana e nelle Murge ai confini con la Basilicata.

La pianta di buona vigoria è adatta per forme di allevamento a vaso.

Essendo autosterile necessita di opportuni impollinatori. Compatibile con "Maiatica di Ferrandina".

Entra precocemente in produzione e si distingue anche per produttività apprezzabile e costante. Le drupe verdi, conservate in salamoia,

si deamarizzano in pochi giorni, perciò sono utilizzate anche quali olive da mensa in "verde" e/o in "nero".

Invaiaatura precoce, per cui se ne consiglia la raccolta entro il mese di ottobre. Media la resa in olio Buona resistenza a stress abiotici, molto sensibile alla mosca.

Le caratteristiche sensoriali e compositive dell'olio sono da ritenersi nel complesso interessanti.

Medio alto il contenuto in acido oleico, medio quello relativo ai fenoli totali.

Fruttato medio di tipo verde con note di erba fresca e foglia di oliva. Amaro e piccante persistenti. E' auspicabile e necessario seguire, con attenzione, l'andamento della maturazione dei frutti onde assicurare al prodotto finale un migliore contenuto in fenoli totali.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
tendenzialmente espanso
- Densità della chioma:
medio-elevata

RAMI FRUTTIFERI

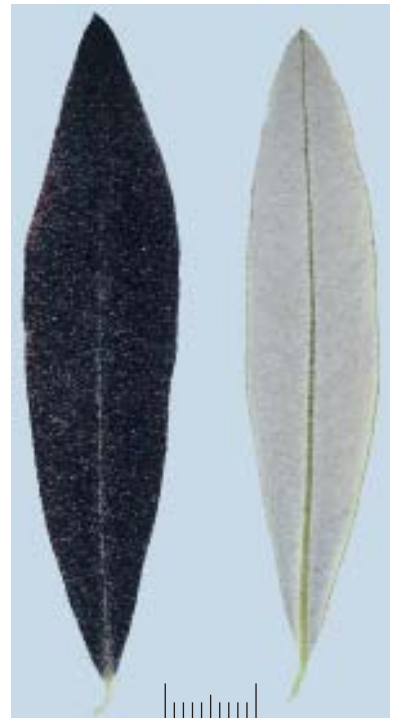
- Portamento:
tendenzialmente pendulo
- Lunghezza:
media (cm 26.50 ± 3.61)
- Lunghezza internodi:
media (cm 3.12 ± 1.49)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 7.37 ± 0.27)
- Larghezza:
elevata (cm 1.64 ± 0.10)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 8.40 ± 0.30)
- Angolo apicale:
acuto e talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

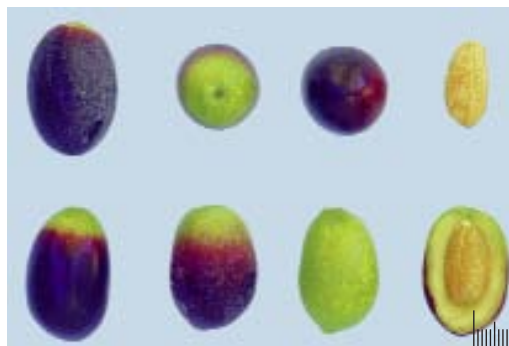
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
elevata (cm 33.45 ± 2.85)
- Numero di fiori:
medio (22.10 ± 2.81)
- Struttura:
lunga e mediamente compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 1.95 ± 0.10)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.45 ± 0.10)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.55 ± 0.19)
- Simmetria:
da simmetrica a leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
presente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.36 ± 0.45)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.76 ± 0.36)
- Forma:
da ovoidale a ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.49 ± 0.03)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice



- Superficie:
da liscia a leggermente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
da arrotondata a leggermente appuntita
- Terminazione apice:
con mucrone appena accennato

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

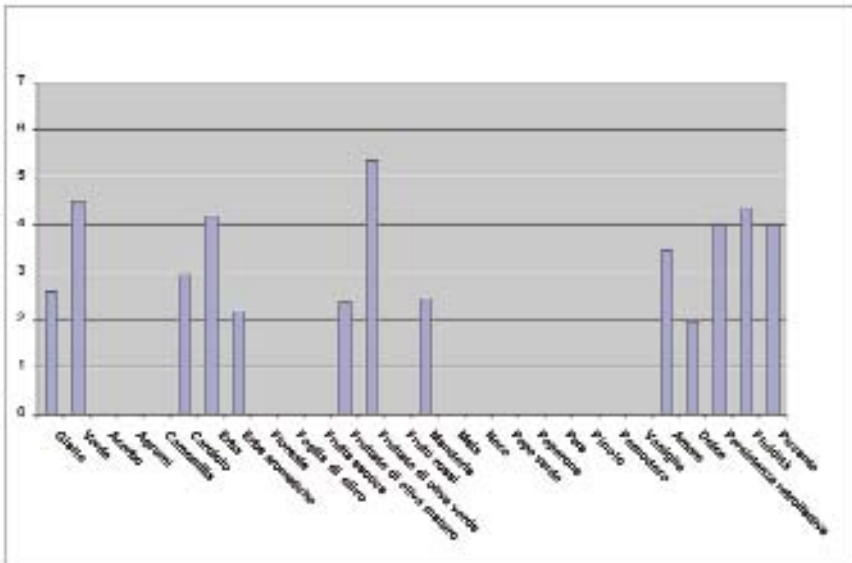
Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con "Maiatica di Ferrandina" ed "Ogliarola del Bradano". Entra precocemente in produzione e presenta buona produttività. Epoca di maturazione precoce. I frutti più sviluppati sono utilizzati anche per la preparazione di olive in "verde" e/o in "nero". Le olive tendono a perdere l'amaro subito dopo l'invaiaura. Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca, rognà e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da un contenuto in acido oleico medio-alto. Basso il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi, a causa dell'alta percentuale di acido palmitico. Medio il contenuto in fenoli totali. Nel complesso, per effetto delle caratteristiche sensoriali e compositive, l'olio può ritenersi di buona qualità

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva verde con gradevoli note di erba fresca e foglia di olivo. Al gusto si avverte la foglia di olivo, il carciofo, l'erba e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 15.17 ± 0.61
 - Acido palmitoleico 1.25 ± 0.06
 - Acido stearico 1.46 ± 0.04
 - Acido oleico 71.66 ± 0.70
 - Acido linoleico 8.79 ± 0.70
 - Acido linolenico 0.81 ± 0.08
 - Acido arachico 0.24 ± 0.04
 - Acido eicosenoico 0.24 ± 0.15
 - Acido behenico 0.10 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.07 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.93 ± 0.18
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.07 ± 0.10
 - Oleico/linoleico 8.15 ± 0.15
- Fenoli totali 154.90 ± 24.15 mg ac. caffeico/Kg olio
- Resistenza all'irrancidimento 12.0 ore (Rancimat)

Justa

(sin. nessuno)

Areali di diffusione:	Basilicata (provincia di Matera, areali “Medio Agri Basento” e “Colline materane”). Diffusione limitata ed in fase di lenta, ma continua, contrazione.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (5.36 ± 0.16)
Resa in olio:	alta ($22.35 \% \pm 0.18$)



Cultivar diffusa ed apprezzata in passato. Attualmente in fase di lento e progressivo abbandono. E' coltivata in alcuni comuni del “Medio Agri Basento” e “Colline Materane”.

Pianta di media vigoria, adatta per impianti a densità tradizionale, con forme di allevamento preferibilmente a vaso, utili per la raccolta meccanica e/o agevolate dei frutti.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con “Maiatica di Ferrandina”. Fruttificazione precoce, con tendenza ad alternare.

La resa in olio delle drupe è normalmente alta.

Le drupe, oltre che per l'oleificazione, presentano buona attitudine ad essere utilizzate quali olive da mensa, sia in “verde”, che in “nero” o essiccate. Precoce la maturazione dei frutti. La raccolta, pertanto, è consigliabile effettuarla entro la prima decade di novembre, onde prevenire danni procurati dalla mosca.

Buona resistenza a stress ambientali. Sensibile ad attacchi di mosca. Meno a rogna e occhio di pavone.

Olio nel complesso apprezzabile: fruttato leggero di tipo maturo, con note erbacee, di mandorla e carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Lievemente bassa la percentuale in acido oleico; medio il contenuto in fenoli totali.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: media
- Portamento: assurgente
- Densità della chioma: media

RAMI FRUTTIFERI

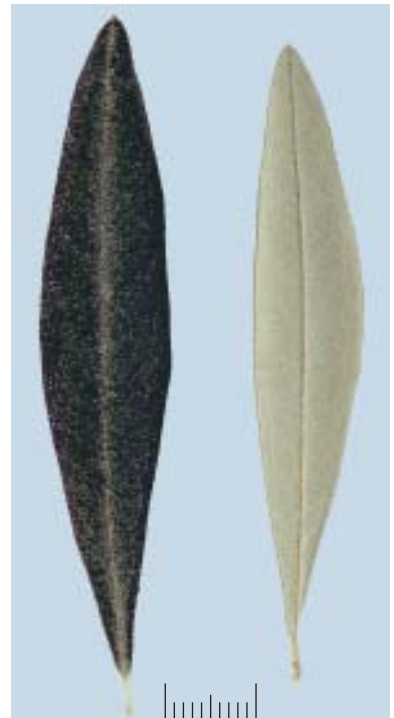
- Portamento: tendenzialmente pendulo
- Lunghezza: media (cm 26.95 ± 3.46)
- Lunghezza internodi: media (cm 2.45 ± 3.21)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: elevata (cm 7.50 ± 0.28)
- Larghezza: elevata (cm 1.55 ± 0.10)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana, lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare: piatto
- Superficie della lamina: elevata (cm² 7.75 ± 0.24)
- Angolo apicale: acuto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

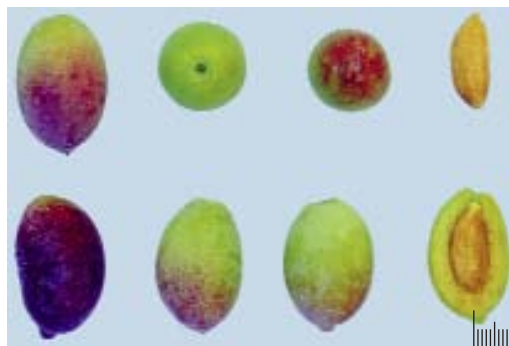
INFIORESCENZA

- Lunghezza: elevata (cm 39.45 ± 1.97)
- Numero di fiori: alto (28.54 ± 2.04)
- Struttura: rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.75 ± 0.15)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.71 ± 0.10)
- Forma:
ellissoidale
- Peso medio:
medio (g 3.88 ± 0.22)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
presente
- Base:
da arrotondata a troncata
- Lenticelle:
numerose e piccole
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.65 ± 1.98)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.73 ± 1.61)
- Forma:
ellissoidale allungata
- Peso:
elevato (g 0.61 ± 0.06)
- Simmetria:
asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale



- Superficie:
lievemente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
da appuntito ad arrotondato
- Forma della base:
da appuntita ad arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

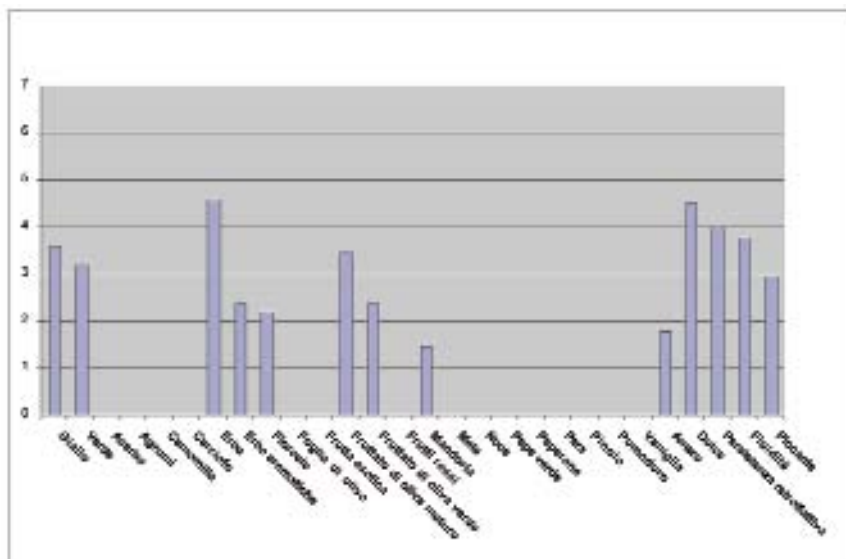
E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fruttificazione precoce e abbondante. Tendenza ad alternare. Maturazione precoce. Frutti di buona pezzatura da utilizzare anche per la mensa; adeguato rapporto polpa-nocciolo. Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile ad attacchi di mosca. Meno a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da una percentuale in acido oleico medio-bassa; analogamente per il contenuto in fenoli totali. Elevato il contenuto in acido linoleico. Le caratteristiche sensoriali e compositive dimostrano che l'olio è di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con note erbacee, di mandorla e carciofo. Al gusto lievi note di mandorla, pomodoro ed erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (%± d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 13.39± 0.47
 - Acido palmitoleico 0.79 ± 0.05
 - Acido stearico 2.36 ± 0.10
 - Acido oleico 63.85 ± 2.35
 - Acido linoleico 17.47 ± 3.11
 - Acido linolenico 0.87 ± 0.05
 - Acido arachico 0.47 ± 0.17
 - Acido eicosenoico 0.31 ± 0.15
 - Acido behenico 0.09 ± 0.03
 - Acido lignoceric 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.24 ± 0.10
 - Monoinsaturi/polinsaturi 3.60 ± 0.60
 - Oleico/linoleico 3.67 ± 0.65
- Fenoli totali 165.95 ± 13.20 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 10.5 ore (Rancimat)

Maiatica di Ferrandina

(sin. "Gentile di Ferrandina", "Gentile", "Maggiatica", "Oliva di Ferrandina", "Paesana", "Pasola" e "Oliva dolce")

Areali di diffusione: Coltivata prevalentemente in alcune regioni meridionali (Basilicata, Calabria, Puglia). E' la più diffusa varietà lucana. Presente da sempre negli areali "Medio Agri-Basento", "Colline materane" e "Pollino". Molto apprezzata per le sue caratteristiche produttive va espandendosi anche in altre zone olivicole italiane.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo: elevato (6.92 ± 0.30)
Resa in olio: alta ($22.60 \% \pm 0.25$)



Cultivar di antica tradizione diffusissima in Basilicata e in espansione in ambienti extraregionali. E' ritenuta autocompatibile, ma si avvantaggia positivamente di impollinazione incrociata. Di buona vigoria mostra buon adattamento a forme tradizionali di allevamento, compatibili con raccolte meccaniche e/o agevolate. Fiorisce precocemente e presenta una elevata percentuale di aborto ovarico. Entra precocemente in produzione. Produttività elevata, con tendenza ad alternare. Alta la resa in olio. Le drupe, oltre che per l'olio, vengono utilizzate ed apprezzate per la preparazione di "olive nere infornate".

La lavorazione avviene secondo una metodica consolidata e conosciuta da molti decenni (Rotundo et al, 2008). Adeguato il rapporto polpa/nocciolo.

La maturazione è mediamente tardiva. La raccolta dei frutti per l'oleificazione è consigliabile effettuarla per la fine di novembre o la prima decade di dicembre, non solo per limitare perdite per cascole e/o prevenire attacchi di mosca, ma soprattutto per conservare le caratteristiche qualitative dell'olio.

Buona resistenza a stress ambientali. Sensibile alla mosca e alla rogna, mediamente resistente all'occhio di pavone.

Olio caratterizzato da percentuali elevate in acido oleico, valori medi del rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi, contenuto in fenoli totali nel complesso medio-basso. Fruttato medio-leggero di tipo maturo.

Al gusto si avverte la mandorla, l'erba, la mela e la foglia di olivo. Amaro e piccante mediamente percepiti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
da media ad alta
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media, talora elevata

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendulo
- Lunghezza:
elevata (cm 39.51 ± 2.68)
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.65 ± 2.42)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.26 ± 0.16)
- Larghezza:
media (cm 1.35 ± 0.12)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
media (cm² 5.20 ± 0.45)
- Angolo apicale:
acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
grigio chiaro

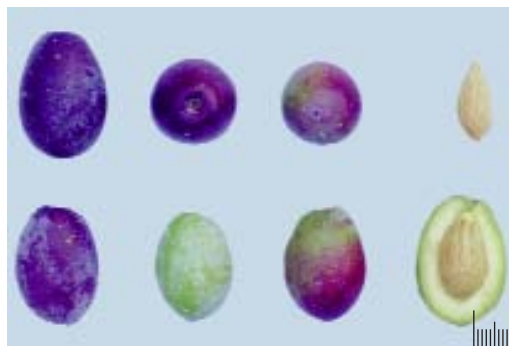
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 28.8 ± 2.59)
- Numero di fiori:
medio (18.6 ± 1.80)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.30 ± 0.12)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.61 ± 0.13)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 3.85 ± 0.15)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
a volte presente, ma piccolo
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaura:
medio-tardiva, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.32 ± 0.65)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.77 ± 0.29)
- Forma:
da ellissoidale a ovoidale
- Peso:
elevato (g 0.55 ± 0.15)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
per lo più liscia
- Numero solchi fibrovascolari:
poco numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
da arrotondata a lievemente appuntita
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

E' ritenuta autofertile. Si avvantaggia, comunque, della presenza di eventuali impollinatori. Fiorisce precocemente e presenta un elevata percentuale di aborto ovarico. Entra precocemente in produzione. Produttività elevata con tendenza all'alternanza. Maturazione dei frutti medio-tardiva. Alta la resa in olio. I frutti completamente invaiati sono utilizzati per essere essiccati ed infornati. Olio dalle caratteristiche qualitative e sensoriali apprezzabili. Elevata la percentuale di acido oleico, medio-alto il rapporto acidi grassi insaturi- acidi grassi saturi, medio il contenuto in fenoli totali.



Basilicata

MELANDRO

Cornacchiola

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione:	Basilicata (provincia di Potenza, areale del “Melandro”) e sporadicamente Campania (provincia di Salerno, areale “Colline salernitane”). Presenza limitata alle attuali zone di coltivazione, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	basso (3.23 ± 0.32)
Resa in olio:	alta ($21.85 \% \pm 0.28$)



Cultivar diffusa soprattutto nell'areale del “Melandro” in Basilicata e sporadicamente in alcuni comuni vicini della provincia di Salerno, areale “Colline salernitane”. Meritevole di attenzione.

La pianta, di media vigoria, è adatta per impianti di medio-alta intensità e forme d'allevamento a vaso.

È autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente con le cv “Romanella”, “Frantoio” e “Leccino”, con le quali

è sovente consociata. Medio-precoce l'entrata in produzione.

Produttività buona, con tendenza ad alternare.

La resa in olio è elevata. L'inoliazione dei frutti è medio-precoce.

Raccolta consigliata per gli inizi di novembre, onde prevenire danni dovuti ad attacchi da mosca e per mantenere elevate le caratteristiche qualitative degli oli.

Le drupe vengono utilizzate anche per la concia in “nero” e/o seccate.

Resistente a stress abiotici, sensibile alla mosca e occhio di pavone, meno alla rogna..

Olio dalle caratteristiche compostive e sensoriali interessanti.

Elevate le percentuali di acido oleico e alti i contenuti in fenoli totali.

Fruttato medio di tipo maturo con sentori di erba e di mandorla. Amaro e piccante lievi e persistenti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
alta
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
lievemente pendulo
- Lunghezza:
media (cm 28.15 ± 3.06)
- Lunghezza internodi:
media (cm 1.95 ± 2.09)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.49 ± 0.54)
- Larghezza:
elevata (cm 1.81 ± 0.18)
- Curvatura longitudinale del lembo:
da piana a lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
da piatto a lievemente tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 7.25 ± 0.69)
- Angolo apicale:
da aperto ad acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde

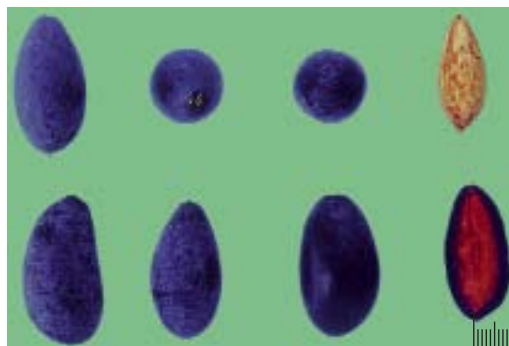
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 26.21 ± 2.55)
- Numero di fiori:
basso (17.25 ± 1.27)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.38 ± 0.26)
- Diametro massimo:
medio (cm 2.58 ± 0.13)
- Forma:
ellissoidale
- Peso medio:
medio (g 2.58 ± 0.13)
- Simmetria:
da simmetrica a talora asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
troncata
- Lenticelle:
numerose e piccole
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.65 ± 0.65)
- Diametro massimo:
medio-elevato (cm 0.78 ± 0.58)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.61 ± 0.46)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice



- Superficie:
lievemente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
poco numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
tendenzialmente appuntita
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente alle cv "Romanella", "Frantoio" e "Leccino". Mediamente precoce l'entrata in produzione. Buona la fruttificazione, ma alternante. I frutti di media grandezza, con basso rapporto polpa/nocciolo, sono utilizzati anche per il consumo diretto "in nero". Raccolta consigliata per la fine di ottobre-inizi di novembre. Adeguata resistenza a stress ambientali. Sensibile alla mosca e occhio di pavone, meno alla rogna.

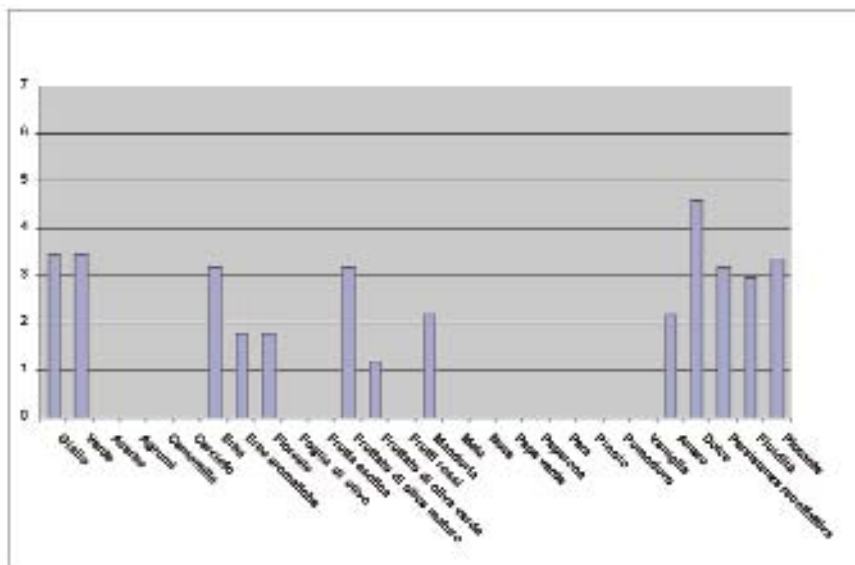
CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da elevate percentuali di acido oleico. Basso il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi a causa del valore modesto della percentuale dell'acido linoleico. Alto il contenuto in fenoli totali.

Le caratteristiche sensoriali e compositive evidenziano che trattasi di un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori di erba e di mandorla. Al gusto si avvertono chiari i sentori di erba e mandorla. Amaro e piccante lievi e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 12.60 ± 0.68
 - Acido palmitoleico 0.63 ± 0.04
 - Acido stearico 2.41 ± 0.30
 - Acido oleico 79,00 ± 0.50
 - Acido linoleico 4.03 ± 0.01
 - Acido linolenico 0.59 ± 0.13
 - Acido arachico 0.26 ± 0.02
 - Acido eicosenoico 0.28 ± 0.15
 - Acido behenico 0.11 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.07 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.60 ± 1.10
 - Monoinsaturi/polinsaturi 18.55 ± 0.55
 - Oleico/linoleico 19.60 ± 0.60
- Fenoli totali 429.45 ± 32.20 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.5 ore (Rancimat)

Romanella

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione: Basilicata, (provincia di Potenza, areale “Melandro”) e Campania (provincia di Salerno, areale “Colline salernitane”). Presenza limitata ma costante nel tempo.

Destinazione del frutto: olio
Rapporto polpa/nocciolo: basso (3.55 ± 0.16)
Resa in olio: alta ($22.95 \% \pm 1.28$)



Cultivar coltivata prevalentemente in Basilicata. E' fra le più diffuse nell'areale del “Melandro”.

In forma sparsa la si ritrova anche in alcuni comuni della provincia di Salerno, areale delle Colline salernitane.

Pianta di media vigoria consigliabile per impianti di media intensità, con forme di allevamento a vaso, adatte alla raccolta agevolata e/o meccanica.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Ha una fioritura quasi contemporanea con le

cv “Cornacchiola”, “Frantoio”, e “Leccino”.

Produttività precoce e per lo più costante nel tempo.

Invaiaura precoce, per cui si consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre. Elevata la resa in olio.

La rapida perdita di consistenza della polpa, subito dopo la raccolta, ne consiglia la lavorazione delle drupe in tempi ristretti.

Resistente a stress abiotici. Sensibile alla mosca a alla rognia.

Olio da sempre apprezzato per le buone caratteristiche organolettiche e sensoriali che lo distinguono. Elevata la percentuale in acido oleico, elevato il rapporto tra acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi, medio il contenuto in fenoli totali. Fruttato medio di oliva matura, con sentori di mandorle. Mediamente piccante. Meritevole di essere valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
medio-elevata

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendulo
- Lunghezza:
elevata (cm 42.50 ± 4.14)
- Lunghezza internodi:
elevata (cm 3.21 ± 2.45)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.85 ± 1.26)
- Larghezza:
elevata (cm 1.55 ± 0.95)
- Curvatura longitudinale del lembo:
da piana a lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
lievemente tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 7.31 ± 1.65)
- Angolo apicale:
da aperto a talora acuto
- Angolo basale:
da acuto a talora lievemente aperto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana, talora apicale
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

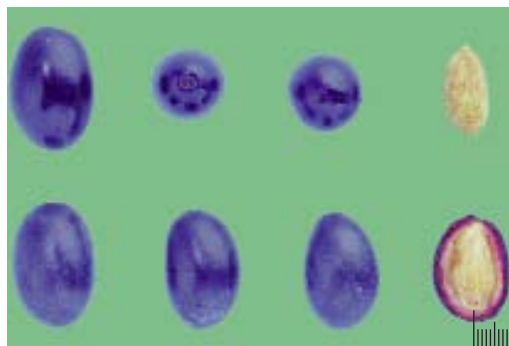
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
ridotta (cm 21.67 ± 0.86)
- Numero di fiori:
medio ($18,40 \pm 1.88$)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.26 ± 0.21)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.41 ± 0.14)
- Forma:
da ellissoidale a ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.32 ± 0.12)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
tendenzialmente arrotondata
- Lenticelle:
rare e piccole
- Invaiaitura:
precoce, uniforme, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.36 ± 0.22)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.74 ± 0.14)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.51 ± 0.06)
- Simmetria:
simmetrica, talora lievemente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice



- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
poco numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazioneapice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fioritura contemporanea con le cv "Cornacchiola", "Frantoio" e "Leccino" con le quali trovasi spesso consociata. Produzione precoce e costante nel tempo. Maturazione medio-precoce. Raccolta da effettuare entro la prima decade di novembre.

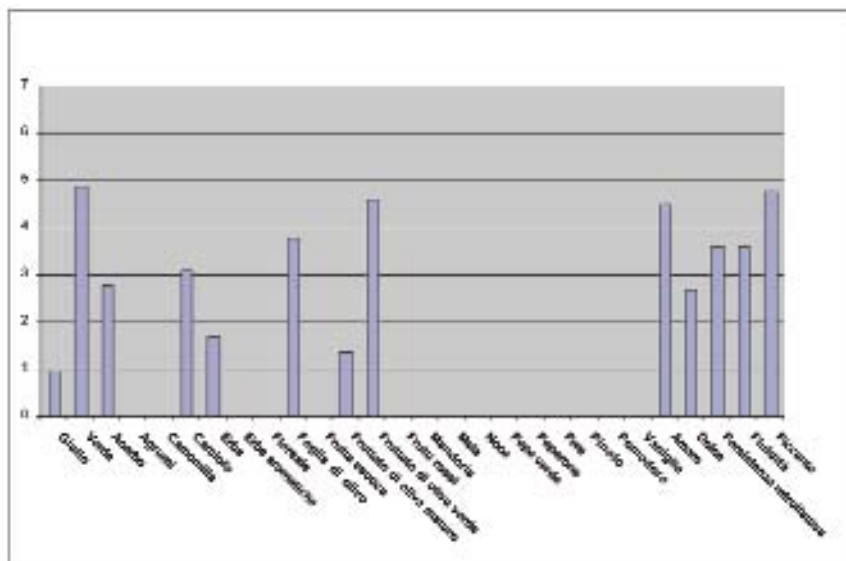
Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile a mosca e rogna; meno sensibile all'occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da una elevata percentuale in acido oleico. Medio il contenuto in fenoli totali. Basso il valore del rapporto tra acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Buona la resistenza all'irrancidimento. Globalmente, per le sue caratteristiche sensoriali e compositive, può ritenersi un olio di buona qualità meritevole di essere valorizzato.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori di mandorla. Al gusto si avverte la mandorla. Poco amaro, mediamente piccante.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (%± d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.14 ± 0.50
 - Acido palmitoleico 1.02 ± 0.10
 - Acido stearico 2.24 ± 0.28
 - Acido oleico 73.20 ± 1.50
 - Acido linoleico 7.62 ± 1.60
 - Acido linolenico 0.67 ± 0.10
 - Acido arachico 0.28 ± 0.01
 - Acido eicosenoico 0.30 ± 0.15
 - Acido behenico 0.14 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.08 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.70 ± 0.06
 - Monoinsaturi/polinsaturi 9.68 ± 0.70
 - Oleico/linoleico 10.05 ± 0.25
- Fenoli totali 175.15 ± 23.40 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.2 ore (Rancimat)



Basilicata

POLLINO

(Versante Lucano)

Carpinegna

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione:	Basilicata (areali “Pollino”- versante lucano e “Medio Agri Basento”). Diffusione limitata, ma costante nel tempo. Meritevole di diffusione e valorizzazione, anche per colture in biologico.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.11 ± 0.22)
Resa in olio:	alta ($22.15 \% \pm 0.26$)



Cultivar la cui diffusione è soprattutto concentrata in alcuni comuni degli areali del “Pollino” e “Medio Agri Basento”.

Pianta di media vigoria, adatta anche per impianti ad alta intensità. Meritevole di diffusione. E' autosterile quindi necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente alla cultivar “Sammartinenga”.

Entra precocemente in produzione. Produttività elevata, con tendenza all'alternanza. Maturazione dei frutti medio-tardiva.

Raccolta da effettuare tra la seconda-terza decade di novembre.

Le drupe per lo più a grappoli si distinguono per elevata resa in olio. Pur se sono utilizzate prevalentemente per l'oleificazione, quelle più sviluppate vengono, spesso destinate alla lavorazione in salamoia da consumare come olive in “verde” e/o in “nero”.

Buona resistenza a stress abiotici.

Sensibilità media alla mosca. Medio-elevata quella relativa a rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche composite e sensoriali più che soddisfacenti.

Il contenuto in fenoli totali è medio-alto; quello in acido oleico è molto elevato.

Olio dal fruttato medio di oliva matura con sentori di mandorla. Elevati i rapporti tra gli acidi grassi.

Al gusto si presenta tendenzialmente dolce e mediamente piccante.

Nel complesso l'olio presenta caratteri piacevoli che ne suggeriscono la sua valorizzazione e commercializzazione.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: media
- Portamento: assurgente
- Densità della chioma: elevata

RAMI FRUTTIFERI

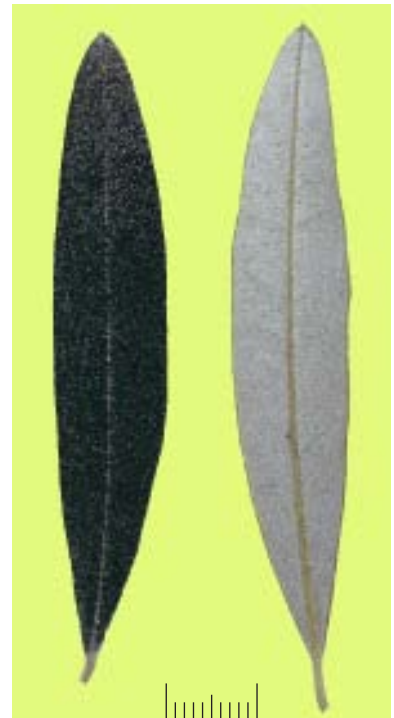
- Portamento: tendenzialmente eretto
- Lunghezza: media (cm 28.55 ± 4.38)
- Lunghezza internodi: medio-elevata (cm 2.15 ± 1.25)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: media (cm 6.62 ± 0.42)
- Larghezza: media (cm 1.17 ± 0.08)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare: piatto, talora lievemente tegente
- Superficie della lamina: media (cm² 5.43 ± 0.53)
- Angolo apicale: da acuto a lievemente aperto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

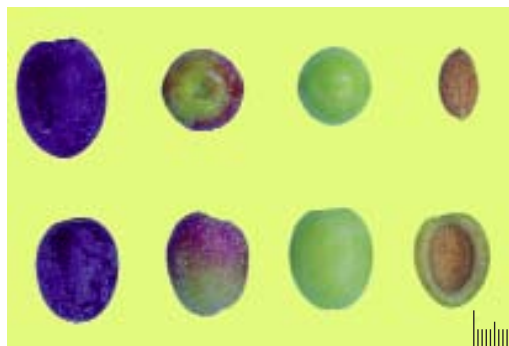
INFIORESCENZA

- Lunghezza: media (cm 25.10 ± 3.58)
- Numero di fiori: medio (cm 16.25 ± 1.47)
- Struttura: mediamente lunga e compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 1.96 ± 0.18)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.96 ± 0.19)
- Forma:
da ellissoidale ad ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.40 ± 0.18)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
da arrotondata a lievemente troncata
- Lenticelle:
numerose e piccole
- Invaiaitura:
media, scalare, dalla base

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.31 ± 0.46)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.75 ± 0.39)
- Forma:
ovoidale, talora ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.47 ± 0.85)
- Simmetria:
simmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
da centrale a verso la base
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
da poco numerosi a mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

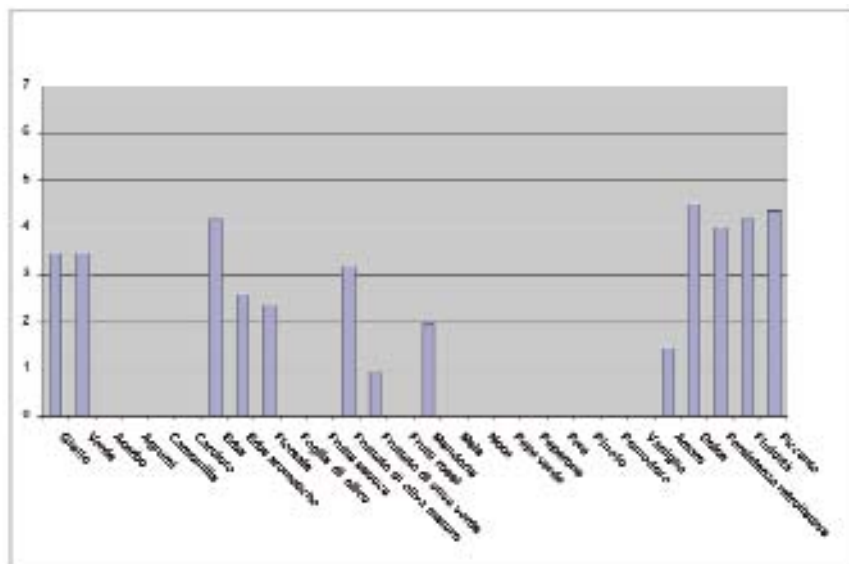
E' autosterile, per cui necessita d'impollinatori. Fiorisce contemporaneamente alla cv "Sammartinenga". Fruttificazione precoce; produttività elevata, con tendenza ad alternare. Frutti per lo più a grappoli. Buona resistenza a stress ambientali; media sensibilità alla mosca e medio elevata a rognna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio con un buon contenuto in fenoli totali elevato. Alto il contenuto in acido oleico, nonché i rapporti monoinsaturi/polinsaturi, acido oleico/linoleico e acidi grassi insaturi e acidi grassi saturi. Le caratteristiche sensoriali e compositive evidenziano che l'olio può ritenersi di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori di mandorla. Al gusto si avverte bene la mandorla. Poco amaro, mediamente piccante.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 11.50 ± 0.12
 - Acido palmitoleico 0.92 ± 0.10
 - Acido stearico 2.06 ± 0.28
 - Acido oleico 79.45 ± 1.15
 - Acido linoleico 3.87 ± 0.61
 - Acido linolenico 0.70 ± 0.10
 - Acido arachico 0.33 ± 0.14
 - Acido eicosenoico 0.29 ± 0.15
 - Acido behenico 0.10 ± 0.03
 - Acido lignocericco 0.08 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6.24 ± 4.21
 - Monoinsaturi/polinsaturi 19.13 ± 0.15
 - Oleico/linoleico 20.52 ± 0.60
- Fenoli totali 241.50 ± 21.80 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.3 ore (Rancimat)

Faresana

(sin. "Farasano", "Pierasana")

Areali di diffusione:

Soprattutto la Basilicata: province di Potenza (areali "Pollino" versante lucano e "Medio Agri Basento") e Matera (areale "Colline materane"); sporadicamente Puglia (provincia di Taranto) e Calabria, areale "Pollino" versante calabro. Cultivar con buone prospettive di espansione anche in areali diversi da quelli di origine.

