

Le varietà di olivo da mensa

Categories : [Anno 2015](#), [N. 209 - 1 aprile 2015](#)

di Danilo Tavano

Quando si parla di olivo spesso ci si riferisce all'olio ottenuto dai suoi frutti mentre scarsa considerazione viene attribuita alle olive da tavola. Le varietà esistenti possono essere classificate in base alla loro attitudine prevalente, per cui avremo:

- Varietà per olive da olio.
- Varietà per olive da mensa (o da tavola).
- Varietà a duplice attitudine.

In linea del tutto teorica, le olive da mensa sono caratterizzate da dimensioni maggiori rispetto a quelle per l'estrazione di olio, presentano un rapporto polpa/nocciolo più elevato ed, ovviamente, un contenuto di olio più basso. Ho scelto di descrivere brevemente le cultivar più rappresentative per il territorio nazionale cercando di mettere in rilievo la combinazione genotipo-ambiente che è senz'altro il fulcro dell'olivicoltura italiana. Ricordo, infatti, che la valorizzazione del germoplasma olivicolo, oltre a rappresentare un'opportunità per l'Italia, serve a conservare un patrimonio mai sufficientemente tutelato costituito dalla biodiversità. Piantare e successivamente coltivare le varietà più adatte per ogni territorio specifico significa contribuire a costituire un agroecosistema più equilibrato e, come tale, meno bisognoso di input antropici e di agrochimica. Vediamo insieme le varietà di olive da tavola più rappresentative:

- **Bella di Cerignola:** è diffusa nel nord della Puglia. La drupa ha un peso notevole potendo raggiungere i 9 g e presenta una forma ellittica allungata. In virtù delle sue dimensioni è caratterizzata da un elevato rapporto polpa/nocciolo. La percentuale della polpa in media è dell'89%. È una varietà molto apprezzata per i suoi frutti che sono destinati soprattutto alla preparazione in verde. La produttività risulta media e alternante. Si tratta di una varietà parzialmente autofertile, tuttavia trae beneficio dall'impollinazione incrociata di varietà quali Termite di Bitetto, Sant'Agostino e Mele.
- **Ascolana tenera:** è diffusa soprattutto nella provincia di Ascoli Piceno. Presenta dei frutti grandi e pesanti che raggiungono i 9 g e la percentuale della polpa si aggira mediamente intorno al 90%. La drupa ha forma ellissoidale. La varietà presenta una produttività media e costante ed entra in produzione precocemente. I frutti sono utilizzati prevalentemente per la preparazione in verde. È considerata autosterile e può essere proficuamente impollinata da altre varietà quali Itrana, Giarraffa, Santa Caterina e Rosciola.
- **Nocellara del Belice:** è diffusa prevalentemente nella provincia di Trapani. Viene molto apprezzata per i suoi frutti destinati in buona parte alla preparazione in verde. La drupa ha un peso medio di 5-7 g e presenta una forma tondeggianti. La varietà risulta di media vigoria e presenta un portamento pendulo. La produttività è elevata e costante. Viene

considerata una varietà autosterile per cui viene normalmente impollinata da varietà quali Giarrappa e Pidicuddara.

- **Sant'Agostino:** è diffusa nel nord della Puglia. Le drupe vengono prevalentemente destinate alla preparazione in verde e presentano un peso che si aggira sui 7 g. La forma delle olive è ellittica. Risulta elevata la percentuale della polpa, intorno al 90%. La vigoria dell'albero è elevata così come la produttività che risulta, tuttavia, fortemente condizionata dall'irrigazione. È una varietà autosterile e viene impollinata da altre varietà quali Mele, Termite di Bitetto, Santa Caterina e Bella di Cerignola.
- **Taggiasca:** è diffusa nella regione Liguria. Si deve considerare una varietà a duplice attitudine potendo anche essere utilizzata per la produzione di olio. Le drupe quando vengono destinate alla preparazione di olive da tavola sono consumate in nero oppure cangianti. La produttività risulta elevata e costante. La drupa ha piccole dimensioni e peso che si aggira mediamente sui 2-3 g. La forma è ellittica. Per quanto riguarda la percentuale della polpa, i valori sono intorno all'88%. La varietà viene considerata parzialmente autofertile e si avvantaggia dell'impollinazione incrociata di altre varietà quali Pendolino, Pignolo e Maurino.
- **Carolea:** è diffusa nella regione Calabria. Si tratta di una varietà a duplice attitudine potendo essere coltivata per l'estrazione di olio. Le drupe hanno una pezzatura medio-grande, un peso di 4-8 g e presentano una forma ellittica. La percentuale della polpa ha valori intorno all'88%. La varietà è caratterizzata da una vigoria media e da un portamento assurgente. La produzione è media e costante. È una varietà autosterile per cui viene impollinata da altre varietà quali Frantoio, Leccino e Moraiolo.

La breve rassegna delle sei varietà di olive da mensa che ho illustrato rappresenta solo una minima parte del vasto panorama varietale italiano. Il presente articolo vuole essere semplicemente un piccolo input alla conoscenza di una pianta millenaria come l'olivo e non ha alcuna pretesa di essere esaustivo.



"Olive di Cerignola" di Food snob site - Food Snob. Con licenza CC BY-SA 2.0 tramite Wikimedia Commons - http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olive_di_Cerignola.jpg#mediaviewer/File:Olive_di_Cerignola.jpg

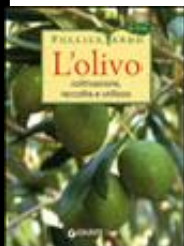


Oliva Taggiasca (foto [Marco Bernardini](#))

Bibliografia

- AA.VV. 2009, *L'ulivo e l'olio*, coordinamento scientifico di M. Pisante, P. Inglese, G. Lercker. Collana Coltura & Cultura, ideata e coordinata da R. Angelini, Bayer CropScience, Script, Bologna, pp. 784.
- Fiorino, P 2003, *Olea. Trattato di olivicoltura*, Il Sole 24 Ore Edagricole, Bologna, pp.462.

Danilo Tavano è agronomo, dottore di ricerca in "Scienze Merceologiche", scrittore e blogger. È nato a Bari nel 1979. Dopo aver conseguito la maturità scientifica, si è laureato in "Scienze e Tecnologie agrarie" nel dicembre del 2005 presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Nel 2007 ha conseguito l'abilitazione alla libera professione di Agronomo. Dal 2006 al 2008 ha svolto attività di ricerca presso il Dipartimento di Protezione delle piante e Microbiologia applicata dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Nell'aprile del 2013 ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in "Scienze Merceologiche" presso la I Facoltà di Economia di Bari. Ha pubblicato per Adda Editore il libro "Olivo e olio: quesiti e curiosità". È inoltre autore di pubblicazioni scientifiche nel campo delle scienze agrarie e merceologiche. Il suo blog (<https://olivando.wordpress.com/>) affronta il variegato mondo dell'olio da olive.



L'Olivo

Coltivazione, raccolta e utilizzo
Autori Vari - Giunti Demetra

Le tecniche di base dell'olivicoltura per ottenere olive sane e un olio di qualità...

[Acquista online >>>](#)