



*Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*  
*Spoleto*

Collana divulgativa dell'Accademia

Volume XVIII

## **SCELTE VARIETALI IN OLIVICOLTURA**



A cura di  
Giorgio Pannelli e Enzo Perri

---

Realizzato nell'ambito del progetto "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale", finanziato dal MiPAAF



*Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*  
*Spoleto*

Collana divulgativa dell'Accademia

Volume XVIII

## **SCELTE VARIETALI IN OLIVICOLTURA**

A cura di

**Giorgio Pannelli\* e Enzo Perri\*\***

\* CRA-OLI Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia

Sede distaccata di Spoleto

Via Nursina, 2

06049 Spoleto (PG)

E-mail: [info@giorgiopannelli.it](mailto:info@giorgiopannelli.it)

\*\* CRA-OLI Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia

Sede centrale

C/da Li Rocchi Vermicelli

87036 Rende (CS)

E-mail: [enzo.perri@entecra.it](mailto:enzo.perri@entecra.it)

Realizzazione editoriale

Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Palazzo Ancajani - Piazza della Libertà, 12

06049 Spoleto (PG)

Tel/ Fax 0743-223603 – e-mail: [andulivo@virgilio.it](mailto:andulivo@virgilio.it)

Realizzato nell'ambito del progetto "Ricerca ed Innovazione per l'Olivicoltura Meridionale", finanziato dal MiPAAF

**ISSN 2281-4930**

Publicato online nel mese di maggio 2012

## PREFAZIONE

Sono trascorsi cinquanta anni dalla fondazione dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Cinquanta anni che hanno visto alla sua guida personaggi, di cui alcuni, purtroppo, non più presenti tra noi, che attraverso i loro alti comportamenti etici, morali, politici e professionali hanno realizzato le strutture portanti dell'Accademia e dato lustro alle attività svolte.

L'attuale Consiglio Accademico, per celebrare questo importante traguardo, ha deciso, in linea anche con gli obiettivi del "Progetto Network", di realizzare una Collana dell'Accademia, sottoforma di opuscoli, riguardante tutta la filiera produttiva e commerciale dell'olio extravergine di oliva. Sono state individuate numerose tematiche, affrontate alla luce dei più recenti aggiornamenti scientifici e tecnici sia per minimizzare i costi produttivi, sia per ottimizzare la qualità e la sua valorizzazione sui mercati.

In questa direzione notevole enfasi è stata data ai nuovi modelli d'impianto, alle tecniche colturali, alle prospettive della genomica, alle tecnologie di trasformazione, alla valorizzazione dei sottoprodotti, agli aspetti di medicina preventiva e salutistica, alla gestione economica aziendale ed alle strategie di marketing. Nella scrittura degli opuscoli si è cercato di utilizzare una forma divulgativa, ma al tempo stesso rigorosa nei termini scientifici utilizzati.

In ogni opuscolo sono fornite tutte le indicazioni necessarie per contattare, per eventuali approfondimenti, gli Autori.

GianFrancesco MONTEDORO  
Presidente Accademia Nazionale  
dell'Olio e dell'Olio

---

## SCELTE VARIETALI IN OLIVICOLTURA

### Indice

	<b>Pagina</b>
Abstract	2
1. Il mercato innanzitutto	3
2. Gli oli certificati	3
3. Il contesto internazionale	4
4. L'olivicoltura nazionale	6
5. Territorialità dell'olivo	7
6. Territorialità dell'olio	9
7. Indici di qualità dell'olio	11
8. Scelte varietali	12
9. Le varietà globalizzate e brevettate	20
10. Conclusioni	21
Per approfondimenti	22

---

## CHOICE OF THE CULTIVAR

### Abstract

Italian olive producers have to deal with the colleagues of other countries, who for social, structural and economic reasons are able to produce olive oils at very competitive price. The sector, as a result of the application of welfare politics, has evolved in the absence of structural interventions and this has reduced the competitiveness of Italian olive growing, but has preserved the genetic diversity of olive that has determined a great compatibility with the environment. Indeed, it is accepted that the present variety platform in Italy is the result of an intense selection done by ancient olive growers in the numerous and heterogeneous environments that characterise our country. This has led to have a high compatibility between the different varieties and availability of light, temperature and water (in the soil and in the atmosphere) in the area where they have established.

Also fruit growth and ripening are modified by environmental conditions, even though within genetic limits. Temperatures during the first month of fruit growth have a fundamental role in determining the composition of the oil, whereas the following period of ripening seems to have a minor impact.

The characteristics of environmental compatibility, which in olive acts by modifying both the growth and productive physiological processes, can represent an opportunity for the development of the sector once defined the productive behaviour during the years and, especially, the genetic stability in the biosynthesis of fatty acids and polyphenols.

In this way, each single cultivar can be conveniently utilised in the optimal environment in order to carry out politics able to valorise the oils of maximum quality on the basis of a “clear and repeatable” identity and “serious and severe” laws, for each possible certification process.

---

## **SCELTE VARIETALI IN OLIVICOLTURA**

### **1. Il mercato innanzitutto**

L'Italia è il principale Paese importatore di prodotti olivicoli (olive da mensa e olio) per soddisfare sia i consumi interni fortemente deficitari rispetto alla produzione, sia i bisogni di importanti industrie di confezionamento impegnate nella competizione sul mercato internazionale. Il prezzo dell'olio, che si origina in un contesto internazionale per varie ragioni favorevole al suo contenimento, condiziona pesantemente il profitto dei produttori nazionali, nonostante le favorevoli condizioni del mercato interno.

Il mercato dell'olio di oliva, soprattutto nei segmenti qualitativamente meno elevati, è guidato dalla Spagna che ha un'organizzazione produttiva e commerciale diametralmente opposta a quella italiana. Poche varietà impiantate, una produzione con caratteristiche sempre più standardizzate ed una qualità in costante miglioramento. A questo si aggiunga il fatto che si stanno affacciando da protagonisti sui mercati internazionali Paesi finora di secondo piano come la Tunisia, il Marocco, la Siria, la Turchia, ecc..

In questo scenario l'Italia dell'olio dovrà rivedere le sue strategie produttive e commerciali. Da un lato, c'è il prodotto di qualità mediocre (di massa), in concorrenza più diretta con la Spagna e per il quale c'è bisogno di un contenimento dei costi di produzione e di una maggiore aggregazione dell'offerta. Dall'altro lato c'è la produzione di eccellenze qualitative, cioè di oli di qualità superiore per aspetti nutrizionali, salutistici e sensoriali, espressione di varietà e territori capaci di esprimere prodotti con differenti sensazioni.

L'eventuale decisione di orientare la produzione verso questa seconda tipologia di olio presuppone la necessità di condizionare il mercato interno puntando sul suddetto divario tra domanda ed offerta e sul livello di consapevolezza alimentare del consumatore

nazionale che, per quantitativi e tipologia di olio consumato, può considerarsi il migliore al mondo. Si dovrebbe portare a conclusione il percorso virtuoso avviato contestualmente dalla classe medica e dai grandi mezzi di comunicazione a partire dalla fine del secolo scorso, quando i consumi di grassi alimentari sono gradualmente evoluti prima verso quelli di origine vegetale (semi), poi verso l'olio di sansa o di oliva (nella sua denominazione commerciale) e, infine, verso l'extravergine che, attualmente, rappresenta più dell'80% dei consumi di olio estratto dalle olive. Senza una crescita del livello di cultura alimentare del consumatore verso tipologie di olio extravergine con sensazioni olfattive e gustative di pregio, non si intravede futuro per l'olivicoltura nazionale.

### **2. Gli oli certificati**

Le varietà autoctone rappresentano la principale ragione della strategia di valorizzazione commerciale fondata sulla denominazione di origine (Dop/Igp) degli oli. Infatti, la loro presenza non solo è prevista in tutti i disciplinari di produzione, ma rappresenta un obbligo per gli imprenditori che intendono utilizzare tale opportunità, rappresentando un vincolo per le nuove piantagioni che intendono registrarsi nell'albo dei produttori di questo tipo di olio. In Italia gli oli extravergini riconosciuti e tutelati dall'UE sono attualmente 41, di cui 40 Dop e 1 Igp (Toscana). Si tratta di processi di valorizzazione per i quali vengono effettuati i controlli sulla coltivazione e certificata la produzione di olive e la trasformazione di olio extravergine. Risultano attivi anche altri 2 oli Dop che operano in regime di protezione transitoria, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, nell'attesa di ricevere il pieno riconoscimento europeo. Altri 10 oli sono in attesa di riconoscimento, così come sono in atto tentativi, finora vani, di estendere la protezione comunitaria all'intero territorio regionale (escluso quello delle Dop già operative).

---

Si tratta complessivamente di 53 prodotti a cui vanno aggiunti altri 38 oli compresi nell'elenco dei prodotti tradizionali garantiti compilato dalle Regioni e approvato dal MiPAAF. Complessivamente l'Italia dispone di 91 oli extravergini di grande e riconosciuta qualità che costituiscono un rilevante patrimonio culturale e culturale di grande valore sia economico sia sociale.

Nella certificazione le aziende olivicole dovrebbero trovare la possibilità di differenziare la produzione per collocarla sul mercato a prezzi remunerativi. Di fronte ad un settore che ha perso progressivamente capacità di vendita per l'inadeguatezza a dialogare con i moderni canali della distribuzione ed a reagire con politiche di prezzo e comunicazione, le risposte Istituzionali si sono limitate ad attribuire un ruolo strategico alle denominazioni territoriali, assurte al ruolo di emancipatore della olivicoltura nazionale. L'Italia è stata quindi "cosparsa" di Dop/Igp e in futuro tutto il suo territorio potrebbe essere interessato da tale certificazione.

I riscontri operativi di tale tipologia di olio sembrano, però, deludere le aspettative. Il differenziale di prezzo rispetto al prodotto di base resta di quasi esclusivo appannaggio dell'industria di confezionamento per cui all'iniziativa dei promotori nell'attivare le numerose procedure di riconoscimento ha corrisposto una mancata adesione dei produttori e/o una caduta d'interesse dei primi partecipanti. Molti dei riconoscimenti di produzione a Dop/Igp, così come proposti al consumatore, evidenziano una enigmatica identità territoriale, una confusa identità genetica ed una generica identità sensoriale per cui troppo spesso gli oli sono presentati sul mercato privi di "personalità". In molti casi i disciplinari di produzione prevedono una composizione varietale troppo ricca e talvolta anche variabile, per effetto degli aggettivi "congiunto" e "disgiunto" che, consentendo tutto ed il contrario di tutto, rappresentano la negazione dell'identità dell'olio.

I composti fenolici, da tutti ritenuti di impatto sensoriale per le caratteristiche note di "amaro" e "piccante", sono ignorati in quasi la metà dei disciplinari attualmente operativi. Nell'altra metà sono invece contemplati, ma le concentrazioni minime sono modeste ed il metodo di analisi, che differenzia fortemente il risultato, viene citato solo in un esiguo numero di disciplinari.