Destinazione del frutto:

duplice attitudine

Rapporto polpa/nocciolo:

medio ($5,33 \pm 0,48$)

Resa in olio:

medio-alta ($19,80 \% \pm 0,85$)



Cultivar diffusa soprattutto in Basilicata. E' la più coltivata nell'areale del "Pollino" (comuni di Senise, Chiaromonte, Francavilla sul Sinni, ecc.) ed in misura limitata in alcune comunità di Puglia e Calabria.

Caratterizzata da buona vigoria ha dimostrato buon adattamento anche in ambienti diversi da quelli di origine.

Compatibile per impianti di media intensità e forme di allevamento destinate alla raccolta meccanica. E' autosterile per cui necessita di opportuni impollinatori. Entra precocemente in produzio-

Per Rocco Scotellaro *l'oliva faresana, con le sue piante secolari, il colore caratteristico della drupa, la fragranza dell'olio, sapori che si perdono nel tempo, ci arriva dal "mondo dei padri"*

ne e si caratterizza per buona produttività, con tendenza all'alternanza allorché la raccolta viene effettuata con ritardo. La maturazione medio-precoc delle drupe ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre, anche per limitare danni causati dalla mosca.

Alta la resa in olio. Per la buona pezzatura che li distingue i frutti sono utilizzati anche per la produzione di olive "verdi" e/o "nere" infornate.

Resiste bene a stress abiotici, sensibile alla mosca, rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali interessanti: fruttato intenso di tipo verde, con sentori di mandorla ed erba; gradevole al palato e di buona qualità. Dotato di elevate percentuali in acido oleico e medi contenuti in fenoli totali. Meritevole di essere valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
alta
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

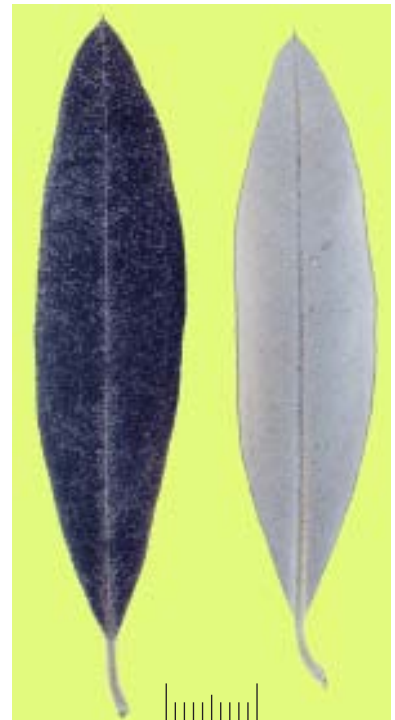
- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
media (cm 27.15 ± 3.63)
- Lunghezza internodi:
elevata (cm 3.28 ± 3.15)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.87 ± 0.28)
- Larghezza:
media (cm 1.37 ± 0.06)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora lievemente tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.30 ± 0.35)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
elevata (cm 38.7 ± 4.17)
- Numero di fiori:
medio (24.40 ± 2.45)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.38 ± 0.14)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.65 ± 0.16)
- Forma:
ovoidale, talora ellissoidale
- Peso medio:
elevato (g 4.75 ± 0.49)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
da troncata ad arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
tardiva, scalare, uniforme

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.63 ± 0.28)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.79 ± 0.12)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
molto elevato (g $0.75 \text{ g} \pm 0.12$)
- Simmetria:
per lo più asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
da centrale a verso l'apice
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
generalmente arrotondata
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

Autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori. Compatibile con "Frantoio", "Leccino" e "Coratina". Fruttificazione precoce, elevata, con tendenza all'alternanza. Parte dei frutti vengono utilizzati anche per la preparazione di olive "verdi" in salamoia o "nere" essiccate e/o salamoia. Su valori medi la resa in olio. Nel complesso dimostra un'adeguata resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca; più contenuta la suscettibilità a rogna e occhio di pavone.

Sammartinenga

(sin. "Sammartinese", "Sammartinegna")

Areali di diffusione: Basilicata (Provincia di Potenza, areale "Pollino" versante lucano). Limitata come diffusione, ma costante presenza sul territorio. Meritevole di essere valorizzata e consigliata per produzioni biologiche.

Destinazione del frutto: olio
Rapporto polpa/nocciolo: medio (4.60 ± 0.27)
Resa in olio: alta ($21.50 \% \pm 0.90$)



Cultivar presente da tempo in alcuni comuni del Parco Nazionale del Pollino, versante lucano, ove è apprezzata per la qualità del suo olio.

La pianta di media vigoria è idonea per forme di allevamento a vaso e per impianti di medio-alta intensità.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fioritura contemporanea alle cv "Carpinegna", e "Maiatica di Ferrandina" con le quali è sovente consociata. Entrata in produzione medio-precocce.

Produttività buona, con lieve tendenza all'alternanza. Alto il contenuto in olio delle drupe, uti-

lizzate prevalentemente per l'oleificazione.

Periodo di maturazione medio-precocce. Se ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre, anche per mantenere elevate le caratteristiche qualitative degli oli.

Buona resistenza a stress abiotici, limitata, invece, quella alla mosca, rognia e occhio di pavone.

L'olio, per le sue caratteristiche sensoriali e compositive, può ritenersi di livello elevato.

Alte le percentuali in acido oleico e altrettante elevate le quantità dei fenoli totali. Buoni i rapporti tra acidi monoinsaturi/polinsaturi e oleico/linoleico.

Fruttato medio di oliva matura, con sensazioni di erba e mandorle. Al gusto l'amaro ed il piccante si avvertono lievi.

Pianta meritevole di essere utilizzata oltre che per nuovi impianti anche per produzioni biologiche.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

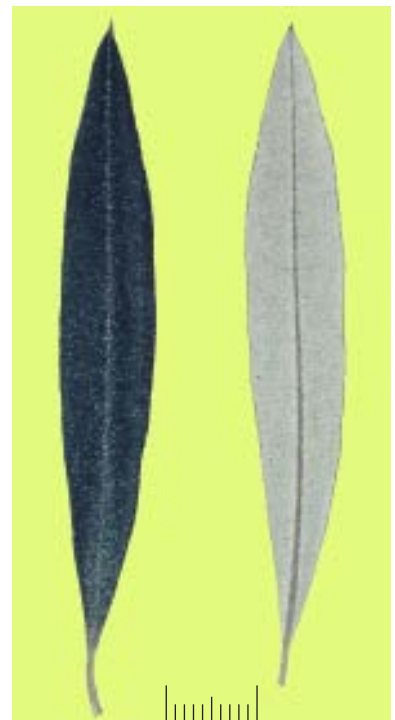
- Portamento:
tendenzialmente eretto
- Lunghezza:
media (cm 27.85 ± 2.62)
- Lunghezza internodi:
elevata (cm 3.12 ± 1.10)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.70 ± 0.37)
- Larghezza:
media (cm 1.11 ± 0.06)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
media (cm² 5.04 ± 0.37)
- Angolo apicale:
da acuto a talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

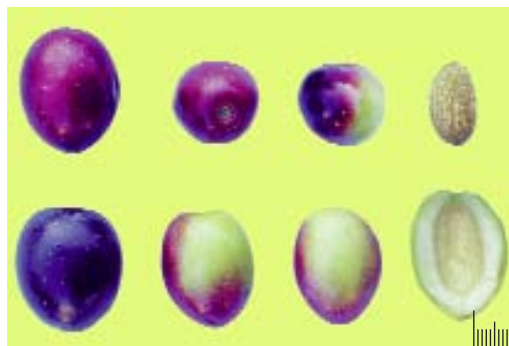
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 25.16 ± 2.64)
- Numero di fiori:
alto (26.70 ± 1.92)
- Struttura:
tendenzialmente compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 2.06 ± 0.12)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.43 ± 0.12)
- Forma:
da ovoidale a ellissoidale
- Peso medio:
medio (g 2.18 ± 0.18)
- Simmetria:
simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
da troncata ad arrotondata
- Lenticelle:
rare e piccole
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.23 ± 0.41)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.69 ± 0.31)
- Forma:
ovoidale
- Peso:
medio (g 0.39 ± 0.03)
- Simmetria:
da simmetrica a leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale



- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

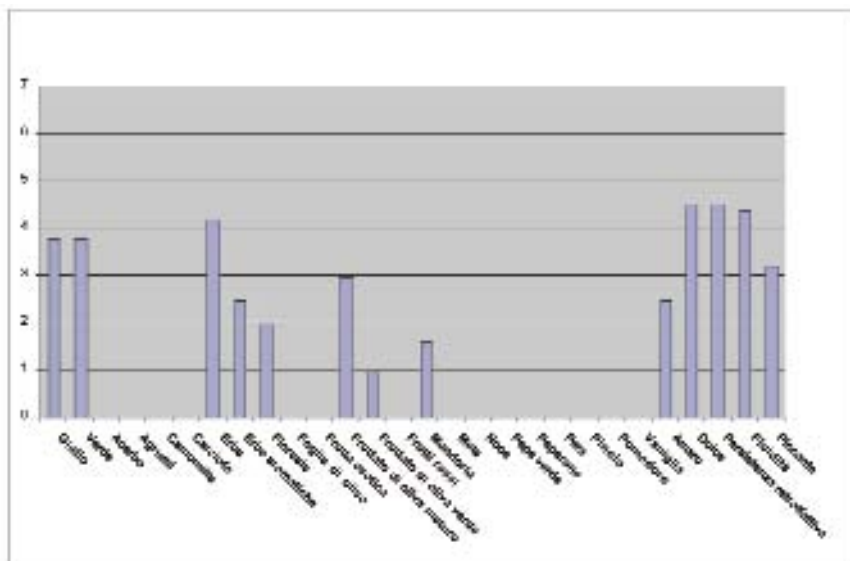
Pianta di media vigoria da utilizzare anche per impianti intensivi. E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente alle cv "Carpinegna" e "Maiatica di Ferrandina". Di buona produttività, ma con lieve tendenza ad alternare. Maturazione medio-precoce. Raccolta consigliata entro la prima decade di novembre. Buona la resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca, meno a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio con percentuali di acido oleico più che elevate. Medio-alto il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi; alto il contenuto in fenoli totali. Olio di buona qualità meritevole di essere valorizzato anche per produzioni biologiche.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con lievi sensazioni di erba e di mandorla. Al gusto l'amaro e il piccante si avvertono lievi.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 11.50 ± 0.64
 - Acido palmitoleico 0.87 ± 0.15
 - Acido stearico 1.88 ± 0.34
 - Acido Oleico 79.22 ± 0.66
 - Acido linoleico 4.33 ± 1.35
 - Acido linolenico 0.76 ± 0.02
 - Acido arachico 0.33 ± 0.06
 - Acido eicosenoico 0.30 ± 0.15
 - Acido behenico 0.09 ± 0.03
 - Acido lignoceric 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6.35 ± 1.36
 - Monoinsaturi/polinsaturi 17.17 ± 0.20
 - Oleico/linoleico 18.28 ± 0.30
- Fenoli totali 317.80 ± 20.60 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.3 ore (Rancimat)

Spinoso

(sin. "Spinosa", "Racioppa di Chiaromonte", "Racioppa di S. Arcangelo")

Areali di diffusione:	Basilicata (provincia di Potenza, areale "Pollino" versante lucano). Presenza costante e limitata all'areale di origine. Meritevole di diffusione, specie in ambienti collinari. Interessante per la limitata vigorosità della pianta e per l'alta qualità degli oli.
Destinazione del frutto:	olio
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.40 ± 0.16)
Resa in olio:	alta ($22.00 \% \pm 1.22$)



Cultivar diffusa in alcuni comuni del Parco Nazionale del Pollino, versante lucano.

Pianta poco vigorosa da consigliare per impianti ad elevata densità.

E' autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori. Spesso consociata con la cv "Faresana". Entra precocemente in produzione e si distingue per produttività elevata e costante.

I frutti, per lo più a grappoli, presentano una maturazione medio-tardiva e si distinguono per l'alto contenuto in olio.

Se ne consiglia la raccolta entro la seconda decade di novembre onde migliorare la resa sia in quantità che in qualità.

Resistente a stress abiotici, in particolare alle basse temperature. Mostra una apprezzabile resistenza ad attacchi di mosca, rogna e occhio di pavone.

La caratteristiche sensoriali e compositive degli oli sono molto interessanti.

Trattasi di un olio dal fruttato medio con sensazioni di mandorla, erbacee e carciofo.

Amaro lieve, piccante medio e persistente. Molto alta la percentuale in acido oleico. Alto il contenuto in fenoli totali. Alto il rapporto acidi insaturi/saturi.

Molto alto il rapporto acido oleico/linoleico. Elevata resistenza all'irrancidimento.

Olio di buona qualità e meritevole di essere valorizzato commercialmente.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
bassa
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

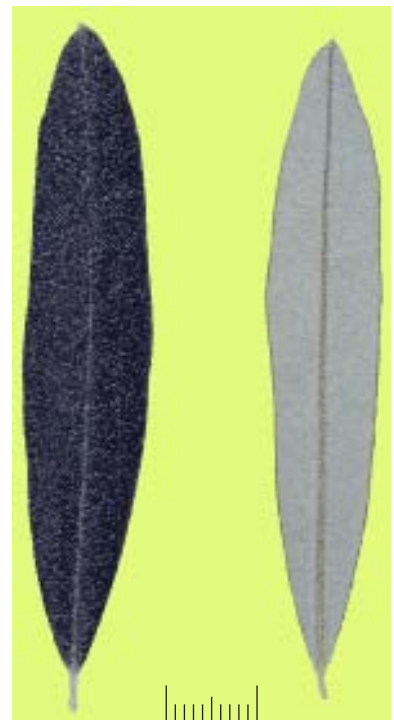
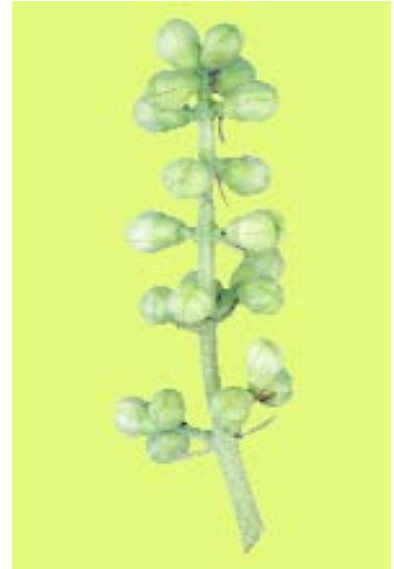
- Portamento:
tendenzialmente eretto
- Lunghezza:
ridotta (cm 14.12 ± 2.29)
- Lunghezza internodi:
da ridotta a media (cm 0.99 ± 1.42)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 5.81 ± 0.28)
- Larghezza:
media (cm 1.18 ± 0.07)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora lievemente tegente
- Superficie della lamina:
media (cm² 5.56 ± 0.29)
- Angolo apicale:
da acuto a lievemente aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

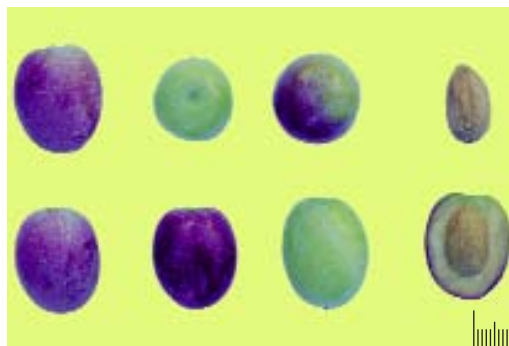
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
ridotta (cm 23.29 ± 1.64)
- Numero di fiori:
medio (20.62 ± 2.19)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 1.94 ± 0.28)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.50 ± 0.14)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.38 ± 0.10)
- Simmetria:
per lo più simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
da arrotondata ad appiattita
- Lenticelle:
numerose e piccole
- Invaiaatura:
media, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.38 ± 2.14)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.70 ± 1.65)
- Forma:
da ovoidale ad ellissoidale
- Peso:
medio (g 0.44 ± 0.05)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale



- Superficie:
scabrosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
tendenzialmente arrotondata
- Terminazione apice:
senza mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

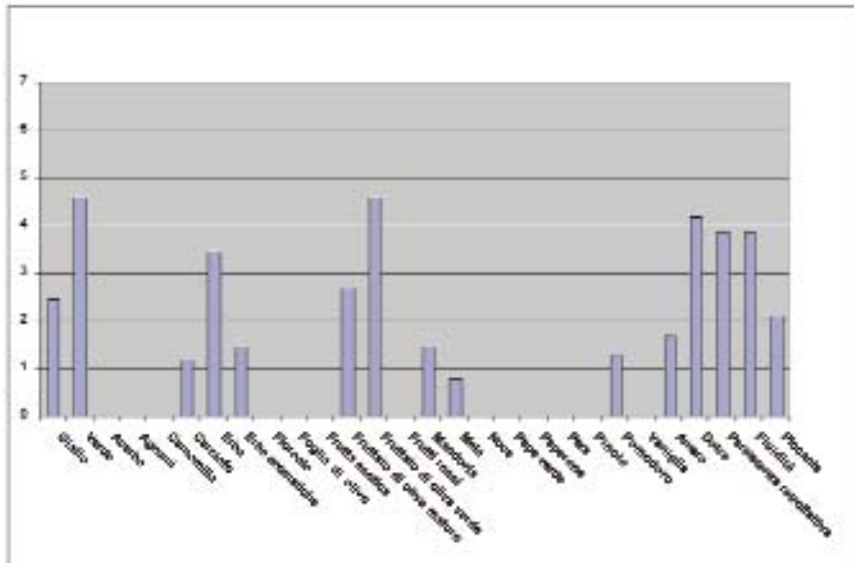
Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Entra precocemente in produzione e si mantiene costante nel corso degli anni. Negli reali di coltivazione fiorisce tardivamente, il che le consente di poter sfuggire a ritorni di freddo. I frutti si presentano per lo più a grappoli. Maturazione medio-tardiva. Poco vigorosa utilizzabile per impianti ad elevata densità. Alta resistenza a stress abiotici. Mostra una buona resistenza ad attacchi di mosca, rognia e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da elevate percentuali in acido oleico. Alto il rapporto tra acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Alto il contenuto in fenoli totali. Le caratteristiche sensoriali e compositive dimostrano che l'olio è di buona qualità e meritevole di essere valorizzato.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sensazioni di mandorla, erbacee e di carciofo. Al gusto si avverte la mandorla e piacevoli sensazioni di erbe aromatiche. Amaro lieve; piccante medio e persistente.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 11.46 ± 0.70
 - Acido palmitoleico 1.41 ± 0.02
 - Acido stearico 1.82 ± 0.08
 - Acido oleico 80.10 ± 0.65
 - Acido linoleico 3.30 ± 0.35
 - Acido linolenico 0.64 ± 0.03
 - Acido arachico 0.22 ± 0.02
 - Acido eicosenoico 0.38 ± 0.15
 - Acido behenico 0.11 ± 0.03
 - Acido lignocericco 0.11 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.90 ± 0.46
 - Monoinsaturi/polinsaturi 7.95 ± 0.95
 - Oleico/linoleico 24.30 ± 0.15
- Fenoli totali 382.80 ± 25.32 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.8 ore (Rancimat)



Basilicata

VULTURE

Acerenza

(sin. "Oliva bianca")

Areali di diffusione:	Basilicata, province di Potenza (areale "Vulture") e Matera. Sporadicamente diffusa in Puglia, provincia di Foggia (areale "Capitanata"). Presenza limitata, ma in continua e moderata espansione.
Destinazione del frutto:	prevalentemente olio
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (5.30 ± 0.45)
Resa in olio:	alta ($22.00 \% \pm 1.00$)



Cultivar diffusa in alcuni comuni della Basilicata (in particolare Acerenza, Oppido Lucano, Pietragalla, Cancellara) ed in misura limitata nel nord della Puglia.

La pianta di media vigoria si adatta a forme di allevamento destinate alla raccolta meccanica e/o agevolata delle drupe. Entra precocemente in produzione; pur se produttiva, tende ad alternare.

E' autosterile per cui richiede opportuni impollinatori. I frutti caratterizzati da elevato contenuto in olio sono destinati soprattutto al-

l'oleificazione. La maturazione medio-precocce ne consiglia la raccolta per la prima decade di novembre. Le drupe, oltre che per l'olio sono utilizzate per il consumo diretto, per lo più in "verde", dopo opportuna deamarizzazione. Particolare di tale cultivar è il modello di maturazione, caratterizzato da un'attenuazione del colore di fondo, che vira verso il bianco-latteo prima dell'invaitura del frutto.

Resistente a stress abiotici; sensibile alla mosca, rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali interessanti. Alto il contenuto in acido oleico; parimenti quello in fenoli totali. Fruttato medio di oliva matura con sentori di erba e di mandorla. Amaro e piccante lievi e persistenti. Nel complesso può ritenersi un olio di buona qualità.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: media
- Portamento: assurgente
- Densità della chioma: media

RAMI FRUTTIFERI

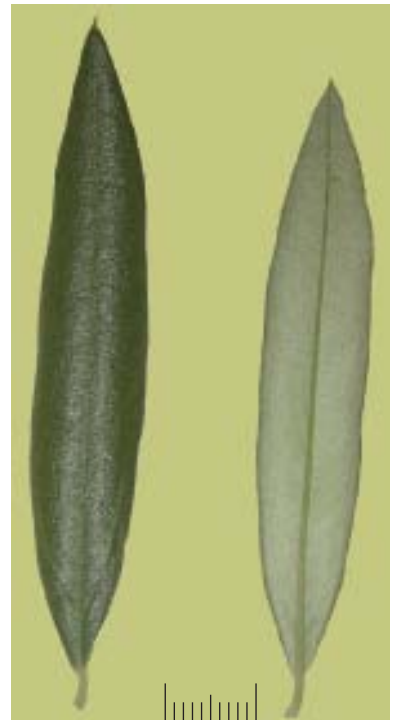
- Portamento: pendulo
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 1.7 ± 1.86)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: media (cm 6.9 ± 0.40)
- Larghezza: elevata (cm 1.50 ± 0.13)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare: piatto (raramente elicato)
- Superficie della lamina: elevata (cm² 6.85 ± 0.25)
- Angolo apicale: acuto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana apicale
- Colore pagina superiore: verde
- Colore pagina inferiore: verde grigio

INFIORESCENZA

- Lunghezza: ridotta (cm 24.6 ± 3.00)
- Numero di fiori: medio (24.8 ± 3.10)
- Struttura: compatta

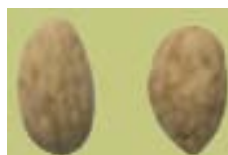


FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.21 ± 0.14)
- Diametro massimo:
medio-elevato (cm 1.61 ± 0.09)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 3.84 ± 0.18)
- Simmetria:
simmetrico
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
piccolo
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose
- Invaatura:
dall'apice alla base

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.53 ± 0.23)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.81 ± 0.16)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.61 ± 0.07)
- Simmetria:
lievemente asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massima:
centrale
- Superficie:
da liscia a rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
da pochi a mediamente numerosi (6-9)
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

Autosterile, pertanto necessita di adeguati impollinatori. Compatibile con "Ogliarola del Vulture". Produttiva, tendente all'alternanza. Raccolta medio-precocce. Olio con elevati contenuti in acido oleico e fenoli totali. Le drupe sono utilizzate anche per la preparazione di "olive verdi" in salamoia. Sensibile alla mosca, resistente alla rogna e all'occhio di pavone. Buona resistenza a stress abiotici: basse e alte temperature. Adatta ad ambienti collinari dell'appennino meridionale.

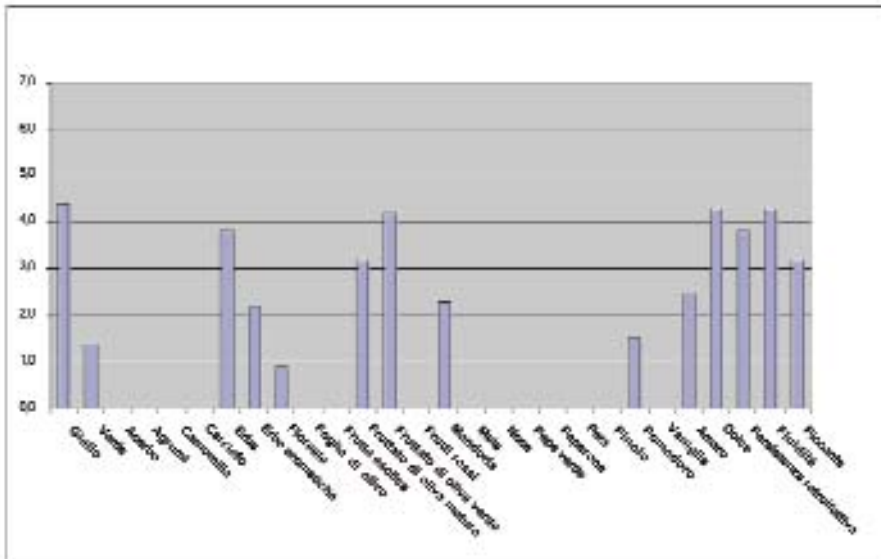
CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una buona composizione acidica e un elevato contenuto in acido oleico. Il valore del rapporto acidi grassi insaturi-acidi saturi è medio, mentre quello acidi grassi monoinsaturi-polinsaturi è molto alto. Il contenuto in fenoli totali e il valore della resistenza all'irrancidimento (Rancima) sono alti.

Le caratteristiche sensoriali e compositive ne fanno un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori di erba e di mandorla. Al gusto si avvertono chiari i sentori di erba e mandorla. Amaro e piccante lievi e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.00 ± 0.01
 - Acido palmitico 10.87 ± 1.00
 - Acido palmitoleico 0.62 ± 0.47
 - Acido stearico 2.08 ± 0.26
 - Acido oleico 78.92 ± 3.00
 - Acido linoleico 5.82 ± 2.90
 - Acido linolenico 0.55 ± 0.38
 - Acido arachico 0.37 ± 0.19
 - Acido eicosenoico 0.24 ± 0.15
 - Acido behenico 0.08 ± 0.03
 - Acido lignocericco 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6.40 ± 0.40
 - Monoinsaturi/polinsaturi 12.53 ± 0.53
 - Oleico/linoleico 13.56 ± 0.60
- Fenoli totali 465.25 ± 36,31 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.5 ore (Rancimat)

Cannellina

(sin. "Cannellino", "Confettino")

Areali di diffusione:	Basilicata: province di Potenza (areale "Vulture") e Matera (areale "Colline materane") e Puglia, province di Foggia e Bari (areali "Capitanata" e "Terra di Bari"). Presenza limitata, ma costante.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.80 ± 0.40)
Resa in olio:	media ($18.70 \% \pm 1.10$)

Concorre alla DOP "Vulture"



Cultivar diffusa in Basilicata (prevalentemente nell'areale del "Vulture") ed in misura limitata nel nord della Puglia.

Caratterizzata da media vigoria si adatta a forme di allevamento tradizionali, destinate anche alla raccolta agevolata delle drupe.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Medio-precoce l'entrata in produzione delle piante.

Produttività buona, con tendenza all'alternanza.

Frutti per lo più a grappoli di due-tre.

La maturazione medio-precoce delle drupe ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre, onde contenere e/o prevenire danni per attacchi di mosca.

Resiste bene a stress abiotici, sensibile alla mosca, rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche interessanti: medio il contenuto in acido oleico, particolarmente alto il contenuto in fenoli totali.

Fruttato medio di tipo verde con sentori di erba, carciofo e mandorla.

Presenza rilevante e persistente di amaro e piccante.

Buona resistenza all'irrancimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

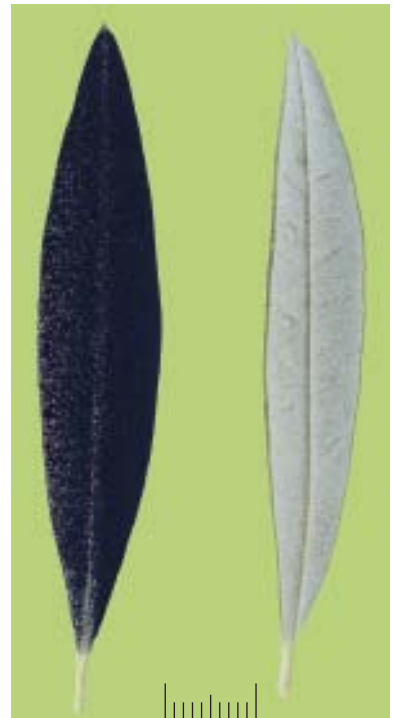
- Portamento:
semi-pendulo
- Lunghezza:
media (cm 23.55 ± 3.48)
- Lunghezza internodi:
media (cm 1.85 ± 2.93)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.10 ± 0.29)
- Larghezza:
medio-elevata (cm 1.40 ± 0.08)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana ad epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora lievemente tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 5.90 ± 0.56)
- Angolo apicale:
acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde

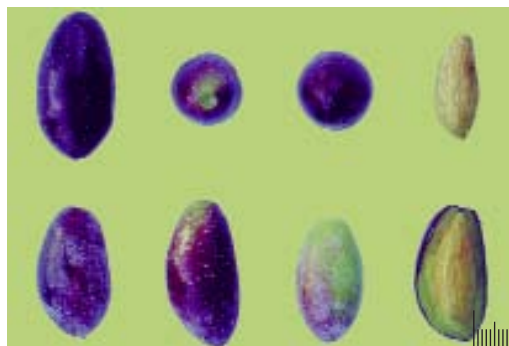
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 25.92 ± 1.84)
- Numero di fiori:
medio (20.81 ± 1.45)
- Struttura:
lunga e rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.38 ± 0.14)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.49 ± 0.11)
- Forma:
ellissoidale
- Peso medio:
medio (g 2.54 ± 0.07)
- Simmetria:
asimmetrica
- Apice:
da arrotondato a lievemente appuntito
- Mucrone:
poco evidente (assente)
- Base:
da arrotondata a lievemente troncata
- Lenticelle:
numerose e piccole
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.50 ± 0.26)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.70 ± 0.32)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
medio (g 0.45 ± 0.05)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
tendenzialmente liscia
- Numero solchi fibrovascolari:
poco numerosi
- Forma dell'apice:
tendenzialmente arrotondato
- Forma della base:
da arrotondata a lievemente troncata
- Terminazione apice:
senza mucrone o molto piccolo

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

E' autosterile, pertanto necessita di impollinatori. Compatibile con "Ogliarola del Vulture", "Coratina" e "Leccino". Buona compatibilità con cultivar autoctone presenti nelle aree di coltivazione. Medio-precoce l'entrata in produzione. Produttività buona, ma alternante. Medio-precoce l'epoca della maturazione. I frutti si presentano per lo più a grappoli di 2-3. Media la resistenza a stress abiotici. Molto sensibile alla mosca, media sensibilità a rognia ed occhio di pavone.

Cima di Melfi

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione: Basilicata (provincia di Potenza, areale “Vulture”) e sporadicamente altre regioni limitrofe (Puglia, Campania e Calabria). Suscettibile e meritevole d’espansione in ambienti collinari del meridione.

Destinazione del frutto: olio
Rapporto polpa/ nocciolo: medio (4.05 ± 0.27)
Resa in olio: alta ($21.5 \% \pm 1.09$)

Concorre alla DOP “Vulture”



Cultivar presente da tempo nell’areale del “Vulture” in Basilicata ed in altri ambienti collinari di Puglia, Calabria e Campania, ove trova le condizioni per esprimere al meglio le sue apprezzabili qualità.

Pianta mediamente vigorosa, consigliabile per impianti intensivi e forme di allevamento compatibili con la raccolta meccanica e/o agevolata delle drupe. Autosterile, per cui necessita d’impollinatori. Nelle aree di coltivazione è normalmente consociata con “Ogliarola del Vulture”, “Scarpetta” ed altre. Entra precocemente in pro-

duzione e si distingue per produzioni elevate e per lo più costanti nel tempo. Media l’epoca d’invasiatura. Essendo utilizzata prevalentemente per l’oleificazione se ne consiglia la raccolta entro la fine di novembre per prevenire e/o contenere danni da mosca. Elevata la resa in olio.

