

Varietà d'olivo (*cultivar*) proposte per il *terroir ticinese*



FRANTOIO, **Varietà da Olio**

CULTIVAR: Proveniente dalla Toscana, Frantoio è una delle coltivazioni di olivo più uniformemente diffuse sul territorio italiano, ma essendo ormai molto apprezzato e noto a volte viene coltivato anche all'estero.

CARATTERISTICHE: Albero di media taglia e vigoria con chioma allargata e mediamente fitta. I rami principali sono nodosi, mentre quelli fruttiferi sottili e lunghi con cima risalente. Si adatta abbastanza bene a vari terreni. Buoni impollinatori sono Americano, Mignolo, Morchiaio, Moraiolo, Rosciola, Leccino, Maurino e Pendolino. L'infiorescenza è abbastanza lunga, con fiori abbastanza numerosi di medie dimensioni. Aborto dell'ovario: < del 10%. La fruttificazione è alta e costante; l'invaiaura è tardiva e

graduale, mentre la maturazione scalare e tardiva. La resistenza al distacco è media. Il periodo ideale di raccolta è intorno a metà novembre. I frutti non sono adatti per l'uso da mensa.

PRODUZIONE: Entra in produzione precocemente e la produttività si presenta elevata e costante. Buona la resa in olio (20-22%). Questo, verde scuro con riflessi dorati, è di ottima qualità: fine, aromatico, sapido e fruttato, con sfumature di piccante e amaro. Alcuni vi ravvisano vari sentori tra cui: erba fresca, mela acerba, carciofo, maggiorana, rosmarino, lattuga, sedano e mandorla.

IGP TOSCANO



LECCINO, **Varietà da Olio**

CULTIVAR: Di probabile origine toscana, il leccino è una delle cultivar di olivo dalla diffusione più ampia sul territorio italiano, ma le sue caratteristiche ne hanno facilitato una certa fortuna anche all'estero.

CARATTERISTICHE: La sua grande resistenza alle avversità principali e la capacità d'adattamento a più terreni, insieme alla buona qualità dell'olio, sono i connotati principali che hanno determinato il suo gran successo e apprezzamento; tuttavia è stata riscontrata una certa sensibilità alla fumaggine. Pianta di taglia medio grande, la chioma è espansa fitta, mentre i rami hanno cime risalenti. Buoni impollinatori sono: Maremmano, Morchiaio, Piangente, Pendolino, Trillo, Maurino e Frantoio.

L'infiorescenza è piuttosto corta e con fiori in media numerosi e grandi. Aborto dell'ovario è inferiore al 10%. La maturazione è precoce. Le drupe, che spesso si presentano in grappolini di 3-5, hanno bassa resistenza al distacco.

PRODUZIONE: La produttività è piuttosto costante. Resa in olio media: 18-21%. L'olio, giallo dorato con riflessi verdi, è di ottima qualità ma per alcuni senza particolari picchi aromatici; dal sapore fresco, poco fruttato, leggermente amaro e piccante; alcuni vi scorgono note di erbe aromatiche basilico, menta, cicoria, lattuga, carciofo e mandorla.

IGP TOSCANO



LECCIO DEL CORNO, **Varietà da olio**

CULTIVAR: Il Leccio del Corno è una cultivar di olivo proveniente dalla Toscana, diffusa per lo più nel centro-nord Italia.

CARATTERISTICHE: È stato individuato nel 1929 in località San Casciano in Val di Pesa (FI) dal prof. Morettini presso la fattoria del Corno, da cui il nome. Pianta mediamente vigorosa, con portamento ampio e chioma fitta. Le branche sono assurgenti con rami penduli dagli internodi vicini. Buoni impollinatori sono Piangente, Moraiolo, Maurino, Pendolino, Leccino e Frantoio.

Infiorescenza mediamente lunga e rada, con numero medio di fiori. Fioritura contemporanea a Moraiolo e Frantoio. Aborto dell'ovario: 20%. L'invaiaura assai tardiva e scalare; media resistenza al distacco. Sovente le drupe crescono a grappolini.