Appare evidente, quindi, come le problematiche relative alla valorizzazione commerciale di un olio di particolare pregio non sono superate con la mera registrazione di una Dop/Igp, fino a quando non si realizzano le condizioni per una effettiva ricaduta sul settore produttivo. Questo percorso produttivo rappresenta comunque un progresso rispetto al passato, almeno per aver dimostrato le interessanti prospettive offerte dalla commercializzazione di un prodotto con qualità peculiare, certificata e garantita.

### **3. Il contesto internazionale**

Negli ultimi anni si è verificato nel mondo un aumento impressionante delle aree interessate ad oliveto specializzato. Per alcuni Paesi, come Spagna e Grecia, si tratta della conferma di un fenomeno già alimentato nell'ultimo decennio dello scorso secolo. Per altri, con particolare riferimento ai Paesi della sponda meridionale ed orientale del Mediterraneo, si è verificata una recente accelerazione destinata a proseguire ed aumentare nel prossimo futuro, vista l'imminente liberalizzazione degli scambi nell'area del Mediterraneo (Tabella 1).

Nel mondo, nel 1998, è stata descritta la presenza di 1.275 cultivar autoctone coltivate in 34 Paesi. All'estero i territori olivicoli sono generalmente molto vocati ed omogenei, per cui sono state scelte solo poche varietà ritenute capaci dei migliori risultati produttivi (in olive ed olio) e/o della migliore compatibilità ambientale.

Tabella 1. Evoluzione temporale delle superfici coltivate ad oliveto specializzato e numero di piante nei principali Paesi produttori.

Paesi	Superficie (ha x 000)	Piante (n x milioni)
Grecia	1.268	140
Italia	1.440	211,6
Marocco	610	64
Portogallo	340	40
Siria	576	79
Spagna	2.499	307,8
Tunisia	1.744	57
Turchia	1.018	97,8
Altri	1.305	137,1
<b>Totale</b>	<b>10.800</b>	<b>1.134,3</b>

Fonte: Oliva, 2006; Pannelli G., Alfei B., 2008 e ns elaborazioni.

La composizione varietale dell'olivicoltura in Spagna è stata descritta con un meticoloso lavoro di prospezione, durato 20 anni, che ha portato alla localizzazione, identificazione e collezione di tutto il materiale genetico coltivato nel Paese. In tale lavoro, le varietà sono classificate come: *principali* quando, sulla base delle piantagioni e della superficie investita, sono ritenute importanti a livello nazionale; *secondarie*, quando rivestono un importante ruolo a livello locale ma non nazionale; *diffuse*, quando sono ben conosciute localmente ma con una scarsa superficie investita; *locali*, quando sia la conoscenza che la diffusione sono limitate. In sintesi, 24 varietà rappresentano la categoria delle varietà principali, 24 la categoria delle varietà secondarie, 50 sono le varietà diffuse e 174 sono incluse nella categoria delle varietà locali, per un totale di 272 varietà descritte. La sola varietà *Picual* copre il 40% circa della superficie olivicola nazionale. Insieme ad altre 2 varietà principali, quali *Cornicabra* ed *Hojiblanca*, conseguono una copertura del 63% circa. Le precedenti insieme ad altre 7 varietà ad elevata diffusione, quali *Manzanilla de Sevilla*, *Arbequina*, *Morisca de Badajoz*, *Empeltre*, *Manzanilla Cacerena*, *Lechin de Sevilla* e *Picudo* portano la superficie occupata all'84% circa del totale nazionale. Le 24 varietà descritte come principali in Spagna (le precedenti più, *Lechin de Granada*, *Verdial de*

*Badajoz*, *Morrut*, *Sevillena*, *Villalonga*, *Castellana*, *Farga*, *Verdial de Huevar*, *Blanqueta*, *Gordal Sevillana*, *Verdial de Velez-Malaga*, *Aloreña*, *Changlot Real* ed *Alfajara*), portano il suolo occupato al 96% circa della superficie olivicola del Paese.

In Grecia le varietà totali ammontano a 52, ma la sola varietà *Koroneiki* occupa una superficie pari al 55% della totale; insieme alle varietà *Kalamon* (sin. *Kalamata*) e *Mastoidis* l'occupazione diventa pari al 90% circa della olivicoltura greca. In Tunisia la varietà descritte sono 44 ma prevale la varietà *Chemlali de Sfax* che occupa una superficie pari al 60% del totale; insieme alla varietà *Cbetoui* realizzano una copertura pari al 95% circa della superficie olivicola nazionale. In Portogallo le varietà descritte ammontano a 24, ma la sola varietà *Galega Vulgar* occupa una superficie pari all'80% del totale; insieme ad altre 2 varietà, quali *Cobrançosa* e *Cordovil de Serpa*, coprono il 96% circa della superficie olivicola del Paese. In Turchia, dove sono state descritte 80 varietà circa, la principale è la *Memecik* che occupa una superficie pari al 45% del totale; la stessa insieme alle varietà *Ayvalik* e *Gemlik* occupano una superficie pari al 75% circa della olivicoltura nazionale. In Marocco la sola varietà *Picholine Marocaine* rappresenta l'olivicoltura nazionale, occupando una superficie pari al 97% circa del totale.



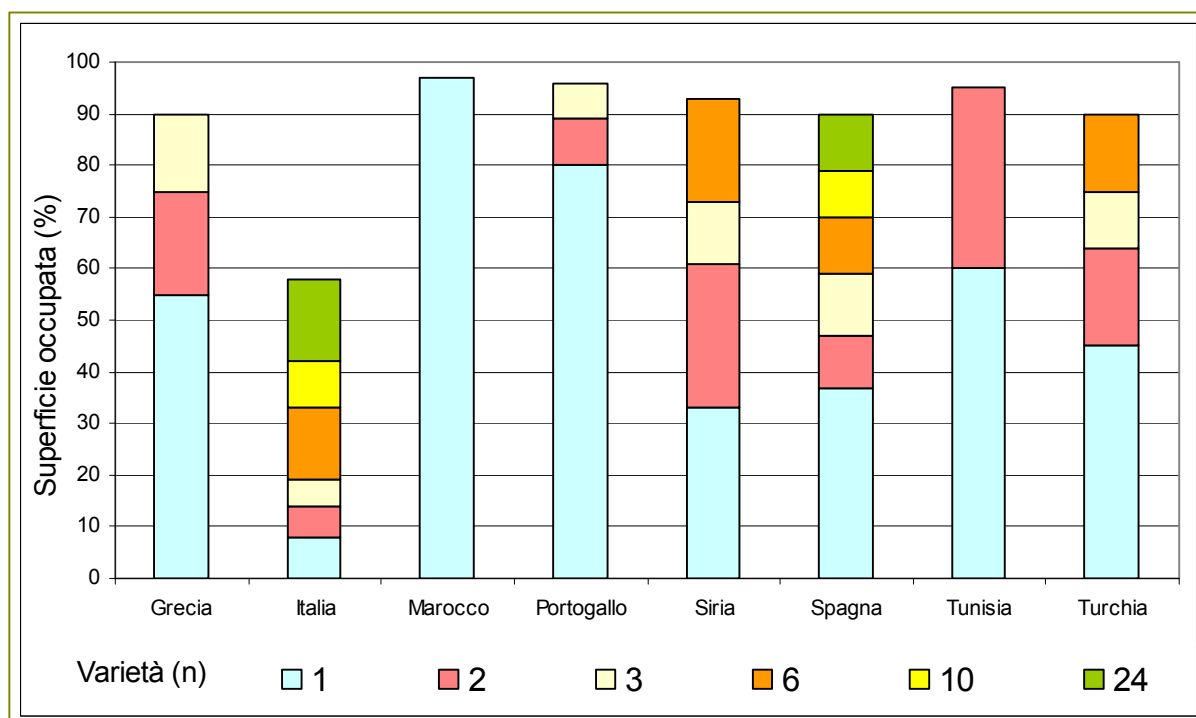


Figura 1. Composizione varietale della superficie investita ad olivo nei principali Paesi del bacino del Mediterraneo (Fonte: Pannelli, 2005).

#### 4. L'olivicoltura nazionale

Il settore olivicolo nazionale, in presenza di una politica di tipo assistenziale, è rimasto fondamentalmente statico per l'assenza di una strategia d'intervento strutturale. Ciò ha ridotto la competitività degli impianti, ma ha salvaguardato l'aspetto genetico, territoriale e scenografico di una coltura che si sta rivelando sempre più ad elevato grado di compatibilità ambientale. Si ritiene, infatti, che l'attuale piattaforma varietale derivi da un'intensa attività di selezione varietale intrapresa da remoti olivicoltori nei numerosi e variegati ambienti pedo-climatici che caratterizzano l'olivicoltura nazionale in termini di latitudine, longitudine, altitudine, esposizione e tipo di terreno, alla ricerca della migliore compatibilità tra il genotipo e la locale disponibilità di luce, temperatura ed acqua (nel terreno e nell'atmosfera). Tutte le cultivar di olivo, quindi, sono caratterizzate da uno stretto legame con il loro territorio di origine, poiché lo spostamento in località differenti comporta

frequenti difficoltà di tipo agronomico e/o sanitario e, ancor più, modificazioni delle caratteristiche compositive degli oli che rendono il prodotto diverso da quello "tipico" della zona di origine.

In Italia nel 1998 è stata descritta la presenza di 538 varietà coltivate, pari al 42% circa del totale mondiale, conosciute anche con 1302 sinonimi. Il territorio olivicolo è molto variegato in termini geografici ed orografici, per cui la composizione varietale si presenta in tutte le Regioni altrettanto ricca e composita. Si rileva anche una continua segnalazione di nuovi casi di sinonimia, con la descrizione di nuove varietà a limitata diffusione ed accessioni rimaste finora praticamente sconosciute, per cui risulta problematico indicare il numero, sia pure approssimativo, delle varietà realmente coltivate in Italia.

La varietà con maggiore consistenza in Italia è la *Coratina* che, in Puglia, occupa una superficie pari all'8,0% del totale nazionale. Insieme ad altre 2 varietà ad elevata diffusione, quali le pugliesi *Ogliarola Salentina* e *Cellina di Nardò*, si arriva alla

---

copertura del 19% circa della superficie olivicola nazionale; insieme ad altre 3 varietà molto diffuse in Italia, quali *Carolea*, *Frantoio* e *Leccino*, tale copertura raggiunge il 33% del totale. Le 10 varietà a maggiore diffusione nel Paese (le precedenti più *Ogliarola Barese*, *Moraiolo*, *Bosana* e *Cima di Mola*) occupano una superficie pari al 42% circa del totale; le principali 24 varietà in Italia (per analogia con quelle ritenute tali in Spagna), rappresentate dalle 10 precedenti più *Dolce di Rossano*, *Ogliarola Messinese*, *Ottobratica*, *Sinopolese*, *Nocellara del Belice*, *Canino*, *Carboncella*, *Itrana*, *Moresca*, *Rotondella*, *Taggiasca*, *Tondina*, *Grossa di Gerace* e *Nocellara Etnea*, occupano una superficie pari al 58% circa del totale nazionale. Altre 100 varietà circa hanno un grado di diffusione compreso tra 1.000 e 10.000 ha. Molte altre hanno un interesse solo locale, limitato ad una diffusione inferiore ai 1.000 ha, anche se alcune di queste hanno assunto grande notorietà per le caratteristiche delle drupe destinate al consumo diretto o per la qualità dell'olio.