Resistente a stress ambientali. Suscettibile alla mosca, meno alla rogna e all’occhio di pavone.

Per la produttività, per la qualità dell’olio e per la buona resistenza agli stress abiotici è meritevole di ulteriore espansione anche in altri ambienti regionali ed extra regionali.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali molto interessanti. Elevato il contenuto in acido oleico. Fruttato medio di oliva matura; con sentori di erbe aromatiche, carciofo e mandorla. Amaro lieve, piccante leggero e persistente. Da ritenersi complessivamente un olio di qualità, meritevole di essere valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
lievemente espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

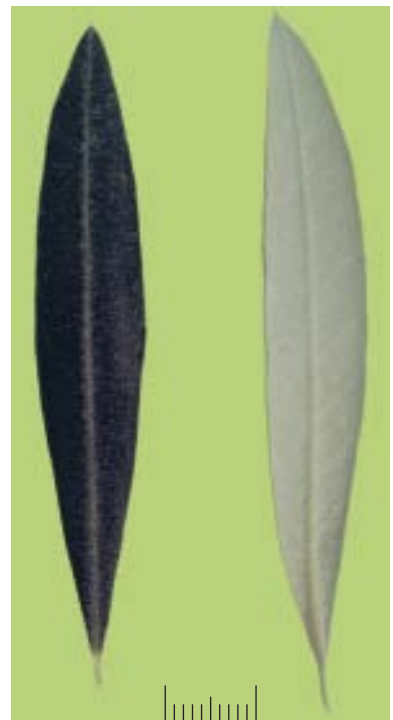
- Portamento:
tendenzialmente eretto
- Lunghezza:
elevata (cm 36.45 ± 2.61)
- Lunghezza internodi:
elevata (cm 3.46 ± 2.07)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.18 ± 2.18)
- Larghezza:
media (cm 1.40 ± 1.80)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora tegente
- Superficie della lamina:
media (cm² 5.80 ± 0.89)
- Angolo apicale:
da acuto ad aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

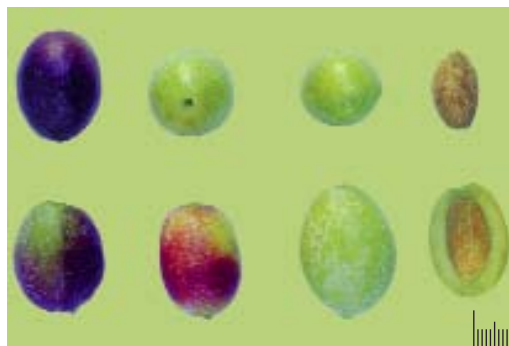
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
elevata (cm 35.21 ± 1.16)
- Numero di fiori:
medio (21.61 ± 1.60)
- Struttura:
lunga e rada



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 2.05 ± 0.19)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.52 ± 0.19)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.42 ± 0.40)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
da arrotondato a talora appuntito
- Mucrone:
presente, talora non ben evidente
- Base:
da appiattita a talora arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.35 ± 0.22)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.76 ± 0.14)
- Forma:
da ellissoidale ad ovoidale
- Peso:
elevato (g 0.46 ± 0.26)
- Simmetria:
simmetrica o leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice



- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, quindi necessita d'impollinatori. Compatibile con molte varietà autoctone presenti nel "Vulture". Entra precocemente in fruttificazione e si distingue per produttività elevata e per lo più costante. Medio-tardiva l'epoca di raccolta. Elevata la resa in olio. Buona resistenza a stress abiotici. Suscettibile alla mosca, meno a rogna e occhio di pavone.

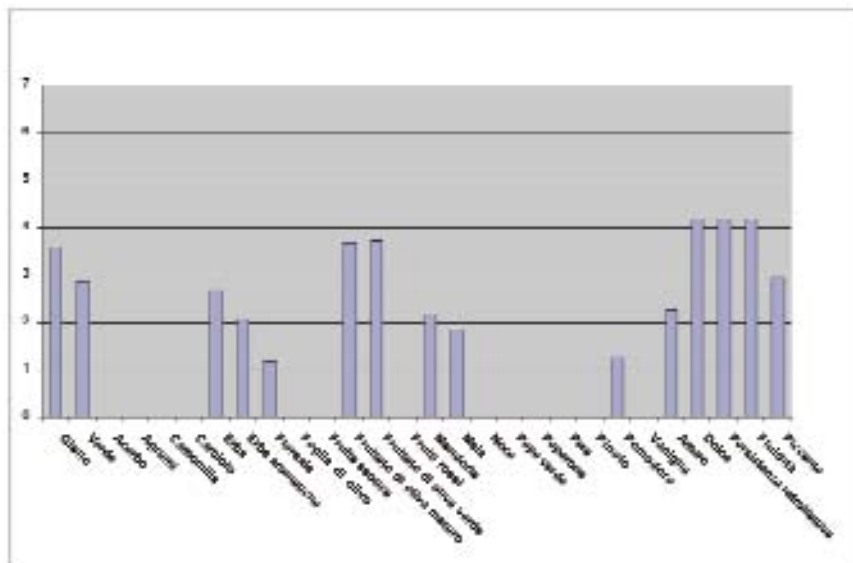
CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio con percentuale d'acido oleico molto alta. Medio alto il rapporto acidi grassi insaturi-acidi grassi saturi. Elevato il rapporto acido oleico/acido linoleico. Medi valori dei fenoli totali. Buona la resistenza all'irrancidimento.

Per le caratteristiche sensoriali e compositive che lo distinguono l'olio può ritenersi di buona qualità

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori di erbe aromatiche, carciofo e mandorla. Al gusto si avvertono l'erbaceo, il floreale, la mandorla e il carciofo. Amaro lieve, piccante leggero e persistente.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 12.25 ± 1.19
 - Acido palmitoleico 0.53 ± 0.46
 - Acido stearico 2.17 ± 0.46a
 - Acido oleico 76.21 ± 0.82
 - Acido linoleico 7.06 ± 0.01
 - Acido linolenico 0.76 ± 0.00
 - Acido arachico 0.35 ± 0.14
 - Acido eicosenoico 0.28 ± 0.15
 - Acido behenico 0.09 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.70 ± 0.36
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.99 ± 1,85
 - Oleico/linoleico 10.80 ± 0.25
- Fenoli totali 186.55 ± 25.50 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 13.2 ore (Rancimat)

Fasolina

(*sin.* “Oliva da friggere”)

Areali di diffusione:	Prevalentemente in Basilicata, provincia di Potenza (areale del “Vulture”) e Puglia (areale “Capitanata”). Presenza sul territorio: limitata ed in lieve e costante diminuzione.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.45 ± 0.40)
Resa in olio:	alta ($20.68 \% \pm 1.05$)



Cultivar presente in alcuni comuni del “Vulture” e sporadicamente in “Capitanata”.

Spesso sostituita da altre varietà ritenute più interessanti.

Pianta di media vigoria adatta per impianti di medio-alta intensità.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con “Ogliarola del Vulture”, “Fasolona” e altre cultivar autoctone diffuse nel vulture-melfese. Entra precocemente in produzione e si distingue per produttività buona e tenden-

zialmente costante. Le drupe sono caratterizzate da elevate rese in olio e da invaiatura medio-precocce.

I frutti vengono anche lavorati in “verde” ed utilizzati tal quali o fritti.

Essendo suscettibile alla mosca se ne consiglia la raccolta entro e non oltre la prima decade di novembre.

Resistente a stress abiotici; sensibile alla mosca, meno a rognia e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche compositive e sensoriali interessanti.

Elevata la percentuale di acido oleico; apprezzabili i rapporti tra gli acidi.

Fruttato medio di oliva matura, con sentori erbacei e mandorlati. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

Cultivar meritevole di maggiore considerazione.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: media
- Portamento: espanso
- Densità della chioma: media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: tendenzialmente eretto
- Lunghezza: medio-elevata (cm 32.21 ± 3.06)
- Lunghezza degli internodi: elevata (cm 3.25 ± 0.86)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: media (cm 6.30 ± 0.19)
- Larghezza: elevata (cm 1.58 ± 0.07)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana
- Profilo lamina fogliare: piatto
- Superficie della lamina: elevata (cm² 6.36 ± 0.12)
- Angolo apicale: aperto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde intenso
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

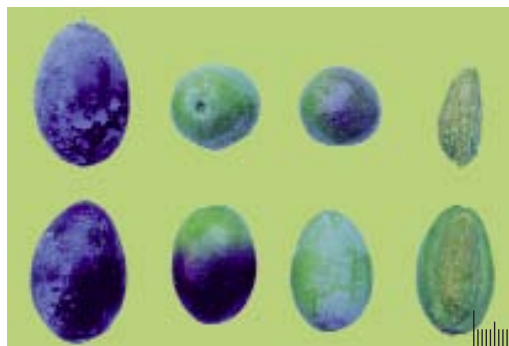
INFIORESCENZA

- Lunghezza: elevata (cm 35.30 ± 1.12)
- Numero di fiori: medio (23.86 ± 1.76)
- Struttura: lunga e compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 1.81 ± 0.11)
- Diametro massimo:
ridotto (cm 1.36 ± 0.07)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.18 ± 0.16)
- Simmetria:
simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
rade e grandi
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza
elevata (cm 1.36 ± 0.16)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.75 ± 0.16)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
medio (g 0.40 ± 0.003)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
da centrale a verso l'apice



- Superficie:
da liscia a lievemente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
per lo più arrotondata
- Terminazione apice:
con breve mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

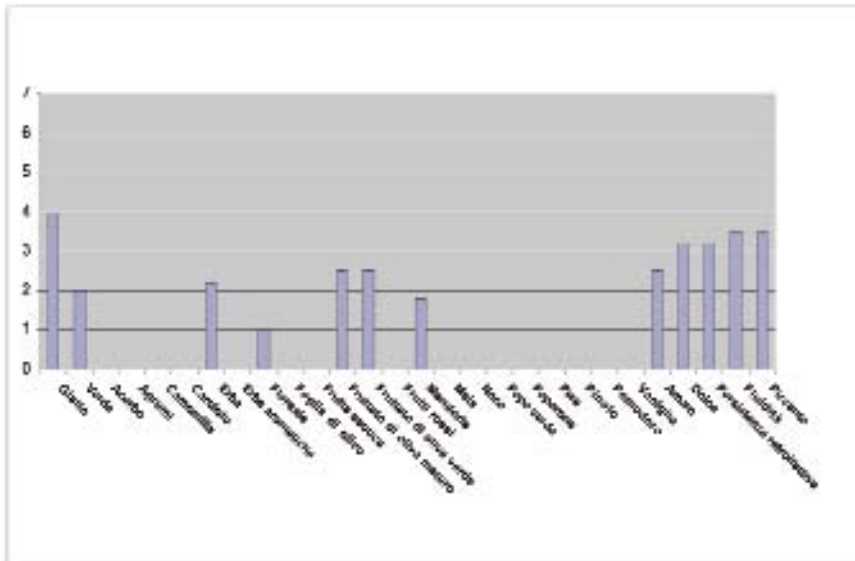
Autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori. Fioritura contemporanea alle cv "Fasolona", "Rotondella", "Ogliarola del Vulture" e "Coratina". Entra precocemente in produzione, mantenendo una produttività buona e costante nel tempo. Maturazione medio-precocce. Buona resistenza a stress abiotici. Suscettibile alla mosca; meno a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio distinto da percentuali in acido oleico molto elevate. Elevato il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi; lievemente contenuto il livello dei fenoli totali. Le caratteristiche sensoriali e compositive ne fanno olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori erbacei e mandorlati. Al gusto lievi sensazioni di erba, carciofo e mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 11.31 ± 1.78
 - Acido palmitoleico 0.76 ± 0.35
 - Acido stearico 1.92 ± 0.21
 - Acido oleico 76.80 ± 2.30
 - Acido linoleico 7.70 ± 5.44
 - Acido linolenico 0.70 ± 0.16
 - Acido arachico 0.30 ± 0.08
 - Acido eicosenoico 0.45 ± 0.22
 - Acido behenico 0.08 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.11 ± 0.05
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6.32 ± 1.71
 - Monoinsaturi/polinsaturi 9.23 ± 0.23
 - Oleico/linoleico 10.00 ± 0.30
- Fenoli totali 134.45 ± 18.15 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.5 ore (Rancimat)

Fasolona

(*sin.* “Oliva dolce”)

Areali di diffusione: Basilicata (provincia di Potenza, areale “Vulture”). La presenza sul territorio, pur se limitata a pochi comuni, rimane costante nel tempo.

Destinazione del frutto: duplice attitudine

Rapporto polpa/nocciolo: medio (4.80 ± 0.18)

Resa in olio: media ($18.60 \% \pm 0.97$)



Cultivar diffusa in alcuni comuni del “Vulture-melfese”. Pianta mediamente vigorosa. Consigliabile per impianti di tipo tradizionale e forme d'allevamento a vaso.

E' autosterile, perciò necessita di opportuni impollinatori. Compatibile con “Fasolina” e “Ogliarola del Vulture”. Entra precocemente in produzione. Mediamente produttiva, con tendenza ad alternare. I frutti, in particolare quelli di elevata pezzatura, sono sovente utilizzati per essere

lavorati in “verde” o in “nero”. Medio il rapporto polpa/nocciolo. La resa in olio è su valori medi. Il periodo ottimale della raccolta è medio-precocce. Per prevenire attacchi di mosca, e per non influire negativamente sulla qualità degli oli, è bene procedere alla raccolta delle olive entro la prima decade di novembre. Buona resistenza a stress abiotici, in particolare basse temperature. Suscettibile alla mosca, meno a rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche composite e sensoriali nel complesso interessanti. Alto il contenuto in acido oleico, lievemente basso quello dei fenoli totali.

Fruttato medio di oliva matura, con note erbacee di mandorla e carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Meritevole di essere valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: media
- Portamento: espanso
- Densità della chioma: media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: pendulo
- Lunghezza: elevata (cm 39.50 ± 4.60)
- Lunghezza internodi: elevata (cm 3.21 ± 3.27)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: media (cm 6.76 ± 0.18)
- Larghezza: media (cm 1.56 ± 0.17)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana
- Profilo lamina fogliare: piatto
- Superficie della lamina: elevata (cm² 7.10 ± 0.32)
- Angolo apicale: acuto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde intenso
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

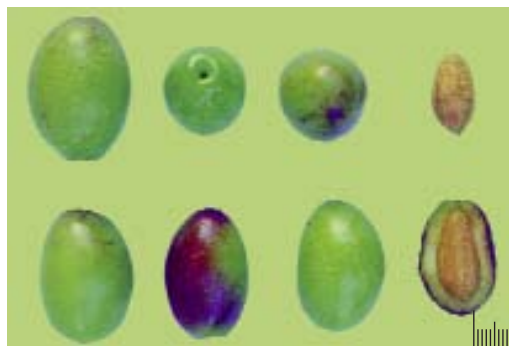
INFIORESCENZA

- Lunghezza: elevata (cm 27.31 ± 1.76)
- Numero di fiori: medio (18.80 ± 1.05)
- Struttura: compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.56 ± 0.21)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.88 ± 0.18)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
elevato (g 4.23 ± 0.21)
- Simmetria:
leggermente simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
da arrotondata a troncata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.63 ± 1.11)
- Diametro massimo:
medio elevato (cm 0.80 ± 0.85)
- Forma:
da ellissoidale ad ellissoidale allungata
- Peso:
molto elevato (g 0.73 ± 0.32)
- Simmetria:
tendenzialmente simmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice



- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Cultivar autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con molte cultivar autoctone presenti nel "Vulture". Precoce l'entrata in produzione. Raccolta medio-precoce. Produttività media, con tendenza all'alternanza. Frutti destinati anche ad essere consumati in "verde" e in "nero".

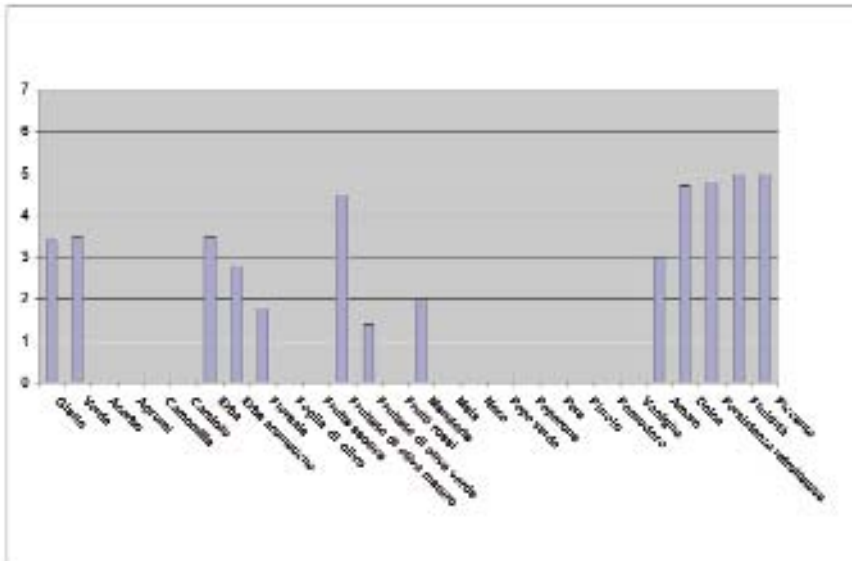
Buona resistenza a stress ambientali, in particolare a basse temperature. Suscettibile alla mosca, meno a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da alta percentuale in acido oleico. Medio-bassi i valori del rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Lievemente basso il contenuto in fenoli totali. Buona la resistenza all'irrancidimento. Le caratteristiche sensoriali e compositive dimostrano complessivamente che l'olio è di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio d'oliva matura con note erbacee di mandorla e carciofo. Al gusto lievi note di mandorla e d'erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.63 ± 3.43
 - Acido palmitoleico 2.30 ± 1.85
 - Acido stearico 1.79 ± 0.45
 - Acido oleico 70.10 ± 3.75
 - Acido linoleico 9.29 ± 0.78
 - Acido linolenico 0.74 ± 0.02
 - Acido arachico 0.40 ± 0.22
 - Acido eicosenoico 0.38 ± 0.15
 - Acido behenico 0.12 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.09 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi: 9.94 ± 0.95
 - Monoinsaturi/polinsaturi: 9.76 ± 0.70
 - Oleico/linoleico 7.50 ± 0.90
- Fenoli totali 140.65 ± 68.50 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 9.18 ore (Rancimat)

Lardaia

(sin. "Spagnola")

Areali di diffusione:	Diffusa prevalentemente in Basilicata (provincia di Potenza), ove è coltivata in alcuni comuni dell'areale "Vulture". Presenza sul territorio limitata, ma stabile nel tempo.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	elevato (6.10 ± 0.23)
Resa in olio:	media ($17.95 \% \pm 0.58$)



Coltivata da tempo in alcuni comuni del "Vulture-melfese", ove i frutti sono utilizzati sia per l'estrazione dell'olio che come olive da mensa in "verde". La pianta, di buona vigoria, è adatta per impianti a densità tradizionale con forme di allevamento a vaso. E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fruttificazione medio-precocce; elevata produttività, con tendenza ad alternare. Maturazione nel complesso medio-precocce. I frutti di buona pezzatura, caratterizzati da ele-

vato rapporto polpa-nocciolo e dal sapore gradevole della polpa, vengono raccolti allo stato verde per essere conservati in salamoia. I frutti invaiati o maturi è consigliabile raccogliarli entro la fine del mese di novembre, anche per limitare perdite per cascola o danni per attacchi di mosca. Media la resa in olio.

Buona resistenza a stress abiotici, in particolare alte e basse temperature. Sensibile alla mosca, meno sensibile a rogna e occhio di pavone.

Olio, caratterizzato da un alta percentuale in acido oleico e un medio contenuto in fenoli totali. Fruttato leggero di tipo maturo, con sentori erbacei e floreali. Amaro leggero e piccante mediamente persistente. Nel complesso può ritenersi di buona qualità e meritevole di essere anche valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
alta
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
elevata

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
pendulo
- Lunghezza:
media (cm 23.45 ± 2.15)
- Lunghezza internodi:
media (cm 1.95 ± 2.05)

FOGLIA

- Forma:
lanceolata
- Lunghezza:
elevata (cm 8.11 ± 0.56)
- Larghezza:
media (cm 1.27 ± 0.11)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 8.19 ± 0.81)
- Angolo apicale:
acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana, a volte apicale
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 25.38 ± 1.53)
- Numero di fiori:
basso (15.42 ± 2.48)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 2.82 ± 0.16)
- Diametro massimo:
ridotto (cm 1.81 ± 0.19)
- Forma:
ellissoidale
- Peso medio:
molto elevato (g 7.31 ± 0.61)
- Simmetria:
per lo più simmetrica
- Apice:
da appuntito ad arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
da lievemente troncata ad arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
tardiva, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: elevata (cm 1.88 ± 0.35)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.90 ± 0.26)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
molto elevato (g 1.05 ± 0.18)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale
- Superficie:
scabrosa, talora rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
senza mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente a "Russulella", "Ogliarola del Vulture" e "Scarpetta". Maturazione delle drupe medio-precoce; produttività elevata, ma alternante. Raccolta da effettuare entro la fine di novembre onde prevenire danni per cascola e/o attacchi di mosca. Frutti per lo più isolati o a coppia. Buona resistenza a stress ambientali. Sensibile alla mosca, meno sensibile alla rogna e all'occhio di pavone.

Ogliarola del Vulture

(sin. "Ripolese", "Rapolese", "Ogliarola di Melfi", "Nostrale")

Areali di diffusione: molto diffusa nelle aree interne della Basilicata (con particolare riguardo agli areali "Vulture", "Colline Materane" e "Medio Agri Basento") e in misura limitata in alcuni comuni della provincia di Foggia (areale "Capitanata"). Presenza significativa con tendenza ad ulteriore espansione anche in ambienti del centro e del sud Italia. Molto apprezzata per produttività e qualità dell'olio.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo: medio (4.95 ± 0.21)
Resa in olio: alta ($22.35 \% \pm 0.49$)

Costituisce la base produttiva, per almeno il 70%, della DOP "Vulture"



Cultivar fra le più diffuse e conosciute in Basilicata e nel nord della Puglia. Apprezzata per produttività e qualità degli oli.

Pinta distinta da media vigoria. Adatta per impianti a media o elevata densità con forme di allevamento a vaso su cui poter effettuare la raccolta meccanica o agevolata. E' autosterile per cui necessita di impollinatori. Nel "Vulture" è consociata spesso con "Cima di Melfi", "Scarpetta", "Provenzale", "Russulella", ecc. E' caratterizzata da buona produttività, con tendenza ad alternare. Per l'elevata resa in olio le drupe sono utilizzate

prevalentemente per l'oleificazione. Talora quelle più grosse vengono essiccate e consumate quali olive da friggere. L'invaiaitura è medio-tardiva. La raccolta per le olive da destinare all'estrazione dell'olio è consigliabile effettuarla per la fine di novembre. Ciò al fine di limitare perdite per cascola e/o danni da mosca e preservare al meglio le caratteristiche qualitative dell'olio.

Resiste bene a stress ambientali, ma è sensibile alla mosca e alla rogna.

L'olio presenta un'alta percentuale di acido oleico, un medio-basso rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi e un buon contenuto in fenoli totali. Fruttato medio di tipo maturo, con sentori erbacei, mandorlati e di mela. Al gusto è presente l'erba, l'origano, il floreale e la mandorla. Al gusto amaro e piccante leggeri e persistenti. Buona resistenza all'irrancidimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

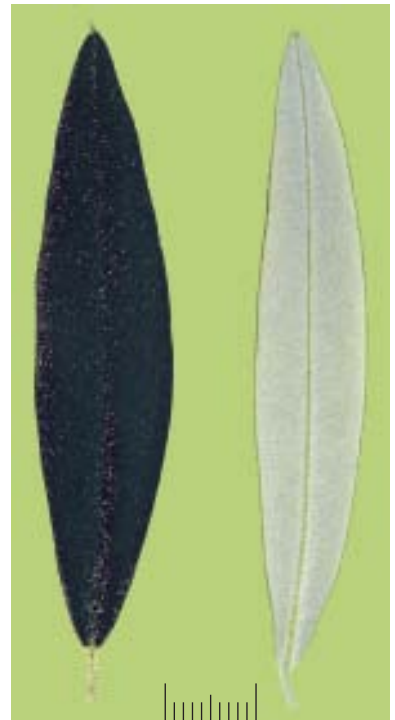
- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
medio-elevata (cm 34.62 ± 3.29)
- Lunghezza internodi:
medio-elevata (cm 2.38 ± 1.68)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.80 ± 0.45)
- Larghezza:
media (cm 1.40 ± 0.07)
- Curvatura longitudinale del lembo:
lievemente epinastica, presenza di foglie eliccate
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.10 ± 0.62)
- Angolo apicale:
acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

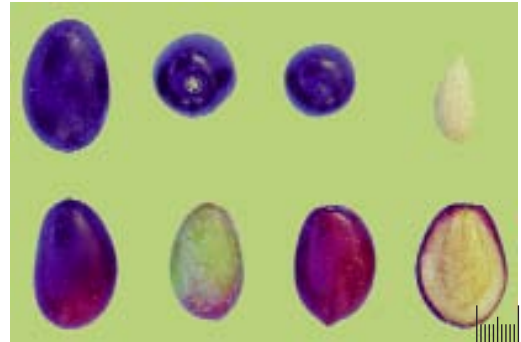
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
ridotta (cm 18.60 ± 0.53)
- Numero di fiori:
medio (cm 19.58 ± 1.49)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 2.05 ± 0.17)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.45 ± 0.06)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.60 ± 0.18)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
presente ma di piccole dimensioni
- Base:
arrotondata, talora lievemente appuntita
- Lenticelle:
numerose e medio-piccole
- Invaiaitura:
media, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
medio-elevata (cm 1.42 ± 0.55)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.76 ± 0.18)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
medio (g 0.43 ± 0.05)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
tendenzialmente liscia
- Numero solchi fibrovascolari:
numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
appuntita
- Terminazione apice:
con mucrone accennato

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con varietà autoctone presenti nel "Vulture". Pianta mediamente vigorosa. Entra precocemente in produzione. E' dotata di buona produttività, pur se talora alternante. Media l'epoca maturazione. I frutti sono talora destinati all'essiccagione e consumati quali olive da friggere. Resiste bene a stress abiotici. Suscettibile alla mosca e alla rogna, all'occhio di pavone.

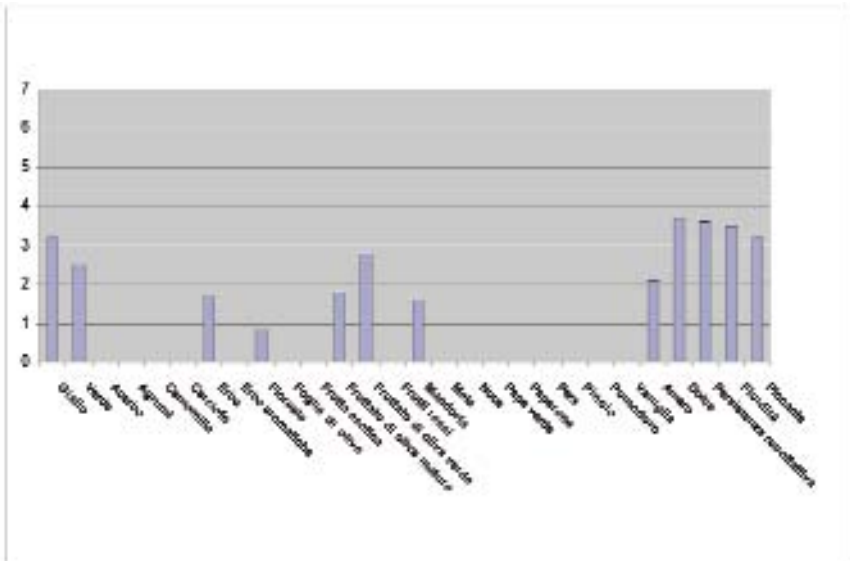
CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da una elevata percentuale di acido oleico; rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi medio-basso e buoni contenuti in fenoli totali.

Le caratteristiche sensoriali e compositive evidenziano un olio di buona qualità, meritevole di essere valorizzato commercialmente.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio d'oliva matura con sentori erbacei, mandorlati e di mela. Al gusto è presente l'erba, l'origano, il floreale e la mandorla. Amaro e piccante leggeri e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 13.00 ± 1.27
 - Acido palmitoleico 0.76 ± 0.26
 - Acido stearico 2.97 ± 0.65
 - Acido oleico 72.90 ± 3.25
 - Acido linoleico 8.70 ± 2.08
 - Acido linolenico 0.64 ± 0.08
 - Acido arachico 0.45 ± 0.08
 - Acido eicosenoico 0.27 ± 0.15
 - Acido behenico 0.17 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.13 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.90 ± 0.50
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.78 ± 1.25
 - Oleico/linoleico 8.40 ± 1.30
- Fenoli totali 228.80 ± 20.86 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.3 ore (Rancimat)

Olivo da mensa

(*sin.* nessuno)

- Areali di diffusione:** per lo più Basilicata (provincia di Potenza, areale “Vulture”) e Puglia (alcuni comuni della provincia di Foggia, areale “Capitanata”). Presenza limitata, ma costante nel tempo.
- Destinazione del frutto:** duplice attitudine
- Rapporto polpa/ nocciolo:** medio (5.63 ± 0.33)
- Resa in olio:** media ($18.00 \% \pm 0.12$)



Cultivar, di antica tradizione, coltivata in alcuni ambienti del “Vulture-melfese” e della “Capitanata”.

La pianta di media vigoria, presenta caratteristiche vegeto-produttive adatte per impianti tradizionali e forme di allevamento a vaso.

Essendo autosterile necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente a “Ogliarola del Vulture”. Entra precocemente in produzione. Mediamente produttiva, con tendenza all’alternanza. I frutti di pezzatura elevata sono utilizzati

per la preparazione di olive in “verde” e/o in “nero”.

La resa in olio è su livelli medi. La maturazione è medio-precocce. Onde prevenire perdite da cascola e limitare i danni per attacchi da mosca, cui la cultivar è sensibile, se ne consiglia la raccolta per la fine di ottobre.

Resistente a stress abiotici, mediamente resistente a rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche sensoriali e compositive nel complesso interessanti.

Trattasi di un olio dal fruttato medio di tipo verde con gradevoli note di erba fresca e foglia d’olivo. Piccante e amaro leggero e persistente.

Alta la percentuale in acido oleico, medio il contenuto in fenoli totali, medio-basso il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Meritevole di essere valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
tendenzialmente assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendulo
- Lunghezza:
medio-elevata (cm 31.65 ± 3.32)
- Lunghezza internodi:
elevata (cm 3.12 ± 2.61)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.71 ± 0.45)
- Larghezza:
media (cm 1.43 ± 0.21)
- Curvatura longitudinale del lembo:
da piana a lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.89 ± 0.26)
- Angolo apicale:
da acuto a talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 32.36 ± 2.12)
- Numero di fiori:
alto (25.80 ± 1.54)
- Struttura:
medio compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.43 ± 0.12)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.66 ± 0.17)
- Forma:
da ovoidale ad ellissoidale
- Peso medio:
elevato (g 4.51 ± 0.32)
- Simmetria:
leggermente simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.55 ± 0.44)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.88 ± 0.31)
- Forma:
da ellissoidale a ovoidale
- Peso:
molto elevato (g 0.76 ± 0.07)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato, talora lievemente appuntito
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccole mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente alla cv "Ogliarola del Vulture" e ad altre varietà diffuse nel "Vulture-melfese". Entra precocemente in produzione. Mediamente produttiva e tendenzialmente alternante. Medio-precocità l'epoca di raccolta. I frutti sono anche destinati alla preparazione di olive in "verde" e in "nero". Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca; resiste mediamente a rogna e occhio di pavone.

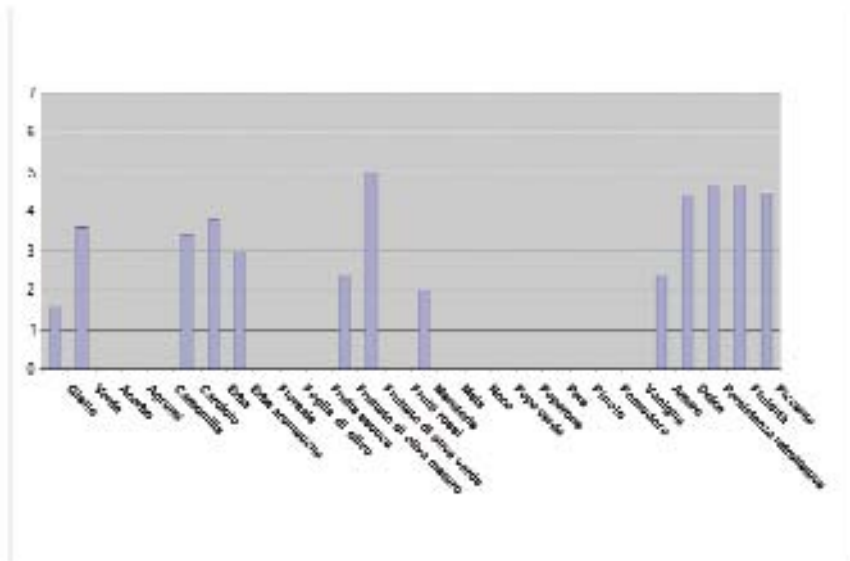
CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da elevata percentuale in acido oleico. Il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi presenta valori medio-bassi. Medio il contenuto dei fenoli totali.

L'olio è di buona qualità e merita di essere valorizzato commercialmente.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva verde con gradevoli note di erba fresca e foglia di olivo. Al gusto si avverte la foglia di olivo, il carciofo, l'erba e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 10.09 ± 1.23
 - Acido palmitoleico 0.45 ± 0.11
 - Acido stearico 5.85 ± 0.63
 - Acido oleico 72.80 ± 1.76
 - Acido linoleico 8.39 ± 0.55
 - Acido linolenico 0.88 ± 0.13
 - Acido arachico 0.42 ± 0.11
 - Acido eicosenoico 0.29 ± 0.15
 - Acido behenico 0.10 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.07 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.15 ± 0.33
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.32 ± 0.40
 - Oleico/linoleico 8.68 ± 0.70
- Fenoli totali 217.70 ± 30.12 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 10.5 ore (Rancimat)

Orazio

(*sin.* "Olivo dolce a seme aperto")

Areali di diffusione:	Basilicata (provincia di Potenza, areale del "Vulture"). Presenza limitata a pochi comuni, ma con buone prospettive di espansione. Meritevole di attenzione per nuovi impianti e per coltivazioni in biologico.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/ nocciolo:	medio (4.65 ± 0.35)
Resa in olio:	alta ($20.08 \% \pm 0.65$)



Cultivar diffusa in alcuni comuni del "Vulture-melfese".

