

LE NOSTRE OLIVE

LECCINO

Originaria dell'Italia centrale, con molta probabilità della Toscana dove, in letteratura, se ne segnala la presenza già dal Settecento, nell'agro fiorentino. Oltre che in Toscana, la cultivar è presente in altre regioni italiane quali Umbria, Abruzzo, Lazio, Marche, Molise, Puglia. L'oliva è di forma ovoidale allungata, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato e base appiattita. Il colore è nero, con epicarpo pruinoso; le lenticelle sono numerose ma non sempre visibili. La resa in olio è media. I frutti trovano impiego prevalentemente per la produzione di olio; tuttavia, nonostante il modesto rapporto polpa/nocciolo, i frutti vengono utilizzati come olive da mensa. La resa in olio è medio-alta e la produttività della pianta è elevata e costante. Dal punto di vista organolettico l'olio è mediamente fruttato.

FRANTOIO

Ampiamente diffusa in tutta la Toscana, ma anche in altre regioni italiane. Pianta di media vigoria con portamento pendulo. È autofertile e di produzione elevata e costante. La pianta entra in produzione precocemente, ha produttività elevata e costante e presenta buone capacità di adattamento ai diversi ambienti olivicoli, caratteristica che ha reso la cultivar famosa in tutto il mondo. Il frutto è piccolo (circa 2 g) ma produce un olio di eccellente qualità; la resa in olio è medio-alta e il contenuto oleico elevato, così come quello dei polifenoli totali (antiossidanti naturali presenti nelle piante che possono risultare utili nella prevenzione dell'ossidazione delle lipoproteine e nel reagire con i radicali liberi, eliminandoli) che conferiscono all'olio un gusto spiccatamente fruttato e buona stabilità alla conservazione.

BELLA DI CERIGNOLA

Diffusa quasi esclusivamente nel Nord della Puglia, in agro di Cerignola(Fg). 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. I suoi frutti vengono largamente utilizzati per il consumo diretto. Gli oli estratti da questa cultivar sono dolci, con sentore di erba fresca, toni piacevoli di mandorla e di pomodoro maturo. Mentre il contenuto di polifenoli è basso.

NOCELLARA DEL BELICE

Deve il suo nome alla forma del frutto (sferica) e alla zona di origine: la Valle del Belice. Rinomata per la produzione di olive da tavola. Gli oli, molto apprezzati sui mercati dei prodotti di eccellenza, presentano, soprattutto quelli estratti da olive raccolte per la preparazione in verde, un fruttato di oliva intenso con una punta piacevole di amaro e piccante, medio-intenso, così come è medio-intenso il loro aroma fruttato. Viene molto apprezzata per i suoi frutti destinati in buona parte alla concia in verde. La drupa ha un peso medio di 5-7 g.

CORATINA

Principalmente diffusa nelle aree olivicole Pugliesi, in particolare in quelle che si estendono tra i territori comunali di Andria e Barletta. La drupa è grossa con un peso di circa 3 grammi e alla maturazione assume una colorazione violacea. La resa in olio è tendenzialmente alta, così come il contenuto di acido oleico e di polifenoli totali. L'olio, fruttato intenso, con sentore di oliva acerba, piccante (per l'alta concentrazione di polifenoli) e amaro, ha sensazioni di foglia e di carciofo.

CELLINA DI NARDÒ

Diffusa nel Salento. La maturazione dei frutti, il cui peso medio è di circa 1,5 g, è tardiva. Con riferimento agli aspetti organolettici, l'olio, fruttato intenso, ha sensazioni di mandorla, pomodoro ed erba. La resa in olio è media.

CASSANESE

Su tale cultivar si basa l'olivicoltura del territorio comunale di Cassano Jonico. I frutti, di dimensioni medio-grandi (3-4 grammi), oltre che per l'estrazione di olio, raggiunta la maturazione in nero, possono essere destinati al consumo diretto. La resa in olio, alla maturazione commerciale, è abbastanza elevata; l'olio presenta un contenuto di acido oleico medio-alto, così come medio-alto è il valore dei polifenoli in esso presenti.

CIMA DI MELFI

Diffusa nell'area del Vulture. L'epoca di raccolta è medio-tardiva. È utilizzata prevalentemente per l'oleificazione. La resa in olio è media con prodotto dal sapore fruttato di tipo verde con sapore di amaro e piccante il cui contenuto totale di polifenoli è medio, mentre molto alta è la percentuale di acido oleico.

NOCIARA

Olivo tipico delle province di Taranto, Bari e Brindisi con produttività elevata e costante. La resa in olio è media con prodotto dal profumo fruttato leggermente maturo, con buona presenza di piccante e sentori di pomodoro ed erba.

LE NOSTRE OLIVE

PICHOLINE

Di origine francese, sebbene oggi sia molto diffusa anche in Italia. Presenta una pianta con produttività elevata e costante. Viene coltivata negli uliveti della Puglia, in particolare in quelli del brindisino. La maturazione dei frutti è tardiva e la raccolta avviene tra ottobre e dicembre. L'oliva ha colore da verde a violaceo nero, con scarse lenticelle grandi; la sua forma è ellissoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente e dalla larghezza e lunghezza media (da 2 a 5 grammi). Ha una notevole capacità di adattamento ai diversi tipi di terreno. La raccolta avviene mentre il frutto è ancora verde, per l'impiego come olive da tavola (in particolare, dato che la polpa si stacca facilmente dal nocciolo, sono trattate con liscivia, poi fermentate in salamoia, dando loro un sapore leggermente salato). Nel caso vengano raccolte per la produzione di olio (di qualità elevata e dalla resa media) il periodo esatto per effettuare il raccolto, che va da ottobre a dicembre, è a giudizio del singolo agricoltore e del tipo di prodotto che si vuole ottenere: una raccolta anticipata dà un sapore fruttato, mentre una successiva conferisce un sapore più dolce. Il gusto dell'olio è fruttato con sentore di amaro e piccante, dato l'alto contenuto di polifenoli.

PENDOLINO

Autoctona del territorio della provincia di Firenze. Pianta a media vigoria con chioma folta e rami lunghi e penduli (da qui il suo nome). Le drupe sono di piccole dimensioni (1,5 g circa). La produttività è buona e costante e il contenuto di olio dei frutti medio-alto.