

LE PRINCIPALI CULTIVAR LUCANE

ANTONIO ROTUNDO - UNIVERSITÀ DELLA BASILICATA



UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA
DI 27 VARIETÀ DI OLIVO. LE
CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE
E BIOAGRONOMICHE DELLE PIANTE
NONCHÈ I CARATTERI QUALITATIVI
DELL'OLIO IN UNO STUDIO
CONDOTTO DALL'UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DELLA BASILICATA CHE MIRA
AL RECUPERO DELLE RISORSE.
UN MODO PER VALORIZZARLE
E TUTELARLE.

CRISTIANA LOPOMO



Sono 127 i comuni interessati dalla coltura di olivo, 5 i principali areali di produzione individuabili sul territorio regionale; mediamente "alta" la qualità organolettica degli oli ottenuti. È quanto emerge dallo studio condotto dall'**Università degli Studi della Basilicata** e realizzato in collaborazione con l'**Alsia** e il **dipartimento Agricoltura e Sviluppo rurale della Regione Basilicata**.

L'indagine coordinata dal professor **Rotundo**, ha coinvolto olivicoltori, associazioni di produttori, tecnici e uffici regionali competenti.

Lo studio passa in rassegna tutte le varietà di olive, mettendone in evidenza le caratteristiche vegeto-produttive delle singole specie, quelle relative alle consigliabili modalità di coltivazione e raccolta e quelle necessarie ad esprimere un'obiettivo valutazione sulle qualità dei diversi oli prodotti.

Sui pendii delle colline materane e del **medio Agri-Basento** predominano essenzialmente due cultivar tra le più

diffuse sul territorio regionale, caratterizzate da un'elevata vigoria e considerate meritevoli di un'ulteriore espansione: l'**Ogliarola del Bradano** e la **Maiatica di Ferrandina**.

L'area compresa tra i comuni di **Matera, Grottole, Miglionico, Montalbano Jonico, Montescaglioso e Pomarico** rappresenta l'ambito produttivo tipico dell'Ogliarola del Bradano. Si caratterizza per avere drupe con un'alta resa in olio. Per la sua elevata produttività ne risulta consigliato lo sfruttamento in impianti a media densità, mentre per la maturazione medio-precoce delle piante, la raccolta entro la prima decade del mese di novembre.

Per quanto sia consolidata e costante la sua presenza sul territorio regionale, le sue pregevoli caratteristiche vegeto-produttive rendono l'Ogliarola del Bradano cultivar meritevole di ulteriore espansione. Dal fruttato di tipo verde tendente al maturo, dal mix armonioso di dolce, piccante e amaro, viene giudi-

cato un olio meritevole di essere valorizzato commercialmente.

Sempre tra le colline materane, nell'area del **medio Agri-Basento**, tra il territorio di **Ferrandina, Aliano e Salandra**, oltre a certe zone del **Pollino**, domina la Maiatica di Ferrandina. È la più diffusa tra le varietà di olive lucane, presente, oltre che in Basilicata, anche in quasi tutte le altre regioni centro-meridionali. Si caratterizza per frutti di elevata resa. Per le particolarità vegeto-produttive, è consigliato il ricorso a forme di allevamento tradizionali.

È cultivar apprezzata e utilizzata sia per la preparazione di olive nere essiccate, sia per l'oleificazione: la raccolta di olive da destinare ai frantoi avviene, generalmente, entro la fine di novembre o la prima decade di dicembre. Complessivamente sono buone le caratteristiche sensoriali riscontrabili nell'olio della Maiatica di Ferrandina, dal fruttato medio-leggero di tipo maturo, al gusto dolce, leggermente amaro e piccante. ○



○ Hanno, invece, una diffusione più limitata, ma costante, le cultivar tipiche dell'areale del Pollino: la **Sammartinenga** e la **Spinoso**, cultivar caratterizzate da media-bassa vigoria.

La Sammartinenga è presente soprattutto in alcuni comuni del Parco nazionale del Pollino, ma compare sporadicamente, anche, nelle aree collinari più interne. Si caratterizza per frutti a buona resa, ragion per cui, è destinata prevalentemente all'oleificazione. La raccolta è, generalmente, medio-precocce e, quindi, ai fini quantitativi e qualitativi, è consigliabile che non avvenga oltre la prima decade di novembre.

Complessivamente la qualità dell'olio è elevato, dal fruttato leggero di tipo maturo dolce e lievemente piccante. I requisiti vegeto-produttivi delle piante e la qualità dell'olio ottenuto, rendono la Sammartinenga meritevole di trovare utilizzo in nuovi impianti e prospettive nella produzione biologica.

Caratterizzata da vigoria molto contenuta e limitata all'areale di origine nel territorio di alcuni comuni del Pollino,

la **Spinoso** è destinata prevalentemente allo sfruttamento in impianti di elevata densità. Si distingue per drupe di elevata e costante resa, ha frutti a grappolo ed una maturazione medio-tardiva.