La pianta di media vigoria è consigliabile per impianti ad alta intensità, con forme di allevamento a vaso e/o monocono, adattabili a raccolte meccaniche e/o agevolate.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. E' spesso consociata con "Ogliarola del Vulture" e "Roma". Entrata in produzione medio-precocce. Mediamente produttiva, con tendenza ad alternare. Invaiaitura precoce.

Elevata la resa in olio dei frutti. Questi in considerazione della buona pezzatura vengono destinati alla confezione di olive in "verde" e/o in "nero", da utilizzare tal quali o fritte. Per le olive destinate all'estrazione dell'olio se ne raccomanda la raccolta entro la prima decade di novembre.

Resistente a stress abiotici, sensibile alla mosca; mediamente resistente a rogna e occhio di pavone.

La composizione e le caratteristiche sensoriali dell'olio possono ritenersi nel complesso buone. Alta la percentuale di acido oleico. Elevato il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Lievemente bassa la presenza di fenoli totali.

Fruttato di tipo maturo, con note erbacee di mandorla e carciofo.

Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
media (cm 32.00 ± 2.30)
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.18 ± 2.12)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
elevata (cm 7.24 ± 0.22)
- Larghezza:
media (cm 1.54 ± 0.11)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora lievemente tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 7.72 ± 0.46)
- Angolo apicale:
acuto talora lievemente aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

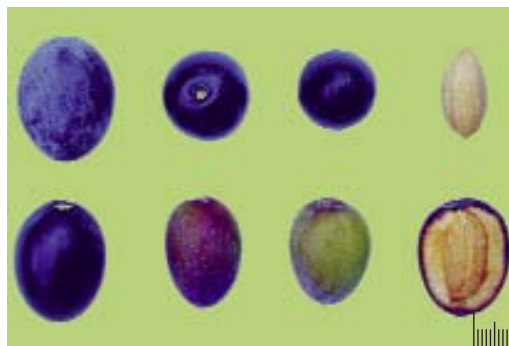
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
ridotta (cm 21.30 ± 1.92)
- Numero di fiori:
basso (12.60 ± 1.39)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.36 ± 0.08)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.67 ± 0.17)
- Forma:
ovoidale talora ellissoidale
- Peso medio:
medio (g 3.45 ± 0.25)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
per lo più assente
- Base:
tendenzialmente arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
media, scalare, dalla base
- Rapporto polpa/nocciolo:
medio (4,14)
- Resa in olio (%):
alta ($20,8 \pm 0,65$)

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.45 ± 0.50)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.84 ± 0.54)
- Forma:
ovoidale
- Peso:
elevato (g 0.67 ± 0.07)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica

- Posizione diametro trasversale massimo:
da centrale a verso la base
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con breve mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente a "Roma" e "Ogliarola del Vulture". Entra precocemente in produzione. E' produttiva, ma tende ad alternare. Epoca di raccolta medio-precocce. I frutti, in particolare quelli di buona pezzatura, vengono utilizzati anche per la preparazione di olive "verdi" o "neri" in salamoia.

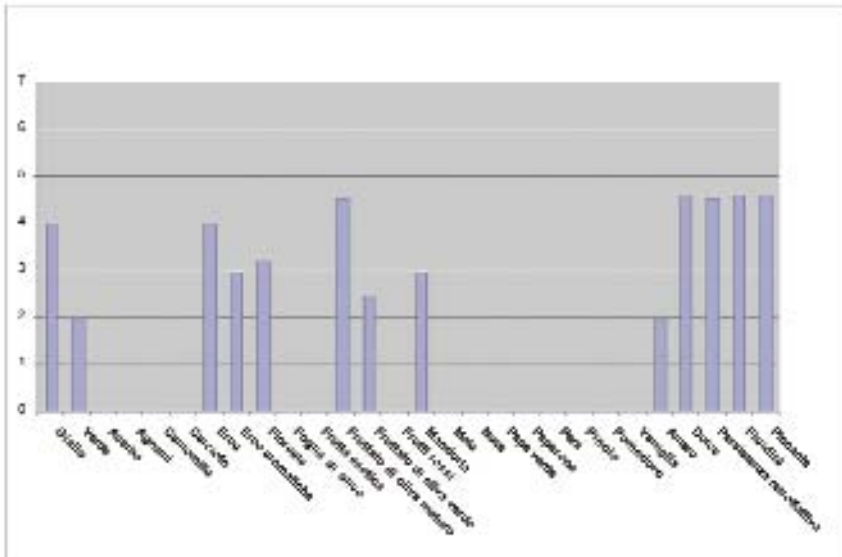
Resistente a stress abiotici. Sensibile ad attacchi di mosca. Mediamente resistente a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio con percentuali di acido oleico elevate. Elevato il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Lievemente basso il contenuto dei fenoli totali. Le caratteristiche sensoriali e compositive evidenziano che trattasi di un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con note erbacee, di mandorla e carciofo. Al gusto lievi note di mandorla, pomodoro ed erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (%±d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 10.03 ± 0.34
 - Acido palmitoleico 0.46 ± 0.11
 - Acido stearico 1.87 ± 0.12
 - Acido oleico 75.80 ± 0.64
 - Acido linoleico 10.27 ± 0.95
 - Acido linolenico 0.36 ± 0.09
 - Acido arachico 0.31 ± 0.01
 - Acido eicosenoico 0.29 ± 0.15
 - Acido behenico 0.11 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.08 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 7.30 ± 0.08
 - Monoinsaturi/polinsaturi 7.21 ± 0.22
 - Oleico/linoleico 7.38 ± 0.39
- Fenoli totali 135.40 ± 13.30 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.3 ore (Rancimat)

Palmarola

(sin. "Parmarola", "Palmerina")

Areali di diffusione:	Basilicata (provincia di Potenza, areale del "Vulture"). Presenza limitata a pochi comuni. Attualmente in lenta, ma progressiva, diminuzione.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.30 ± 0.16)
Resa in olio:	media ($18.13 \% \pm 0.96$)

Concorre alla DOP "Vulture"



Cultivar di antica tradizione, presente in alcuni comuni del "Vulture-melfese" ove è apprezzata per le buone caratteristiche dei frutti.

Pianta di media vigoria con caratteristiche vegeto produttive che la rendono adatta per impianti di media densità e forme di allevamento a vaso. Essendo autosterile necessita di opportuni impollinatori.

Fioritura contemporanea con altre cultivar autoctone diffuse nel "Vulture". Medio-precoce l'entrata in produzione; produttività buona, con

tendenza all'alternanza. La resa in olio è su valori medio-alti.

I frutti di buona pezzatura e a completa invaiatura sono utilizzati anche per la lavorazione in "nero" in salamoia. Medio il rapporto polpa/nocciolo.

La maturazione è medio-precoce. Essendo suscettibile alla mosca se ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre.

Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca. Discreta resistenza a rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche compositive e sensoriali interessanti.

Si distingue per l'alto contenuto in acido oleico; medio quello relativo ai fenoli totali.

Fruttato medio di oliva matura con sentori erbacei e di mandorla.

Amaro lieve, piccante medio e persistente.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento
tendenzialmente pendulo
- Lunghezza:
medio-elevata (cm 34.60 ± 4.01)
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.62 ± 3.12)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.81 ± 0.21)
- Larghezza:
media (cm 1.44 ± 0.09)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana o lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto o lievemente tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.86 ± 0.30)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde lucente o intenso
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

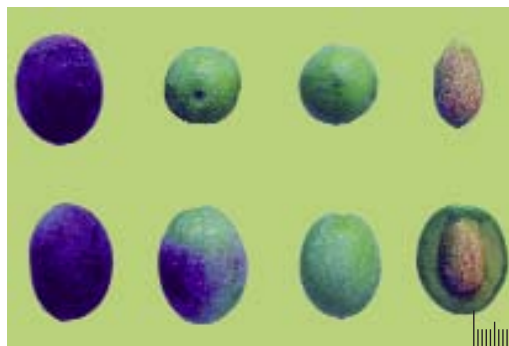
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
elevata (cm 35.40 ± 2.10)
- Numero di fiori:
basso (27.30 ± 2.08)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza: elevata (cm 2.20 ± 0.15)
- Diametro massimo: medio (cm 1.55 ± 0.08)
- Forma: ovoidale talora ellissoidale
- Peso medio: medio (g 3.06 ± 0.24)
- Simmetria: simmetrica
- Apice: arrotondato
- Mucrone: assente
- Base: troncata
- Lenticelle: rare e grandi
- Invaiaitura: precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: media (cm 1.35 ± 0.49)
- Diametro massimo: elevato (cm 0.74 ± 0.42)
- Forma: ellissoidale
- Peso: elevato (g 0.58 ± 0.28)
- Simmetria: leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo: verso l'apice
- Superficie: per lo più scabrosa
- Numero solchi fibrovascolari: numerosi
- Forma dell'apice: arrotondato
- Forma della base: arrotondata
- Terminazione apice: con piccolo mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

Pianta di media vigoria. E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con varietà autoctone presenti nel "Vulture", come "Ogliarola del Vulture" e "Cima di Melfi". Medio-precoce l'entrata in produzione. Produttiva, con moderata tendenza ad alternare. Invaiaitura medio precoce.

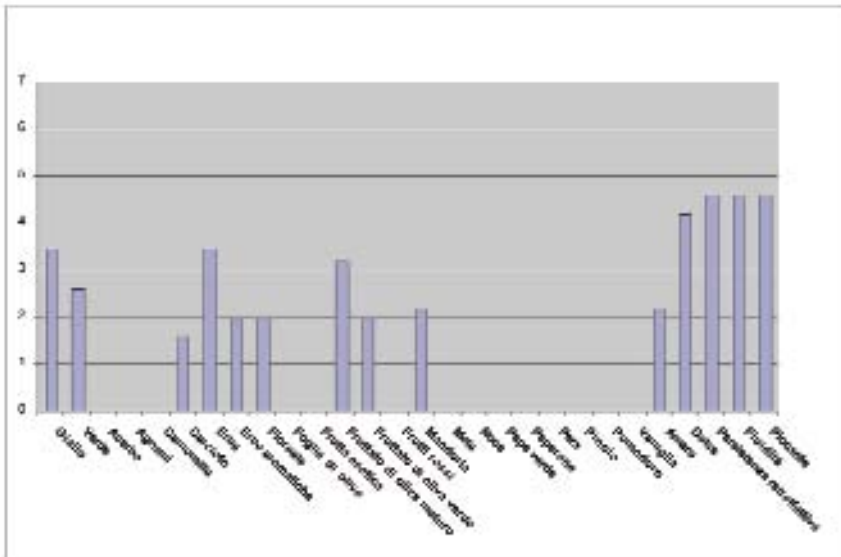
Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca. Discreta resistenza a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da alte percentuali in acido oleico e medi contenuti in fenoli totali. Medio il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi, buono quello tra acido oleico/acido linoleico. Le caratteristiche sensoriali e compositive fanno ritenere l'olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori erbacei e di mandorla. Al gusto si avverte la mandorla, la mela e l'erba. Amaro lieve, piccante medio e persistente.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.46 ± 1.47
 - Acido palmitoleico 1.87 ± 0.48
 - Acido stearico 1.66 ± 0.28
 - Acido oleico 73.32 ± 2.21
 - Acido linoleico 6.78 ± 4.17
 - Acido linolenico 0.88 ± 0.19
 - Acido arachico 0.27 ± 0.11
 - Acido eicosenoico 0.32 ± 0.15
 - Acido behenico 0.11 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.84 ± 0.42
 - Monoinsaturi/polinsaturi 9.23 ± 0.25
 - Oleico/linoleico 9.80 ± 0.30
- Fenoli totali 182.35 ± 19.69 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.5 ore (Rancimat)

Provenzale

(sin. “Francese”, “Oliva di Francia”, “Provenzalana”, “Provenzana”)

Areali di diffusione: Basilicata (provincia di Potenza, areale “Vulture”) e Puglia (areale “Capitanata”); a livello di piante sparse nei vecchi impianti. Diffusione modesta, ma nel complesso costante.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo: medio (4.58 ± 0.58)
Resa in olio: media ($18,74 \% \pm 0.62$)

Concorre alla DOP “Vulture”



Cultivar di antica tradizione presente in alcuni comuni del Vulture, solitamente in consociazione con “Ogliarola del Vulture” ed altre varietà autoctone; sporadicamente in Puglia area-ale “Capitanata”.

La pianta di buona vigoria, ben adattata all'ambiente, si presta ad essere allevata a forme classiche come il vaso, idonee anche alla raccolta meccanica. Essendo autosterile necessita di impollinatori. Fiorisce contemporaneamente alla maggior parte delle cultivar autoctone diffuse nei comuni del Vulture. Fruttifica precocemente e si

distingue per produttività elevata e nel complesso anche costante. Invaiaitura medio-precocce.

La raccolta dei frutti destinati all'oleificazione è consigliabile eseguirla entro e non oltre la prima decade di novembre. I frutti di buona pezzatura sono utilizzati anche per la confezione di olive da tavola in “verde” e/o in nero mediante essiccazione. La resa in olio è su valori medi.

Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile ad attacchi di mosca. Mediamente sensibile all'occhio di pavone e alla rogna.

Olio con caratteristiche compositive e sensoriali molto interessanti. Elevati i contenuti in acido oleico e fenoli totali. Fruttato medio di oliva verde, con sentori di erba, carciofo e mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Meritevole di essere valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
alta
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
medio-elevata

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
elevata (cm 43.15 ± 2.68)
- Lunghezza internodi:
elevata (cm 3.28 ± 0.95)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.65 ± 0.51)
- Larghezza:
media (cm 1.39 ± 0.06)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.45 ± 0.47)
- Angolo apicale:
da acuto a talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

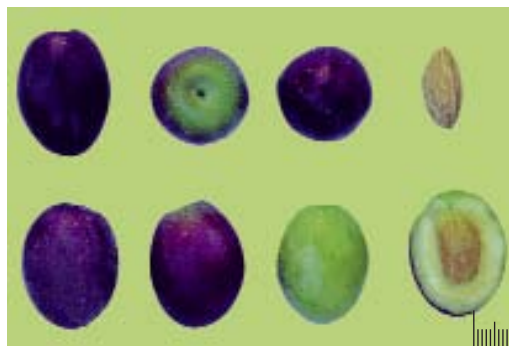
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 25.50 ± 1.67)
- Numero di fiori:
medio (19.57 ± 1.21)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.70 ± 0.26)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.96 ± 0.17)
- Forma:
da ovoidale a talora ellissoidale
- Peso medio:
elevato (g 5.16 ± 0.32)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
per lo più arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
medio-tardiva, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.65 ± 0.23)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.89 ± 0.31)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
molto elevato (g 0.89 ± 0.09)
- Simmetria:
per lo più asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale



- Superficie:
da scabrosa a rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

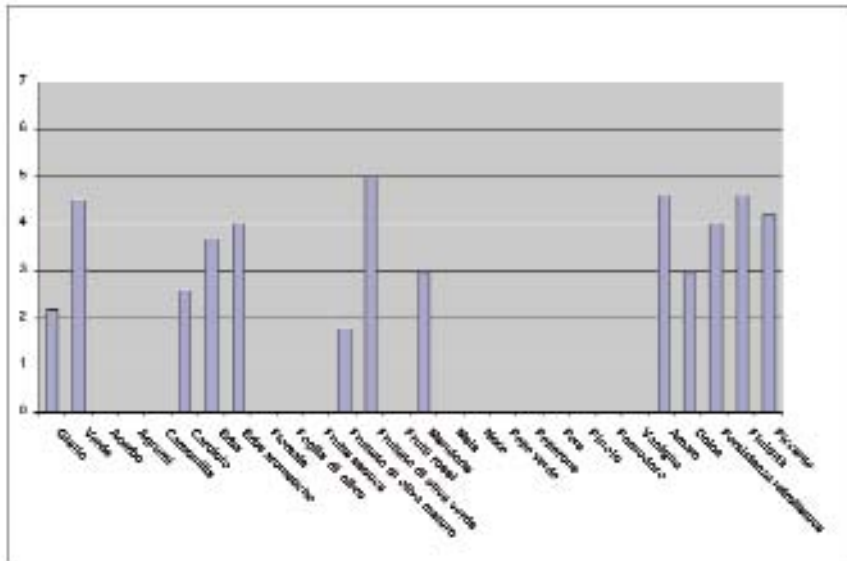
Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Spesso consociato con varietà autoctone coltivate nel vulture-melfese. Fruttifica precocemente e mostra produttività elevata e nel complesso anche costante. Raccolta medio-precocemente, da effettuare entro la prima decade di novembre, anche per limitare eventuali attacchi di mosca. Buona resistenza a stress ambientali. Sensibile alla mosca. Sensibilità media ad occhio di pavone e rognà.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da una elevata percentuale di acido oleico. Medio-basso il rapporto tra acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Elevato il contenuto in fenoli totali. Buona resistenza all'irrancidimento. Complessivamente è da ritenere un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva verde con sentori di erba carciofo e mandorla. Al gusto è persistente la mandorla, l'erba aromatica. L'amaro ed il piccante sono mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 13.20 ± 0.11
 - Acido palmitoleico 0.83 ± 0.02
 - Acido stearico 1.87 ± 0.45
 - Acido oleico 72.98 ± 1.82
 - Acido linoleico 9.13 ± 1.09
 - Acido linolenico 0.81 ± 0.02
 - Acido arachico 0.37 ± 0.03
 - Acido eicosenoico 0.24 ± 0.15
 - Acido behenico 0.09 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.40 ± 0.36
 - Monoinsaturi/polinsaturi 7.76 ± 0.78
 - Oleico/linoleico 8,00 ± 0.93
- Fenoli totali 352.80 ± 25.50 (mg ac. caffeico/Kg oli)
- Resistenza all'irrancidimento 12 ore (Rancimat)

Racioppa

(sin. "Cioppella", "Racioppa di Rivello")

Areali di diffusione:	prevalentemente Basilicata (provincia di Potenza, areale "Vulture") e sporadicamente alcuni comuni della provincia di Salerno (areale "Colline salernitane"). Presenza limitata ed in fase di lenta e continua contrazione.
Destinazione del frutto:	olio
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.53 ± 0.24)
Resa in olio:	alta ($21.35 \% \pm 0.69$)



Cultivar di antica tradizione, mediamente vigorosa, ed apprezzata in passato per produttività ed adattamento agli ambienti dell'appennino meridionale. Adatta per forme di allevamento tradizionali.

E' autosterile per cui necessita di opportuni impollinatori. Fioritura contemporanea con alcune cultivar autoctone presenti nel "Vulture".

Entra precocemente in produzione. La produttività è elevata e costante.

Frutti, spesso in gruppi di due-tre a maturazione precoce.

La raccolta è preferibile effettuarla non oltre la prima decade di novembre, anche per prevenire e contenere perdite dovute a cascola naturale e decadimenti qualitativi degli oli per attacchi di mosca.

La resa in olio è elevata.

Buona resistenza a stress abiotici; sensibile alla mosca.

Le caratteristiche sensoriali e compositive dell'olio possono ritenersi interessanti.

L'olio, fruttato di tipo maturo con sentori di erbe e mandorla, si distingue per una lieve presenza di dolce, amaro e piccante persistente. Il contenuto in fenoli totali è elevato, mentre la percentuale di acido oleico è nel complesso media.

Buona resistenza all'irrancidimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
media (cm 26.5 ± 3.25)
- Lunghezza internodi:
media (cm 1.84 ± 2.15)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
elevata (cm 7.27 ± 0.19)
- Larghezza:
elevata (cm 1.41 ± 0.12)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana o lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 7.12 ± 1.31)
- Angolo apicale:
da acuto ad aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 26.6 ± 1.22)
- Numero di fiori:
medio (19.40 ± 1.65)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.09 ± 0.17)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.51 ± 0.09)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.28 ± 0.21)
- Simmetria:
da simmetrica a leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
rare e grandi
- Invaiaatura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (1.31 \pm 0.35)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.68 ± 0.29)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.41 ± 0.05)
- Simmetria:
per lo più asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
lievemente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
poco numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, pertanto necessita di opportuni impollinatori. Fiorisce contemporaneamente ad altre varietà coltivate nel Vulture come "Ogliarola", "Fasolina", "Fasolona" e "Rotondella". Fruttifica precocemente. Produce in modo abbondante e costante. Precoce la raccolta. Frutti di media pezzatura (spesso in gruppi di due o tre) con buon rapporto polpa/nocciolo. Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca; meno a rogna e occhio di pavone.

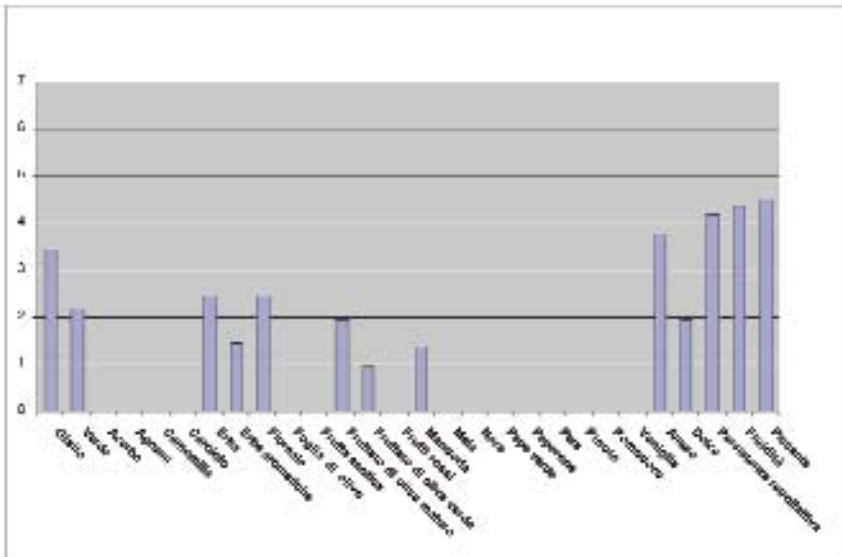
CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da alte percentuali in acido oleico. Medio basso il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Alto il contenuto in fenoli totali.

Le caratteristiche sensoriali e compositive dimostrano che l'olio è di buona qualità e merita di essere valorizzato commercialmente.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori di erbe e mandorla. Al gusto prevale l'erba e la mandorla. Lieve presenza di dolce amaro e piccante più persistente.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.02 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.70 ± 1.40
 - Acido palmitoleico 1.26 ± 0.05
 - Acido stearico 2.34 ± 0.08
 - Acido oleico 70,10 ± 1.25
 - Acido linoleico 10.50 ± 0.23
 - Acido linolenico 0.73 ± 0.07
 - Acido arachico 0.03 ± 0.03
 - Acido eicosenoico 0.31 ± 0.15
 - Acido behenico 0.12 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.78 ± 0.85
 - Monoinsaturi/polinsaturi 6.68 ± 0.70
 - Oleico/linoleico 6,65 ± 0.60
- Fenoli totali 326.20 ± 42.15 (mg ac. caffeico/Kg olio ± d.s.)
- Resistenza all'irrancidimento 11.3 ore (Rancimat)

Roma

(*sin.* “Olivo dolce a seme chiuso”)

Areali di diffusione:	Basilicata (provincia di Potenza, areale “Vulture”). Presenza limitata ad alcuni comuni di antica tradizione olivicola. Meritevole di diffusione per nuovi impianti e per colture in biologico.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (5.28 ± 0.28)
Resa in olio:	alta ($22.10 \% \pm 1.40$)



Presenza limitata ad alcuni comuni del “Vulture-melfese”. La pianta, di media vigoria, è consigliabile per impianti ad elevata densità, con forme di allevamento compatibili a raccolte meccaniche e/o agevolate.

La buona pezzatura dei frutti ne facilita la meccanizzazione della raccolta. E' autosterile, pertanto necessita di impollinatori. E' consociata spesso alle cultivar “Ogliarola del Vulture” e “Orazio”. Mediamente produttiva, con tendenza ad alternare. Alta la resa in olio. I frutti tendono a perdere il sapore amaro prima della completa

invaiaatura per cui, anche in considerazione della buona pezzatura, vengono utilizzati per la preparazione di olive in “verde” e talora anche in “nero” o essiccate.

Per le olive destinate all'estrazione dell'olio se ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre.

Buon adattamento a stress abiotici. Bassa suscettibilità alla mosca, media quella a rogna e occhio di pavone

Le caratteristiche sensoriali e compositive dell'olio possono ritenersi nel complesso buone.

Trattasi di un olio dal fruttato medio leggero di tipo maturo con gradevoli note di erba e mandorla. Dolce e piccante mediamente percepiti e persistenti.

Alta la percentuale di acido oleico, altrettanto elevato è il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Lievemente contenuta la presenza di fenoli totali. Più che buona la resistenza all'irrancimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media buona
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
elevata (cm 26.5 ± 3.65)
- Lunghezza internodi:
media (cm 1.35 ± 2.15)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.94 ± 0.25)
- Larghezza:
media (cm 1.47 ± 0.12)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
piatto talora lievemente tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 7.11 ± 0.28)
- Angolo apicale:
acuto, talora aperto
- Angolo basale:
acuto, talora lievemente aperto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

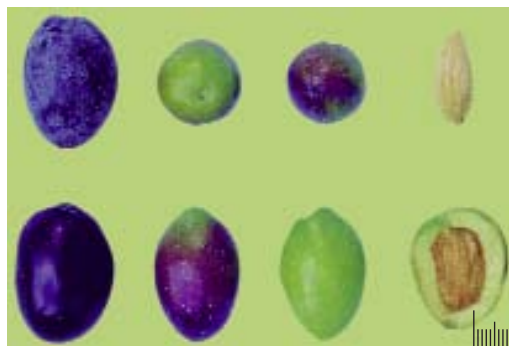
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 25.82 ± 2.78)
- Numero di fiori:
medio (19.20 ± 2.19)
- Struttura:
mediamente lunga e compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.45 ± 0.14)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.78 ± 0.16)
- Forma:
ovoidale, talora ellissoidale
- Peso medio:
elevato (g 4.08 ± 0.18)
- Simmetria:
tendenzialmente simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
talora appena accennato
- Base:
tendenzialmente piana o lievemente troncata
- Lenticelle:
rare e medie
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.55 ± 0.44)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.88 ± 0.31)
- Forma:
ovoidale, talora ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.65 ± 0.26)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso la base
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con breve mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

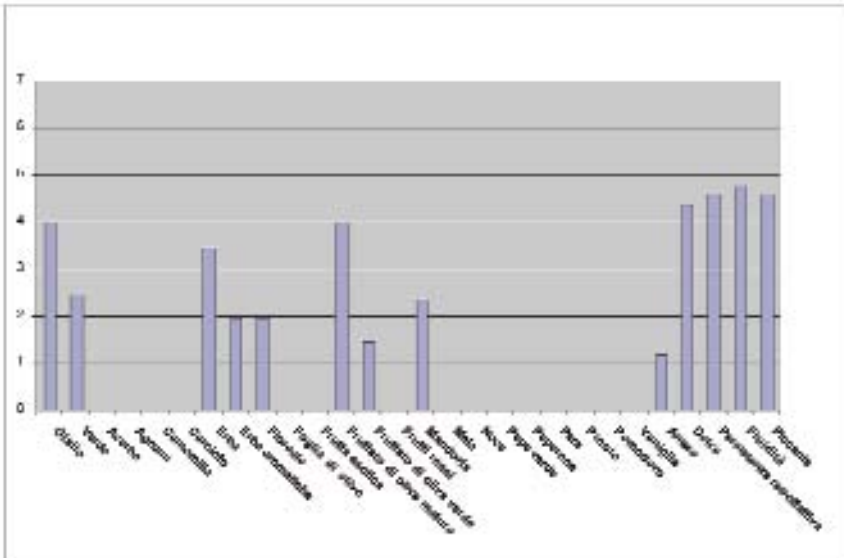
Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con varietà autoctone presenti nel "Vulture". Entra precocemente in produzione. Mediamente produttiva con tendenza ad alternare. Raccolta medio-precocce. Frutti adatti ad essere utilizzati per la produzione di olive in "verde" o in "nero" in salamoia. Buona resistenza a stress abiotici. Buona resistenza alla mosca, più contenuta quella relativa alla rogna e all'occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da percentuali elevate in acido oleico. Rapporto elevato il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi, mentre basso rimane il valore dei fenoli totali. Buona la resistenza all'irrancidimento. Le caratteristiche sensoriali e compositive dimostrano che l'olio è nel complesso di buona qualità e meritevole di essere valorizzato.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con gradevoli note di erba e mandorla. Al gusto è presente l'erba, la mandorla e la mela. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 10.50 ± 0.24
 - Acido palmitoleico 0.61 ± 0.15
 - Acido stearico 1.70 ± 0.13
 - Acido oleico 76.70 ± 0.29
 - Acido linoleico 8.95 ± 0.65
 - Acido linolenico 0.65 ± 0.11
 - Acido arachico 0.23 ± 0.02
 - Acido eicosenoico 0.31 ± 0.15
 - Acido behenico 0.10 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.11 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 7.08 ± 0.19
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.44 ± 0.40
 - Oleico/linoleico 8.59 ± 0.60
- Fenoli totali 143.5 ± 6.80 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.5 ore (Rancimat)

Rotondella

(sin. "Rotondello")

Areali di diffusione: Basilicata (provincia di Potenza, areale "Vulture" e provincia di Matera) e sporadicamente in Puglia (provincia di Foggia, areale "Capitanata"), Campania (areale "Colline salernitane"), Calabria. Presenza puntiforme, ma costante nel tempo.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo: medio (4.13 ± 0.45)
Resa in olio: alta ($20.30 \% \pm 0.99$)

Concorre alla DOP "Vulture"



Per tale cultivar si fa riferimento ai rilievi effettuati in Basilicata, ove è diffusa in alcuni comuni del "Vulture-Melfese" e da sempre apprezzata per produttività e resistenza a stress abiotici. La pianta, mediamente vigorosa, si presta per impianti tradizionali e/o ad elevata intensità con forme di allevamento a vaso, adatte anche a raccolte meccaniche e/o agevolate.

E' autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con quasi tutte le varietà autoctone coltivate nel "Vulture". Si distingue per l'entrata in produzione medio-precocce. Invaiaitura

medio-precocce. Produttiva con tendenza ad alternare.

I frutti, pur se di media pezzatura, sono utilizzati anche per la preparazione di olive in "verde" o in "nero". Medio il rapporto polpa/nocciolo.

Consigliabile effettuare la raccolta ad invaiatura appena iniziata, onde limitare perdite da cascola e/o attacchi di mosca.

Buona resistenza a stress ambientali. Suscettibile alla mosca. Discreta resistenza a rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche compostive e sensoriali interessanti. Elevata percentuale in acido oleico, lievemente contenuto il livello dei fenoli totali. Fruttato intenso di tipo verde con gradevoli note di erba fresca, carciofo e mandorle. Amaro e piccante persistente. Buona resistenza all'irrancidimento. Meritevole di essere valorizzato.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
espanso
- Densità della chioma:
elevata

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
media (cm 32.61 ± 2.65)
- Lunghezza internodi:
elevata (cm 3.18 ± 1.69)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.00 ± 0.14)
- Larghezza:
media (cm 1.41 ± 0.08)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
media (cm² 5.78 ± 0.31)
- Angolo apicale:
acuto, talora lievemente aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde intenso
- Colore pagina inferiore:
grigio chiaro

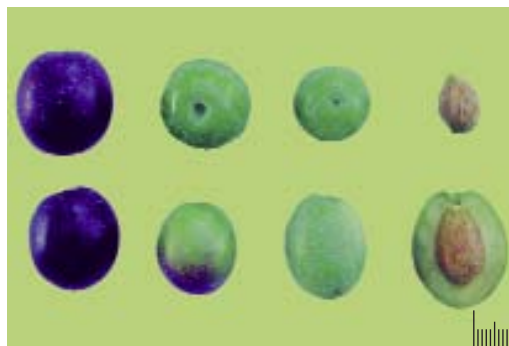
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm $28,10 \pm 2,46$)
- Numero di fiori:
medio (cm $19,66 \pm 1,15$)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.34 ± 0.10)
- Diametro massimo:
ridotto (cm 2.11 ± 0.18)
- Forma:
sferoidale
- Peso medio:
medio (g 3.18 ± 0.20)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
precoce, uniforme, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.26 ± 0.65)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.80 ± 0.46)
- Forma:
ovoidale, talora sferoidale
- Peso:
elevato (g 0.62 ± 0.45)
- Simmetria:
simmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
da liscia a lievemente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
da arrotondata a talora appuntita
- Terminazione apice:
con lieve mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. L'entrata in produzione è medio-precoce. Produttività buona, con tendenza ad alternare. La raccolta è medio-precoce. I frutti vengono spesso destinati ad essere lavorati "in verde" e "in nero" in salamoia. Buona resistenza a stress ambientali. Suscettibile ad attacchi di mosca. Discreta resistenza a rogna e occhio di pavone. Resistente alla verticillosi.

Russulella

(sin. "Rossolella di Venosa")

Areali di diffusione:	Basilicata, in particolare la provincia di Potenza (areale "Vulture"). Pur se apprezzata in passato, la presenza è attualmente in lieve flessione. Per produttività, resa e qualità degli oli meriterebbe particolare attenzione.
Destinazione del frutto:	olio
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.78 ± 0.24)
Resa in olio:	alta ($22.70 \% \pm 0.68$)



Coltivata da tempo in alcuni comuni del "Vulture-Melfese".

Attualmente, però, la sua presenza va sempre riducendosi, nonostante le interessanti caratteristiche dell'olio e la buona produttività.

Cultivar di media vigoria; autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori.

E' spesso consociata con le cultivar "Ogliarola del Vulture", "Rotondella", "Cima di Melfi".

Entra precocemente in produzione. Produttività buona, ma tendente all'alternanza.

Alta la resa in olio.

L'epoca di raccolta è medio precoce, allorché i frutti presentano una tipica colorazione vinosa.

E' consigliabile anticipare sempre la raccolta, onde prevenire perdite per cascola e danni per attacchi di mosca.

Resistente a stress abiotici. Suscettibile alla mosca.

Discreta resistenza a rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche compostive e sensoriali interessanti. Medio il contenuto in acido oleico e fenoli totali.