Nel germoplasma olivicolo nazionale si rilevano anche numerosi casi di sinonimia o di forte similarità genetica tra varietà a differente diffusione regionale, a dimostrazione di una elevata capacità di adattamento alle diverse latitudini da parte di un ristretto numero di varietà, ma anche di un imprescindibile legame con l'ambiente di origine da parte della stragrande maggioranza delle varietà nazionali. I principali casi di sinonimie/forte similarità genetica sono raggruppabili in 4 gruppi. Al gruppo 1 appartengono 28 genotipi distribuiti in 11 Regioni; al gruppo 2 appartengono 10 genotipi distribuiti in 4 Regioni; al gruppo 3, 11 genotipi in 9 Regioni e al gruppo 4, 5 genotipi in 2 Regioni (Tabella 2).

La diffusione delle varietà geneticamente simili appare concentrata in areali omogenei per caratteristiche climatiche e pedologiche dove talora si modifica il grado di compatibilità ambientale e dove, comunque, si modifica la composizione analitica e sensoriale dell'olio, a

dimostrazione di un forte legame tra ciascuna varietà locale (anche sinonima) ed il territorio di appartenenza.

Nel contesto di un rinnovamento dell'olivicoltura nazionale deve essere contemplata anche l'opportunità di introdurre nuovi modelli di coltivazione sostenibile, dove oculature scelte varietali potrebbero rappresentare il principale intervento a salvaguardia delle risorse naturali e/o a favore della massima sostenibilità ambientale.

## 5. Territorialità dell'olivo

La composizione e la distribuzione varietale dell'olivo in Italia non è casuale, ma frutto di esperienze secolari nel comportamento produttivo degli alberi e nella verifica del loro grado di compatibilità ambientale. Una empirica, quanto efficace selezione varietale praticata da tempo immemorabile ha condotto all'attuale assetto varietale, che vede la presenza di varietà tolleranti al freddo nelle aree più interne e/o alle maggiori altitudini (es. *Bianchera*, *Olivestra seggianese*, *Nostrana di Brisighella*, *Capolga*, *Nostrale di Rigali*, *Toccolana*, *Nocellara Etnea*, ecc.); di varietà tolleranti all'occhio di pavone e alle basse temperature nelle aree ad elevato tenore di umidità atmosferica e relativamente fredde (es. *Dolce Agogia*, *Frantoio*, *Caninese*, ecc.); di varietà a limitata vigoria ed a portamento espanso nelle zone ad elevate altitudini ed interne, dove la stagione vegetativa è particolarmente breve (es. *Grignan*, *Leccio del Corno*, *Maurino*, *Borgiona*, *Piantone di Mogliano*, *Piantone di Falerone*, *Intosso*, ecc.); di varietà tolleranti alla siccità nelle zone più aride (es. *Moraiolo*, *Ortice*, *Carolea*, *Tondina*, ecc.); di varietà a frutto piccolo e/o a colorazione precoce nelle zone litoranee maggiormente esposte agli attacchi di mosca (es. *Ottobratica*, *Sinopolese*, *Ogliarola salentina*, *Cellina di Nardò*, *Pisciottana*, *Caninese*, *Mignola*, ecc.); di varietà sensibili all'occhio di pavone nelle zone con basso tenore di umidità atmosfera (es. *Bianchera*, *Carolea*, *Ortice*, *Itrana*, *Ogliarola messinese*, *Tonda Iblea*, ecc.).

Tabella 2. Principali gruppi varietali ad elevato grado di similitudine genetica a diversa provenienza geografica.

<b>Gruppo 1</b> (denominazione e provenienza regionale)		<b>Gruppo 2</b> (denominazione e provenienza regionale)	
Gorgazzo	Friuli Venezia Giulia	Coroncina	Marche
Crognolo	Lazio	Limona di Sirolo	Marche
Raja	Lazio	Cerasa di Montenero	Molise
Reale	Lazio	Peranzana	Puglia
Lavagnina	Liguria	Bosana	Sardegna
Razzola	Liguria	Ogliastrino	Sardegna
Taggiasca	Liguria	Olieddu	Sardegna
Cima di Melfi	Basilicata	Palma	Sardegna
Ogliarola del Bradano	Basilicata	Pipireddu	Sardegna
Raggia	Marche	Sassarese	Sardegna
Raggiola	Marche	<b>Gruppo 3</b> (denominazione e provenienza regionale)	
Sargano d'Ascoli	Marche	Rotondella	Campania
Paesana bianca	Molise	Fosco	Lazio
Cima di Bitonto	Puglia	Carboncella	Lazio, Marche, Abruzzo
Marina pugliese	Puglia	Premice	Liguria
Marinese	Puglia	Prempeza	Liguria
Ogliarola barese	Puglia	Paesana nera	Molise
Ogliarola garganica	Puglia	Roscina di San Leo	Emilia Romagna
Oliva dolce	Puglia	Prugnolo	Toscana
Pasola d'Andria	Puglia	Moraiolo	Umbria
Correggiolo di Villa Verucchio	Emilia Romagna	Corniolo	Umbria
Frantoio di Montegrifolfo	Emilia Romagna	Folignata	Umbria
Corsicana da olio	Sardegna	<b>Gruppo 4</b> (denominazione e provenienza regionale)	
Frantoio	Toscana	Itrana	Lazio
Correggiolo	Toscana	Corsicana da mensa	Sardegna
Casaliva	Lombardia, Trentino	Nera di Oliena	Sardegna
Rasara	Veneto	Olivo da salare	Sardegna
Raza	Veneto	Tonda di Villacidro	Sardegna
Sbresa	Lombardia		

Fonte: vari cataloghi regionali.

Una moderna olivicoltura dovrebbe fare dell'aspetto genetico il punto di forza per aumentare la produzione, ridurre i costi e diversificare le caratteristiche qualitative dell'olio; per questo necessita di conoscenze approfondite sul comportamento agronomico, biologico e produttivo delle cultivar di olivo, poiché non è da escludere che le ragioni che hanno confinato in particolari ambienti alcuni genotipi, possano oggi ritenersi superate dai progressi conseguiti in

campo agronomico e tecnologico. Un dettaglio delle principali caratteristiche biometriche, del comportamento agronomico e, talvolta, delle caratteristiche compositive dell'olio di varietà a diverso grado di diffusione nei numerosi ambienti olivicoli nazionali, è reperibile nelle numerose pubblicazioni tematiche e monografiche che, a partire dalla prima metà del secolo scorso, hanno interessato più o meno compiutamente tutte le Regioni d'Italia (Tabella 3).

Tabella 3. Elenco delle pubblicazioni tematiche e monografiche relative a censimento e descrizione del germoplasma olivicolo diffuso in ambito nazionale e locale.

Riferimento	Numero	Autori ed anno di pubblicazione
<b>Germoplasma olivicolo regionale (numero di pubblicazioni tematiche e monografiche)</b>		
Abruzzo	2	Castorina, 1954; Pietrangeli e Russo, 1997.
Calabria	3	D'Amore <i>et al.</i> , 1978; Perri <i>et al.</i> , 2002; Lombardo <i>et al.</i> , 2003.
Campania	3	Zito, 1937; Pugliano <i>et al.</i> , 2000; Ambrosino <i>et al.</i> , 2003.
Emilia-Romagna	4	Cristoferi <i>et al.</i> , 1997; Cristoferi e Rotondi (a cura di), 2002; Cristoferi (a cura di), 2001; Rotondi <i>et al.</i> , 2004.
Friuli Venezia Giulia	2	Pecile e Pizzulin, 2003; Pandolfi <i>et al.</i> , 2007.
Garda (Lombardia, Trentino, Veneto)	3	Carocci Buzi, 1937; Bargioni, 1962; Bargioni, 1992.
Lazio	4	Parlati e Pandolfi, 2003; ISOL, Spoleto – Università “La Sapienza”-Roma, 2003; Pandozy <i>et al.</i> , 2004; Pandolfi <i>et al.</i> , 2010.
Liguria	4	Carocci Buzi, 1937; Carocci Buzi, 1950; Barichello <i>et al.</i> , 2003; Barichello <i>et al.</i> , 2008.
Lombardia	1	Bassi <i>et al.</i> , 2003.
Lucania	3	Pantanelli e Brandonisio, 1937; Fanelli, 1950; Rotundo e Marone, 2002.
Marche	3	Morettini e Armellini, 1954; Pannelli <i>et al.</i> , 1998; Pannelli <i>et al.</i> , 2001.
Molise	2	Pantanelli e Brandonisio, 1937 Cicoria <i>et al.</i> , 2000.
Puglia	5	Pantanelli e Brandonisio, 1937; Jovino, 1937; Cimato <i>et al.</i> , 2001; Perri <i>et al.</i> , 2002; Lombardo <i>et al.</i> , 2004.
Sardegna	3	Milella, 1957; Milella, 1958; Bandino <i>et al.</i> , 2001.
Sicilia	3	Catalano <i>et al.</i> , 1937; Bottari e Spina, 1952; Di Martino <i>et al.</i> , 1999; Caruso <i>et al.</i> , 2007.
Toscana	8	Bracci, 1937, Baldini, 1953; Scaramuzzi e Cancellieri, 1955; Baldini, 1956; Basso, 1957; Cimato <i>et al.</i> , 1997; Cimato <i>et al.</i> , 2001; Cimato <i>et al.</i> , 2004.
Umbria	4	Francesconi, 1953; Jacoboni e Battaglini, 1962; Pannelli <i>et al.</i> , 2000; Pannelli <i>et al.</i> , 2003.
Italia	4	Prevost <i>et al.</i> , 1993; Schedario olivicolo nazionale, supplemento alla G.U. del 5/01/1994; Bartolini <i>et al.</i> , 1998; Fiorino <i>et al.</i> , 2005.

Fonte: Pannelli, 2008 e ns aggiornamenti.

## 6. Territorialità dell'olio

Le variazioni riguardanti i processi di formazione degli acidi grassi nell'olio indicano il loro contenuto come dipendente principalmente dal genotipo e dalle condizioni climatiche e secondariamente dai fattori agronomici.