Gli esperti consigliano che la raccolta non avvenga oltre la seconda decade di novembre per ottenere un miglior risultato produttivo in termini sia qualitativi sia quantitativi. Qualità buona anche per quest'olio. Considerato dagli esperti interessante per le caratteristiche sensoriali e compositive e meritevole di essere valorizzato commercialmente, quello ottenuto dalla Spinoso è olio dal fruttato medio intenso di tipo verde con presenza di piccante.

Tutte di media vigoria, **Ogliarola del Vulture**, **Palmarola**, **Provenzale**, **Cannellina** e **Cima di Melfi** sono solo alcune tra le più diffuse e tipiche varietà di olive che abitano il fecondo comprensorio del **Vulture - Alto Bradano**, nel territorio della **Provincia di Potenza**.

Particolarmente adatta ad impianti ad elevata densità, con forme di allevamento a vaso, l'Ogliarola del Vulture è

presente in maniera costante nell'areale di origine e nelle aree interne della regione. Anche l'Ogliarola si caratterizza per drupe di elevata e apprezzabile resa in olio. Generalmente è destinata all'oleificazione, anche se spesso le olive più grosse, dall'evidente buon rapporto polpa-nocciolo, sono essiccate e destinate ad essere consumate fritte.

Per la maturazione medio-tardiva è consigliabile effettuare la raccolta entro la fine del mese di novembre. L'olio che si ricava dall'Ogliarola del Vulture è risultato sempre di buona qualità, dal fruttato medio di tipo maturo, al gusto tendenzialmente dolce, leggermente amaro e dal piccante persistente: per gli esperti merita di essere valorizzato e commercializzato nelle migliori fasce di mercato.

Presente solo in alcuni comuni del Vulture, la Palmarola è cultivar molto apprezzata per le caratteristiche dei suoi frutti, che oltre ad essere destinati all'oleificazione, sono comunemente utilizzati, anche, per la preparazione di olive nere in salamoia. Le caratteristiche

vegeto-produttive delle piante rendono la Palmarola adatta ad impianti di media intensità e forme di allevamento a vaso. Per la maturazione medio-precoce se ne consiglia la raccolta entro la prima decade di novembre. Interessanti sono le caratteristiche compositive e sensoriali dell'olio che risulta complessivamente di buona qualità: dal fruttato medio leggero di tipo maturo con presenza di dolce e lieve mix di amaro e piccante è giudicato dagli esperti meritevole di essere valorizzato commercialmente.

Di buona vigoria la Provenzale, cultivar che si presta ad essere allevata nelle tradizionali forme, anche a vaso. Si caratterizza per produttività elevata e costante e resa in olio attestata su valori medi, la Provenzale dà frutti dalle proporzioni polpa-nocciolo tali da essere destinati quando sono ancora verdi ad essere conservati in salamoia o quando sono maturi ad essere essiccati. La maturazione medio-precoce delle olive destinate ai frantoi rende consigliabile la

raccolta entro e non oltre la prima decade di novembre.

Di buona qualità è l'olio: presenta caratteristiche sensoriali e compositive molto interessanti tanto che gli esperti lo giudicano meritevole di commercializzazione. È tipico delle cultivar vulturine il gusto fruttato medio di tipo verde con presenza persistente di piccante, amaro e lievemente dolce.

Cultivar di media vigoria, la **Can-nellina** presenta caratteristiche vegeto-produttive tali da essere adatta ad impianti a media densità con tradizionali forma di allevamento. Le olive di forma ellissoidale, di media pezzatura e di media resa, sono utilizzate prevalentemente per l'oleificazione.

Per la maturazione medio-precoce gli esperti consigliano di effettuare la raccolta entro la prima decade di novembre. L'olio, da un gusto fruttato medio-leggero di tipo verde con presenza rilevante e persistente di amaro e piccante, presenta caratteristiche composi-

tive e sensoriali tali da essere considerato di buona qualità. La diffusione della Cannellina appare fortemente condizionata dalla tendenza all'alternanza e dalla particolare sensibilità a mosca, rogna e occhio di pavone.

La **Cima di Melfi** è cultivar mediamente vigorosa e se ne consiglia l'utilizzo in impianti intensivi e forme di allevamento a vaso. Si distingue per le produzioni elevate e costanti nel tempo e l'elevata resa in olio. La maturazione è medio tardiva, per cui la raccolta avviene preferibilmente verso la fine del mese di novembre.

Molto positivo è il giudizio espresso dagli esperti sull'olio della Cima di Melfi: è un prodotto che presenta buone caratteristiche organolettiche, dal fruttato di tipo verde, con sapore amaro e piccante. Ritenuto di qualità, è un olio meritevole di essere valorizzato commercialmente e di ulteriore espansione anche in altri areali regionali ed extraregionali. ●

ARCHIVO ALTRIMEDIA