Fruttato medio leggero e di tipo maturo con sentori erbacei e floreali. Al gusto sono presenti l'erba e la mandorla

Amaro leggero, piccante mediamente percepito e persistente.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
media (cm 26.15 ± 3.35)
- Lunghezza internodi:
media (cm 1.65 ± 2.84)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.64 ± 0.36)
- Larghezza:
medio-elevata (cm 1.50 ± 0.13)
- Curvatura longitudinale del lembo:
da piana a talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.68 ± 0.40)
- Angolo apicale:
acuto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

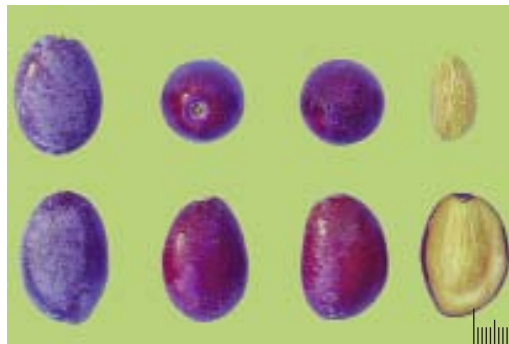
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 22.80 ± 1.36)
- Numero di fiori:
medio (21.16 ± 2.04)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.61 ± 0.08)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.75 ± 0.18)
- Forma:
da ovoidale ad ellessoidale
- Peso medio:
medio (g 2.39 ± 0.12)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose e piccole
- Invaiaitura:
precoce, scalare, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.28 ± 0.26)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.75 ± 0.13)
- Forma:
ovoidale
- Peso:
medio (g 0.41 ± 0.26)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
da centrale a verso l'apice



- Superficie:
rugosa talora liscia
- Numero solchi fibrovascolari:
mediamente numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Fioritura contemporanea ad altre cultivar diffuse nel "Vulture-Melfese". Entra precocemente in produzione.

E' ritenuta produttiva, ma tendenzialmente alternante.

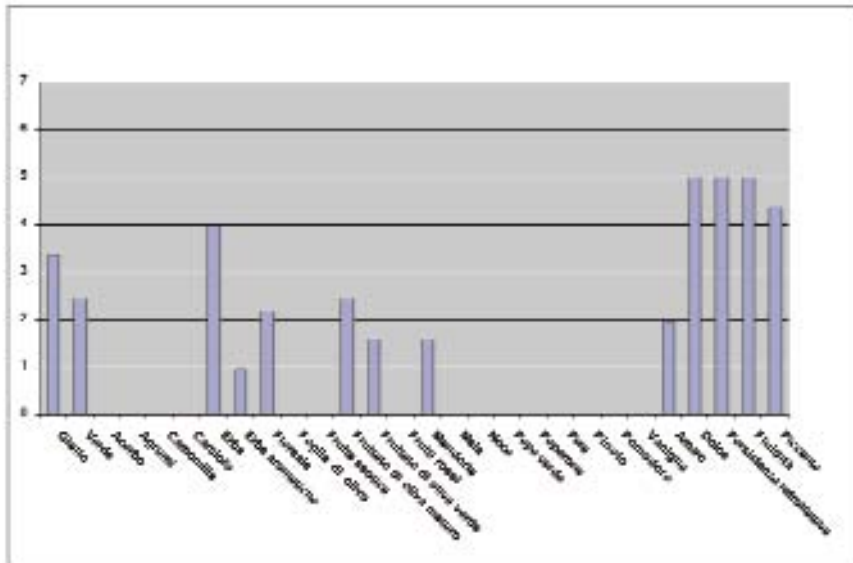
La raccolta è medio-precocce. Buona resistenza a stress abiotici. Suscettibile alla mosca. Discreta resistenza a rogna e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio caratterizzato da un contenuto medio in acido oleico. Medio-basso il rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi. Medio il contenuto in fenoli totali. Nel complesso l'olio è di buona qualità e meritevole di essere valorizzato.

PROFILO SENSORIALE

Frutto medio di oliva matura con sentori erbacei e floreali. Al gusto è presente l'erba e la mandorla. Amaro leggero, piccante mediamente percepito e persistente.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 15.41 ± 1.27
 - Acido palmitoleico 1.70 ± 0.03
 - Acido stearico 2.41 ± 0.45
 - Acido oleico 68,60 ± 2.13
 - Acido linoleico 9,85 ± 1.13
 - Acido linolenico 0.65 ± 0.22
 - Acido arachico 0.26 ± 0.02
 - Acido eicosenoico 0.28 ± 0.15
 - Acido behenico 0.04 ± 0.03
 - Acido lignocericco 0.06 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.38 ± 0.08
 - Monoinsaturi/polinsaturi 6.45 ± 0.32
 - Oleico/linoleico 6.84 ± 0.75
- Fenoli totali 198.80 ± 27.24 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.3 ore (Rancimat)

Scarpetta

(*sin.* “nessuno”)

Areali di diffusione: Basilicata, (provincia di Potenza, areale “Vulture”). Presenza limitata ma costante. Meritevole di espansione anche in altri areali.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo: medio (4.68 ± 0.23)
Resa in olio: alta ($23.40 \% \pm 0.45$)



Cultivar diffusa soprattutto in alcuni comuni del “Vulture-melfese” e meritevole di ulteriore espansione in altri areali.

È autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori. È spesso consociata, almeno nei vecchi impianti, con altre cultivar autoctone lucane come “Ogliarola del Vulture”, “Cima di Melfi”, ecc. Di media vigoria è adatta anche per impianti ad elevata densità, con forme di allevamento a vaso e/o monocono. Entra precocemente in produzione e si distingue per produzioni eleva-

te e per lo più costanti nel tempo. Per l’alta resa in olio le drupe vengono prevalentemente destinate all’oleificazione.

Parte di queste, in particolare quelle di buona pezzatura vengono lavorate in “verde” in salamoia. La maturazione dei frutti è medio-tardiva. Per prevenire perdite dovute a cascola o ad attacchi di mosca se ne consiglia la raccolta entro la prima decade di dicembre.

Buona resistenza a stress abiotici; media quella alla mosca. Sensibile alla rogna.

Olio di buona qualità, con elevati contenuti in fenoli totali e medi valori di acido oleico. Fruttato medio leggero di tipo verde tendente al maturo, con sensazioni erbacee e mandorlate. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Meritevole di essere valorizzato commercialmente.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
medio-elevata

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
semi-pendolo
- Lunghezza:
elevata (cm 34.50 ± 3.05)
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.48 ± 2.14)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
elevata (cm 7.32 ± 0.30)
- Larghezza:
elevata (cm 1.62 ± 0.15)
- Curvatura longitudinale del lembo:
generalmente piana, talora epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto, talora delicato e/o tegente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 8.45 ± 0.51)
- Angolo apicale:
acuto, raramente aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

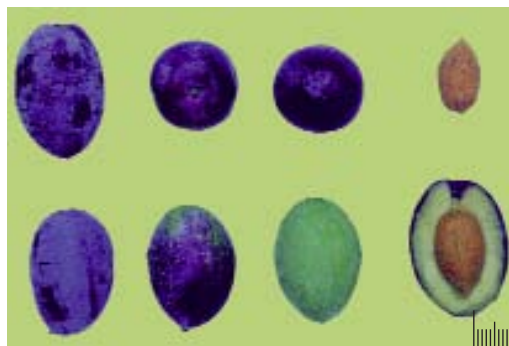
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
ridotta (cm 24.32 ± 1.45)
- Numero di fiori:
medio (16.64 ± 1.89)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.42 ± 0.17)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.62 ± 0.13)
- Forma:
da ellissoidale ad ovoidale
- Peso medio:
medio (g 2.54 ± 0.18)
- Simmetria:
simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
presente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
numerose e grandi
- Invaiaitura:
media, uniforme, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.34 ± 0.29)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.68 ± 0.16)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
medio (g 0.41 ± 0.04)
- Simmetria:
da simmetrica a leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice



- Superficie:
quasi liscia
- Numero solchi fibrovascolari:
poco numerosi
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
per lo più arrotondata
- Terminazione apice:
con piccolo mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con molte cultivar autoctone presenti nel "Vulture". Mediamente vigorosa, presenta una medio-precocità entrata in produzione. Produttiva, con moderata tendenza ad alternare. Invaiaitura e raccolta medio-precocità. Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile alla mosca. Discreta resistenza a rogna e occhio di pavone.



Campania

COLLINE SALERNITANE - MELANDRO

Ficatara

(sin. "Passula" "Figatana")

Areali di diffusione:	Campania (provincia di Salerno, areale "Colline salernitane") e Basilicata (provincia di Potenza, areale "Melandro"). Presenza limitata, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (6.55 ± 0.16)
Resa in olio:	media ($17.3 \% \pm 1.13$)



Cultivar presente in ambienti collinari della provincia di Salerno, areale delle "Colline salernitane", ed in Basilicata (alcuni comuni dell'areale del "Melandro").

Caratterizzata da media vigoria dimostra buon adattamento anche in ambienti diversi da quelli di origine. Consigliabili per impianti semi-intensivi.

E' autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori. Compatibile con alcune varietà autoctone presenti nelle aree di coltivazione.

Entra precocemente in produzione e si caratterizza per buona produttività, con tendenza all'al-

ternanza allorché la raccolta viene effettuata con ritardo.

La maturazione medio-precocce delle drupe ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre.

Media la resa in olio. Per la buona pezzatura che li distingue i frutti migliori sono destinati anche alla preparazione di olive "in verde" schiacciate o in salamoia.

Resiste bene a stress abiotici, discretamente resistente alla mosca (in particolare quando le drupe sono appena invaiate), sensibile a rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali interessanti: fruttato intenso di tipo verde, con sentori di erba aromatica e mandorla. Gradevole al palato e di buona qualità. Elevati contenuti in acido oleico e fenoli totali. Buona resistenza all'irrancimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
eretto
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
medio-elevata (cm 3.70 ± 2.15)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.80 ± 0.30)
- Larghezza:
medio (cm 1.30 ± 0.15)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.91 ± 0.31)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

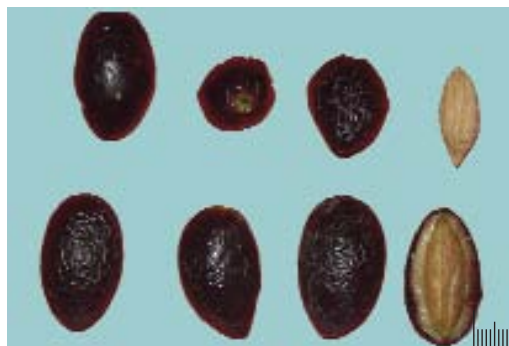
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
ridotta (cm 21.0 ± 2.23)
- Numero di fiori:
medio (18.4 ± 3.05)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza: elevata (cm 2.25 ± 0.08)
- Diametro massimo: medio (cm 1.44 ± 0.13)
- Forma: ellissoidale
- Peso medio: basso (g 2.94 ± 0.41)
- Simmetria: simmetrica
- Apice: arrotondato
- Mucrone: piccolo
- Base: arrotondata
- Lenticelle: numerose
- Invaiaitura: medio-precoce, scalare, dall'apice alla base

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: elevata (cm 1.50 ± 0.48)
- Diametro massimo: medio (cm 0.71 ± 0.36)
- Forma: ellissoidale
- Peso: medio (g 0.44 ± 0.10)
- Simmetria: lievemente asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo: centrale
- Superficie: da liscia a rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: mediamente numerosi (6-8)
- Forma apice: appuntito
- Forma base: arrotondata
- Terminazione apice: con mucrone appena accennato

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

Autosterile, pertanto necessita di adeguati impollinatori. Compatibile con varietà autoctone presenti nelle aree di coltivazione. Pianta di media vigoria, produttiva, con tendenza ad alternare. Raccolta media-precoce.

Le drupe verdi sono utilizzate anche per la preparazione di olive "verdi" schiacciate e/o in salamoia. Buona resistenza a stress ambientali. Apprezzabile resistenza ad attacchi di mosca. Sensibile alla rogna e all'occhio di pavone.

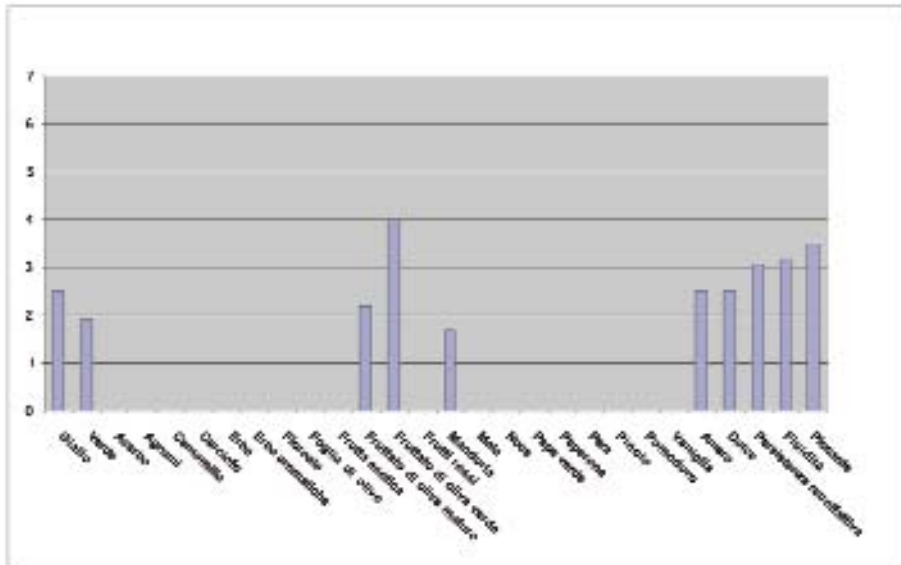
CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acidica buona. Alto contenuto in acido oleico, medio il valore del rapporto acidi grassi insaturi/acidi saturi e rapporto acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi molto alto. Alto il contenuto in fenoli totali.

Le caratteristiche sensoriali e compositive ne fanno un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di erba aromatica e mandorla. Al gusto prevalgono le erbe aromatiche, il carciofo e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 10.78 ± 1.00
 - Acido palmitoleico 0.54 ± 0.47
 - Acido stearico 1.96 ± 0.26
 - Acido oleico 78.10 ± 3.00
 - Acido linoleico 6.77 ± 2.91
 - Acido linolenico 0.68 ± 0.38
 - Acido arachico 0.32 ± 0.19
 - Acido eicosenoico 0.31 ± 0.15
 - Acido behenico 0.09 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.07 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6.54 ± 0.55
 - Monoinsaturi/polinsaturi 10.59 ± 0.60
 - Oleico/linoleico 11.53 ± 0.54
- Fenoli totali 342,23 ± 35.45 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 13.0 ore (Rancimat)

Uglia

(sin. "Oglia")

Areali di diffusione:	presente in Campania (provincia di Salerno, areale "Colline salernitane") e Basilicata (provincia di Potenza, areale "Melandro"). Presenza limitata, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (4.22 ± 0.16)
Resa in olio:	media ($18.2 \% \pm 1.14$)



Varietà coltivata in alcuni comuni della provincia di Salerno, areale "Colline Salernitane" e in Basilicata, areale del "Melandro". La pianta, caratterizzata da media vigoria, dimostra buon adattamento anche in ambienti diversi da quello di origine.

E' autosterile per cui necessita di opportuni impollinatori.

Fioritura contemporanea con altre cultivar autoctone presenti nelle aree di coltivazione come "Ficatara" e "Ugliastred".

Entra precocemente in produzione e si caratterizza per buona produttività, con tendenza all'alternanza allorché la raccolta viene effettuata con ritardo.

La maturazione medio-precocce delle drupe ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre. Medio-alta la resa in olio. Per la buona pezzatura che li distingue i frutti sono utilizzati anche per la produzione di olive in "verde" e/o in "nero" infornate o salamoia.

Resiste bene a stress abiotici, sensibile alla mosca, rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali interessanti. Elevato il contenuto in fenoli totali; analogamente quello relativo all'acido oleico. Fruttato intenso di tipo verde, gradevole al palato con sentori di carciofo ed erbe. Amaro e piccante leggermente percepiti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

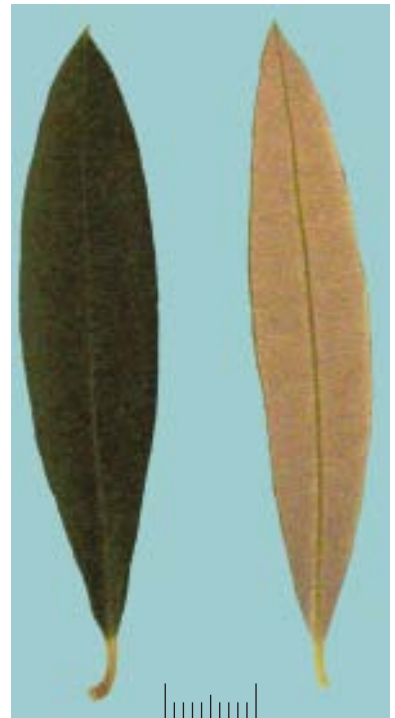
- Portamento:
semi-pendulo
- Lunghezza:
media-ridotta
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.12 ± 3.15)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
medio-elevata (cm 6.20 ± 0.25)
- Larghezza:
medio-elevata (cm 1.30 ± 0.07)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
elevata (cm² 6.27 ± 0.23)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

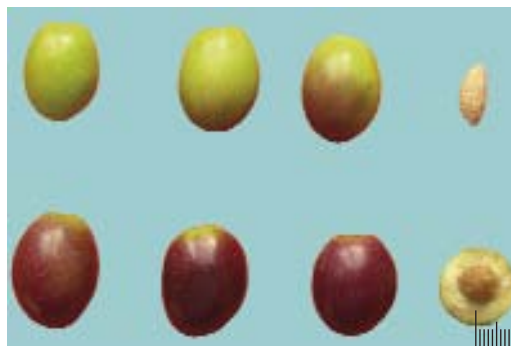
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
ridotta (cm 23.11 ± 2.67)
- Numero di fiori:
medio (20.6 ± 1.96)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza: elevata (cm 2.30 ± 0.11)
- Diametro massimo: medio (cm 1.51 ± 0.27)
- Forma: ovoidale, talora elissoidale
- Peso medio: medio (g 4.75 ± 1.80)
- Simmetria: da simmetrico a lievemente asimmetrica
- Apice: arrotondato
- Mucrone: assente
- Base: da tronca ad arrotondata
- Lenticelle: numerose e grandi
- Invaiaitura: tardiva ,scalare, uniforme

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: media (cm 1.63 ± 0.48)
- Diametro massimo: medio (cm 0.78 ± 0.36)
- Forma: ellissoidale
- Peso: elevata (g 0.50 ± 0.08)
- Simmetria: asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo: da centrale a verso l'apice
- Superficie: da liscia a lievemente rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: mediamente numerosi (6-9)
- Forma apice: arrotondato
- Forma base: da arrotondata a leggermente appuntita
- Terminazione apice: con mucrone appena accennato
- Mucrone: appena accennato

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

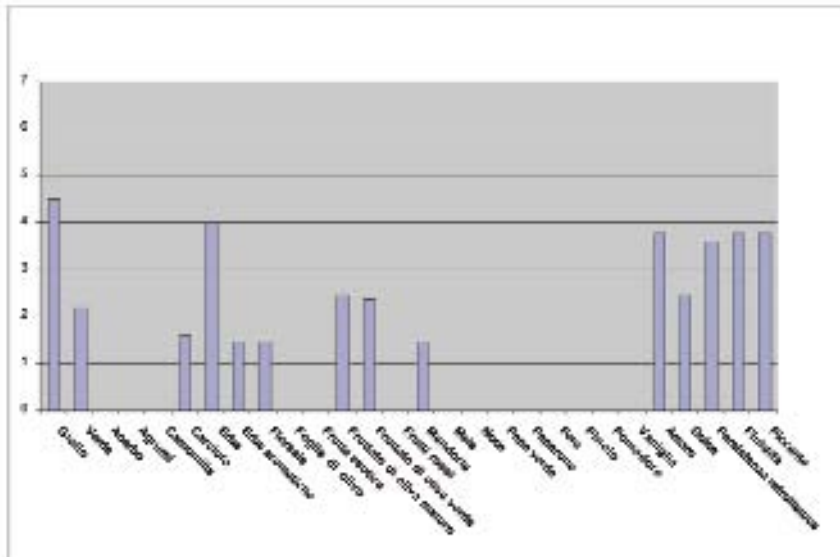
Autosterile, pertanto necessita di adeguati impollinatori. Fioritura contemporanea ad altre varietà autoctone presenti nelle aree di coltivazione Produttiva, tendente all'alternanza. Raccolta medio-precocce. I frutti vengono spesso lavorati per essere consumati in "verde" e/o in "nero". Pianta resistente a stress abiotici; sensibile alla mosca, rognia e occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acidica nel complesso buona. Alto il contenuto in acido oleico. Medio il valore del rapporto acidi grassi insaturi/acidi saturi; medio: elevato quello tra acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi. Altrettanto elevato il contenuto in fenoli totali. Buono il tempo di irrancidimento. Le caratteristiche sensoriali e compositive evidenziano che trattasi nel complesso di un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di carciofo ed erba. Al gusto si avverte lieve l'erba. Amaro e piccante leggermente percepiti.



CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (%± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 10,72 ± 1.00
 - Acido palmitoleico 1.57 ± 0.47
 - Acido stearico 1.83 ± 0.26
 - Acido oleico 73,76 ± 3,20
 - Acido linoleico 11.15 ± 2.75
 - Acido linolenico 0.64 ± 0.38
 - Acido arachico 0.35 ± 0.19
 - Acido eicosenoico 0.33 ± 0.15
 - Acido behenico 0.12 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.08 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6,99 ± 0.58
 - Monoinsaturi/polinsaturi 6,42 ± 0.20
 - Oleico/linoleico 6,61 ± 0.26
- Fenoli totali 334.50 ± 14,34 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 10.4 ore (Rancimat)

Ugliastred

(sin. "Ogliastridd")

Areali di diffusione:	Campania (provincia di Salerno, areale "Colline salernitane") e Basilicata (provincia di Potenza, areale "Melandro"). Diffusione limitata, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa/nocciolo:	basso (2.92 ± 0.45)
Resa in olio:	alta ($22.30 \% \pm 1.14$)



Varietà presente in molti oliveti della provincia di Salerno, areale "Colline salernitane" e Basilicata, in alcuni comuni dell'areale del "Melandro".

Pianta poco vigorosa, adatta a forme di allevamento compatibili per impianti ad alta intensità e forme di allevamento adatte a raccolte meccaniche e/o agevolate.

E' autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori.

Fioritura contemporanea a cultivar autoctone diffuse negli areali di coltivazione.

Entra precocemente in produzione e si caratterizza per buona produttività, con tendenza all'alternanza allorché la raccolta viene effettuata con ritardo.

La maturazione precoce delle drupe ne consiglia la raccolta entro la fine del mese di ottobre onde prevenire danni per attacchi di mosca. Alta la resa in olio.

I frutti, pur se piccoli, sono utilizzati spesso in cucina come olive da friggere.

Resiste bene a stress abiotici; sensibile alla mosca, rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali interessanti.

Elevati i contenuti in acido oleico e fenoli totali.

Fruttato intenso di tipo verde, gradevole al palato, con sentori erbacei e floreali. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: medio-bassa
- Portamento: da assurgente a lievemente pendulo
- Densità della chioma: media-alta

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: semi-pendulo
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 2.83 ± 2.15)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: ridotta (cm 5.40 ± 0.37)
- Larghezza: elevata (cm 1.80 ± 0.17)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana
- Profilo lamina fogliare: da elicato a piatto
- Superficie della lamina: elevata (cm² 6.62 ± 0.41)
- Angolo apicale: aperto
- Angolo basale: aperto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

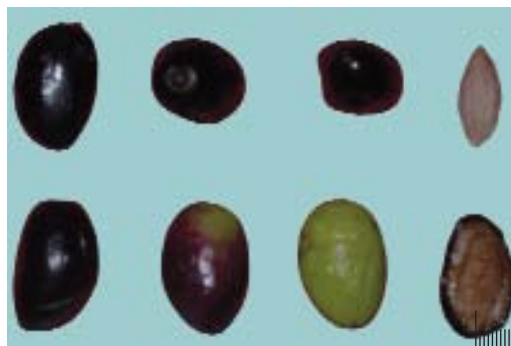
INFIORESCENZA

- Lunghezza: media (cm 25.8 ± 1.52)
- Numero di fiori: medio (21.30 ± 2.01)
- Struttura: mediamente compatta



FRUTTO

- Lunghezza: ridotta (cm 1.79 ± 0.13)
- Diametro massimo: ridotto (cm 1.12 ± 0.17)
- Forma: elissoidale
- Peso medio: basso (g 1.57 ± 0.10)
- Simmetria: asimmetrica
- Apice: appuntito
- Mucrone: assente
- Base: arrotondata
- Lenticelle: numerose e piccole
- Invaiaitura: medio-precoce, scalare e uniforme

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: media-elevata (cm 1.53 ± 0.48)
- Diametro massimo: medio (cm 0.70 ± 0.36)
- Forma: ellissoidale-allungata
- Peso: medio (g 0.40 ± 0.08)
- Simmetria: asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo: centrale
- Superficie: rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: mediamente numerosi (6-8)
- Forma apice: appuntito
- Forma base: appuntita con lieve mucrone
- Terminazione apice: con mucrone appena accennato
- Mucrone: appena accennato

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

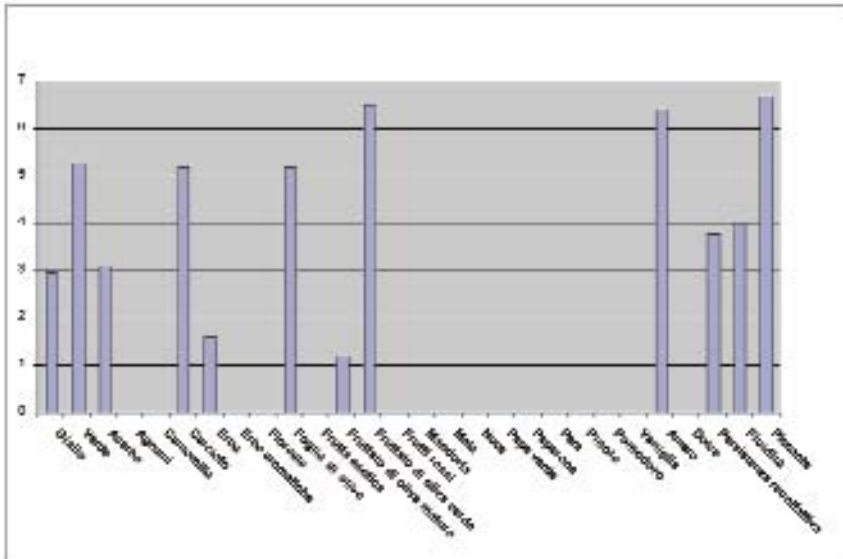
Autosterile, pertanto necessita di adeguati impollinatori. Fioritura contemporanea ad altre cultivar autoctone coltivate nell'areale del "Melandro". Produttiva, con tendenza ad alternare. Maturazione precoce. Se ne consiglia la raccolta per la fine di ottobre. Resistente a stress abiotici, sensibile alla mosca, rognia ed occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acidica buona: in particolare alto il contenuto in acido oleico. Il valore del rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi è medio, mentre quello acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi è molto alto. Il contenuto in fenoli totali ed il tempo di resistenza all'irrancidimento sono alti. Le caratteristiche sensoriali e compositive dimostrano che l'olio è di buona qualità e pertanto meritevole di essere valorizzato commercialmente.

PROFILO SENSORIALE

Frutto medio di oliva matura con sentori erbacei e floreali. Al gusto è presente l'erba, la mandorla e il floreale. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (%± d.s.)
 - Acido miristico 0.00 ± 0.01
 - Acido palmitico 13.10 ± 1.00
 - Acido palmitoleico 0.82 ± 0.47
 - Acido stearico 2.48 ± 0.26
 - Acido oleico $75,05 \pm 3.10$
 - Acido linoleico 7.31 ± 2.91
 - Acido linolenico 0.39 ± 0.38
 - Acido arachico 0.31 ± 0.19
 - Acido eicosenoico 0.19 ± 0.15
 - Acido behenico 0.13 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.12 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.18 ± 0.18
 - Monoinsaturi/polinsaturi: 9.86 ± 0.87
 - Oleico/linoleico 10.24 ± 0.32
- Fenoli totali 567.64 ± 55.32 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 13.5 ore (Rancimat)



Puglia

CAPITANATA - TERRA DI BARI - SALENTO

Coratina

(*sin.* “Cima di Corato”, “Olivo a grappoli”, “Racemo”, “Racioppa”)

Areali di diffusione:	Puglia, province di Bari - comuni di Corato, Andria, Canosa (areale “Terra di Bari”), Foggia - comuni di Cerignola, Manfredonia, Ortanova (areale “Capitanata”) e in misura contenuta nelle altre. Si riscontra spesso in regioni vicine (soprattutto Basilicata e Calabria). Cultivar molto apprezzata per produttività e qualità degli oli; in continua espansione anche in areali del centro-nord.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa nocciolo:	medio-basso (4.11 ± 0.05)
Resa in olio:	alta ($20.10 \% \pm 3.40$)

Concorre alla base produttiva delle DOP: “Dauno”, “Terra di Bari”, “Collina di Brindisi”, “Terra d’Otranto”, “Terre Tarentine” e “Vulture”.



Cultivar presente in tutta la Puglia ed in particolare negli areali “Capitanata” e “Terra di Bari”. Diffusa anche in Basilicata e Calabria.

Apprezzata per i suoi frutti e le caratteristiche degli oli va diffondendosi anche in altre regioni italiane. Caratterizzata da media vigoria si adatta a forme d’allevamento compatibili con la raccolta meccanica delle olive.

Parzialmente autofertile, per cui necessita, di impollinatori. Medio precoce l’entrata in produzione e buona la produttività. L’invaiaitura è tardiva e scalare, così come l’inoliazione.

Il frutto è utilizzato anche per essere lavorato in “verde” col metodo sivigliano e “maturo” con quello californiano. Alta la resa in olio.

Complessivamente evidenzia apprezzabile resistenza a stress abiotici e biotici.

Olio con ottime caratteristiche organolettiche e sensoriali; elevati contenuti in acido oleico e fenoli totali; apprezzabile resistenza all’irrancidimento.

Sapore intenso di oliva verde con sentori di carciofo, foglia di olivo ed erba.

Amaro e piccante, decisi e persistenti, tali da conferire all’olio un carattere robusto.

CARATTERI MORFOLOGICI**PIANTA**

- Vigoria:
media
- Portamento:
espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
variabile-assurgente
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.43 ± 0.30)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.24 ± 0.59)
- Larghezza:
media (cm 1.33 ± 0.20)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
tendente
- Superficie della lamina:
ridotta (cm² 2.85 ± 3.21)
- Angolo apicale:
acuto, talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

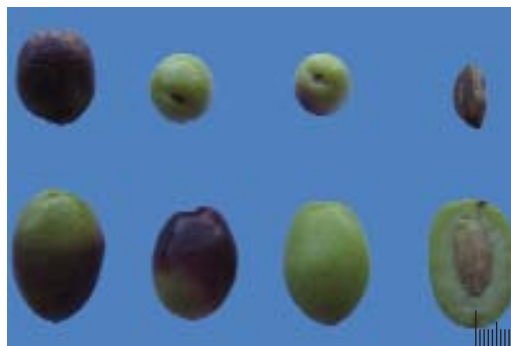
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 3.24 ± 0.79)
- Numero di fiori:
medio (18.55 ± 1.96)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza: ridotta (cm 1.81 ± 0.26)
- Diametro massimo: ridotto (cm 1.14 ± 0.18)
- Forma: ovoidale
- Peso medio: medio (g 3.12 ± 0.65)
- Simmetria: leggermente asimmetrico
- Apice: arrotondato
- Mucrone: assente
- Base: arrotondata
- Lenticelle: abbondanti e piccole
- Invaiaitura: dall'apice-diffusa, tardiva e scalare

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: media (cm 1.37 ± 0.15)
- Diametro massimo: ridotto (cm 0.64 ± 0.25)
- Forma: ellissoidale
- Peso: elevato (g 0.61 ± 0.28)
- Simmetria: asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo: verso la base
- Superficie: rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: alto
- Forma dell'apice: appuntito
- Forma della base: arrotondata
- Terminazione apice: con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

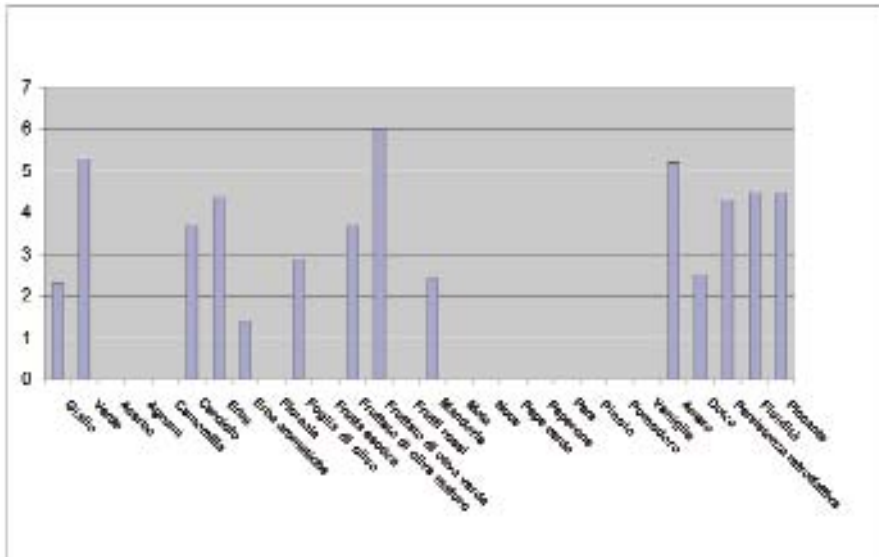
La cultivar è parzialmente autofertile, per cui necessita di impollinatori. Medio-precoce l'entrata in produzione e buona la produttività. Alto il contenuto in olio delle drupe e ottime le caratteristiche organolettiche. La drupa si presta ad essere lavorata in "verde" e "matura". L'invaiaitura è tardiva e scalare, così come l'inoliazione. Buona resistenza a stress abiotici e biotici, con particolare riferimento all'occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio distinto da elevate caratteristiche chimiche. Si segnalano l'elevato contenuto in acido oleico, gli alti valori dei rapporti indicati tra gli acidi grassi, l'elevato contenuto in antiossidanti e l'elevata resistenza all'irrancidimento. In definitiva trattasi di olio di ottima qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato intenso d'oliva verde con sentori di carciofo, foglia d'olivo ed erba. Al gusto la mandorla e l'erba si accompagnano al carciofo e alla foglia d'olivo. Amaro e piccante decisi e persistenti, tali da conferire all'olio, un carattere robusto.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.00
 - Acido palmitico 11.36 ± 0.82
 - Acido palmitoleico 0.44 ± 0.06
 - Acido stearico 1.81 ± 0.42
 - Acido oleico 77.20 ± 0.35
 - Acido linoleico 7.78 ± 1.85
 - Acido linolenico 0.70 ± 0.18
 - Acido arachico 0.34 ± 0.16
 - Acido eicosenoico 0.02 ± 0.00
 - Acido behenico 0.10 ± 0.06
 - Acido lignoceric 0.06 ± 0.05
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi $6.53 \pm 4,25$
 - Monoinsaturi/polinsaturi $9.14 \pm 3,85$
 - Oleico/linoleico $9.92 \pm 2,55$
- Fenoli totali 275.75 ± 18.12 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.95 ore (Rancimat)

Pasola

(sin. "Fasola", "Passula")

Areali di diffusione:	Puglia (tutte le provincie; in particolare negli areali "Capitanata" e "Terra di Bari") e Basilicata (provincia di Potenza, areale "Vulture"). Presenza limitata, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	prevalentemente da mensa
Rapporto polpa/nocciolo:	medio (5.88 ± 0.71)
Resa in olio:	bassa (13.06 % ± 2.97)



Cultivar di antica tradizione, coltivata in misura sporadica in tutte le province pugliesi (segnatamente negli areali "Capitanata" e "Terra di Bari") e in Basilicata, areale "Vulture".