L'acido oleico prevale sempre e comunque largamente su palmitico e linoleico ed il rapporto oleico/(palmitico+linoleico) è superiore a 4,5 nei prodotti provenienti dalle zone a minore accumulo termico, ma può risultare inferiore a 2 nelle zone più calde. Ovviamente, nelle 2 zone prevalgono varietà differenti per cui, una prima conclusione da parte di molti imprenditori arditissimi, è quella di spostare o cambiare le varietà, ma

senza successo. Nell'olio di oliva i rapporti relativi degli acidi grassi si spostano in maniera tale da osservare sempre un aumento del palmitico e/o del linoleico ed una diminuzione dell'oleico, quando la coltivazione di qualsiasi varietà di olivo si sposta in zone più calde anche di quelle già calde degli ambienti più meridionali del Mediterraneo. Nella gran parte delle varietà l'aumento in palmitico è simmetrico a quello del linoleico ma con variazioni, anche importanti, dipendenti dalla varietà.

L'olio di oliva si origina principalmente da processi di accumulo nella polpa del frutto. Questa “inolizione” procede per tempi prolungati e richiede un numero elevato di gradi giorno (D)

---

per completarsi (tra 2.800 e 3.400 D sopra 7,5 °C, corrispondente alla sommatoria annuale delle temperature medie giornaliere superiori a 7,5 °C a partire dal 1° gennaio o 1° luglio per l'emisfero sud). L'olivo non può essere coltivato sotto 2.300 sopra D 7,5 °C, mentre il procedere dell'energia termica oltre 2.900 D sopra 7,5 °C modifica la qualità dell'olio che risulta, quindi, modellata con il clima. In particolare, l'accumulo eccessivo di calore provoca un rapido decadimento dell'acido oleico ed un incremento proporzionale sia dell'acido palmitico che del linoleico nei trigliceridi dell'olio. La variabilità ambientale delle composizioni in acidi grassi degli oli di oliva è dello stesso ordine di grandezza tra le varietà e tra le posizioni geografiche, ammesso che si superi la soglia critica di 2.900 D sopra a 7,5 °C. Le collezioni Mediterranee non sono sufficienti a predire le reazioni di fronte ad apporti supplementari di energia termica, nemmeno nei posti più caldi del bacino. Nei climi caldi di nuova introduzione alla coltivazione dell'olivo si verifica, invece, una elevata variabilità spaziale e temporale dovuta al clima, per cui non esiste alcuna varietà ad alto valore del rapporto Oleico/(Palmitico + Linoleico), se il caldo supera la soglia indicata. Ciò si spiega considerando che, come detto, il processo di formazione del rapporto tra acidi grassi è fortemente dipendente dalle condizioni climatiche.

Le origini del contenuto in fenoli totali nell'olio in olivicoltura, così come in frutticoltura, sono riferibili alla caduta della clorofilla ed alla formazione di antociani nel frutto. Questi pigmenti variano in maniera determinata durante la maturazione, e quindi sono indicatori del processo. La polpa estratta da una "popolazione media" di olive perde colore verde, mentre aumenta il contenuto in fenoli quando comincia la maturazione; successivamente questi si abbassano mentre compare una serie caratteristica di antociani, con un modello di comportamento che può essere rappresentato come un processo a gradi successivi. Il fatto

stesso di reperire diversi gradi di maturazione in un campione di olive ristretto nello spazio e nel tempo, indica come sia rilevante nell'olivo la differenza tra situazioni riferibili al microclima e come risulti elevata la variabilità ambientale. Modificando la velocità di formazione degli antociani con accumuli di calore oltre i 3.200 D sopra 7,5 °C, si diminuisce di tre volte il tenore di fenoli che, inevitabilmente, si abatterà oltre un certo grado di maturazione. Per conseguire comunque un accettabile contenuto di fenoli nell'olio, sembra plausibile anticipare la raccolta fino al limite di una ragionevole resa in olio, ma ancora non si conosce quale particolare caratteristica del conteggio termico, un valore particolare o la velocità di raggiungimento, regolino il processo di accumulo dei fenoli. Generalmente, si ottengono oli con minori contenuti in fenoli totali operando in località più calde di quella originaria delle diverse varietà, anche se nei limiti di un'ampia variabilità genetica. Importanti conferme alle precedenti intuizioni derivano da osservazioni condotte sulla composizione degli oli di varietà pugliesi coltivate nel loro ambiente di origine e diffusione (in situ) ed in differenti condizioni ambientali (ex situ). Tali osservazioni soffrono sicuramente i limiti di una scarsa uniformità nei tempi e nei modi di esecuzione delle indagini, ma sono reputate comunque interessanti per l'elevato numero di ripetizioni negli anni e durante la maturazione dei frutti. Il semplice spostamento del luogo di coltivazione di 7 varietà autoctone pugliesi in una località sulla costa ionica della provincia di Cosenza (Mirto Crosia), provoca una consistente riduzione del contenuto in acido oleico, cui corrisponde un aumento del palmitico e del linoleico, insieme ad una drastica riduzione del contenuto in fenoli totali dell'olio. Entrambi i processi sembrano, comunque, soggetti ad un'ampia variabilità genetica, con particolare riferimento al processo di formazione del rapporto tra acidi grassi (Tabella 4).

Tabella 4. Contenuto in principali acidi grassi e polifenoli totali in oli di 7 varietà di olivo coltivate nella loro zona di origine (in situ) ed in località Mirto Crosia, sulla costa ionica della prov. di Cosenza (ex situ).

Località (media 7 varietà)	Principali acidi grassi (% $\pm$ d.s.):			Fenoli totali (mg/kg in ac. Caffeico $\pm$ d.s.)
	Palmitico	Oleico	Linoleico	
<b>*In situ</b>	12,1 $\pm$ 1,1	74,5 $\pm$ 3,6	8,4 $\pm$ 2,6	370 $\pm$ 159
<b>**Ex situ</b>	14,3 $\pm$ 1,7	71,1 $\pm$ 4,9	9,8 $\pm$ 3,2	168 $\pm$ 66
<b>Ex situ – In situ(<math>\Delta</math>)</b>	2,2 (+18,2%)	-3,4 (-4,6%)	1,3 (+16,6%)	-201 (-54,6%)

Fonte: Perri et al., (2002); Lombardo et al., (2004) e ns elaborazioni.

\*Media di 3/6 estrazioni durante la maturazione delle olive dell'annata 1999/00.

\*\*Media di 2-3 estrazioni in epoca intermedia di maturazione dei frutti durante le annate 2001/02, 2002/03 e 2003/04.

Le osservazioni sulla composizione acidica e fenolica dell'olio di varietà di olivo coltivate in località con accumuli termici sostanzialmente differenti da quello di origine possono condurre, quindi, a considerazioni pratiche sul loro valore agronomico fuorvianti per i produttori di olio con varietà autoctone. Ogni singola cultivar dovrà essere descritta e potrà essere convenientemente utilizzata nell'ambiente di origine, dove offre le migliori caratteristiche qualità ed economicità del prodotto, insieme alla migliore compatibilità ambientale.

## 7. Indici di qualità dell'olio

Un buon indice di qualità dell'olio è assicurato da un tenore in acido oleico non inferiore al 73%, da un contenuto in acido linoleico che non supera il 10% e da un rapporto oleico/linoleico superiore a 7. Inoltre, si ritiene opportuno che l'assunzione di acido linoleico e linolenico (rapporto  $\omega$ -6/ $\omega$ -3) avvenga secondo un rapporto ideale di 10:1 per l'individuo adulto e di 5:1 per il bambino ed il senescente e che l'assunzione di acidi grassi polinsaturi (linoleico e linolenico) e saturi (palmitico e stearico) avvenga secondo un rapporto ideale di 1:1. Un rapporto tra principali acidi grassi soggetti a variabilità reciproca per effetto dei diversi accumuli termici [O/(P+L)] risultante intorno a 3,5, rappresenta un valore rispettoso delle precedenti indicazioni. Infine, si reputa opportuno un equilibrato rapporto

nell'introduzione alimentare di agenti pro-ossidanti (acidi grassi polinsaturi) ed antiossidanti (polifenoli), tale da impedire lo "stress ossidativo" nelle cellule. L'olio di oliva rispetta pienamente i requisiti sopra descritti, mentre altri grassi alimentari presentano spesso una composizione degli acidi grassi squilibrata e/o un limitato potere antiossidante.

Il genotipo influenza fortemente la composizione degli acidi grassi dell'olio, con varietà che producono una notevole variabilità nel contenuto in principali acidi grassi e nel rapporto O/(P+L), pur provenendo da areali limitrofi (es. Puglia meridionale, centrale e settentrionale). Anche il contenuto in fenoli totali si presenta con una notevole variabilità genetica, a prescindere dalla posizione geografica.

I valori medi del contenuto in principali acidi grassi, del rapporto Oleico/(Palmitico+Linoleico) e del contenuto in fenoli totali dei 1277 oli di 132 varietà pervenuti a 6 edizioni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali si collocano in posizioni tali da garantire un elevato valore nutrizionale, salutistico e sensoriale al prodotto. I valori estremi mostrano una grande distanza reciproca con i minimi che collocano il prodotto nell'ambito degli oli di qualità generica ed i massimi che, invece, permettono un ruolo nell'ambito degli alimenti "funzionali" alle necessità biologiche dell'organismo (Tabella 5).

Tabella 5. Valori medi, massimi e minimi dei contenuti in acido Oleico, Palmitico e Linoleico, del rapporto O/(P+L) e del contenuto in fenoli totali di 1227 campioni di oli monovarietali appartenenti a 132 varietà di olivo, pervenuti a 6 edizioni (2004-2009 con oli del 2003-2008) della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali.

Valori	Oleico (%)	$\pm ds$ (n)	Palmitico (%)	$\pm ds$ (n)	Linoleico (%)	$\pm ds$ (n)	O/(P+L) (n)	$\pm ds$ (n)	Fenoli (ppm)	$\pm ds$ (n)
<b>Media</b>	74,9	2,9	12,7	1,3	8,2	1,8	3,7	0,6	424	121,3
<b>Max</b>	81,9		16,7		14,2		6,0		834	
<b>Min</b>	66,5		8,9		4,8		2,4		100	

Fonte: modificato da Pannelli e Alfei, 2008a. Contenuto in acidi grassi determinato secondo la metodica ufficiale descritta nell'allegato XII del Reg. 2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni; contenuto in fenoli totali determinato per via colorimetrica mediante il reattivo di Folin-Ciocalteu con curva di taratura realizzata in acido gallico.

La maggioranza degli oli si colloca in classi di frequenza ritenute di elevato valore nutrizionale, salutistico e sensoriale. In particolare, il 90% circa delle varietà osservate produce oli con rapporto tra principali acidi grassi superiore a 3, mentre il 70% circa produce oli con rapporto O/(P+L) compreso tra 3,5 e 5. Il 90% circa delle varietà produce oli con patrimonio fenolico superiore a 300 ppm, da alcuni ritenuto limite minimo per l'attribuzione di un valore salutistico all'olio (Figura 2).

La stragrande maggioranza delle varietà nazionali fanno rilevare, quindi, contenuti in principali acidi grassi e, principalmente, contenuti in fenoli totali ben superiori a quelli contemplati nei disciplinari di produzione a DOP/IGP degli oli, con un potenziale qualitativo notevolmente superiore a quello riconosciuto con i suddetti percorsi di certificazione. Sembra plausibile affermare, quindi, che tra gli oli vergini di oliva con equilibrata composizione in acidi grassi, quelli più amari e piccanti, cioè con elevato contenuto in fenoli, sono probabilmente i più benefici per la salute ed i più gratificanti nell'impiego culinario a crudo (Rosati e Pannelli, 2006).