PRODUZIONE: Di produttività media e un poco alternante e con media resa in olio (19%). Questo è verde, mediamente fruttato, lievemente piccante e dal retrogusto amaro; ha buon contenuto in polifenoli.



BIANCHERA, Varietà da Olio

CULTIVAR: La Bianchera è una cultivar di olivo originaria della località San Dorligo della Valle, che fa parte della tradizione friulana e istriana.

CARATTERISTICHE: Pianta coriacea: mediamente resistente al freddo, molto alla bora, è adattata al clima Istriano. Presenta branche assurgenti, mentre i rami fruttiferi sono tendenzialmente dritti; chioma folta che in assenza di potature tende a essere disordinata. La pianta risulta molto suscettibile all'occhio di pavone che in alcune annate ne può compromettere la produttività. Molto suscettibile agli attacchi precoci (Luglio) della mosca olearia. Mal sopporta i terreni pesanti e umidi della pianura e predilige

terreni sciolti. I migliori risultati si sono ottenuti con clima mite e ventilato della collina e delle zone costiere. Le mignole sono medie in lunghezza e per numero di fiori. Varietà autosterile, nei territori di origine è ben impollinata dalla Rosulja o Rossignola di Parenza e dalla Buga, Busa o Tonda di Villa. **Il leccino e il pendolino si sono dimostrati ottimi sostituti.** L'entrata in produzione è media e la produzione buona e costante. Le drupe, di 4 gr circa, sono ad invaiatura tardiva; esse sono piuttosto resistenti al distacco, dote ricercata, là dove la bora è presente.

PRODUZIONE: Ha discreta resa (circa 20%). L'olio, ricco di polifenoli ed a bassa acidità, è di un fruttato intenso, amaro e alquanto piccante con note erbacee e di carciofo crudo. L'olio di Bianchera in purezza è tendenzialmente amaro grazie ad un livello elevato di idrossitirosole.



PENDOLINO, Varietà da Olio

IMPOLLINATORE (dal 5 al 10% del totale delle piante) per le varietà da tavola e da olio.

CULTIVAR: Originario del fiorentino, il Pendolino è una cultivar di olivo diffusa su buona parte del territorio italiano.

CARATTERISTICHE: Pianta di media vigoria con abbondante fioritura e ottima allegazione e produzione di olive. Pianta mediamente vigorosa con chioma mediamente espansa e piuttosto folta. I rami fruttiferi sono alquanto lunghi e caratterizzati dal caratteristico portamento pendulo che denomina la pianta, dato che la rende anche piuttosto ornamentale. Viene assai coltivata ed apprezzata come varietà impollinatrice,

peculiarità che ne ha favorito la vasta diffusione. Buoni impollinatori risultano anche il Morchiaio, Frantoio, Maurino, Moraiolo, Leccino e Rosciola. Risulta sensibile alla fumaggine e mediamente alla rogna e all'occhio di pavone..

L'infiorescenza è lunga con fiori abbondanti e di taglia media. Aborto dell'ovario: max 15%.

PRODUZIONE: La produttività è abbastanza alta e costante. Le drupe presentano invaiatura contemporanea ed in periodo intermedio e sono poco resistenti al distacco. È mediamente precoce ha una resa piuttosto elevata (19-22%). L'olio è delicato e profumato, con sentore di mandorla e lievi sfumature amara e piccante.

IGP TOSCANO



MAURINO, Varietà da Olio

IMPOLLINATORE (dal 5 al 10% del totale delle piante) per le varietà da tavola e da olio.

CULTIVAR: Originaria dell'area di Lucca, il Maurino è una cultivar di olivo diffusa su gran parte del territorio italiano, seppur diffusa soprattutto nel centro Italia.

CARATTERISTICHE: Ha una vigoria media, portamento delle branche principali eretto, chioma mediamente chiusa e folta, con rami penduli a cime risalenti. Oltre che alquanto rustica, la sua diffusione è dovuta anche alla sua produzione di polline, abbondante e sovente funzionale a molte altre varietà tra cui Moraiolo e Pendolino; a sua volta è ben impollinato da Moraiolo, Grappolo, Pendolino, Lezero, Leccino e Frantoio.