Pianta di buona vigoria. E' autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori.

Compatibile quasi tutte le cultivar autoctone presenti nelle aree di coltivazione.

L'invaiaitura è precoce e scalare nel tempo; l'inoliazione è tardiva e scalare, mentre il contenuto in olio delle drupe è relativamente basso.

L'entrata in produzione è medio-precoce. Produttiva, ma tendente all'alternanza.

In considerazione del peso medio, del buon rapporto polpa/nocciolo e delle buone caratteristiche gustative della polpa sarebbe opportuno destinare le olive solo per il consumo diretto in "verde" e in "nero".

Resistente a stress ambientali: alte e basse temperature.

Sensibile alla mosca.

Suscettibilità medio-bassa al cicloconio e alla rogna

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali appena accettabili.

Buona la percentuale in acido oleico. Basso il contenuto in fenoli totali.

Fruttato medio di oliva matura con sentori di erba aromatica, mandorle e floreali.

Amaro e piccante mediamente percepiti. Basso resistenza all'irrancidimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: elevata
- Portamento: assurgente-espanso
- Densità della chioma: media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: variabile
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 2.21 ± 0.27)

FOGLIA

- Forma: ellittica
- Lunghezza: media (cm 5.38 ± 0.77)
- Larghezza: media (cm 1.48 ± 0.28)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana
- Profilo lamina fogliare: per lo più piatto
- Superficie della lamina: media (cm² $5,60 \pm 2,75$)
- Angolo apicale: da acuto ad aperto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde scuro
- Colore pagina superiore: verde chiaro

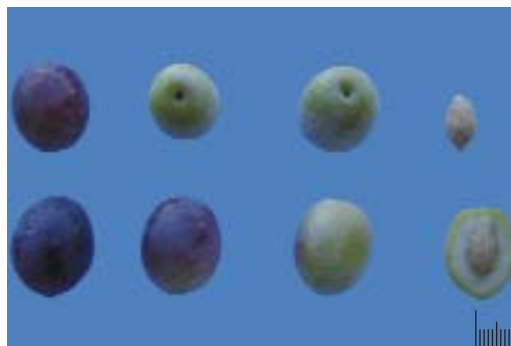
INFIORESCENZA

- Lunghezza: media (cm 2.75 ± 0.44)
- Numero di fiori: medio (16.75 ± 2.66)
- Struttura: compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 1.81 ± 0.15)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.53 ± 0.13)
- Forma:
sferoidale
- Peso medio:
medio (g 3.65 ± 0.38)
- Simmetria:
leggermente asimmetrico
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
troncata
- Lenticelle:
abbondanti e piccole
- Invaiaitura:
dall'apice, precoce e scalare

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.22 ± 0.09)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.74 ± 0.07)
- Forma:
ovoidale
- Peso:
alto (g 0.53 ± 0.25)
- Simmetria:
simmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
alto
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
appuntita
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

E' una cultivar autosterile per cui necessita di piante impollinatrici. Mediamente produttiva, ma alternante.

Ha inoliazione tardiva e scalare e un contenuto in olio basso. Buona, invece, per essere utilizzata come oliva da mensa. Buona resistenza a stress ambientali.

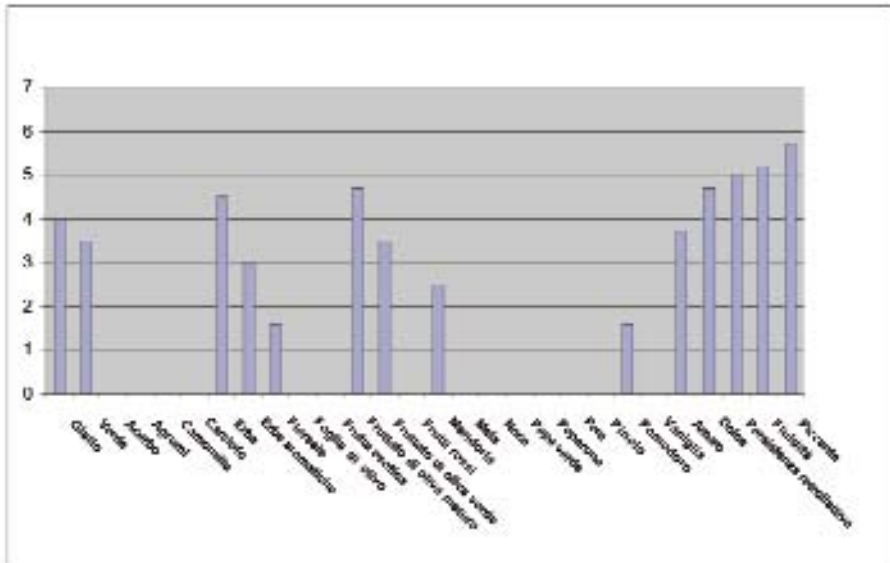
Presenta suscettibilità medio-bassa all'occhio di pavone e alla rogna; è resistente al verticillium.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio con caratteristiche non sempre ottimali; presenta un valore d'acido oleico medio-alto, mentre medio-bassi sono i valori del rapporto tra gli acidi grassi; basso anche il contenuto in fenoli totali e bassa la resistenza all'irrancidimento. Olio di mediocre qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura con sentori erbacei, di erba aromatica, di mandorla e floreali. Al gusto è presente l'erba, il floreale, il pomodoro e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (%± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 11.20 ± 0.08
 - Acido palmitoleico 0.44 ± 0.03
 - Acido stearico 2.13 ± 0.01
 - Acido oleico 70.60 ± 4.26
 - Acido linoleico 13.90 ± 4.82
 - Acido linolenico 0.85 ± 0.32
 - Acido arachico 0.34 ± 0.01
 - Acido eicosenoico 0.19 ± 0.25
 - Acido behenico 0.09 ± 0.01
 - Acido lignocericico 0.04 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6.43 ± 3.15
 - Monoinsaturi/polinsaturi 4.80 ± 0.85
 - Oleico/linoleico 5.07 ± 2.10
- Fenoli totali 95,34 ± 12,58 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 4.98 ore (Rancimat)

Perenzana

(sin. "Francese", "Provenzale", "Provenzana", "Tondina")

Areali di diffusione: Puglia (per lo più la provincia di Foggia, areale "Capitanata") e Basilicata (areali "Vulture" e "Medio Agri Basento"). Presenza limitata ad alcuni comuni, ma con tendenza ad ulteriore espansione.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa nocciolo: medio (4.75 ± 1.05)
Resa in olio: bassa ($13.45 \% \pm 1.28$)

Concorre alla DOP "Vulture", (col nome di "Provenzale").



Cultivar diffusa soprattutto in Puglia. L'areale di maggiore diffusione è il nord-ovest della provincia di Foggia, areale "Capitanata".

In Basilicata è presente in giovani impianti realizzati nell'areale del "Vulture", (ove l'"Ogliarola del Vulture" funge da impollinatore) e talora nel "Medio Agri Basento".

È una varietà poco vigorosa, ma produttiva. Consigliabile per impianti ad alta intensità.

È autosterile, per cui necessita di impollinatori. L'entrata in produzione è medio-tardiva.

L'invaiaitura è media e scalare, l'inoliazione media e concentrata: Maturazione delle drupe entro la prima decade di novembre.

A completa maturazione i frutti assumono una colorazione blu intenso.

Basso il contenuto in olio.

I frutti più grossi vengono spesso utilizzati per la preparazione di olive "nere" in concia e/o infornate.

Buona resistenza a stress ambientali. Sensibile alla mosca. Risulta suscettibile al verticillium, resiste invece al cicloconio e alla rogna.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali non ottimali (bassi i contenuti in acido oleico e in fenoli totali; analogamente bassi i rapporti tra gli acidi grassi). Fruttato intenso di oliva matura; con note erbacee, mandorle e carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
bassa
- Portamento:
espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
variabile
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.06 ± 0.22)

FOGLIA

- Forma:
ellittica
- Lunghezza:
media (cm 5.51 ± 0.60)
- Larghezza:
media (cm 1.46 ± 0.13)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
piana, talora iponastica
- Superficie della lamina:
elevata (cm² $6,53 \pm 8,54$)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde scuro
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

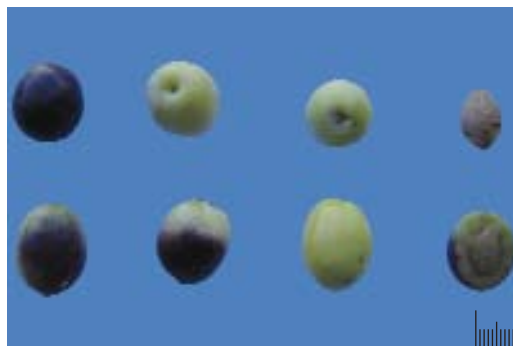
INFIORESCENZA

- Lunghezza:
corta (cm 2.45 ± 0.65)
- Numero di fiori:
medio (18.34 ± 1.36)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 1.90 ± 0.18)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.47 ± 0.22)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 3.16 ± 0.45)
- Simmetria:
simmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
assente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
abbondanti e piccole
- Invaiaitura:
dall'apice, media e scalare

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.34 ± 0.13)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.73 ± 0.07)
- Forma:
ovoidale
- Peso:
elevato (g 0.55 ± 0.16)
- Simmetria:
simmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
medio
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

E' autosterile, pertanto necessita di opportuni impollinatori. Consigliabili la "Coratina" e l'"Ogliarola del Vulture" che presentano fioritura contemporanea. L'inoliazione è media e concentrata nel tempo. Bassa la resa in olio.

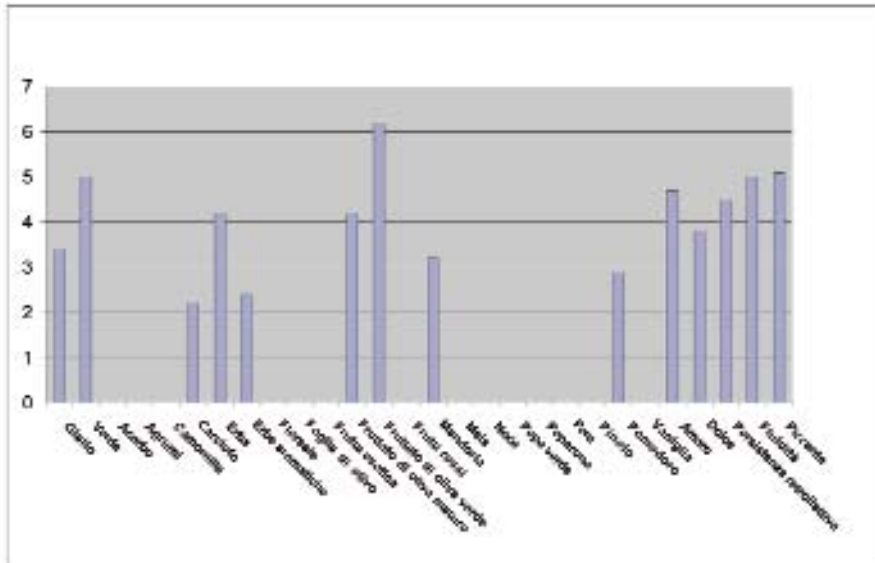
Medio tardiva l'entrata in produzione. L'invaiaitura è media e scalare. Buona resistenza a stress ambientali. Sensibile alla mosca. Resistente al cicloconio e rognà, suscettibile al verticillium.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

La composizione acidica dell'olio è caratterizzata da un basso contenuto in acido oleico e da bassi rapporti tra gli acidi grassi. Limitati i contenuti in fenoli totali e bassa la resistenza all'irrancidimento. Complessivamente olio con caratteristiche qualitative non ottimali

PROFILO SENSORIALE

Fruttato intenso d'oliva matura con note erbacee, di mandorla e carciofo. Al gusto si avverte la presenza di mandorla, pomodoro ed erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico (%) 0,03 ± 0,01
 - Acido palmitico (%) 14,63 ± 0,13
 - Acido palmitoleico (%) 0,95 ± 0,06
 - Acido stearico (%) 1,08 ± 0,23
 - Acido oleico (%) 66,94 ± 2,35
 - Acido linoleico (%) 13,78 ± 1,45
 - Acido linolenico (%) 0,35 ± 0,04
 - Acido arachico (%) 0,11 ± 0,02
 - Acido eicosenoico (%) 0,70 ± 0,14
 - Acido behenico (%) 0,06 ± 0,02
 - Acido lignoceric (%) 0,02 ± 0,01
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5,03 ± 3,10
 - Monoinsaturi/polinsaturi 4,70 ± 6,12
 - Oleico/linoleico 4,61 ± 3,65
- Fenoli totali 135,55 ± 18,35 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 6.75 ore (Rancimat)



Calabria

POLLINO (Versante Calabro)

SIBARITIDE

Corniola

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione:	Calabria, provincia di Cosenza, areali “Sibaritide” e “Fascia pre-pollinica” e sporadicamente Basilicata, Campania e Puglia (ove cultivar simili sono indicate con lo stesso nome). Presenza puntiforme, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	duplice attitudine
Rapporto polpa nocciolo:	medio (5.65 ± 0.50)
Resa in olio:	media ($16.85 \% \pm 0.89$)



Varietà diffusa in misura limitata in particolari areali calabresi (provincia di Cosenza) e di rado anche in regioni limitrofe (Basilicata, Puglia e Campania).

Si riscontra talora, come pianta ultrasecolare, in alcuni comuni dell'alto Ionio cosentino e della fascia pre-pollinica.

La pianta è caratterizzata da media vigoria. Produttiva, ma alternante.

E' autosterile per cui necessita di opportuni impollinatori. L'invaiaatura è scalare e tardiva;

l'inoliazione alquanto precoce, raggiunge, talora, rese del 20% agli inizi di novembre. Raccolta da effettuare precocemente onde prevenire danni per attacchi di mosca.

Le drupe più grosse sono spesso destinate alla lavorazione in “verde” o in “nero” in salamoia.

Medio il rapporto polpa/nocciolo.

Resistente al freddo e alla siccità; sensibile alla mosca e al cicloconio.

Olio con basso contenuto in acido oleico e basso rapporto tra acidi insaturi e saturi.

Medio il contenuto in fenoli totali.

Fruttato medio d'oliva matura con sensazioni d'erba e floreali. Amaro e piccante mediamente percepiti.

Nel complesso trattasi di olio di qualità appena accettabile.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: medio-elevata
- Portamento: espanso-assurgente
- Densità della chioma: medio-fitta

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: variabile (tendenzialmente assurgente)
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 2.15 ± 0.10)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: media (cm 5.25 ± 0.43)
- Larghezza: media (cm 1.28 ± 0.09)
- Curvatura longitudinale del lembo: epinastica
- Profilo lamina fogliare: piatta
- Superficie della lamina: ridotta (cm² 2.98 ± 0.46)
- Angolo apicale: aperto
- Angolo basale: molto acuto
- Posizione larghezza massima: verso l'apice
- Colore pagina superiore: verde
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza: media (cm 2.52 ± 1.22)
- Numero di fiori: medio (18.55 ± 5.32)
- Struttura: compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.14 ± 0.15)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.44 ± 0.10)
- Forma:
ellissoidale
- Peso medio:
medio (g 2.88 ± 0.38)
- Simmetria:
asimmetrico
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
appena evidente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
scarse e grandi
- Invaiaitura:
diffusa, scalare e tardiva

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.63 ± 0.12)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.68 ± 0.04)
- Forma:
ellissoidale allungata
- Peso:
medio (g 0.42 ± 0.11)
- Simmetria:
leggermente asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
liscia
- Numero solchi fibrovascolari:
medio
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
appuntita
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

La cultivar è autosterile; pertanto necessita di impollinatori.

L'invaiaitura è scalare e tardiva, mentre l'inoliazione è alquanto precoce, raggiungendo rese del 20% già a novembre. Produttiva con tendenza ad alternare.

Buona resistenza al freddo e alla siccità.

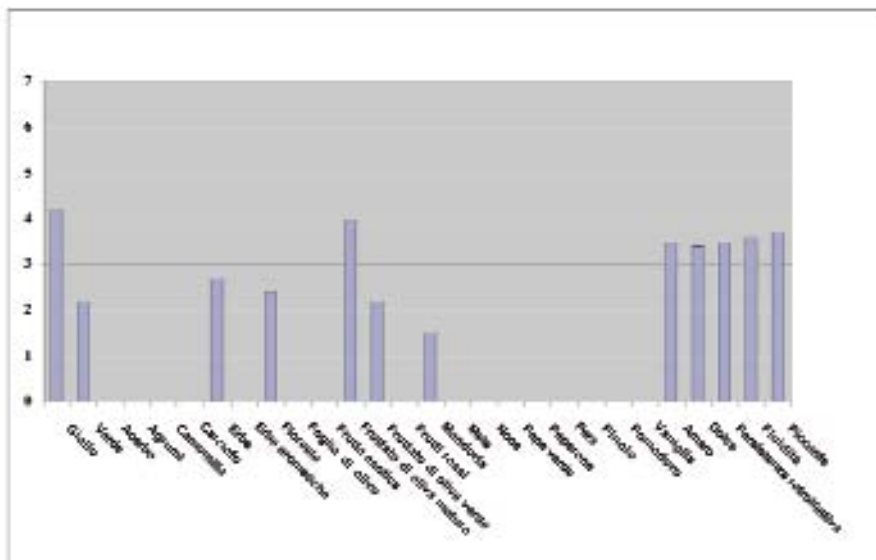
E' sensibile alla mosca e al cicloconio.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio presenta una composizione acidica non equilibrata: ridotti contenuti in acido oleico e bassi rapporti tra gli acidi grassi. Nel complesso media la presenza in polifenoli. Trattasi globalmente di un olio di mediocre qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio d'oliva matura con sensazioni d'erba e floreali. Al gusto è presente l'erba, il floreale e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.00 ± 0.00
 - Acido palmitico 20.52 ± 1.14
 - Acido palmitoleico 2.79 ± 0.48
 - Acido stearico 2.25 ± 0.13
 - Acido oleico 56.65 ± 2.85
 - Acido linoleico 18.40 ± 1.46
 - Acido linolenico 0.80 ± 0.07
 - Acido arachico 0.37 ± 0.06
 - Acido eicosenoico 0.23 ± 0.05
 - Acido behenico 0.11 ± 0.02
 - Acido lignocericico 0.08 ± 0.01
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 3.34 ± 3,95
 - Monoinsaturi/polinsaturi 2.94 +- 3,45
 - Oleico/linoleico 3.02 ± 3,15
- Fenoli totali 196.8 ± 16,45 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.5 ore (Rancimat)

Dolce di Rossano

(*sin.* “Dolce”, “Rossanese”)

Areali di diffusione: Calabria, province di Cosenza e Crotona, areale “Colline Joniche Presilane”). Presenza limitata ad alcuni comuni di antica tradizione olivicola e nel complesso costante nel tempo.

Destinazione del frutto: olio
Rapporto polpa nocciolo: medio (5.20 ± 0.30)
Resa in olio: media (18.90 % ± 1.20)

Costituisce la base produttiva delle Dop “Bruzio” (“Valle Crati” e “Colline Joniche Presilane”) e “Alto Crotonese”.



Coltivata in Calabria, prevalentemente sul versante ionico della provincia di Cosenza, da Corigliano a Cariati dove rappresenta, negli oliveti più vecchi, oltre il 90% delle piante. E' presente in areali interni della stessa provincia ed in quelli più settentrionali della provincia di Crotona.

La pianta si presenta spesso di grandi dimensioni, con un portamento assurgente e una chioma abbastanza fitta. Medio-precoce l'entrata in produzione delle giovani piantine.

E' autosterile per cui necessita di opportuni impollinatori; negli uliveti tradizionali si trovano come impollinatori esemplari delle cvs “Tondina” e “Cassanese”. L'invaiaura è precoce e scalare; l'inoliazione è medio-tardiva e la resa in olio è mediamente del 20% circa. E' una varietà molto produttiva, ma alternante. La drupa, di peso medio-basso è destinata esclusivamente all'estrazione di olio. Raccolta da effettuare entro la fine del mese di novembre onde prevenire danni per attacchi da mosca.

Resistente a stress ambientali; sensibile alla mosca e cicloconio.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali di buon livello. In particolare medio-alta la percentuale di acido oleico: Fruttato d'oliva matura; al gusto si avverte il floreale ed un accenno di mandorla; amaro e piccante leggeri e persistenti. In complesso è da ritenersi di buona qualità.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: medio-elevata
- Portamento: espanso-assurgente
- Densità della chioma: medio-fitta

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: variabile-assurgente
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 2.39 ± 0.30)

FOGLIA

- Forma: ellittica
- Lunghezza: media (cm 5.41 ± 0.54)
- Larghezza: media (cm 1.37 ± 0.17)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana
- Profilo lamina fogliare: piatto
- Superficie della lamina: media (cm² $4,95 \pm 7,55$.)
- Angolo apicale: aperto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde scuro
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza: media (cm 2.98 ± 2.18)
- Numero di fiori: medio (22.11 ± 5.65)
- Struttura: compatta



FRUTTO

- Lunghezza: ridotta (cm 1.67 ± 0.13)
- Diametro massimo: ridotto (cm 1.32 ± 0.13)
- Forma: sferica
- Peso medio: basso (g 1.98 ± 0.35)
- Simmetria: leggermente asimmetrico
- Apice: arrotondato
- Mucrone: appena evidente
- Base: troncata
- Lenticelle: abbondanti e piccole
- Invaiaitura: dall'apice, precoce e scalare

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: ridotta (cm 1.19 ± 0.08)
- Diametro massimo: ridotto (cm 0.64 ± 0.04)
- Forma: ellissoidale
- Peso: medio (g 0.30 ± 0.24)
- Simmetria: simmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo: centrale
- Superficie: rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: medio
- Forma dell'apice: appuntito
- Forma della base: arrotondata
- Terminazione apice: con mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

La cultivar è autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con le cultivar autoctone presenti negli areali di coltivazione.

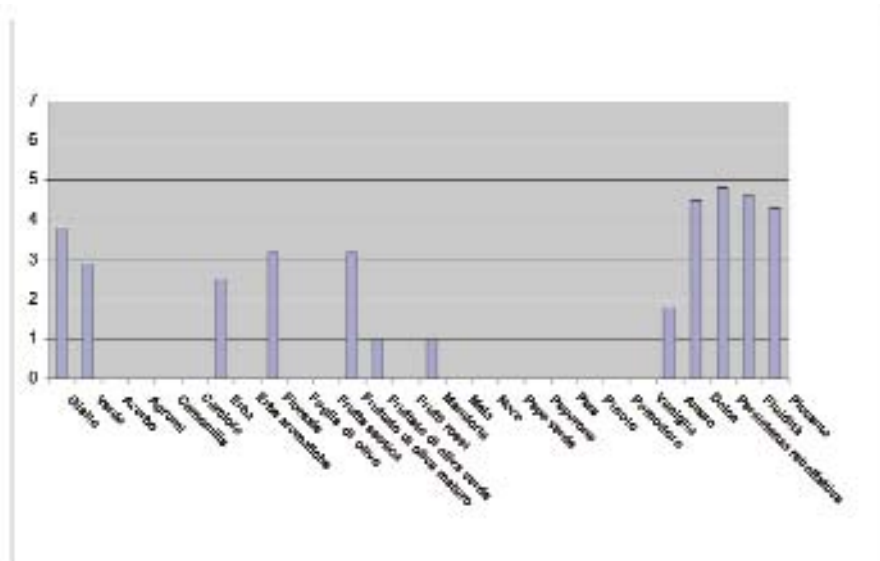
L'invaiaitura è precoce e scalare, mentre l'inoliazione è medio-tardiva. La resa in olio raggiunge il 20% solo nel mese di dicembre. Pianta molto produttiva, ma alternante. Buona resistenza a stress ambientali. Sensibile alla mosca e al cicloconio.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio presenta una percentuale di acido oleico medio-alta e medi rapporti tra gli acidi. Il contenuto dei fenoli totali, al pari dei valori del tempo di induzione rancimat, sono medio-bassi. Nel complesso, però, considerando le caratteristiche intrinseche e sensoriali l'olio è da ritenersi di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato d'oliva matura e d'altra frutta di media intensità. Al gusto si avverte il floreale e un accenno di mandorla. Amaro e piccante leggero.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 15.33 ± 1.77
 - Acido palmitoleico 1.50 ± 0.44
 - Acido stearico 2.08 ± 0.32
 - Acido oleico 71.20 ± 3.06
 - Acido linoleico 8.32 ± 1.66
 - Acido linolenico 0.69 ± 0.18
 - Acido arachico 0.32 ± 0.08
 - Acido eicosenoico 0.15 ± 0.12
 - Acido behenico 0.09 ± 0.03
 - Acido lignocericico 0.06 ± 0.03
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.69 ± 0.86
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.07 ± 1.15
 - Oleico/linoleico 8.55 ± 0.92
- Fenoli totali 145.60 ± 20.15 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 9.2 ore (Rancimat)

Grossa di Cassano

(*sin.* "Cassanese")

Areali di diffusione: Calabria, in particolare la provincia di Cosenza, areale "Sibaritide" e versante calabrese dell'areale "Pollino". Sporadicamente si riscontra in altri ambienti calabresi e lucani. Presenza limitata, ma nel complesso costante.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa nocciolo: alto (6.38 ± 0.52)
Resa in olio: bassa: ($12.45 \% \pm 4.00$)

Concorre alla DOP "Bruzio" ("Sibaritide" e "Fascia Prepollinica")



Cultivar diffusa in provincia di Cosenza; in particolare nella piana di Sibari (Cassano allo Ionio e comuni limitrofi) e fascia collinare prepollinica; sporadicamente viene coltivata in altri comuni calabresi e lucani della costa ionica.

Pianta mediamente vigorosa, a portamento espanso.

E' praticamente autosterile; le cultivars utilizzate tradizionalmente come impollinatrici sono la "Tondina", la "Santomauro" e la "Corniola".

L'invaiaitura è precoce e concentrata nel tempo; l'inoliazione, tardiva, raggiunge il massi-

mo valore in dicembre inoltrato. Le produzioni unitarie sono medio-elevate e l'alternanza contenuta.

Le piante di buona vigoria ben si adattano alla raccolta meccanica, che raggiunge rese elevate.

Normalmente il 90% circa del prodotto è destinato all'estrazione dell'olio e la restante parte alla lavorazione come "olive nere" da mensa.

Le piante sono sensibili al freddo, molto resistenti al ciclonio e poco suscettibili alle altre malattie fungine.

Le drupe sono invece sensibili alle infestazioni della mosca.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali di buona qualità.

Elevato il contenuto in acido oleico, medio quello in fenoli totali. Fruttato di oliva matura con sensazioni floreali erbacee e frutta, lievemente amaro e piccante. Buona resistenza all'irradiazione.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: medio-elevata
- Portamento: espanso
- Densità della chioma: medio-fitta

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: variabile-assurgente
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 2.12 ± 0.15)

FOGLIA

- Forma: ellittica
- Lunghezza: media (cm 6.37 ± 0.51)
- Larghezza: larga (cm 1.79 ± 0.20)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana, talora elicoidale
- Profilo lamina fogliare: piatta
- Superficie della lamina: elevata (cm² $7,45 \pm 9,50$)
- Angolo apicale: acuto
- Angolo basale: da acuto a lievemente aperto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde scuro intenso
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza: media (cm 3.27 ± 7.37)
- Numero di fiori: medio (22.07 ± 1.30)
- Struttura: compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.35 ± 0.19)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.71 ± 0.10)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 3.91 ± 0.25)
- Simmetria:
leggermente asimmetrico
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
evidente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
abbondanti e piccole
- Invaiaitura:
precoce e concentrata, dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.51 ± 0.12)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.72 ± 0.16)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.53 ± 0.30)
- Simmetria:
leggermente asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale



- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
medio
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
senza mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

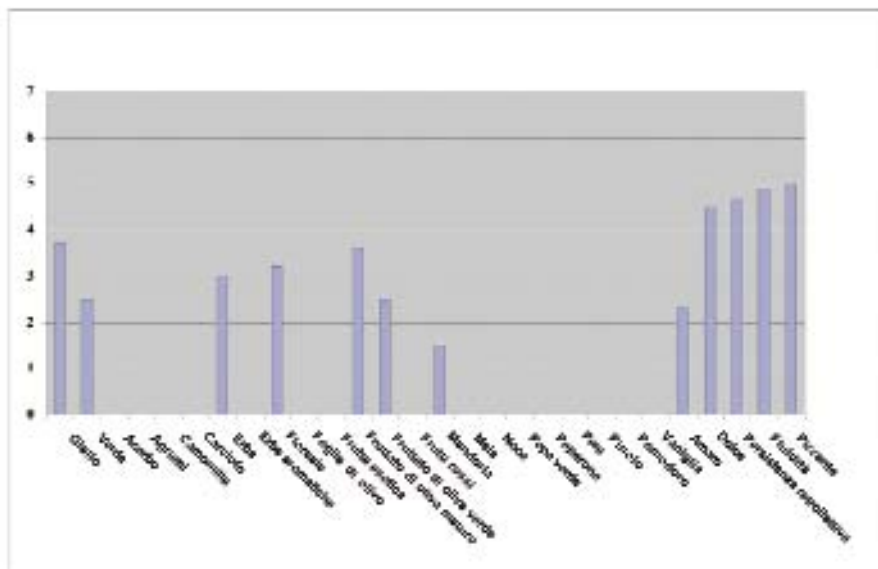
Autosterile, pertanto necessita di impollinatori. Le produzioni unitarie sono medio-elevate e l'alternanza contenuta. Le piante ben si prestano alla raccolta meccanica. Il 90% circa delle produzioni è destinato all'estrazione dell'olio, mentre la restante parte è utilizzato per la preparazione di olive "nere" da mensa. La resa in olio è bassa. Le piante sono sensibili al freddo, resistenti al cicloconio e poco soggette alle altre malattie fungine. Le drupe sono sensibili alle infestazioni della mosca.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio ad elevata percentuale d'acido oleico. Medio il valore del rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi; alto il rapporto acidi grassi monoinsaturi-polinsaturi. Nel complesso medio il contenuto in fenoli totali. Olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato d'oliva matura di media intensità caratterizzato da sensazioni floreali erbacee e di frutta. Lievemente amaro e piccante, con sensazioni di nocciola e verdure mature.



CARATTERISTICHE CHIMICHE

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.00
 - Acido palmitico 10.38 ± 0.75
 - Acido palmitoleico 0.54 ± 0.02
 - Acido stearico 2.70 ± 0.02
 - Acido oleico 76.20 ± 0.80
 - Acido linoleico 8.58 ± 0.14
 - Acido linolenico 0.89 ± 0.06
 - Acido arachico 0.27 ± 0.06
 - Acido eicosenoico 0.31 ± 0.06
 - Acido behenico 0.09 ± 0.01
 - Acido lignocericico 0.08 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 6.59 ± 1.40
 - Monoinsaturi/polinsaturi 8.10 ± 1.15
 - Oleico/linoleico 8.90 ± 2.30
- Fenoli totali 178.54 ± 16.50 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.5 ore (Rancimat)

Mafra di Cerchiara

(sin. "Mafra")

Areali di diffusione:	Calabria, provincia di Cosenza, areali "Sibaritide" e "Pollino" - versante calabro. Significativa presenza nei comuni di Cerchiara di Calabria, Francavilla e Villapiana, ecc. Nell'insieme, pur se limitata la diffusione è da ritenersi costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	olio
Rapporto polpa nocciolo:	elevato (6.10 ± 1.56)
Resa in olio:	medio- bassa ($15.80 \% \pm 5.32$)



Cultivar diffusa prevalentemente in Calabria - areali "Sibaritide" e "Pollino versante calabro". E' molto simile, sia fenotipicamente che geneticamente, alla "Grossa di Cassano".

Si riscontra in tutto il versante calabro del Parco Nazionale del Pollino ed in misura significativa nei comuni di Cerchiara di Calabria, Francavilla e Villapiana, confinanti con l'area di diffusione della "Grossa di Cassano".

La pianta è caratterizzata da vigoria media, con portamento assurgente-espanso, compatibile con forme di allevamento a vaso. E'autosterile,

pertanto necessita di impollinatori. L'invaiaitura è precoce e concentrata, mentre l'inoliazione è tardiva e scalare. Il contenuto in olio non supera il 18%.

Mediamente si attesta intorno al 16%. Raccolta da effettuare entro la fine di novembre, onde contenere danni per attacchi da mosca. Localmente utilizzata per il consumo diretto in "verde".

Resistente a stress abiotici. Sensibile alla mosca, medio bassa la suscettibilità all'occhio di pavone e alla rogna, mentre mostra resistenza al verticillium.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali nel complesso buone.

Da segnalare l'alto contenuto in acido oleico.

Fruttato medio di oliva matura con sensazioni floreali, erbacee e di mandorla. Lievi l'amaro ed il piccante.

Buona la resistenza all'irraucidimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA:

- Vigoria: media
- Portamento: assurgente-espanso
- Densità della chioma: medio-bassa

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento: variabile
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 1.76 ± 0.46)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: media (cm 6.04 ± 1.47)
- Larghezza: media (cm 1.42 ± 0.41)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana
- Profilo lamina fogliare: piatto
- Superficie della lamina: elevata (cm² $8,15 \pm 6,55$)
- Angolo apicale: da acuto ad aperto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza: elevata (cm 3.75 ± 2.28)
- Numero di fiori: medio-basso (18.95 ± 1.56)
- Struttura: rada



FRUTTO

- Lunghezza: elevata (cm 2.26 ± 0.23)
- Diametro massimo: elevato (cm 1.67 ± 0.15)
- Forma: ovoidale
- Peso medio: medio (g 3.78 ± 0.35)
- Simmetria: leggermente asimmetrico
- Apice: arrotondato
- Mucrone: evidente
- Base: arrotondata
- Lenticelle: abbondanti e piccole
- Invaiaura: dall'apice-diffusa, precoce e concentrata

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: elevata (cm 1.82 ± 0.71)
- Diametro massimo: elevato (cm 1.05 ± 0.65)
- Forma: ellissoidale
- Peso: medio (g 0.53 ± 0.10)
- Simmetria: leggermente simmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo: verso apice
- Superficie: rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: medio
- Forma dell'apice: arrotondato
- Forma della base: arrotondata
- Terminazione apice: senza mucrone

CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE

Mediamente vigorosa. Tende ad alternare. E' autosterile, pertanto necessita di impollinatori. L'invaiaura è precoce e concentrata, l'inoliazione è tardiva e scalare; la resa in olio raggiunge valori medi solo in epoca tardiva. Resistente a stress abiotici. Sensibile alla mosca. Resistenza medio-bassa all'occhio di pavone e alla rogna; buona resistenza al verticilliosi.