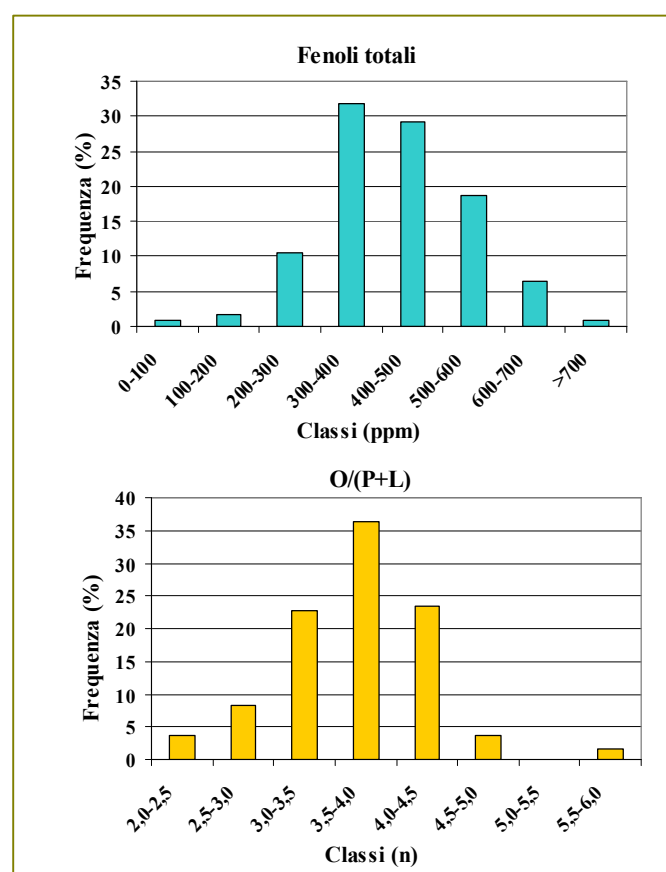


Figura 2. Distribuzione in classi di frequenza del rapporto tra principali acidi grassi e del contenuto in fenoli totali di 1227 campioni di oli monovarietali appartenenti a 132 varietà di olivo, pervenuti a 6 edizioni (2004-2009 con oli del 2003-2008) della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali.

---

## 8. Scelte varietali

Nelle scelte varietali sono ritenuti meritevoli di particolare considerazione i seguenti aspetti:

- capacità di crescita, per la possibilità di realizzare oliveti a ridotta densità di piantagione con piante voluminose adatte alla raccolta meccanica, oppure ad elevata densità con piante poco voluminose adatte alla raccolta manuale, agevolata o integrale;
- precoce, elevata e costante produzione, per la massima valorizzazione delle risorse ambientali;
- elevato peso unitario dei frutti, per la semplificazione di ogni tipo di raccolta;
- elevata resa in olio delle drupe, per la migliore ripartizione della sostanza secca prodotta;
- modesta e/o tardiva intensità di pigmentazione del frutto, per la possibilità di conferire all'olio le migliori caratteristiche compositive;
- elevata consistenza della polpa del frutto, per proteggere le goccioline di olio contenute nel vacuolo dal contatto con gli enzimi del citoplasma, quando le pareti cellulari divengono inconsistenti;
- tolleranza alle principali avversità biotiche ed abiotiche, per la possibilità di praticare una olivicoltura sostenibile e salvaguardare le piante dagli effetti di attacchi parassitari e di gelate, anche non distruttive;
- elevato rapporto tra gli acidi grassi Oleico/(Palmitico+Linoleico), per l'elevato valore nutrizionale di oli con elevato contenuto di monoinsaturi ed equilibrata presenza di saturi e polinsaturi;
- elevato contenuto in fenoli totali, per la protezione dell'olio dall'ossidazione e per l'elevato valore salutistico e sensoriale nell'alimentazione umana;
- elevata presenza di sostanze volatili riconducibili ad attributi sensoriali positivi, per la possibilità di conferire al prodotto un'identità chiara e ripetibile, con cui conquistare i migliori consumatori.

Nella Tabella 6 sono espresse valutazioni sui principali aspetti agronomici e sulla compatibilità con i sistemi di raccolta disponibili, per ciascuna delle principali varietà nazionali suddivise per Regione, attingendo dalle relative pubblicazioni monografiche e/o tematiche. Nella Tabella 7, inoltre, sono espresse valutazioni sulla composizione analitica (acidi grassi e fenoli totali) e sensoriale degli oli delle varietà più frequentemente pervenute a 5 edizioni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali.

Ogni varietà è caratterizzata da diverse capacità e modalità vegetative e diverse caratteristiche produttive e carpologiche, tali da modificare la compatibilità con i diversi sistemi di raccolta delle olive. Le varietà di vigoria contenuta e portamento espanso, indipendentemente dalla dimensione del frutto, sono reputate idonee per la raccolta agevolata, mentre quelle di elevata vigoria, portamento assurgente e frutto di medie/elevate dimensioni sono reputate idonee per la raccolta meccanica con vibratore del tronco. Varietà di analoghe caratteristiche vegetative ma con frutti di limitate dimensioni, indipendentemente dal portamento della chioma, sono ritenute compatibili con le esigenze del sistema di raccolta meccanica con pettini oscillanti (bacchiatori). Solo le varietà di bassa vigoria, indipendentemente dalle altre caratteristiche vegetative e produttive sono ritenute idonee per le esigenze della macchina per la raccolta integrale delle olive.

Alcune varietà si distinguono per un fruttato intenso come, ad esempio, Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella, Tonda Iblea, ecc., mentre altre, come Dolce di Rossano, Dritta, Gentile di Chieti, Lea, Ogliarola del Bradano, Taggiasca, ecc., presentano le minori intensità.



Tabella 6. Attribuzioni di merito per aspetti vegetativi, produttivi, sanitari e compatibilità con i sistemi di raccolta disponibili, per ciascuna delle principali varietà nazionali suddivise per Regione, attingendo da cataloghi varietali e/o monografie.

Regione/Varietà	Albero				Frutto				Sensibilità ad avversità ambientali e parassitarie				Compatibilità al sistema di raccolta:			
	Vigoria	Portamento	Entrata in produzione	Potenziale produttivo	Peso Unitario	Resa in olio	Epoca di pigmentazione	Durezza polpa	Freddo	Occhio pavone	Rogna	Mosca	Agevolata	Meccanica con vibratore	Meccanica con bacchiatore	Integrale
<b>Abruzzo</b>																
Cucco	E	Es	M	M	E	M/E	P	B	B	B	B	E		X		
Dritta	M	Es	M	E	M	M	P	B	M	B	B	M	X	X		
Gentile di Chieti	M	A	P	E	M	M	T	E	B	B	B	B	X	X		
Intosso	B	A	P	M	E	B	T	E	B	B	E	E	X			X
Nebbio di Chieti	E	A	M	M	M	E	T	M	M	B	E	M			X	
<b>Calabria</b>																
Carolea	M	A	T	E	E	E	T	E	B	E	B	E	X	X		
Cassanese	E	A	T	E	E	M	P	B	E	B	B	E		X		
Dolce di Rossano	E	A	M	E	M/B	M	P	B		E	B	E			X	
Grossa di Gerace	M	A	T	M	M	M	T	E	E	B	B	M	X	X		
Ottobratica	E	Es	P	E	B	M	P	B		B		B			X	
Sinopolese	E	A	M	E	B	M	T	E	B	E	B	E			X	
Tonda di Strongoli	M	A	M	M	E	M	M	M	E	B	E	M	X	X		
Tondina o Roggianella	M	A	P	E	M	M/B	T	E	B	B	E	M	X	X		
<b>Campania</b>																
Carpellese	M/E	P	P	E	M/B	M/E	T	M	B	E	M	M	X			
Ogliarola Campana	M	A	P	E	M	E	P	B	B	E	B	E	X	X		
Ortice /Ravece	M	A	M	E	E	M	T	E	B	E	E	E	X	X		
Ortolana	M	A	M	E	E	B	M	M	E	M	B	E	X	X		
Pisciottana	E	A	P	E	B	M	M	B	M	B	B	B			X	
Rotondella	M	A	P	E	B	E	M	E	E	E	E	M	X	X	X	
Salella	M	A	M	M	M	M/B	P	B	B	E	E	E		X		
Tonda del Matese	M/E	Es	P	E	M	E	M/T	E	M	E	M	E		X		
<b>Emilia-Romagna</b>																
Correggiolo	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X		
Ghiacciolo	M/E	A	T	M/B	E	E	T	E	B	M	M	M		X		
Nostrana di Brisighella	E	A	T	M	E	E	T	E	B	M	M	M		X		
<b>Friuli Venezia Giulia</b>																
Bianchera	E	A	M	E	E	M	T	E	B	E	B	E		X		
Buga	M	Es	P	M	M	B	M	M	M	M	M	M	X	X		
<b>Garda (Lombardia, Trentino, Veneto)</b>																
Casaliva	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X		
Grignan	B	SP	P	E	E	B	M	M	B	M	M	M	X			X
Favarol	B	A	M	M	B	B	M	M	B	M	E	M	X			X
<b>Lazio</b>																
Caninese	E	A	P	E	B	M	M	E	M	M	M	B			X	
Carboncella	M	A	P	E	B	E	M	E	E	E	E	M	X			
Itrana	M	Es	M	M	E	M	T	E	E	E	B	M	X	X		
Raja	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X		
Rosciola	M	Es	P	E	B	M	P	B	E	B	E	B	X			