L'infiorescenza è media con numero medio di fiori di taglia medio grande. Aborto dell'ovario: massimo 10%.

L'invaiatura è uniforme e mediamente precoce. Le drupe presentano una buona resistenza al distacco, che cala col tempo.

PRODUZIONE: Produttività discreta ma (lievemente) alternante con buona resa in olio (20-21%). Questo viene ritenuto di ottima qualità, tendenzialmente dolce e moderatamente fruttato.

IGP TOSCANO



ASCOLANA, Varietà da Tavola

CULTIVAR: Oliva Ascolana del Piceno (DOP) è un prodotto ortofruttoro italiano a denominazione di origine protetta.

CARATTERISTICHE: La denominazione Oliva Ascolana d'origine protetta si riferisce sia alle olive in salamoia sia a quelle ripiene prodotte nel Piceno, alla varietà colturale d'olivo Ascolana Tenera.

Per avere la denominazione Oliva Ascolana d'origine protetta, le olive in salamoia o ripiene devono essere prodotte in un'area che comprende parte delle provincie di Ascoli Piceno e Fermo e parte della Provincia di Ancona.

PRODUZIONE: In particolare sono indicate per la produzione le zone con un'altitudine variabile tra i 200 e i 500 m s.l.m., con un tipo di terreno calcareo-argilloso e con pH sub-alcantino.

Varietà attualmente esaurita presso il vivaista



SANT'AGOSTINO, Varietà da Tavola

CULTIVAR: Varietà pugliese particolarmente diffusa in provincia di Bari, in prevalenza nel comune di Andria ma presente anche in provincia di Foggia.

CARATTERISTICHE: Albero abbastanza vigoroso ma di modesto sviluppo, le branche mediamente assurgenti, hanno un portamento raccolto con rami fruttiferi molto flessibili, lunghi e penduli. La foglia ha forma lanceolata, grande con base stretta; la superficie superiore è di colore verde pallido opaco mentre quella inferiore è grigio-argentea.

L'infiorescenza è lunga, con un numero medio di 15-20 fiori. Varietà autosterile, impollinatori consigliati: Oliva di Cerignola, Coratina, Moraiolo, Pendolino, Correggiolo.

Frutto di grande pezzatura (8-9 gr), asimmetrico, di forma ovoidale e larghezza

massima nella zona centrale. Poco tollerante alla verticillosi, alla rogna, alla fumaggine e ai freddi primaverili. È invece particolarmente resistente all'occhio di pavone. Pianta poco rustica e di non facile adattamento ai diversi areali olivicoli. Questa varietà preferisce terreni calcarei e profondi ma non eccessivamente umidi.

PRODUZIONE: Il frutto viene raccolto precocemente (settembre) per essere destinato alla preparazione di olive verdi, mentre a maturazione (novembre) assume color violaceo. La polpa è abbondante (90%) e di rilevanti qualità. La resa in olio è bassa, raggiunge la media del 14-15%.

Indicazioni utili per la messa a dimora

- È consigliato inserire almeno 1 impollinatore ogni 9 piante d'altra varietà.
- Per quantitativi inferiori si consiglia di mettere comunque 1 impollinatore.
- Sesto d'impianto quadrato o a triangolo: 5.5-6 m (distanza fra piante e file di piante)
- Distanza dal confine della parcella: 4 m (Regolamento cantonale | Verificare nel proprio comune se la regolamentazione è meno rigida).
- AAO è disponibile per consulenza e/o sopralluoghi.
- Piantumazione olivi => vedi newsletter no. 1 del 15.3.2021 su <https://amicidellolivo.ch>

Fonti d'informazione

- Agronomo: Giandomenico Borelli, socio onorario AAO
- Vivaista: Società Agricola Nannini Vasco e F.lli, 51012-Castellare di Pescia (Pistoia, Toscana)
- Info: 079 620 02 02 oppure 079 731 63 83 <https://amicidellolivo.ch>