Olivella di Cerchiara

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione:	Calabria, provincia di Cosenza, areali “Sibaritide” e “Pollino” - versante calabro. Coltivata prevalentemente nel comune di Cerchiara di Calabria. Presenza sul territorio limitata, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	per lo più da olio
Rapporto polpa nocciolo:	elevato (8.58 ± 1.39)
Resa in olio:	bassa ($14.80 \% \pm 6.72$)



Cultivar coltivata prevalentemente in Calabria. Apprezzata in particolare nel comune di origine Cerchiara di Calabria (CS) ed in alcune aree del Parco Nazionale del Pollino versante calabro.

Poco conosciuta al di fuori delle attuali zone di coltivazione.

La pianta si distingue per essere poco vigorosa e per un portamento assurgente-espanso.

Idonea per impianti ad alta intensità e forme di allevamento a vaso e/o monocono. E' autostereile, per cui necessita d'opportuni impollinatori.

Invaiaatura e maturazione medio-precoce. Raccolta da effettuare entro la prima decade di novembre.

La produzione è mediamente bassa. Le drupe presentano peso medio ed elevato rapporto polpa/nocciolo.

Utilizzate spesso per la preparazione di olive in “verde” ed in “nero” in salamoia. Bassa la resa in olio.

Resistente a stress ambientali, alla rogna e al cicloconio; sensibile alla mosca.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali discrete.

Basso il contenuto in acido oleico.

Nel complesso medio il contenuto in fenoli totali.

Fruttato medio d'oliva matura, con sensazioni di erbe e floreale.

Amaro e piccante mediamente percepiti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
bassa
- Portamento:
assurgente-espanso
- Densità della chioma:
fitta

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
variabile-assurgente
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 1.78 ± 0.66)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.77 ± 0.98)
- Larghezza:
media (cm 1.31 ± 0.25)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
tendente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² $8,32 \pm 7,64$)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde chiaro
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 2.93 ± 2.90)
- Numero di fiori:
medio (20.71 ± 4.07)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
media (cm 2.01 ± 0.19)
- Diametro massimo:
medio (cm 1.60 ± 0.15)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 3.32 ± 0.42)
- Simmetria:
simmetrico
- Apice:
appuntito
- Mucrone:
assente
- Base:
troncata
- Lenticelle:
abbondanti e piccole
- Invaatura:
diffusa

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
media (cm 1.31 ± 0.13)
- Diametro massimo:
medio (cm 0.66 ± 0.05)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
medio (g 0.35 ± 0.03)
- Simmetria:
leggermente simmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso la base
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
alto
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
arrotondata, talora troncata
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

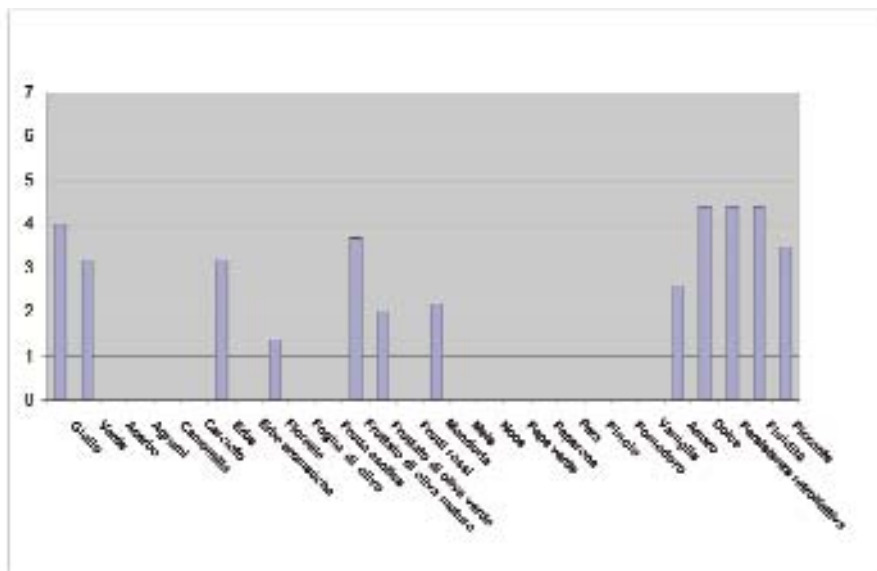
E' autosterile, per cui necessita di cultivar impollinatori. Compatibile con le cultivar autoctone presenti negli areali di coltivazione. L'inoliazione è tardiva e scalare; la resa in olio raggiunge valori alti solo in epoca tardiva. E' una cultivar con bassa suscettibilità alla rogna e al cicloconio. Per il peso medio della drupa e per l'elevato rapporto polpa/nocciolo potrebbe essere valorizzata anche come oliva da mensa.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio, dal fruttato medio di tipo maturo, si presenta al gusto leggermente piccante ed amaro. Bassa la percentuale in acido oleico; medi i valori dei rapporti tra gli acidi grassi. Medi i valori dei polifenoli totali. In complesso trattasi di un olio di mediocre qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio d'oliva matura con sensazioni di erba e floreali. Al gusto è presente l'erba, il floreale e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 13.27 ± 2.12
 - Acido palmitoleico 0.62 ± 0.65
 - Acido stearico 2.03 ± 1.15
 - Acido oleico 58,30 ± 4.10
 - Acido linoleico 23.55 ± 3.45
 - Acido linolenico 0.98 ± 0.25
 - Acido arachico 0.34 ± 0.14
 - Acido eicosenoico 0.27 ± 0.10
 - Acido behenico 0.10 ± 0.05
 - Acido lignocerico 0.04 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.46 ± 3.13
 - Monoinsaturi/polinsaturi 2.38 ± 1.34
 - Oleico/linoleico 2.56 ± 1.88
- Fenoli totali 180.95 ± 13.40 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.9 ore (Rancimat)

Spezzanese

(*sin.* nessuno)

- Areali di diffusione:** Calabria (provincia di Cosenza, areale “Sibaritide”). Alberi secolari di tale cultivar si riscontrano nel Parco Nazionale del Pollino, in particolare nel comune di Cerchiara di Calabria. Presenza limitata; in lento e progressivo abbandono.
- Destinazione del frutto:** prevalentemente olio
- Rapporto polpa nocciolo:** elevato (8.18 ± 1.79)
- Resa in olio:** media ($19.25 \% \pm 4.23$)



Antica varietà d'olivo calabrese in via di lenta e pericolosa estinzione.

Coltivata, ma in misura limitata nel comune di Cerchiara di Calabria, all'interno del perimetro del Parco Nazionale del Pollino.

L'analisi del DNA ha consentito di definire la varietà “Spezzanese” come genotipo antico, non sinonimo di cultivar già note. Una vera e propria cultivar autoctona.

Pianta di media vigoria a portamento assurgente. Essendo parzialmente autosterile necessita di cultivar impollinatrici.

L'inoliazione è precoce e concentrata e il contenuto in olio medio-elevato. La resa in olio raggiunge il 20% già in prima epoca (seconda decade d'ottobre). Pertanto se ne consiglia la raccolta entro la terza decade di ottobre, onde prevenire cascole e/o danni da attacchi di mosca. I frutti sono spesso consumati in verde dopo averli deamarizzati in salamoia.

Buona resistenza a stress abiotici. Suscettibile alla mosca. Medio-bassa la sensibilità verso rogna e occhio di pavone.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali buone. Medio-alto il contenuto in acido oleico e medio il contenuto in fenoli totali. Fruttato medio di oliva verde con sensazioni di carciofo, mandorle e di erbacee. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Buona resistenza all'irrancidimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
fitta

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
assurgente
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.30 ± 0.60)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 5.21 ± 0.50)
- Larghezza:
media (cm 1.10 ± 0.13)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
tendente
- Superficie della lamina:
levata (cm² $6,60 \pm 7,12$)
- Angolo basale:
molto acuto
- Posizione larghezza massima:
verso l'apice
- Colore pagina superiore:
verde chiaro
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
corta (cm 2.49 ± 0.64)
- Numero di fiori:
basso (13.95 ± 0.51)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.52 ± 0.25)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.96 ± 0.15)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
alto (g 5.67 ± 0.54)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
evidente
- Base:
troncata
- Lenticelle:
abbondanti e piccole
- Invaatura:
diffusa

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.47 ± 0.17)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.84 ± 0.76)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
elevato (g 0.63 ± 0.06)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
scabra
- Numero solchi fibrovascolari:
medio
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
appuntita
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

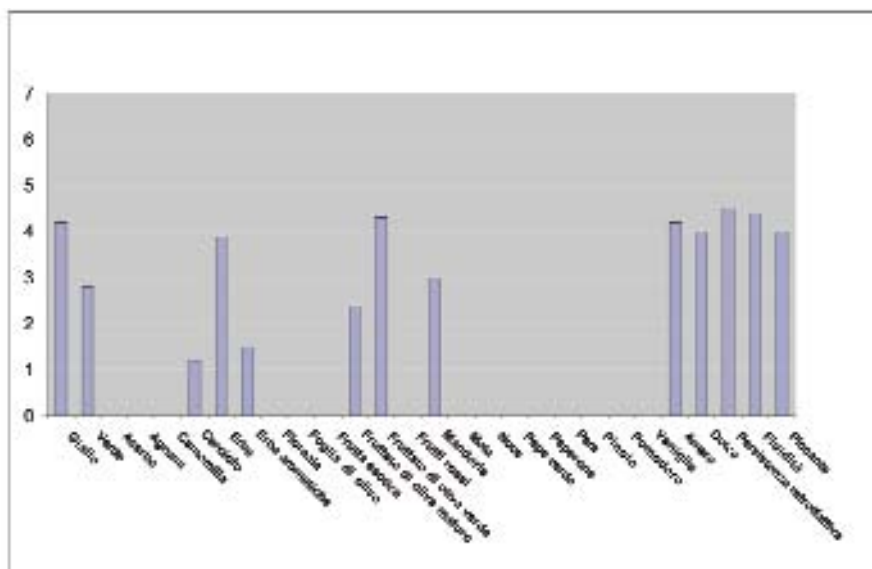
Parzialmente autosterile, per cui necessita di opportuni impollinatori. Compatibile con cultivar autoctone presenti negli areali di coltivazione. L'inoliazione è precoce e concentrata. Medio il contenuto in olio. La resa in olio raggiunge il 20% già in prima epoca. Presenta una suscettibilità medio-bassa alla rogna e all'occhio di pavone. Resiste bene a stress abiotici.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acidica buona: alti i contenuti in acido oleico ed i valori dei rapporti tra gli acidi grassi. Medio il contenuto in fenoli totali. Per le sue caratteristiche può ritenersi un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva verde con sensazioni di carciofo, mandorla e di erbaceo. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba e il carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.03 ± 0.02
 - Acido palmitico 16.35 ± 3.16
 - Acido palmitoleico 2.09 ± 0.89
 - Acido stearico 2.19 ± 1.28
 - Acido oleico 69.25 ± 3.15
 - Acido linoleico 8.41 ± 2.45
 - Acido linolenico 0.55 ± 0.21
 - Acido arachico 0.37 ± 0.14
 - Acido eicosenoico 0.20 ± 0.03
 - Acido behenico 0.12 ± 0.05
 - Acido lignocericico 0.08 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.32 ± 1.85
 - Monoinsaturi/polinsaturi 7.95 ± 3.21
 - Oleico/linoleico 8.22 ± 0.98
- Fenoli totali 215.3 ± 11.40 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 12.5 (Rancimat)

Tonda dolce di Cerchiara

(*sin.* nessuno)

Areali di diffusione:	Calabria (provincia di Cosenza); coltivata prevalentemente nel comune di Cerchiara di Calabria e sporadicamente in altri ambienti dell'areale "Pollino" versante calabro. Presenza limitata, ma costante nel tempo.
Destinazione del frutto:	prevalentemente olio
Rapporto polpa nocciolo:	medio (5.31 ± 0.65)
Resa in olio:	media (18.53 % ± 5.83)



Cultivar coltivata in Calabria. In particolare diffusa nel comune di Cerchiara di Calabria (provincia di Cosenza) e sporadicamente in altri ambienti del Parco Nazionale del Pollino, versante calabrese.

Pianta a vigoria medio-bassa, a portamento espanso assurgente, adatta per impianti intensivi.

E' autosterile, per cui necessita di cultivar impollinatrici.

Produttività buona, ma alternante.

Medio il periodo di inoleazione con andamento scalare nel tempo. Su valori apprezzabili il con-

tenuto in olio delle drupe. La resa può raggiungere il 20% solo in epoca tardiva.

Si consiglia di raccogliere le drupe entro il mese di novembre onde prevenire e/o limitare perdite e/o danni per attacchi di mosca. I frutti più grossi sono spesso destinati al consumo in "verde" e/o in "nero". Buona resistenza a stress ambientali.

Presenta bassa suscettibilità al cicloconio e alla rogna.

Sensibile alla mosca.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali buone.

Alto il contenuto in acido oleico.

Accettabile il contenuto in fenoli totali.

Fruttato medio di oliva al punto giusto di maturazione con presenza di erbe aromatiche e floreali.

Amaro e piccante mediamente percepiti.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria:
medio-bassa
- Portamento:
espanso-assurgente
- Densità della chioma:
medio-fitta

RAMI FRUTTIFERI

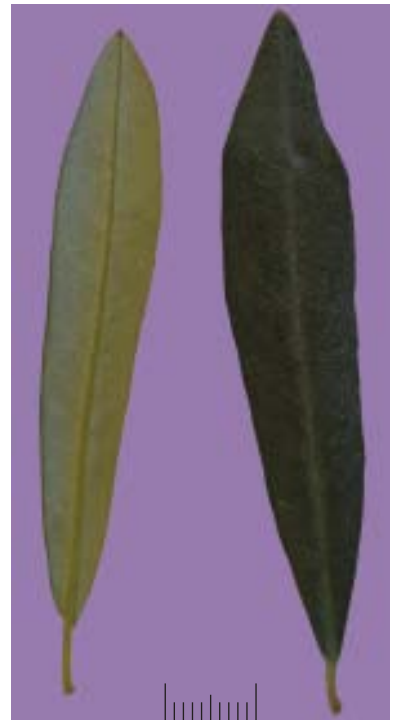
- Portamento:
variabile-assurgente
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.21 ± 0.62)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 5.83 ± 1.13)
- Larghezza:
media (cm 1.13 ± 0.24)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
tangente
- Superficie della lamina:
elevata (cm² $6,42 \pm 13,45$)
- Angolo apicale:
aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde chiaro
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 2.78 ± 2.90)
- Numero di fiori:
basso (15.11 ± 5.60)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.35 ± 0.26)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.79 ± 0.15)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
alto (g 4.65 ± 0.23)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Apice:
appuntito
- Mucrone:
appena evidente
- Base:
arrotondata, lievemente troncata
- Lenticelle:
abbondanti e piccole
- Invaatura:
dall'apice

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.59 ± 0.22)
 - Diametro massimo:
elevato (cm 0.88 ± 0.12)
 - Forma:
ellissoidale
 - Peso:
elevato (g 0.74 ± 0.07)
 - Simmetria:
leggermente asimmetrica
 - Posizione diametro trasversale massimo:
centrale, talora verso la base
 - Superficie:
scabra
- Numero solchi fibrovascolari:
medio
 - Forma dell'apice:
appuntito
 - Forma della base:
arrotondata, lievemente troncata
 - Terminazione apice:
senza mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

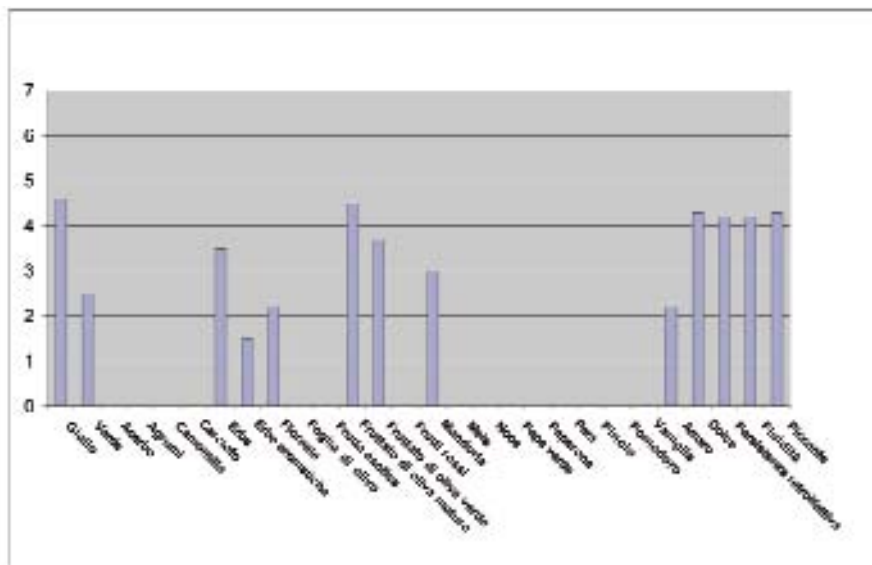
Cultivar autosterile per cui necessita di adeguati impollinatori. Compatibile con varietà autoctone presenti negli areali di coltivazione. Produttiva, ma alternante. L'inoliazione è media e scalare, come pure il contenuto in olio delle drupe, che raggiunge il 20% solo in epoca tardiva. Resistente a stress ambientali. Suscettibile a mosca, rogna ed occhio di pavone.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acidica buona: un contenuto in acido oleico alto e valori medi dei rapporti tra gli acidi grassi. Nel complesso accettabile il valore dei fenoli totali. Per le sue caratteristiche intrinseche e sensoriali l'olio può ritenersi di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione caratterizzato dalla presenza di erba, aromatiche e floreali. Al gusto è presente l'erba, il pomodoro, il floreale e la mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico $0.01 \pm 0,01$
 - Acido palmitico 12.75 ± 0.97
 - Acido palmitoleico 0.78 ± 0.23
 - Acido stearico 1.51 ± 0.30
 - Acido oleico 71.20 ± 4.35
 - Acido linoleico 11.24 ± 0.78
 - Acido linolenico 1.00 ± 0.38
 - Acido arachico 0.25 ± 0.06
 - Acido eicosenoico 0.26 ± 0.03
 - Acido behenico 0.10 ± 0.02
 - Acido lignocerico 0.06 ± 0.01
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.92 ± 1.28
 - Monoinsaturi/polinsaturi 5.67 ± 0.96
 - Oleico/linoleico 6.33 ± 0.67
- Fenoli totali 159.60 ± 10.15 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 10.5 ore (Rancimat)

Tondina

(sin. "Rotondella", "Roggianese", "Spezzanota", "Vernile", "Amaro", "Gaetana" "Roggianella")

Areali di diffusione: Calabria (provincia di Cosenza, areali "Sibaritide" e "Pollino" versante calabro) e Puglia (provincia di Taranto). Presenza limitata, ma costante nel tempo.

Destinazione del frutto: prevalentemente olio

Rapporto polpa nocciolo: elevato (6.02 ± 0.62)

Resa in olio: bassa ($12.17 \% \pm 1.00$)

Concorre alla DOP "Bruzio" ("Fascia prepollinica" e "Sibaritide")



Cultivar di antica tradizione, coltivata in Calabria e diffusa prevalentemente nella fascia pre-pollinica e in alcune aree interne della provincia di Cosenza, areale "Sibaritide". E' presente sporadicamente anche in alcuni comuni della provincia di Taranto.

E' parzialmente autofertile per cui necessita di impollinatori (spesso travasi consociata con "Cassanese", "Dolce di Rossano", "Carolea" etc.).

Pianta mediamente vigorosa a portamento espanso-assurgente. L'invaiaitura è medio-tardiva,

così pure l'inoliazione che risulta anche scalare nel tempo.

La resa in olio è nel complesso bassa, mentre le produzioni, pur se abbastanza buone, risultano alternanti.

I frutti più grossi sono talora utilizzati per la mensa in "verde" o in "nero".

Raccolta da effettuare entro il mese di novembre, onde prevenire cascole e/o danni per attacchi da mosca.

Resistente a stress ambientali; sensibile alla rogna e alla mosca.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali buone.

Molto elevato il contenuto in acido oleico ed in fenoli totali.

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di carciofo ed erbe aromatiche

Amaro e piccante decisi e persistenti.

Elevata resistenza all'irrandimento.

CARATTERI MORFOLOGICI

PIANTA

- Vigoria: elevata
- Portamento: espanso-assurgente
- Densità della chioma: fitta

RAMI FRUTTIFERI

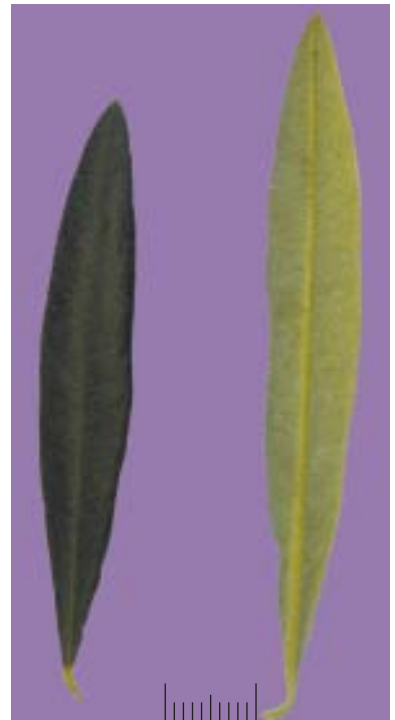
- Portamento: variabile
- Lunghezza: media
- Lunghezza internodi: media (cm 1.69 ± 0.22)

FOGLIA

- Forma: ellittico-lanceolata
- Lunghezza: media (cm 5.23 ± 0.44)
- Larghezza: media (cm 1.13 ± 0.12)
- Curvatura longitudinale del lembo: piana
- Profilo lamina fogliare: tegente
- Superficie della lamina: media (cm² $4,35 \pm 6,72$)
- Angolo apicale: aperto
- Angolo basale: acuto
- Posizione larghezza massima: in posizione mediana
- Colore pagina superiore: verde chiaro
- Colore pagina inferiore: verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza: media (cm 3.00 ± 1.89)
- Numero di fiori: medio (19.98 ± 5.12)
- Struttura: compatta



FRUTTO

- Lunghezza: ridotta (cm 1.75 ± 0.20)
- Diametro massimo: medio (cm 1.45 ± 0.13)
- Forma: sferoidale
- Peso medio: medio (g 2.60 ± 0.26)
- Simmetria: simmetrica
- Apice: arrotondato
- Mucrone: assente
- Base: arrotondata
- Lenticelle: abbondanti e piccole
- Invaiaura: dall'apice-diffusa, medio-tardiva

**ENDOCARPO**

- Lunghezza: elevata (cm 1.18 ± 0.14)
- Diametro massimo: medio (cm 0.70 ± 0.07)
- Forma: ovoidale
- Peso: medio (g 0.37 ± 0.05)
- Simmetria: simmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo: centrale
- Superficie: rugosa
- Numero solchi fibrovascolari: medio
- Forma dell'apice: arrotondato
- Forma della base: appuntita
- Terminazione apice: con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

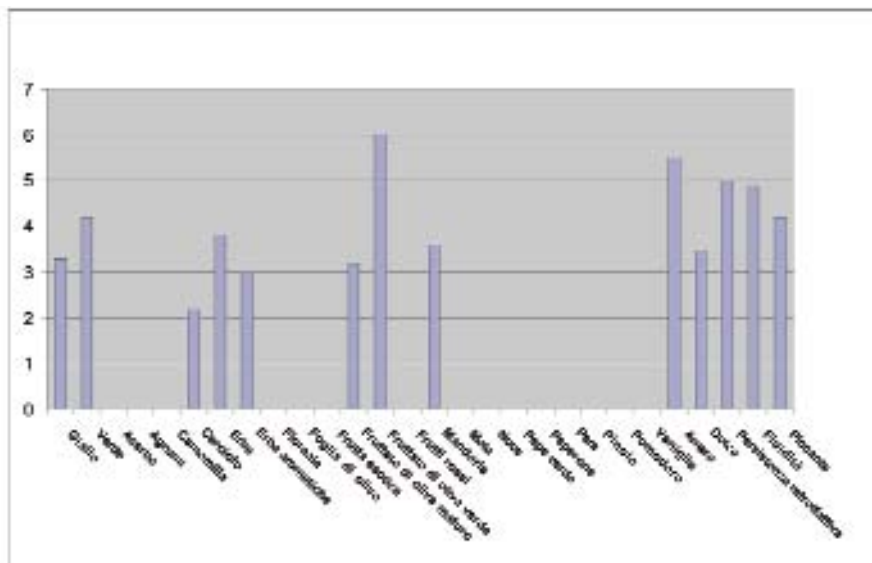
Cultivar parzialmente autofertile, per cui necessita di opportuni impollinatori. L'invaiaura è medio-tardiva, analogamente l'inoliazione, che si presenta scalare. La resa in olio è medio-bassa, mentre le produzioni, pur se abbastanza buone, sono alternanti. Resistente a stress ambientali. Sensibile a mosca e rogna.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acidica buona. Molto alto il contenuto in acido oleico. Il valore del rapporto acidi grassi insaturi-acidi saturi è medio, mentre quello acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi è molto alto. Medio il contenuto in fenoli totali ed alto il valore della resistenza all'irrancidimento. Nel complesso è da ritenere un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato intenso d'oliva verde con sentori di carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto la mandorla e l'erba si accompagnano al carciofo. Amaro e piccante decisi e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 13.55 ± 1.00
 - Acido palmitoleico 1.26 ± 0.47
 - Acido stearico 1.71 ± 0.26
 - Acido oleico 76.90 ± 3.33
 - Acido linoleico 4.80 ± 2.65
 - Acido linolenico 0.74 ± 0.35
 - Acido arachico 0.30 ± 0.19
 - Acido eicosenoico 0.16 ± 0.15
 - Acido behenico 0.08 ± 0.03
 - Acido lignocericco 0.04 ± 0.02
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 5.48 ± 4.23
 - Monoinsaturi/polinsaturi 14.24 ± 3.68
 - Oleico/linoleico 16.27 ± 3.31
- Fenoli totali 245.0 ± 15.40 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 17.0 ore (Rancimat)



Calabria

ALTO CROTONESE
COLLINE IONICHE PRESILANE

Carolea

(sin. “Becco di corvo”, “Olivona”, “Nicastrese”, “Catanzarese”, “Cumignana”, “Squillaciota”, “Policastrese”, “Borgese”, “Cortalese”, ed altri)

Areali di diffusione: tutta la Calabria. Predomina nell'intera provincia di Catanzaro, areale “Lametino”; diffusa in maniera rilevante nelle province di Crotona e Cosenza, areali “Sibaritide” e “Alto Crotonese” ed in misura ridotta nelle province di Vibo Valentia e Reggio Calabria. In continua espansione non solo in Calabria, ma anche in altre Regioni italiane.

Destinazione del frutto: duplice attitudine
Rapporto polpa nocciolo: elevato (7.73 ± 1.15)
Resa in olio: media ($16.90 \% \pm 1.72$)

Concorre alle DOP “Bruzio”, “Lametia” e “Alto Crotonese”, delle quali costituisce la base produttiva.



Cultivar presente in tutta la Calabria. Al pari delle varietà di antica tradizione e molto diffuse è costituita da una popolazione multiclonale con differenze significative sia fenotipiche che genetiche tra le diverse entità. Caratterizzata da vigoria media e da portamento assurgente, si presta bene alla raccolta meccanica delle drupe. Le rese possono variare dall'80% al 95%. E' autosterile, per cui necessita d'opportuni impollinatori. Negli oliveti tradizionali è spesso consociata con le cultivar

“Ottobratica”, “Romanella”, ed altre. L'invaiaura è tardiva e scolare; l'inoliazione è precoce e concentrata nel tempo. Media la resa in olio. Le produzioni sono abbondanti, ma alternanti.

L'epoca ottimale di raccolta è compresa tra la seconda decade d'ottobre e la fine di novembre per le olive destinate all'estrazione dell'olio, anticipata di circa un mese per quelle da tavola in “verde”. Resistente a stress ambientali e alla rogna, raramente è stata riscontrata affetta da verticilliosi; molto sensibile al cicloconio, alla mosca e alla zeuzera. Olio, con interessanti caratteristiche organolettiche e sensoriali. Elevato il contenuto in acido oleico, medio quello in fenoli totali. Fruttato medio con sentori d'altra frutta, decisa la mandorla. Amaro e piccate mediamente percepiti. Retrogusto di carciofo ed erbe aromatiche.

CARATTERI MORFOLOGICI**PIANTA**

- Vigoria:
media
- Portamento:
assurgente
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

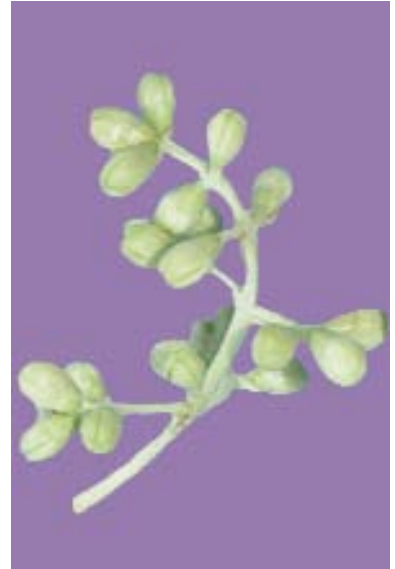
- Portamento:
variabile-assurgente
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.24 ± 0.68)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.46 ± 0.83)
- Larghezza:
media (cm 1.34 ± 0.14)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana, talora lievemente epinastica
- Profilo lamina fogliare:
piatto
- Superficie della lamina:
ridotta (cm² 3.37 ± 0.85)
- Angolo apicale:
da acuto a talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
media (cm 2.56 ± 3.63)
- Numero di fiori:
basso (13.20 ± 4.30)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.52 ± 0.21)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.92 ± 0.20)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
medio (g 5.41 ± 1.52)
- Simmetria:
asimmetrico
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
evidente
- Base:
arrotondata
- Lenticelle:
scarse e grandi
- Invaiaitura:
tardiva e scalare, diffusa

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.52 ± 0.13)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.81 ± 1.52)
- Forma:
ellissoidale
- Peso:
elevato (0.62 ± 0.15)
- Simmetria:
asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo:
centrale
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
medio
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
appuntita
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

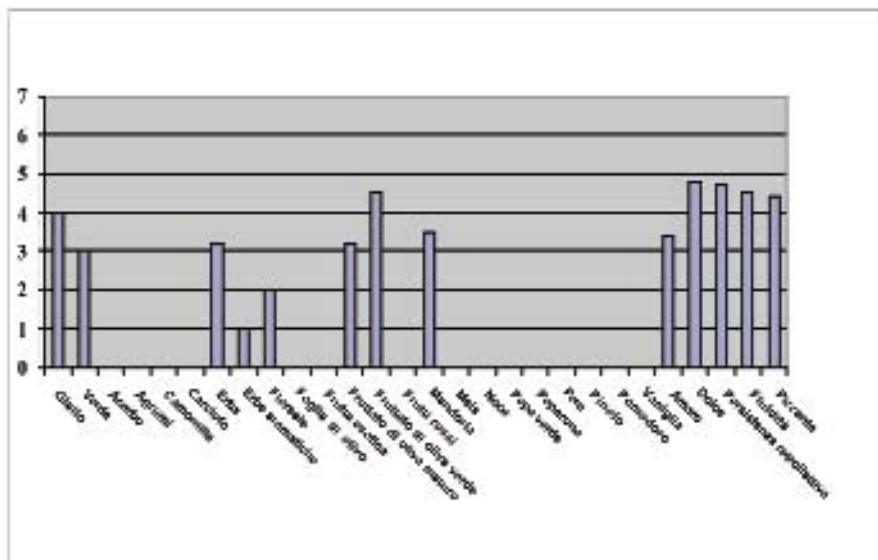
Autosterile, per cui necessita di impollinatori. Compatibile con varietà autoctone presenti nelle aree di coltivazione. Le produzioni sono abbondanti, ma ad anni alterni. Oltre il 95% del prodotto è destinato all'estrazione dell'olio. Nonostante le buone caratteristiche merceologiche, solo il 5% dei frutti è utilizzato per il consumo diretto in "nero" e/o in "verde". La resa in olio è sui valori medi. Resistente a stress ambientali e alla rogna. Molto sensibile al cicloconio, alla mosca e al rodilegno giallo.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

Olio con elevata percentuale d'acido oleico. Medio il valore del rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi, mentre è alto il rapporto acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi. Medio il contenuto in fenoli totali. Olio di buona qualità, meritevole di essere valorizzato commercialmente.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato di media intensità con lieve sentore d'altra frutta, decisa la mandorla. Al gusto prevale la mandorla accompagnata dall'erba. Amaro e piccante mediamente percepiti. Retro gusto di carciofo ed erbe aromatiche.



CARATTERISTICHE CHIMICHE

- Composizione acidica (% \pm d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.01
 - Acido palmitico 14.83 ± 0.91
 - Acido palmitoleico 1.70 ± 0.22
 - Acido stearico 2.81 ± 0.46
 - Acido oleico 72.78 ± 0.60
 - Acido linoleico 6.04 ± 0.35
 - Acido linolenico 0.46 ± 0.16
 - Acido arachico 0.40 ± 0.08
 - Acido eicosenoico 0.20 ± 0.12
 - Acido behenico 0.12 ± 0.02
 - Acido lignoceric 0.08 ± 0.03
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.59
 - Monoinsaturi/polinsaturi 11.47
 - Oleico/linoleico 12.06
- Fenoli totali 195.14 ± 12.21 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento: 10.5 ore (Rancimat)

Pennulara

(*sin.* “Nostrale di Caccuri”, “Caccuri”)

Areali di diffusione: Calabria, province di Crotona (areale “Alto Crotonese”) e di Cosenza. Presenza limitata a pochi comuni, ma costante nel tempo. Meritevole di essere valorizzata per produttività e caratteristiche degli oli.

Destinazione del frutto: olio
Rapporto polpa nocciolo: elevato (7.83 ± 0.80)
Resa in olio: media ($19.16 \% \pm 1.98$)

Concorre alla DOP “Alto Crotonese”



Cultivar calabrese ancora poco conosciuta, ma interessante. Diffusa in provincia di Crotona (“Alto Crotonese”), in particolare nei comuni di Caccuri, Cerenzia, Pallagorio, Verzino, San Nicola dell’Alto, Castelsilano, Belvedere Spinello, Savelli, Rocca di Neto, e in provincia di Cosenza (comune di S. Giovanni in Fiore). Pianta di buona vigoria, adatta per impianti tradizionali.

È autofertile, per cui necessita di opportuni impollinatori. Entrata in produzione tardiva. Produttività nel complesso costante, con evidente tendenza ad alternare.