Salviana	E	A	M	E	M	E	T	M	B	M	B	M	X	X
<b>Liguria</b>														
Lantesca	M	A	M	M	M	M	P	B	M	E	M	M	X	X
Razzola	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
Prempesa	E	A	M	M	M/B	M	P	B	B	M	E	E	X	X
Taggiasca	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
<b>Lucania</b>														
Cima di Melfi	M	Es	P	E	M	E	P	M	B	M	M	E	X	X
Majatica di Ferrandina	E	A	P	E	M/E	E	M	E	B	B	E	M		X
Ogliarola del Bradano	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
Ogliarola del Vulture	M	Es	P	E	M	E	M	M	B	M	E	M	X	X
<b>Marche</b>														
Ascolana Tenera	E	A	P	M	E	M	T	B	M	B	B	E		X
Coroncina	M	Es	P	E	M	M/B	T	E	B	M	B	B	X	X
Cornetta	M/E	Es	M	M	B	M/B	T	M	M	M	M	M	X	
Lea	M	A	P	M/E	M	M/E	M	E	M	E	M	M	X	X
Mignola	E	Es	P	E	B	E	P	B	B	B	B	B		X
Orbetana	E	A	M	M	E	B	T	E	B	M	B	M		X
Piantone di Falerone	M	A	P	M	M	M/E	T	B	B	B	M	E	X	X
Piantone di Mogliano	B	A	P	E	M	E	T	E	B	B	E	M	X	X
Raggia	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
Raggiala	E	SP	M	M	M	M	T	E	M	M	E	E		X
Sargano di Ascoli	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
Sargano di Fermo	E	A	M	M	B	B	T	M	M	B	M	B		X
<b>Molise</b>														
Cerasa di Montenero	M	Es	P	E	M	M	T	E	B	M	B	B	X	X
Gentile di Larino	M	Es	M	E	M	M	P	B	M	B	B	M	X	X
Oliva nera di Colletorto	M	Es	M	M	M	M/B	M	M	B	B	B	B	X	
Paesana bianca	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
<b>Puglia</b>														
Cellina di Nardò	E	Es	P	E	B	M	M	M	M	B	E	B		X
Cima di Mola	E	Es	P	E	B	E	P	B	B	B	B	B		X
Coratina	M	Es	P	E	M	E	T	E	E	M	M	M	X	X
Peranzana	M	Es	P	E	M	M	T	E	B	M	B	B	X	X
Ogliarola Barese	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
Ogliarola Garganica	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
Ogliarola Salentina	E	Es	P	E	B	E	P	B	B	B	B	B		X
<b>Sardegna</b>														
Bosana	M	Es	P	E	M	M	T	E	B	M	B	B	X	X
Nera di Oliena	M	Es	M	M	E	M	T	E	E	E	B	M	X	X
Pizz'e Carroga	M	Es	P	M	E	M	P	B	E	E	E	E	X	X
Semidana	M/E	Es	P	E	M	M/B	M	M	M	M	M	M	X	X
Tonda di Cagliari	E	A	M	E	E	M	M	E	M	M	B	E		X
<b>Sicilia</b>														
Biancolilla/Buscionetto	M	A	P	E	M/E	B	P	B	M	B	B	M	X	X
Cerasuolo	M	A	P	M	M/E	E	T	E	M	B	E	M	X	X
Giarraffa	M	Es	M	M	E	B	T	M	E	M	M	E	X	X
Moresca	M	Es	P	M	M/E	M	P	B	E	E	E	E	X	X
Nocellara del Belice	M	Es	P	E	E	M	T	E	M	E	B	E	X	X
Nocellara Etnea	M	Es	P	M	E	M	T	E	B	M	B	M	X	X

Ogliarola Messinese	M	Es	P	M	E	M	P	B	M	E	B	E	X	X
Santagatese	M	A	P	E	M/E	E	T	E	M	M	B	M	X	X
Tonda Iblea	E	A	P	M	E	M	M	M	M	M	M	M		X
Zaituna	E	SP	M	M	E	M/B	T	E	M	B	M	M		X
<b>Toscana</b>														
Frantoio	E	SP	M	E	M	M	T	E	M	M	E	M		X
Leccino	E	Es	P	E	M	M	P	B	B	B	B	M		X
Leccio del Corno	B	Es	P	E	M	M	T	E	M	B	B	M	X	X
Maurino	M	A	P	E	M	M	P	B	M	B	B	M	X	X
Olivastra seggianese	E	A	T	M	B	E	P	B	B	B	M	M		X
Pendolino	E	P	P	E	M/B	M	P	B	B	B	E	M		X
<b>Umbria</b>														
Dolce Agogia	M	A	M	M	M/B	M	P	B	B	B	B	E	X	X
Moraiolo	M	A	P	E	B	E	M	E	E	E	E	M	X	
Borgiona/Morcona	B	Es	P	E	M	M	T	M	B	B	B	E	X	X
Rajo	E	Es	T	M	M	M	T	E	M/B	M	M/B	M		X
San Felice	M	Es	M	E	M	M	P	B	M	B	B	B	X	X
<b>Varietà globalizzate</b>														
Arbequina	M	A	P	E	B	M	M	M	M	B	B	M	X	X
Arbosana	B	E	P	E	B	B	T	E	M	B	B	M	X	X
Koroneiki	M	E	P	E	B	E	T	E	E	M	E	M	X	X
Tosca (Urano)	B	A	M	E	B	B	P	M	M	B	B	B	X	X
FS-17	M	P	M	E	M	M	T	E	E	M	M	E	X	X
Don Carlo	M	A	M	E	M	M	T	M	M	M	M	M	X	X
Giulia	M	E	M	E	M	M	M	M	M	M	M	M	X	X

Legenda: E = Elevato/a; M = Medio/a; B = Basso/a; P = Precoce; T = Tardiva; A = Assurgente; Es = Espanso; P = Pendulo; X = Compatibile.

Tabella 7. Composizione in principali acidi grassi, contenuto in fenoli totali ed intensità degli attributi sensoriali di oli delle varietà di olivo maggiormente pervenuti ad almeno 3 edizioni (dal 2006 al 2010 con oli della stagione precedente) della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali.

Campioni (n)	Edizioni (n)	Varietà	Regione	Contenuto in:		Sensazioni gustative		Sensazioni olfattive			Descrittori principali				
				O/(P+L)	Fenoli	Amaro	Piccante	Fruttato	Erba	Foglia	Mandorla	Carciofo	Pomodoro	Frutti bosco	Erbe aromatiche
29	6	Ascolana tenera	5 regioni	Alto	Medio	M	M	MI	P	T	S	S	P		T
29	6	Bianchera	3 regioni	Alto	Alto	MI	MI	MI	P	T	P	S	S		
24	5	Biancolilla	Sicilia	MB	MB	M	M	MI	P	T	S	S	S		
118	6	Bosana	Sardegna	MB	MA	M	M	MI	P	T	S	P	S		
19	6	Caninese	Lazio	MA	Medio	M	M	M	S	T	P	S	T		
24	6	Carboncella	2 regioni	MA	Medio	M	M	M	S	S	P	S	T		
24	6	Carolea	Calabria	MA	MA	M	ML	M	P	T	P	P	T		
4	3	Carpellese	Campania	MA	Medio	ML	M	M	S		P	S			
33	5	Casaliva	3 regioni	Alto	MB	M	M	MI	S	T	P	S	T		

16	6	Cellina di Nardò	Puglia	MB	Medio	M	M	M	T	T	T	T	P	S	
16	6	Cerasuola	Sicilia	Alto	Medio	M	M	M	P	S	P	P	P		
4	3	Cima di Melfi	Basilicata	Alto	Medio	L	M	M	T		P	P			
67	6	Coratina	3 regioni	Alto	Alto	MI	MI	M	S	S	P	S	T		
5	5	Cornetta	Marche	MA	Alto	MI	M	M	S	T	P	S			
17	6	Coroncina	Marche	MA	Alto	M	M	MI	P	T	P	P	T	T	
5	5	Correggiolo	Emilia-Romagna	MA	Medio	M	M	MI	S	S	P	P	T		
6	5	Dolce di Rossano	Calabria	MB	Medio	M	M	M	S	T	P	S	T		
11	5	Dritta	Abruzzo	Alto	MA	ML	M	M	S	T	P	S			
108	6	Frantoio	14 regioni	Alto	Alto	M	M	MI	S	T	P	S	T		
15	5	Gentile di Chieti	Abruzzo	Basso	Medio	M	M	M	S	T	P	S			
10	5	Gentile di Larino	Molise	MB	Alto	M	M	M	S	S	P	S	T		
5	5	Ghiacciolo	Emilia-Romagna	Alto	Alto	MI	MI	MI	P		T	P	P	T	
3	3	Giarraffa	Sicilia	Basso	Basso	ML	M	MI	P		S	T	P	T	
6	5	Intosso	Abruzzo	MB	Alto	MI	MI	MI	P	S	P	P			
87	6	Itrana	3 regioni	Alto	Basso	M	M	MI	P	T	S	P	P	T	
4	4	Lantesca	Liguria	MA	Alto	M	M	M	P	S	P	P	S		
3	3	Lea	Marche	MB	MB	ML	ML	ML	S	T	P	S			
91	6	Leccino	13 regioni	MA	Medio	M	M	M	S	T	P	S	T		
9	6	Leccio del Corno	4 regioni	Alto	MA	MI	MI	MI	P	S	P	P	S		
8	5	Majatica di Ferrandina	Basilicata	MA	MB	ML	M	MI	P	T	S	P	P		
11	5	Maurino	4 regioni	MA	Medio	M	M	MI	P	T	P	P	S	T	
33	6	Mignola	Marche	MB	MA	MI	M	M	S	S	S	S	T	P	S
73	6	Moraiolo	5 regioni	MA	MA	M	M	MI	P	S	P	P	S		
3	3	Morcona	Toscana	Alto	Alto	M	ML	MI	P	S	P	P	P		
5	5	Nebbio	Abruzzo	MB	MB	ML	ML	M	P	S	P	P			
5	2	Nera di Oliena	Sardegna	MB	Medio	M	M	MI	P	S	S	S	S		
41	5	Nocellara del Belice	5 regioni	MB	MB	M	M	MI	P	T	S	S	P		T
12	6	Nocellara Etnea	Sicilia	Medio	Basso	ML	M	MI	P	T	S	S	P		
4	4	Nocellara Messinese	Sicilia	MB	Medio	M	M	MI	P	T	S	S	S		
5	5	Nostrana di Brisighella	Emilia-Romagna	Alto	Alto	MI	MI	MI	P	S	S	P	S		T
15	6	Ogliarola	Campania	MA	MA	M	M	M	S	T	P	S	S		
5	3	Ogliarola del Bradano	Basilicata	MA	Medio	M	M	M	S	S	P	S			T

4	3	Ogliarola Garganica	Puglia	MA	Medio	M	M	M	S		P	S	T	
12	5	Ogliarola Salentina	Puglia	Basso	MA	M	M	M	S			S	P	T
3	3	Oliva Nera di Colletorto	Molise	Basso	MB	ML	ML	M	P	S	P	P		
5	4	Olivastra Seggianese	Toscana	Alto	Medio	M	M	M	S	S	P	P		T
12	5	Orbetana	Marche	MA	MB	M	M	MI	P	S	P	P	S	
4	4	Ortice	Campania	MB	Medio	M	M	MI	P	S	T	P	P	
4	3	Pacsana Bianca	Molise	Alto	Medio	ML	M	M	S	P	P	S		
17	4	Pendolino	2 regioni	MA	MB	M	M	M	P	S	P	S	T	
40	6	Peranzana	2 regioni	MB	Medio	M	M	MI	P	S	P	P	S	
10	5	Piantone di Falerone	Marche	MB	Alto	MI	M	MI	P	S	P	P	T	T
53	6	Piantone di Mogliano	Marche	Alto	Medio	ML	M	M	S	T	P	S	T	T
4	4	Premesa	Liguria	MA	Alto	M	M	M	P		P	S	S	
48	6	Raggia	Marche	MA	Medio	M	M	M	S	S	P	S	T	
9	5	Raggiola	Marche	MA	MA	M	M	M	S	T	P	S	T	
5	4	Rajo	Umbria	Alto	Medio	ML	M	M	S	S	P	S		
81	6	Ravece	Campania	MB	MA	M	M	MI	P	T	S	P	P	T
5	4	Razzola	Liguria	Alto	Medio	ML	M	M	P		P	S		
12	4	Rosciola	2 regioni	MA	Medio	ML	ML	M	S	T	P	S	T	
5	4	Salella	Campania	Basso	Medio	ML	ML	M	P		S	S	S	
6	4	Salviana	Lazio	Basso	Medio	M	M	MI	S	T	P	S		
6	4	San Felice	Umbria	Alto	Alto	MI	M	MI	S	T	P	S	T	
4	3	Sargano di Ascoli	Marche	MA	Medio	MI	M	MI	S	S	P	S		
9	4	Sargano di Fermo	Marche	MB	Medio	M	M	M	S	S	P	S		
5	4	Semidana	Sardegna	Basso	MB	M	ML	MI	P		S	P	S	S
5	4	Taggiasca	Liguria	Alto	MB	L	ML	ML	S	S	P	T		
4	4	Tonda del Matese	Campania	MB	Alto	M	M	MI	P		S	P	S	
20	5	Tonda Iblea	2 regioni	Basso	MB	M	M	I	P	T	S	P	P	

Fonte: [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it). Legenda: ML = Medio Leggero (3÷4); M = Medio (4÷5); MI = Medio Intenso (5÷6); I = Intenso (>6); L = Leggero (<3);

P = Principale; S = Secondario; T = Tracce.

