

Coltivazione e varietà di olivo in Campania e nel Cilento.

CLASSE 2°A

U.D.A.

OMIGNANO SCALO

A.S. 2018/2019

Una storia antichissima

In Campania l'introduzione della coltivazione dell'olivo è datata millenni. L'opera di diffusione più cospicua di questa pianta è attribuita ai fenici e ai greci, che la portarono in tutti i territori colonizzati, e non solo per la produzione di olio a scopo alimentare, ma anche per ricavarne unguenti e profumi ad uso "estetico", o per essere bruciato in omaggio alle divinità; tradizione, quest'ultima, ancora praticata a Napoli con il dono annuale di olio extra vergine di oliva alla lampada perpetua di San Gennaro, patrono della città.

Il livello di attenzione in Campania per l'olivo e l'olio fin dall'epoca romana è documentato dai mirabili affreschi rinvenuti nelle ville di Pompei, in cui le scene riguardanti l'olivicoltura sono numerose, come sono numerosi gli esemplari di frantoi romani a vite rinvenuti in varie zone della regione, e i numerosissimi doli, grandi anfore in terracotta, che interrati in cantine, venivano utilizzati per la conservazione degli oli e dei vini. Ancora più remota è la presenza dell'olivo in Penisola Sorrentina, dove il Capo Minerva, l'attuale Punta Campanella, era consacrato al culto della dea della Sapienza, ritenuta dagli antichi inventrice delle olive e dell'olio, come ci viene riferito da Virgilio.

Nel Cilento, in provincia di Salerno, recenti ricerche archeo-botaniche hanno documentato la presenza dell'olivo già nel VI secolo a.C.; la tradizione vuole che le prime piante fossero introdotte dai Focesi. L'olivo era certamente presente tra i templi di Paestum e le rovine di Velia.

Introduzione.

La Campania patria della dieta mediterranea, unitamente ai vini, ai formaggi, ai limoni, ecc... ha dell' olio di oliva un ulteriore elemento di forza che si integra perfettamente nella prestigiosa tradizione alimentare e gastronomica, che ha reso la regione nata in tutto il mondo. L'olivo in Campania rappresenta un elemento caratterizzante sia del paesaggio che dell' economia di vaste aree delle regione, alcune di eccezionale bellezza. Il vero punto di forza dell' olivicoltura campane varietà estemamente ricco e diversificate.

Le principali varietà.

Il vero punto di forza dell'olivicoltura campana è il patrimonio varietale estremamente ricco e diversificato. Ad oggi sono state descritte e catalogate oltre 60 varietà autoctone attualmente coltivate e tramandate da secoli, tra cui quelle maggiormente diffuse sono: Ogliarola e Ravece nell'avellinese; Ortice, Ortolana, Racioppella nel beneventano; Sessana e Caiazzana nel casertano; Olivo da Olio nella Penisola Sorrentina (nel napoletano) ed, infine, Pisciotana e Rotondella nel salernitano.

OGLIAROLA.

E' la varietà più diffusa in provincia di Avellino.

E' sensibile agli attacchi di mosca resiste alla rogna e all'occhio di pavone sopporta bene le basse temperature.

RAVECE.

Esiste dall'inizio del 500.

E' sensibile anche essa agli attacchi di mosca e non sopporta le basse temperature ed è poco sensibile alla rogna e resiste agli attacchi di mosca.

ORTICE.

E' presente in tutta la Campania.

Le piante di Ortice sono molto sensibili agli attacchi di mosca e soprattutto alla rogna.

ORTOLANA.

Conosciuta anche con il nome di Melella.
E' resistente alla rogna, ma non sopporta
l'occhio di pavone, le basse temperature
e gli attacchi di mosca.

RACCIOPELLA.

Diffusa soprattutto nel beneventano e nel comune di Guardia Sanframenti.

Resistente alla mosca, alle basse temperature, alla siccità, alla rogna e all'occhio di pavone.

SESSANA.

Diffusa soprattutto nel casertano e nel comune di Sessa.

Conosciuta anche con il nome di Cecinella è apprezzata per l'elevata resa, l'elevata qualità dell'olio.

CAIAZZANA.

E' una varietà precocissima, perfetta, quindi, per la produzione da olio novello, ha una nota di mandorla e gusto delicato.

E' resistente alla rogna, all'occhio di pavone.

OLIVO DA OLIO.

E' diffuso nella penisola Sorrentina.

E' sensibile alla rogna, mentre è resistente all' occhio di pavone.

PISCIOTTANA.

E' la varietà più diffusa nella provincia di Salerno (Pisciotta).

Sensibile all' occhio di pavone e agli attacchi di mosca ed è resistente alla rogna.

ROTONDELLA.

Diffusa nel Salernitano ed è conosciuta con molti sinonimi.

Sensibile agli attacchi di mosca, alla rogna solo se è in vicinanza di altre piante infette, mentre resiste all' occhio di pavone.

Cultivar comuni nel Cilento

In questa unità di apprendimento abbiamo osservato il nostro territorio ed in particolare gli uliveti, che sono molto abbondanti nel Cilento. Abbiamo diviso le varie cultivar in schede riferibili a tutta la Campania con indicazione sulle caratteristiche del frutto e delle piante. Ora ci soffermiamo su alcune cultivar del Cilento.