Presenta inoliazione medio-precoce e scalare e un contenuto in olio medio-alto. Se ne consiglia la raccolta entro la seconda decade di novembre, onde prevenire attacchi di mosca e perdite di prodotto per cascole naturali.

Buona resistenza a stress abiotici. Sensibile alla verticilliosi e all’occhio di pavone, poco alla rogna.

Costituisce la base produttiva della DOP “Alto Crotonese” in una percentuale inferiore al 30% insieme a “Borgese”, “Leccino”, “Tonda di Strongoli” e “Dolce di Rossano”. Olio dalle ottime caratteristiche organolettiche e sensoriali. Molto elevato il contenuto in acido oleico, buono quello relativo a fenoli totali.

Fruttato di media intensità, con lieve sentore d’altri frutti e carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti. Buona resistenza all’irrancimento.

CARATTERI MORFOLOGICI**PIANTA**

- Vigoria:
medio-elevata
- Portamento:
espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

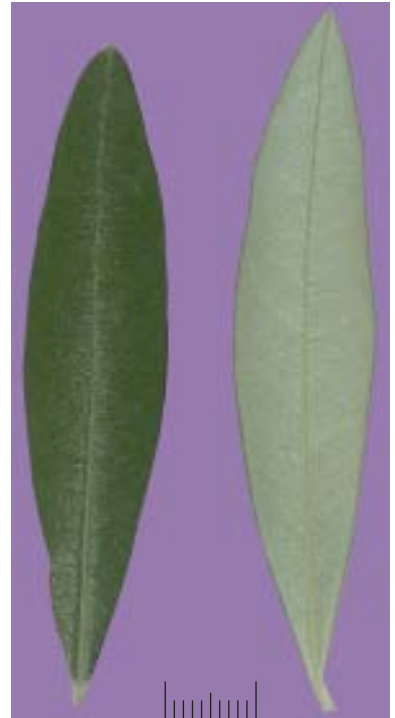
- Portamento:
variabile
- Lunghezza:
ridotta
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.58 ± 0.51)

FOGLIA

- Forma:
ellittico-lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.08 ± 0.98)
- Larghezza:
media (cm 1.30 ± 0.09)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
piano
- Superficie della lamina:
ridotta cm² $6,85,48 \pm 8,65$
- Angolo apicale:
da acuto a lievemente aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
corta (cm 2.43 ± 1.30)
- Numero di fiori:
basso (10.64 ± 1.67)
- Struttura:
rada



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.30 ± 0.34)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.97 ± 0.22)
- Forma:
sferoidale
- Peso medio:
alto (g 5.65 ± 1.47)
- Simmetria:
leggermente asimmetrico
- Apice:
appuntito, lievemente cuoriforme
- Mucrone:
assente
- Base:
troncata
- Lenticelle:
abbondanti e piccole
- Invaatura:
diffusa

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.46 ± 0.21)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.82 ± 0.08)
- Forma:
ovoidale
- Peso:
elevato (g 0.64 ± 0.22)
- Simmetria:
leggermente asimmetrico
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso la base
- Superficie:
scabra
- Numero solchi fibrovascolari:
basso
- Forma dell'apice:
appuntito
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
con mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

E autofertile, per cui necessita di impollinatori. Produttiva, ma alternante. Presenta inoliazione scalare e medio-precocce. Medio-alto il contenuto in olio. Elevato il rapporto polpa/nocciolo. Da verificare la possibilità di utilizzazione come oliva da mensa in "verde". Resistente a stress ambientali. Sensibile alla mosca. Molto suscettibile alla verticilliosi e all'occhio di pavone, poco alla rogna.

Tonda di Strongoli

(sin. "Tonda")

Areali di diffusione: presente in Calabria, prevalentemente in provincia di Crotona, areali "Alto crotonese" e "Colline ioniche pre-silane" ed in alcuni comuni della provincia di Cosenza, areale "Sibaritide"). Presenza limitata, ma significativa e costante nel tempo.

Destinazione del frutto: prevalentemente olio
Rapporto polpa nocciolo: elevato (8.62 ± 0.55)
Resa in olio: media ($17.85 \% \pm 0.15$)

Concorre alla DOP "Alto Crotonese".



Cultivar diffusa prevalentemente in provincia di Crotona: in particolare nei comuni di Strongoli, Rocca di Neto, Crotona, Umbriatico, Savelli, Cirò, Verzino, Belvedere Spinello, Crucoli e Torre Melissa e sporadicamente in quelli limitrofi della provincia di Cosenza.

La pianta presenta vigoria media.

E' parzialmente autofertile, per cui necessita di impollinatori. Spesso trovasi consociata con "Dolce di Rossano" e "Carolea".

L'invaiaitura e l'inoliazione avvengono in epoca intermedia, fine ottobre-inizio novembre, e

sono alquanto concentrate. Media la resa in olio.

Produttività media, ma alternante. Raccolta da effettuare entro la seconda decade di novembre onde prevenire eventuali attacchi di mosca.

Le drupe sono destinate soprattutto all'estrazione dell'olio. Talora, in considerazione delle buone caratteristiche merceologiche, sono lavorate in "verde" in salamoia.

Buona resistenza a stress ambientali, con particolare riferimento alle alte temperature. Molto sensibile alla rogna e alla mosca.

Olio con caratteristiche organolettiche e sensoriali buone.

Medio alto il contenuto in acido oleico ed in fenoli totali.

Fruttato medio d'oliva verde, con sensazioni di mandorla, d'erba e carciofo.

Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

Buona resistenza all'irrancimento.

CARATTERI MORFOLOGICI**PIANTA**

- Vigoria:
media
- Portamento:
espanso
- Densità della chioma:
media

RAMI FRUTTIFERI

- Portamento:
assurgente
- Lunghezza:
media
- Lunghezza internodi:
media (cm 2.02 ± 0.26)

FOGLIA

- Forma:
lanceolata
- Lunghezza:
media (cm 6.19 ± 0.60)
- Larghezza:
media (cm 1.01 ± 0.14)
- Curvatura longitudinale del lembo:
piana
- Profilo lamina fogliare:
tangente
- Superficie della lamina:
media (cm² $4,55 \pm 13,51$)
- Angolo apicale:
acuto, talora aperto
- Angolo basale:
acuto
- Posizione larghezza massima:
in posizione mediana
- Colore pagina superiore:
verde chiaro
- Colore pagina inferiore:
verde chiaro

INFIORESCENZA

- Lunghezza:
corta (cm 2.44 ± 1.08)
- Numero di fiori:
basso (17.08 ± 1.50)
- Struttura:
compatta



FRUTTO

- Lunghezza:
elevata (cm 2.43 ± 0.24)
- Diametro massimo:
elevato (cm 1.90 ± 0.19)
- Forma:
ovoidale
- Peso medio:
alto (g 5.10 ± 1.49)
- Simmetria:
asimmetrica
- Apice:
arrotondato
- Mucrone:
appena evidente
- Base:
troncata
- Lenticelle:
scarse e grandi
- Invaiaitura:
dall'apice, intermedia

**ENDOCARPO**

- Lunghezza:
elevata (cm 1.44 ± 0.13)
- Diametro massimo:
elevato (cm 0.82 ± 0.06)
- Forma:
ovoidale
- Peso:
elevato (g 0.53 ± 0.13)
- Simmetria:
leggermente asimmetrica
- Posizione diametro trasversale massimo:
verso l'apice
- Superficie:
rugosa
- Numero solchi fibrovascolari:
basso
- Forma dell'apice:
arrotondato
- Forma della base:
arrotondata
- Terminazione apice:
senza mucrone

**CARATTERISTICHE BIOAGRONOMICHE**

La pianta presenta vigoria media. E' parzialmente autofertile; le varietà con le quali trovasi spesso consociata sono la "Dolce di Rossano" e "Carolea". L'invaiaitura e l'inoliazione si svolgono in epoca intermedia, fine ottobre/inizio novembre, e sono alquanto concentrate. La resa in olio è del 18%. Produzioni di media entità, ma alterante negli anni. Il prodotto è prevalentemente utilizzato per l'estrazione dell'olio.

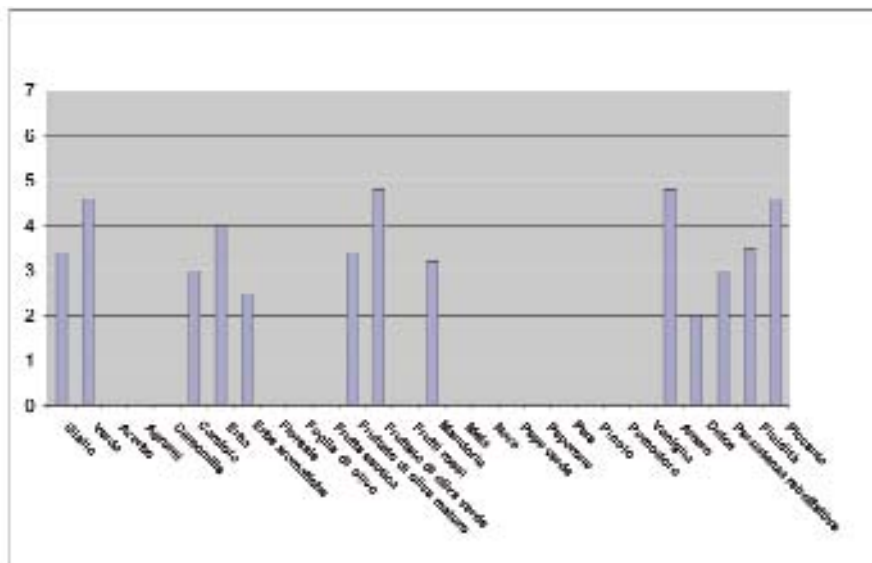
Le drupe presentando buone caratteristiche merceologiche, possono essere destinate alla concia in "verde". Resistente a stress abiotici, ma sensibile alla rogna e agli attacchi di mosca.

CARATTERI QUALITATIVI DELL'OLIO

L'olio ha una composizione acidica buona. In particolare: il contenuto in acido oleico medio-alto, il valore del rapporto acidi grassi insaturi/saturi medio basso, mentre quello acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi è medio-alto. Inoltre il contenuto medio dei fenoli totali ed il valore di resistenza all'irrancidimento sono medio-alti. Le caratteristiche sensoriali e compositive ne fanno un olio di buona qualità.

PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio d'oliva verde con sensazioni di mandorla, d'erba e carciofo. Al gusto si avverte la mandorla, l'erba, le erbe aromatiche e il carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



CARATTERISTICHE DELL'OLIO

- Composizione acidica (% ± d.s.)
 - Acido miristico 0.01 ± 0.00
 - Acido palmitico 15.15 ± 1.40
 - Acido palmitoleico 1.71 ± 0.17
 - Acido stearico 1.86 ± 0.10
 - Acido oleico 69.35 ± 3.20
 - Acido linoleico 10.15 ± 5.62
 - Acido linolenico 0.84 ± 0.07
 - Acido arachico 0.24 ± 0.07
 - Acido eicosenoico 0.03 ± 0.00
 - Acido behenico 0.07 ± 0.02
 - Acido lignocericico 0.03 ± 0.00
- Rapporto tra acidi grassi
 - Insaturi/saturi 4.71 ± 5.10
 - Monoinsaturi/polinsaturi 6.46 ± 4.23
 - Oleico/linoleico 6.83 ± 2.95
- Fenoli totali 208.10+- 13.10 (mg ac. caffeico/Kg olio)
- Resistenza all'irrancidimento 11.0 ore (Rancimat)

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP),
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)
E SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)**



Dieta Mediterranea patrimonio immateriale dell'Umanità



A proposito di Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Specialità tradizionale garantita (STG)

I marchi DOP, IGP e STG derivano dalle normative comunitarie (Regolamento) (CEE) n. 2081/92, oggi Regolamento (CEE) n. 510/ 2006, e presuppongono da parte dei produttori l'adesione a modelli validi in tutta l'Unione Europea. La Legislazione europea intende così proteggere le produzioni tradizionali e valorizzare le specificità dei prodotti agroalimentari, al fine di caratterizzare la relazione prodotto-territorio. Le DOP e le IGP in particolare sono uno strumento necessario ed utile a valorizzare non solo prodotti ma anche i territori ad essi collegati.

Ciò corrisponde al primo obiettivo del sistema che rimane quello di assicurare il consumatore che le attese sul "valore" del prodotto rispondono a quanto dichiarato in termini di:

- a) provenienza;
- b) metodologia di ottenimento;
- c) caratteristiche specifiche di tipicità.

Un secondo obiettivo dello schema di certificazione è quello delle garanzie offerte ai produttori i quali sono inseriti in un sistema di controllo che prevede condizioni di produzioni e competizione omogenee, grazie anche all'applicazione di modelli e di procedure di controllo trasparenti, preventivamente convalidati per adeguatezza.

Per "**Denominazione di origine**" si intende il nome di un'area geografica delimitata che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di un luogo e le cui qualità o le caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambito geografico (compresi anche i fattori naturali ed umani). Fondamentale è che la produzione, la trasformazione ed elaborazione avvengano nella stessa area. Il processo produttivo deve corrispondere ad un Disciplinare di Produzione.

Elementi caratterizzanti della DOP:

La DOP offre garanzie su diversi livelli del processo produttivo:

- a) origine;
- b) provenienza della materia prima;
- c) localizzazione;
- d) tradizionalità del processo produttivo

I prodotti a DOP offrono: serietà, tracciabilità, legame col territorio, tipicità.

Per “**Indicazione geografica**” si intende il nome di un’area determinata che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale zona e di cui una particolare qualità, la reputazione o altra caratteristica possa essere attribuita all’origine geografica. E’ fondamentale che la produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione avvengano nell’area stessa.

Per le IGP, a differenza delle DOP, è sufficiente che almeno una delle fasi suddette avvengano nella zona. Il processo produttivo deve essere conforme ad un Disciplinare di produzione.

Elementi caratterizzanti delle produzioni tipiche sono: memoria storica, localizzazione geografica, qualità della materia prima e tecniche di produzione.

L’Italia ha il primato per il numero di DOP e IGP registrate, superando il 20% del totale dell’Unione Europea.

Attualmente, per il settore olivicolo in Italia, si hanno 38 DOP e una sola IGP (“Toscana”).

L’olivo ama il sole e la buona campagna



1°) DOP Olio extravergine di oliva "VULTURE"

Riconoscimento da parte dell'Unione Europea della DOP Olio extra vergine di oliva "VULTURE" nel 2012; G.U. dell'U.E. n.21 del 11/01/2012.

Prodotto e peculiarità distintive: l'olio extra vergine di oliva "Vulture" è ottenuto dalla frangitura delle olive delle seguenti varietà: cv "Ogliarola del Vulture" per almeno il 70%; possono, inoltre, concorrere: "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino", "Rotondella" in misura non superiore al 30% da sole o congiuntamente.

Zona di produzione: provincia di Potenza ed in particolare il territorio dei comuni di Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa.

Raccolta e lavorazione delle drupe: dall'inizio dell'invasatura fino al 31 dicembre. Gramolatura alla temperatura max di 35°C per max 40 minuti. Lavorazione delle drupe entro 24 h dalla raccolta.

Principali caratteristiche fisico-chimiche dell'olio all'imbottigliamento: acidità in acido oleico: uguale o inferiore a 0,5%; numero perossidi inferiore a 11; polifenoli totali maggiore a 150ppm.

Colore: giallo ambrato con riflessi verdi.

Odore: fruttato medio con note di erba falciata e sentore di pomodoro.

Sapore: fruttato medio di oliva matura dal gusto dolce mandorlato; lievemente amaro con note lievi di piccante.

Olio da gustare preferibilmente crudo, ma da utilizzare anche nella preparazione di pietanze classiche, contorni ed insalate.

2°) DOP Olio extravergine di oliva "ALTO CROTONESE"

Riconoscimento della DOP Olio extra vergine di oliva "ALTO CROTONESE" da parte dell'Unione Europea nel 2003, GU 21.8.2003 n. 193. Riconoscimento DOP (CE) 2157/02.

Prodotto e peculiarità distintive: l'olio extravergine di oliva "Alto Crotonese" è ottenuto dalla frangitura di olive della cv "Carolea" in misura non inferiore al 70%; possono concorrere in misura non superiore al 30% , da sole o congiuntamente, le cv: "Pennulara", "Borghese", "Leccino", "Tonda di Strongoli" e "Rossanese".

Zona di produzione e lavorazione: provincia di Crotona ed in particolare i comuni di Cerenzia, Castelsilano, Pallagorio, S. Nicola dell'Alto, Savelli e Verzino.

Raccolta e lavorazione delle drupe: dall'invasatura al 31 dicembre; a mano e/o con mezzi meccanici. Le olive indenni da attacchi parassitari vanno molite entro due giorni dalla raccolta. Durante le operazioni di gramolatura la temperatura non deve superare 25°C.

Principali caratteristiche fisico-chimiche all'imbottigliamento: acidità in acido oleico non superiore a 0,7%. Perossidi non superiori a 14. Polifenoli totali: minimo 100 ppm.

Colore: giallo paglierino - verde chiaro.

Odore: fruttato di media intensità. Armonico con sentori vegetali di foglia di olivo, erbe fresche e note di frutta secca in chiusura.

Sapore: fruttato di media intensità, dotato di toni verdi di erba di campo, verdure con chiusura di mandorla dolce. Amaro e piccante morbidi ed eleganti. Ritenuto fra gli oli più leggeri della Calabria; da degustare su bruschette e antipasti tipici calabresi.

3°) DOP Olio extravergine di oliva "LAMETIA"

Riconoscimento della DOP da parte dell'Unione Europea nel 1999. Registrazione n° 2107/99 del 04/10/1999.

Prodotto e peculiarità distintive: l'olio extra vergine di oliva "LAMETIA" è ottenuto per il 90% dalla spremitura di olive "Carolea", eventualmente completato con altre varietà coltivate localmente.

Zona di produzione e lavorazione: DOP che ricade in provincia di Catanzaro e comprende i comuni di Curinga, Filadelfia (in parte), Francavilla Angitola (in parte), Lametia Terme, San Pietro a Maida, Gizzeria, Feroletto Antico e Pianopoli.

Raccolta e lavorazione: la raccolta delle olive inizia con l'invasatura e termina il 15 gennaio.

Principali caratteristiche fisico-chimiche all'imbottigliamento: acidità max in acido oleico 0,5%; perossidi max 12; polifenoli totali superiori a 100 ppm.

Colore: giallo dorato intenso con sottili note verdi.

Odore: fruttato di media intensità: Fine ed elegante con sentori vegetali di olive ed erbe fresche note fruttate di pomodoro di media maturità.

Sapore: fruttato di media intensità. Delicato ed equilibrato con note armoniche di pomodoro e toni di erbe fresche di campo. Amaro e piccante decisi e ben equilibrati.

Abbinamento: preferibilmente con piatti a base di pesce e/o verdure e vini locali.

Considerato fra i migliori oli extravergini d'Italia e del mondo; caratteri peculiari bassa acidità e alto contenuto di vitamine D ed E.

4°) DOP Olio extravergine di oliva "BRUZIO"

Riconoscimento della DOP da parte dell'Unione Europea nel 1998. DM 29 settembre 1998 - GURI n. 252 del 28-10 1998.

La DOP "BRUZIO" va accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche: "Fascia Prepollinica", "Valle Crati", "Colline ioniche presilane", "Sibaritide".

1) La DOP "Bruzio" accompagnata dalla menzione geografica "Fascia Prepollinica" è riservata all'extra vergine ottenuto dalle seguenti varietà di olivo: "Tondina" in misura non inferiore al 50%, "Carolea" in misura non superiore al 30%, "Grossa di Cassano" in misura non superiore al 20%. Possono concorrere altre varietà per un limite massimo del 20%.

2) La DOP "Bruzio" con menzione geografica "Valle Crati" è riservata all'extra vergine ottenuto da "Carolea" in misura non inferiore al 50%, "Tondina" in misura non superiore al 20%, "Rossanese o Dolce di Rossano" in misura non superiore al 20%. Possono concorrere altre varietà per un limite massimo del 20%.

- 3) La DOP "Bruzio" con menzione geografica "Colline ioniche presilane" è riservato all'olio extravergine ottenuto dalle seguenti varietà: "Rossanese - Dolce di Rossano" in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 30%.
- 4) La DOP "Bruzio" con menzione geografica "Sibaritide" è riservato all'olio extra vergine ottenuto dalla varietà "Grossa di Cassano" in misura non inferiore al 70%, "Tondina" in misura non superiore al 30%.

La produzione dell'olio extra vergine "Bruzio" avviene nell'ambito della provincia di Cosenza.

Raccolta e lavorazione delle olive: inizia con l'invasatura dei frutti e termina entro il 31 dicembre.

Caratteristiche fisico-chimiche all'imbottigliamento: acidità in acido oleico non superiore a 0,7%; perossidi max 14; polifenoli totali superiori a 150 ppm.

Colore: verde con riflessi gialli.

Odore: fruttato di leggera - media intensità. Armonico con sentori fruttati di mela bianca e note vegetali di erbe fresche e lievi sentori di frutta secca.

Sapore: fruttato di leggera o media intensità. Presenta toni di erbe balsamiche e note di mandorla. Amaro e piccante lievi ed equilibrati.

Abbinamento: essendo dotato di particolari note aromatiche viene consigliato per la preparazione di primi piatti tradizionali della cucina calabrese e per grigliate di pesce, insalate e verdure bollite.

5°) **DOP Olio extravergine di oliva "TERRE TARENTINE"**

Riconoscimento della DOP da parte dell'Unione Europea nell'ottobre 2004, con Reg. CE n. 1898/2004. Pubblicato sulla Gu Ue del 30-10-2004.

Prodotto e peculiarità distintive: l'olio extravergine "TERRE TARENTINE" è ottenuto dalla molitura delle olive delle varietà "Leccino", "Coratina", "Frantoio", presenti da sole o insieme fra loro in misura non inferiore all'80%. Il rimanente 20% è costituito da altre varietà presenti negli oliveti delle zone di produzione.

Zona di produzione e lavorazione: la provincia di Taranto ed in particolare con olive ottenute da olivi coltivati nei comuni di Taranto, Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Martina Franca, Monteiasi e Montemesola e ivi trasformate.

Raccolta e lavorazione delle olive: raccolta praticata a mano è compresa tra il mese di ottobre e il gennaio successivo.

Caratteristiche fisico chimiche all'imbottigliamento: acidità in acido oleico non superiore a 0,6%; perossidi non superiori a 12; polifenoli totali superiori a 100 ppm.

Colore: giallo verde.

Odore: fruttato mediamente amaro e lievemente piccante.

Sapore: fruttato medio con sensazione di amaro e live piccante.

Abbinamenti: ottimo per condire primi piatti con verdure (orecchiette con cime di rape), ma anche secondi piatti di carne e pesce.

6°) DOP Olio extravergine di oliva “TERRE D’OTRANTO”.

Riconoscimento della DOP da parte dell’Unione Europea nell’agosto 1998. Regolamento CE n. 193/1998. Pubblicato sulla GU U.E. del 20 agosto 1998. Disciplinare aggiornato nel 2011.

La DOP “TERRA D’OTRANTO” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà: “Cellina di Nardò” ed “Ogliarola leccese” per almeno il 60%. Altre varietà presenti negli oliveti possono concorrere per non oltre il 40%. Zona di produzione e lavorazione delle olive: tutti i territori olivetati della provincia di Lecce, parte della provincia di Taranto ed alcuni comuni della provincia di Brindisi.

Raccolta e lavorazione delle olive: raccolta praticata per lo più a mano all’inizio dell’invaiaatura con termine entro il 31 gennaio. Produzione per ha max 120 q.

Caratteristiche fisico chimiche all’imbottigliamento: acidità in acido oleico non superiore a 0,65%. Perossidi non superiori a 14; polifenoli maggiori a 100 ppm. Colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi.

Odore: fruttato medio con sensazione di foglia.

Sapore: fruttato medio con sensazioni di oliva al giusto grado di maturazione. Medio o leggera sensazione di piccante e amaro a seconda dell'epoca di raccolta. Il fruttato, a seconda dell'epoca di raccolta, si integra con sensazioni di foglia di olivo, erba, carciofo, cicoria o pomodoro e frutti di bosco dovuti alla “Cellina”.

7°) DOP Olio extravergine di oliva “COLLINE SALERNITANE”

Riconoscimento della DOP da parte dell’Unione Europea con Regolamento (CE) n. 1065/97 (pubblicato sulla GU CE, L 156/97 del 13 giugno 1997). Il riconoscimento nazionale è avvenuto con DM 6 agosto 1998, pubblicato sulla GURI n. 193 del 20 agosto 1998.

Prodotto e peculiarità: l’olio extravergine DOP “COLLINE SALERNITANE” ottiene dalla premitura di olive di varietà autoctone della zona o di antica introduzione, da sole o congiuntamente: “Rotondella” “Frantoio”, “Carpellese” o “Nostrale”, per almeno il 65%: “Ogliarola” e “Leccino” in misura non superiore al 35%; è ammessa la presenza di altre varietà locali per un max del 20%.

Zona di coltivazione e lavorazione: comprende 86 comuni della Costiera Amalfitana, la Valle del Calore, i Picentini, gli Alburni, l’Alto Sele, le colline del Tanagro e parte del Vallo di Diano. Lavorazione delle drupe entro il secondo giorno dalla raccolta.

Caratteristiche fisico-chimiche al momento dell’imbottigliamento: acidità in acido oleico non superiore 0,7%; perossidi max 12; polifenoli totali maggiori a 100 ppm.

Colore: che va dal verde al giallo paglierino.

Odore: all’olfatto mostra un deciso sentore di fruttato, con note di foglia verde, erba e pomodoro. Sapore: fruttato deciso e persistente, gradevolmente amaro e piccante, con struttura equilibrata e sentori di carciofo, cardo e vegetali amari.

La particolare presenza di note aromatiche fa prediligere quest’olio su piatti di una certa consistenza, come minestre a base di legumi, pastasciutte e grigliate di pesce.

8°) DOP Olio extravergine di oliva "DAUNO"

Riconoscimento della DOP da parte dell'Unione Europea con Regolamento (CE) n. 2324 del 24/11/1997. GU 20.8.1998, n. 193).

L'olio extravergine "DAUNO" va accompagnato con la menzione geografica "Gargano", "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere" e "Sub Appennino".

- 1) La DOP "DAUNO" con menzione geografica "GARGANO" è riservato all'extravergine della varietà di olivo "Ogliarola Garganica" presente in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%. L'area di produzione comprende 18 comuni in provincia di Foggia. Trattasi di un olio dal colore verde che vira al giallo, con profumo netto di oliva, fruttato, sapore dolce, fragrante con retrogusto di mandorlato. Acidità max in acido oleico 0,6%. Perossidi max 12. Polifenoli totali superiori a 100 ppm.
- 2) La DOP "DAUNO" con menzione geografica "Alto Tavoliere" viene riservata all'extravergine di oliva ottenuta dalla varietà di olivo "Peranzana" o "Provenzale" presente negli oliveti in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino ad limite max del 20%. Trattasi di un olio dal profumo intenso di oliva, con note erbaceo-floreali. Fruttato con buon equilibrio amaro/piccante, con sensazione di frutta fresca e mandorlato dolce.
- 3) La DOP "DAUNO" accompagnato dalla menzione "Basso Tavoliere" viene riservata all'extravergine ottenuto per almeno il 70% dalla varietà "Coratina". Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti per il limite max del 30%. Trattasi di un olio dal profumo intenso con sentori di erbe fresche. Fruttato con note di amaro e piccante. Retrogusto di carciofo. Denso e pastoso si addice a paste e minestre, arrostiti e ai piatti a base di verdure cotte.
- 4) La DOP "DAUNO" accompagnata dalla menzione geografica "Sub-appennino" viene riservata all'extravergine ottenuto per almeno il 70% dalle olive delle varietà "Ogliarola", "Coratina" e "Rotondella" presenti da sole o congiuntamente negli oliveti. Possono partecipare altre presenti negli oliveti fino al limite del 30%.

Caratteristiche fisico-chimiche all'imbottigliamento: acidità in acido oleico non superiore 0,6%; perossidi max 12; polifenoli totali superiori a 100 ppm.

Colore : olio con colore che dal verde vira al giallo.

Odore: fruttato medio con sentori di frutta fresca.

Sapore : fruttato dolce con sfumature sui generis.

9°) DOP Olio extravergine di oliva "COLLINA DI BRINDISI"

Riconoscimento della DOP da parte dell'Unione Europea con Regolamento (CE) n. 1263/96. G.U. 21.12.12/ 1998 n. 297:

Zona di produzione e lavorazione: comprende i seguenti comuni della provincia di Brindisi: Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, San Vito dei Normanni, Valle Castelli. La DOP può essere accompagnata da sottospecificazioni geografiche.

La DOP "COLLINA DI BRINDISI" è riservata all'olio extra vergine d'oliva ottenuta da olive, prodotte nelle aziende comprese nei comuni di Carovigno,

Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, San Michele Salentino, San Vito dei Normanni, Villa Castelli. La DOP può essere accompagnata da sotto specificazioni geografiche. La DOP Collina di Brindisi è riservata all'olio extravergine d'oliva ottenuto nelle aziende comprese nei comuni suddetti, appartenenti alle seguenti varietà: "Ogliarola" per almeno il 70%; "Cellina di Nardò", "Coratina", "Leccino", "Piccolina" e altre varietà diffuse sul territorio fino ad un massimo del 30% meccanici.

Principali caratteristiche chimico-fisiche dell'olio all'imbottigliamento: acidità in acido oleico max 0,8%, perossidi uguali o minori a 14, polifenoli totali maggiori a 100 ppm.

Raccolta olive: dall'invasatura fino al 31 gennaio; manuale e/o con scuotitori.

Frangitura olive a temperatura non superiore a quella ambientale, entro 2 giorni dalla raccolta.

Caratteristiche organolettiche: fruttato medio con sensazioni di foglia, erba e simili.

Sapore: sensazioni di amaro medio e leggero; piccante nel complesso debole.

Per il gusto che lo distingue si adatta a qualsiasi pietanza: dalle carni al pesce e alle verdure. Consigliato anche in pasticceria.



Prefazione dell'On. Nicola Benedetto	pag.	3
<i>Assessore Agricoltura, Sviluppo Rurale, Economia Montana - Regione Basilicata</i>		
Presentazione del Prof. Mauro Fiorentino	»	5
<i>Magnifico Rettore dell'Università degli Studi della Basilicata</i>		
Presentazione del Prof. Michele Perniola	»	7
<i>Presidente Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali Università degli Studi della Basilicata</i>		
Olivicoltura e Parco Nazionale del Pollino	»	9
<i>On. Dott. Domenico Pappaterra Presidente Ente Parco Nazionale del Pollino</i>		
ALSIA e Università di Basilicata: una collaborazione continua e qualificante	»	11
<i>Dott. Rocco Sileo - Dirigente ALSIA di Basilicata</i>		
Il Parco Nazionale del Pollino	»	13
<i>Prof. Annarita Rivelli - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali - Università degli Studi della Basilicata</i>		
L'olivo nel Vulture - Storia di territori e di uomini	»	15
<i>Dr. Agr. Gerardo Giuratrabocchetti</i>		
Il legno di olivo. Valori, pregi ed utilizzazione. Prospettive e ricerca	»	17
<i>Prof. Nicola Moretti - Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali - Università degli Studi della Basilicata</i>		
Identificazione, classificazione, caratterizzazione agronomica e genetica. Difesa e qualità degli oli. Indagine sul territorio.	»	19
Introduzione di Antonio Rotundo ed Enzo Perri	»	21
Materiali e metodi	»	23
Schemi della descrizione	»	25

AREALI E CULTIVAR

Basilicata

Colline Materane	»	43
<i>Dipopp</i>		
<i>Ghiannara</i>		
<i>Nociara</i>		
<i>Ogliarola del Bradano</i>		
Medio Agri Basento	»	61
<i>Augellina</i>		
<i>Justa</i>		
<i>Maiatica di Ferrandina</i>		
Melandro	»	75
<i>Cornacchiola</i>		
<i>Romanella</i>		

Pollino (Versante Lucano)	pag.	85
<i>Carpinegna</i>	»	87
<i>Faresana</i>	»	91
<i>Sammartinenga</i>	»	95
<i>Spinoso</i>	»	99
Vulture	»	103
<i>Acerenza</i>	»	105
<i>Cannellina</i>	»	109
<i>Cima di Melfi</i>	»	113
<i>Fasolina</i>	»	117
<i>Fasolona</i>	»	121
<i>Lardaia</i>	»	125
<i>Ogliarola del Vulture</i>	»	129
<i>Olivo da mensa</i>	»	133
<i>Orazio</i>	»	137
<i>Palmarola</i>	»	141
<i>Provenzale</i>	»	145
<i>Racioppa</i>	»	149
<i>Roma</i>	»	153
<i>Rotondella</i>	»	157
<i>Russulella</i>	»	161
<i>Scarpetta</i>	»	165

Campania

Colline Salernitane - Melandro	»	169
<i>Ficatara</i>	»	171
<i>Uglia</i>	»	175
<i>Ugliastred</i>	»	179

Puglia

Capitanata - Terra di Bari - Salento	»	183
<i>Coratina</i>	»	185
<i>Pasola</i>	»	189
<i>Perenzana</i>	»	193

Calabria

Pollino (Versante Calabro) - Sibaritide	»	197
<i>Corniola</i>	»	199
<i>Dolce di Rossano</i>	»	203
<i>Grossa di Cassano</i>	»	207
<i>Mafra di Cerchiara</i>	»	211
<i>Olivella di Cerchiara</i>	»	215
<i>Spezzanese</i>	»	219
<i>Tonda dolce di Cerchiara</i>	»	223
<i>Tondina</i>	»	227
Alto Crotonese - Colline Ioniche Presilane - Lametino	»	231
<i>Carolea</i>	»	233
<i>Pennulara</i>	»	237
<i>Tonda di Strongoli</i>	»	241
A proposito di DOP, IGP e STG	»	245

Patrocinio



Camera di Commercio
Potenza



Camera di Commercio
Matera



PROVINCIA DI
POTENZA



PROVINCIA DI
MATERA



PROVINCIA DI
COSENZA



PROVINCIA DI
CROTONE



COMUNE DI
MATERA



COMUNE DI
RAPOLLA



COMUNE DI
RIONERO IN VULTURE



COMUNE DI
BARANO D'ISCHIA



adnkronos



*Carmine
Costantino*

Vinaccia
Fragnolicola
Ornamentali
Piano D.O.C.

Superiore
di Crotone
Nelle viti
Carmine Costantino



Trattoria a' Muntagnola
Fuggerstraße 27
10777 Berlin



CONSORZIO PER LA TUTELA
DELL'OLIO EXTRA-VERGINE
DI OLIVA "VULTURE"

AZIENDA VERAUDA
Produzione di olio-extravergine
Valle del fiume Neto (Crotone)

ISBN 978-88-6840-000-2



9 788868 400002