O/(P+L): Basso = ≤3; MB = 3,1÷3,5; MA = 3,51÷4; Alto = >4. Fenoli totali: Basso = ≤300; MB = 301÷350; Medio = 351÷450; MA = 451÷500; Alto = >500.

---

Interessante il legame tra le caratteristiche sensoriali ed alcuni parametri analitici, con importanti risvolti sugli aspetti non solo sensoriali, ma anche nutrizionali. In particolare, le sensazioni di amaro e piccante, molto correlate tra di loro statisticamente, sono legate ad elevati contenuti in fenoli totali, come ad esempio nelle varietà Bianchera, Coratina, Coroncina, Cornetta, Frantoio, Gentile di Larino, Ghiacciolo, Lantesca, Morcona, Piantone di Falerone, Prempesa, San Felice, Tonda del Matese, ecc.. Un elevato rapporto Oleico/(Palmitico+Linoleico) è stato rilevato negli oli delle varietà Ascolana tenera, Bianchera, Casaliva, Cerasuola, Cima di Melfi, Coratina, Dritta, Frantoio, Itrana, Leccio del Corno, Morcona, Nostrana di Brisighella, Olivastra seggianese, Paesana bianca, Piantone di Mogliano, Rajo, Razzola, San Felice, Taggiasca, ecc.. Intense sensazioni di erbaceo si riscontrano in oli di un elevato numero di varietà, mentre Olivastra seggianese e Paesana bianca ricordano maggiormente la foglia; prevalenti sentori di mandorla, carciofo e pomodoro si percepiscono in numerose varietà; i frutti di bosco si avvertono in Cellina di Nardò, Mignola e Ogliarola salentina.

Difficilmente i migliori requisiti si trovano cumulati nello stesso genotipo, per cui occorre stabilire un ordine prioritario delle necessità, conforme agli obiettivi previsti, iniziando dalla composizione dell'olio, dalle caratteristiche del frutto e delle piante, cercando una precoce, elevata e costante produttività, ma disposti a rinunciare a qualcosa in termini di rusticità e resistenza ai parassiti. In effetti, anche nel passato sono stati utilizzati simili criteri quando, per esempio, nelle zone interne del centro Italia a forte rischio di gelate, è stata largamente utilizzata la cultivar Moraiolo (in tutte le sue sinonimie) all'epoca apprezzata per la notevole capacità produttiva, per la elevata resa in olio, per la resistenza alla carenza idrica, per la notevole consistenza della polpa (che consentiva la pratica della conservazione dei frutti), ma non certo per

la tolleranza al freddo, alla rogna e all'occhio di pavone verso cui risulta sensibile. Al contrario, si rilevano casi di varietà di modesto valore agronomico ma tolleranti al freddo, coltivate in ambienti al limite di coltivazione della specie dove rappresentano l'unica alternativa praticabile. Ogni varietà ha le sue peculiarità, più o meno espresse in funzione delle variabili agronomiche e tecnologiche, ma tutte utili a conferire una identità sensoriale, che possa essere percepita non solo da esperti assaggiatori ma anche da consumatori che utilizzano l'olio a crudo sul piatto. Non esiste l'olio migliore in assoluto; gli oli monovarietali non sono confrontabili tra loro ed il grado di apprezzamento dipende, spesso, dal gusto del consumatore e dalla possibilità di utilizzarli in abbinamento culinario.

Ogni varietà, dal nord al sud d'Italia, ha specifiche caratteristiche (nella composizione degli acidi grassi e fenolica, nell'odore, nel sapore, nel colore), tutte legate ad un determinato ambiente di coltivazione e valide per una promozione al consumo che dovrebbe iniziare proprio in ambito locale. Le migliori condizioni di mercato si prospettano, infatti, dove la popolazione locale ed i visitatori condividono un elevato grado di apprezzamento per i prodotti territoriali e dove l'olio tipico può godere di un valore aggiunto derivante dal contesto ambientale, agronomico, storico e culturale.

Tali percorsi di valorizzazione potranno essere avviati negli ambienti più recettivi, sia nazionali che internazionali ma, in ogni caso, necessitano di un sostegno formativo sia dei produttori che dei consumatori. I risultati sono ritenuti molto promettenti nel nostro Paese, dove la domanda supera fortemente l'offerta (rapporto 3:2) e dove risiedono i maggiori ed i migliori consumatori al mondo (12,5 kg di olio procapite/anno per l'80% extravergine), disposti a recepire ogni progresso nel consumo dell'olio ma finora molto scettici sull'autenticità dell'offerta.

## 9. Le varietà globalizzate e brevettate

Le più recenti realizzazioni varietali in olivicoltura sono state indirizzate a soddisfare le esigenze di una coltura intensiva ad elevato input tecnologico (ed economico) e per ambienti esclusivamente vocati, con piante ritenute di limitato sviluppo proposte per la costituzione di impianti ad elevata densità di piantagione (fino a 2.500 piante/ha), con forma di allevamento ad asse centrale e dimensioni (altezza e larghezza) compatibili con quelle imposte dall'impiego della macchina scavattrice per la raccolta integrale delle olive, operante in continuo. La proposta sembra molto allettante per i produttori d'avanguardia, soprattutto nei Paesi di nuova introduzione alla coltivazione dell'olivo, ed è sostenuta con molta convinzione soprattutto da moderne aziende vivaistiche italiane e spagnole che, per questo, hanno selezionato e/o acquisito poche varietà ritenute rispondenti allo scopo (Tabella 8).

Comunque, tutte le nuove varietà realizzate, così come presentate sul mercato, appaiono dotate di pregi e difetti come quelle tradizionali. Al contrario, però, sono spesso prive di validi accertamenti riguardanti il grado di compatibilità ambientale (che resta a totale carico del coltivatore) e, talvolta, anche di validi requisiti di tipicità dell'olio. Non mancano esempi di nuovi genotipi risultati, alla prova dei fatti, deludenti per resa in olio, aspettative di crescita, resistenza ai parassiti, tipicità dell'olio, ecc.. Alcune di queste nuove varietà sono risultate molto sensibili agli attacchi di *Verticillium dahliae* e/o di *Spilotea oleagina*, con una virulenza che si accentua proprio nelle condizioni di olivicoltura intensiva o superintensiva, come elevata densità di piantagione e/o elevata umidità nel terreno (irrigazione), per le quali sono state proposte.

Un esempio di modesta qualità dell'olio è dato dalla cv Arbequina, la cui piantumazione è notevolmente incrementata nel mondo nel recente passato in ragione della sua elevata compatibilità con le esigenze dei modelli di coltivazione superintensivo dell'olivo. Numerosi

studi scientifici hanno dimostrato una bassa dotazione in sostanze fenoliche, peraltro ulteriormente ridotta dall'irrigazione ampiamente utilizzata con tale tipologia di coltivazione. Un lavoro scientifico recentemente prodotto da ricercatori spagnoli ed italiani ha confrontato l'effetto anticancerogeno (su linee cellulari) di estratti fenolici ottenuti da oli di diverse varietà spagnole. La più bassa attività è stata evidenziata proprio dagli oli estratti delle olive della cv Arbequina per cui vale la pena riflettere su tali risultati considerando che, se il mercato vuole oli a basso costo, (da cui la produzione con il sistema superintensivo), si rischia l'affermazione di oli privi di identità sensoriale con un gusto povero ed una qualità generica, sempre meno capaci di esplicare effetti salutistici legati alla componente fenolica (Figura 3).

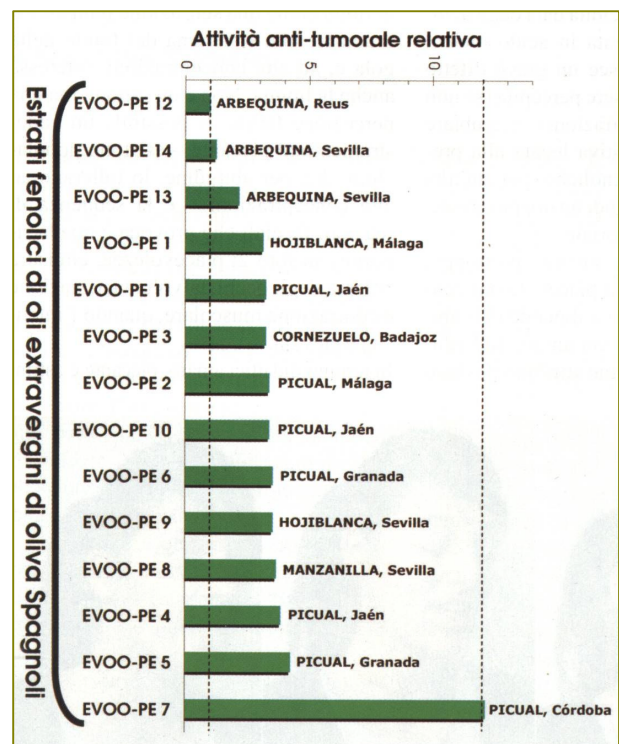


Figura 3. Attività antitumorale in vitro di estratti fenolici ottenuti da oli extravergini spagnoli.

(Fonte: Cerretani e Gallina Toschi, 2010. *Olivo e Olio*, 11/12).

Tabella 8. Composizione analitica e sensoriale degli oli di nuove varietà recentemente proposte per la coltivazione in condizione di elevata densità di piantagione.