Pisciottana (Cultivar)

L'areale di questa cultivar è il basso Cilento, soprattutto le zone costiere. È una pianta che può raggiungere grandi dimensioni (anche oltre 15m d'altezza) chioma folta e rami fruttiferi penduli, caratterizzata da vigoria elevata. Questa cultivar ha dimostrato particolare tolleranza ai venti salsi e agli attacchi della fumaggine. È una varietà di olivo da olio ma i cilentani, gente povera e che si accontentava di quello che la natura donava, hanno da sempre conciato le olive della Pisciottana impiegando calce, cenere, sale, alloro, peperoncino ed altri aromi e dopo averle denocciolate e schiacciate collocandole in recipienti di coccio: le famosissime le olive schiacciate di Pisciotta. Il contenuto in olio è medio, si aggira intorno al 19%; il prodotto che si ottiene dalle olive raccolte meccanicamente si presenta con un fruttato tenue, equilibrato con note di piccante, amaro e sentori di carciofo e mandorla.



OGLIAROLA (cultivar)

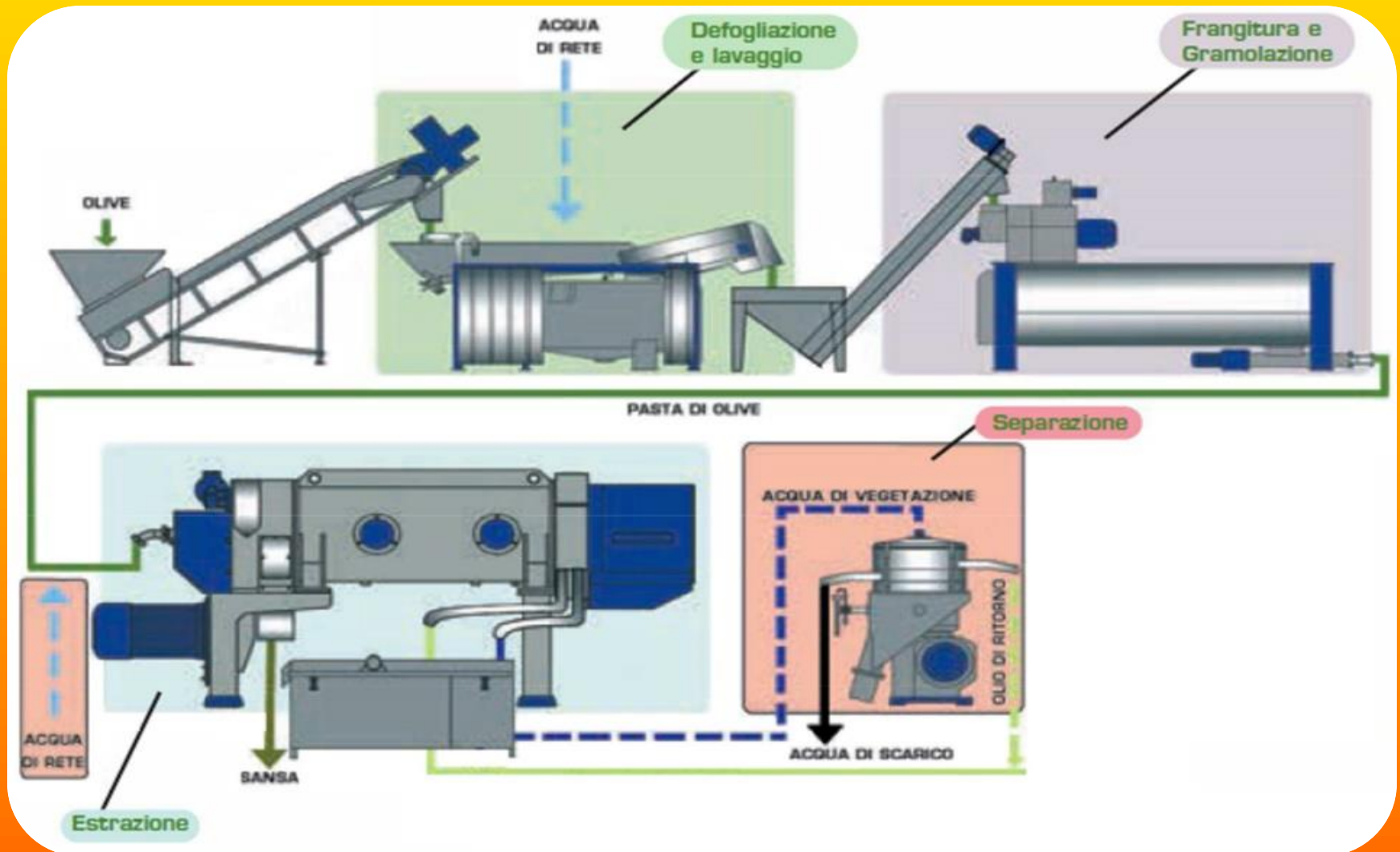
E' una delle varietà di olivo più diffuse in Cilento, apprezzata per l'alta produttività, la resa e caratteristiche organolettiche dell'olio da essa prodotto. La pianta è di vigoria medio – bassa, con portamento assurgente, ma presenta numerosi rami fruttiferi penduli. I frutti invaiano precocemente e regalano un extra vergine dal sapore unico e inconfondibile. L'olio dal colore giallo dorato con tenui riflessi verdi, presenta, infatti, un sapore riconoscibile dai toni di amaro e piccante, medi ed equilibrati, e un caratteristico fruttato di oliva di media intensità con note olfattive di mela e altra frutta dolce e sentori erbacei riconducibili ad erbe officinali.



Le fasi del frantoio moderno

- 1) raccolta delle olive;
- 2) trasporto;
- 3) pulitura e lavaggio delle olive;
- 4) frangitura;
- 5) gramolazione;
- 6) fasi di estrazione (decanter).

Immagine delle fasi di un frantoio moderno.



Il frantoio antico.



Le fasi del frantoio antico.

- 1) raccolta delle olive;
- 2) schiacciamento delle olive a freddo;
- 3) premitura nella pressa (a freddo);
- 4) conservazione in manufatti di terracotta.

Premitura con trazione animale.



Lavorazione nel frantoio antico.