Varietà	Arbequina	Arbosana	Urano	FS -17	Don Carlo
Provenienza	Toscana (GR)	Puglia (TA)	Toscana (FI)	Umbria (PG)	Umbria (PG)
Data estrazione	09 nov '06	15 nov '06	06 nov '06	19 nov '06	23 nov '06
Acidità (%)	0,16	0,59	0,16	0,12	0,14
Perossidi (meq O <sub>2</sub> /kg)	7,3	6,4	5,1	5,2	4,9
K <sub>232</sub> (n)	1,80	1,56	1,52	1,55	1,67
Ac. Oleico (%)	69,3	72,4	73,2	77,0	81,2
Fenoli totali (mg/kg)	90	224	199	305	639
<b>Sensazioni olfattive e gustative (scala 0÷10)</b>					
Fruttato	3,7	4,3	4,4	5,1	4,1
Amaro	0,9	2,4	2,2	3,5	5,0
Piccante	1,8	3,8	3,9	4,1	4,1
Dolce	4,9	3,1	3,2	2,4	1,2

Fonte: Mersi, 2008.

## 10. Conclusioni

Negli ambiti commerciali degli oli di generica qualità merceologica e/o degli oli con qualità certificata (DOP/IGP), l'olivicoltura nazionale ha già perso capacità competitiva o di penetrazione nel mercato, anche ricorrendo alle migliori tecniche agronomiche e tecnologiche, così come confermato dal prezzo dell'olio extravergine sul mercato internazionale sempre meno remunerativo, nonché dalla generale caduta d'interesse verso la certificazione degli oli.

La superintensificazione colturale dell'olivo concepita per una drastica riduzione dei costi di raccolta dei frutti, così come avvenuto per altri settori agricoli, genera indubbi aumenti di resa ma è foriera anche di erosione genetica, dipendenza dalla tecnologia e problemi di impatto ambientale, per cui qualche dubbio dovrebbe porsi per la sua adozione. Inoltre, resta l'incognita della durata economica dell'oliveto ai fini del recupero degli elevati costi d'impianto e gestione, così come non è ancora chiaro se con una adeguata potatura si riuscirà ad evitare il collasso

produttivo degli impianti superintensivi e, nell'eventualità, se il costo dell'operazione risulterà sostenibile. Ma ammesso che tutto funzioni, resta l'incognita sulla validità di una strategia di produzione basta solo sulla esasperata riduzione dei costi, ma con elevato impatto ambientale e rischio di erosione genetica a favore di poche varietà globalizzate e brevettate.

Si ha l'impressione che l'impianto superintensivo arrivi in ritardo in olivicoltura, cioè quando si sta facendo marcia indietro sulle altre colture, puntando più sull'ambiente, sulla qualità, sulla diversità, sulla sostenibilità e sulla tipicità, che non sulla produzione di massa ad alto impatto ambientale.

Si ritiene che la via da privilegiare per il futuro dell'olivicoltura nazionale sia quella della produzione di olio con identità analitica e sensoriale, conferita dall'azione congiunta o disgiunta di varietà e territorio. Tutte le varietà di olivo sono portatrici di specifici comportamenti agronomici, di una tipicità dell'olio e di un elevato grado di compatibilità con il territorio di



---

appartenenza, tali da scoraggiare il trasferimento in località diverse da quelle di origine. Ritenere obsolete, e quindi meritevoli di sostituzione, alcune tra le varietà a maggior diffusione nazionale per presunte difficoltà di meccanizzazione e/o per una presunta modesta qualità dell'olio, peraltro senza indicare le alternative, appare quantomeno imprudente per la concreta possibilità di incorrere in sostanziali modificazioni del comportamento agronomico, della tipicità del prodotto, del grado di compatibilità ambientale delle “nuove” varietà.

Un esempio per tutte è reperibile nell'alto Lazio dove la tradizionale cv Caninese è da tempo soggetta ad una progressiva sostituzione con varietà ritenute migliori per la possibilità di meccanizzare la raccolta con vibrator del tronco (es. Frantoio e Leccino). Ora che sono disponibili macchine per la raccolta alternative alle precedenti (bacchiatori meccanici) compatibili con le peculiari caratteristiche della varietà (piante di notevoli dimensioni e frutti piccoli con maturazione tardiva e scalare), i locali operatori di filiera rimpiangono la quasi esclusiva presenza della Caninese per la tolleranza alla mosca, l'elevata resa, l'estraibilità e la tipicità dell'olio.

Le produzioni generiche rappresentano ormai una visione ristretta e poco lungimirante della produzione italiana. Gli oli dotati di identità analitica e sensoriale rappresentano, invece, un'opportunità aggiuntiva rispetto alle altre categorie commerciali, ma necessitano di decisi interventi nel settore della formazione, sia degli operatori che dei consumatori. Quando il consumatore condivide un'opinione e considera autentico un prodotto tutto diventa più semplice. Il caso dell'olio di oliva nel mercato USA è emblematico: l'Italia è *leader* proprio perché il prodotto viene considerato autentico. Anche l'ultima “invasione” spagnola, soprattutto in aziende e frantoi del meridione d'Italia, può essere motivata con il desiderio di qualificare la loro massiccia produzione di oli omologati e standardizzati con produzioni italiane di

eccellenza (nel nome e/o nei fatti), indispensabili per acquisire spazi nella grande distribuzione organizzata internazionale.

La diversità genetica ed ambientale, all'origine della variabilità territoriale dell'olivicoltura italiana, deve essere considerata come una ricchezza che, però, deve essere organizzata. L'identità è la chiave di lettura, considerata come sintesi di un'origine genetica e territoriale delle nostre produzioni olivicole. Solo alcuni disciplinari di oli certificati a DOP/IGP consentono la produzione di olio monovarietale, poiché alcune varietà possono essere presenti disgiuntamente dalle altre finanche al 100%. Questa eccezione invece, insieme a regole più restrittive anche nelle caratteristiche al consumo dell'olio, dovrebbero diventare la regola con cui conferire un'identità chiara e ripetibile al prodotto e conquistare la fiducia e l'apprezzamento del consumatore.

In sintesi, sarebbe opportuna una generale revisione dei disciplinari di produzione degli oli certificati a DOP/IGP, altrimenti restano praticabili la tracciabilità e l'autocertificazione, con cui i produttori si assumono personalmente la responsabilità di garantire le caratteristiche dichiarate in etichetta.

Anche gli oli varietali, in purezza o in miscele dichiarate, possono giustificare un incremento di prezzo comunicando ai consumatori più recettivi il loro valore nutrizionale, salutistico e sensoriale. In ogni caso, necessitano “serietà” e “severità” nelle norme, pena il fallimento di ogni politica di valorizzazione dell'olio di qualità “superiore”.

---

## Per approfondimenti

- Adua M. (2010). *Una foto del mondo dell'olio d'oliva italiano scattata dall'Istat*. Teatro Naturale, 19: 15 Maggio.
- Alfei B., Pannelli G. (2010). *Oggi si sceglie la varietà in base all'olio che produce*. Olivo e Olio, 2: 44-47.
- Bartolini G., Prevost G., Messeri C., Carignani G. (1998). *Olive germoplasm. Cultivars and world-wide collections*. FAO ed., Roma: 460 pagg.
- Bongi G. (2004). *Modelli produttivi in olivicoltura*. Olivo e Olio, 9: 8-15.
- Cerretani L., Gallina Toschi T. (2010). *Composti fenolici, la salute vien con l'olio*. Olivo e Olio, 11-12: 12-14.
- Inglese P., Gullo G., Perri E. (2009). *L'olivo in Calabria*. In *L'ulivo e l'olio*, Bayercrop Science, Ed. Bayercrop Science (ISBN 978-88-902791-6-4), pp. 166-181.
- Lombardo N. (2003). *Descrizione delle principali cultivar di olivo da olio e da tavola italiane*. In "Olea - Trattato di Olivicoltura". Ed. Il Sole24Ore-Edagricole, Bologna: 169-193.
- Lombardo N., Madeo A., Muzzalupo I., Alessandrino M., Belfiore T., Ciliberti A., Godino G., Pellegrino M., Rizzuti B., Perri E., Mazzotti F., Russo A., Salerno R., Parise A., Noce M.E. (2004). *Contributo alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo pugliese*. Ed. Regione Puglia-I.S.Ol., Cosenza: 114 pagg.
- Mersi A. (2008). *Superintensivi made in Italy un confronto sensoriale*. Olivo e Olio, 2: 36-41.
- Oliva F. (2006). *Prezzi sull'ottovolante tra picchi e speculazioni*. Olivo e Olio, 11/12: 4-8.
- Pannelli G. (2006). *Densità di piantagione per la nuova olivicoltura*. Olivo e Olio, 2: 42-46.
- Pannelli G. (2008). *Il valore del germoplasma olivicolo nazionale*. Atti convegno "Tradizione ed innovazione nel miglioramento genetico dell'olivo", Spoleto 6-7 dicembre 2005. Ed. Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Spoleto: 79-90.
- Pannelli G. (2010). *Agevolata, adatta solo a varietà di scarso vigore*. Olivo e Olio, 11-12: 36-39.
- Pannelli G. (2010). *Superintensivo, sicuri che sia la mossa vincente?* Olivo e Olio, 6: 60-61.
- Pannelli G. (2011). *Caratteristiche chimico-fisiche dell'oliva e dell'olio con riferimenti alle cultivar più diffuse*. In "Oleum-Manuale dell'olio da olive". Edagricole, Bologna: 75-104.
- Pannelli G., Alfei B. (2008). *I parametri importanti per scegliere le cultivar*. Olivo e Olio, 6: 46-56.
- Pannelli G., Alfei B., (2008a). *Valore alimentare, identità e peculiarità sensoriali dell'olio*. Olivo e Olio, 4: 38-46.
- Pannelli G., Alfei B. (2011). *Il mercato vuole oli di pregio. L'oliveto adegui le varietà*. Olivo e Olio, 2: 32-45.
- Perri E., Lombardo N., Rizzuti B., Pellegrino M., (2002). *Gli oli di oliva vergini ed extra vergini da agricoltura biologica: caratteristiche e tipicità delle produzioni pugliesi*. Ed. Regione Puglia, Bari - Ispettorato Provinciale Agricoltura ed Alimentazione, Brindisi: 80 pagg.
- Perri E. (2006). *Valutazione strumentale qualitativa della componente fenolica di oli vergini di oliva prodotti nell'area meridionale*. in Atti Convegno Gli antiossidanti degli oli vergini d'oliva con particolare riferimento ai composti fenolici e alla loro importanza biologica, Ed. Accademia nazionale dell'olivo e dell'olio di Spoleto, 145-164.
- Rallo L., Barranco D., Caballero J.M., Del Rio C., Martin A., Tous J., Trujillo I. (2005). *Varietades de Olivo en España*. Ed. Mundi-Prensa, Madrid: 478 pagg.
- Viola P. (2005). *Le nuove frontiere della qualità nutrizionale e salutistica degli oli vergini di oliva*. Atti corso di aggiornamento "L'estrazione dell'olio d'oliva, ecc.". Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio. Spoleto, 28-31 ottobre 2003: 17-30.