

Le cultivar di olivo autoctone della Campania: salvaguardia, valorizzazione e caratterizzazione

La coltivazione dell'olivo in Campania vanta una storia millenaria. L'iniziale diffusione è attribuita ai Fenici e ai Greci, presso i quali gli ulivi erano allevati non solo per la produzione di olio alimentare, ma principalmente, per l'illuminazione, per ricavarne unguenti e profumi e per essere bruciato in omaggio alle divinità. Numerose sono le testimonianze della presenza dell'olivo in Campania in epoca romana, difatti, negli scavi di Pompei sono stati ritrovati reperti di olive carbonizzate, noccioli e foglie, oltre a bottiglie di vetro contenenti olio ed a numerose lucerne fittili (Pompei, Termopolio di Asellina). Raramente l'olivo o le olive figurano nei dipinti delle case romane di Pompei ed Ercolano; tuttavia, due famose coppe d'argento ornate da rami con foglie e frutti di olivo sono state ritrovate nella casa del Menandro a Pompei. Numerosi sono i "doli" ritrovati nell'area vesuviana contenenti oli, mentre annessa alla Villa della Pianella (Boscoreale - NA) è stato rinvenuto un frantoio d'epoca romana (Trapetum).

Nel Cilento 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. In Campania è facile imbattersi in olivi secolari; nel salernitano sono stati individuati esemplari millenari delle varietà Pisciotana e Rotondella.

Oggigiorno, in Campania l'olivo è diffuso su gran parte del territorio regionale, specie nelle zone interne, collinari e con poche alternative produttive, dove rappresenta un elemento di forte caratterizzazione del paesaggio.

La superficie olivetata in Campania, negli ultimi anni ha presentato un lieve aumento, ed oggi interessa circa 70.800 ettari; tuttavia, è da registrare una flessione del 15.8% rispetto al 1989 quando gli ettari erano 82.500.

* *Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia vegetale, Università di Napoli Federico II*

La Campania, con il 7,5% del totale della superficie nazionale, si colloca al sesto posto tra le regioni italiane per superficie olivetata, a cui corrisponde un patrimonio olivicolo di oltre 8,5 milioni di piante.

Grande parte dell'olivicoltura è collocata in provincia di Salerno, che da sola, con i suoi 38.997 ha, rappresenta il 58% del totale regionale, seguita dalla provincia di Benevento, con il 20% e da quelle di Avellino, Caserta e Napoli, rispettivamente con il 12,7 e 3% (Fonte: Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, 2004).

La coltivazione dell'olivo in Campania è presente prevalentemente in collina (75%) e per il 21% in montagna, mentre solo il 4% è localizzata in pianura, svolgendo, quindi, oltre ad un ruolo produttivo, una funzione paesaggistica e di difesa del territorio.

A tali dati strutturali corrisponde una produzione media di poco superiore ai 2.000.000 di quintali di olive, che rappresenta circa il 6% del totale nazionale e mostra un andamento alternante comune all'intera olivicoltura nazionale (Fonte: Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, 2004).

Uno degli elementi che caratterizza maggiormente l'olivicoltura campana è l'ampio patrimonio genetico. Nel 2000 è stato pubblicato un volume in cui sono descritte 66 accessioni di olivo presenti in tutte le province (Pugliano, 2000). L'olivicoltura campana, grazie all'ampio patrimonio varietale ed alle condizioni climatiche favorevoli, è in grado di produrre oli di eccellente qualità e spiccata tipicità, e allo stesso tempo, notevolmente diversificati tra loro.

Le caratteristiche qualitative degli oli campani risultano ampiamente eterogenee non solo a causa della grande differenziazione del quadro varietale, ma anche, della pressione di selezione esercitata nei secoli dai fattori ambientali sul genotipo.

Alla luce di tali considerazioni, s'intuisce come non sia possibile parlare genericamente di olio "campano". Non a caso l'affermazione degli oli DOP rappresenta uno degli obiettivi prioritari dell'intervento nel comparto.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è stata riconosciuta agli oli extravergini di oliva campani delle aree della "Penisola Sorrentina", "Cilento" e "Colline Salernitane" (Reg. CE 1065/97); nonché sono in fase di approvazione altre 7 aree olivicole: "Sannio-Caudino Telesino"; "Colline Beneventane"; "Irpinia-Colline dell'Ufita"; "Terre del Clanis"; "Colline Caiatine"; "Terre Aurunche"; "Terre del Matese", tutti oli di eccellente livello qualitativo, fortemente caratterizzati.

Ancora modeste sono le quantità di oli DOP prodotte; difatti, nell'ultima campagna olearia è stata rilasciata la certificazione da parte dell'IS.ME.CERT.

(Istituto Mediterraneo di Certificazione Agro-alimentare) per soli 65,9 t di olio extravergine di oliva, imbottigliato da 10 ditte.

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania da anni ha avviato, in collaborazione con la Facoltà di Agraria di Portici, studi e ricerche volti alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo, sia su base morfologica, genetica che delle caratteristiche degli oli.

L'azione di valorizzazione del patrimonio genetico in Campania ha riguardato:

1. Individuazione e descrizione degli individui capostipiti
2. Verifica sanitaria e molecolare, mediante marcatori AFLP, RFLP ed SSR
3. Moltiplicazione per talea dei capostipiti
4. Conservazione in screen house delle piante madri
5. Impianto di piante madri per la produzione di materiale certificato
6. Valutazione bio-agronomica delle cultivar autoctone e caratterizzazione degli oli

I risultati di tali studi hanno fornito una base conoscitiva delle varietà, delle loro caratteristiche e del livello qualitativo degli oli, ponendo le basi per la certificazione genetica e sanitaria del materiale vivaistico campano.

L'utilizzo di marcatori molecolari (AFLP, RFLP e SSR) ha permesso di valutare la variabilità genetica delle varietà campane chiarendo alcune sinonimie ed omonimie non risolte dai descrittori morfologici, ed evidenziando le distanze genetiche tra gruppi di cultivar (Ambrosino et al., 2002).

Partendo dagli individui capostipiti, in seguito a moltiplicazione per talea, si sono ottenute le piante madri, conservate in ambiente controllato (screen house) per la produzione di materiale certificato, successivamente è stato allestito un campo di piante madri.

Nell'ambito della caratterizzazione bio-agronomica sono state eseguite osservazioni fenologiche e biometriche del frutto, dell'endocarpo e della foglia, individuando per ciascuna cultivar l'epoca di fioritura e di invaiatura, e mettendo in evidenza, inoltre, un'ampia variabilità tra le cultivar (Di Vaio et al., 2006).

La caratterizzazione analitica e sensoriale degli oli ha riguardato la composizione in acidi grassi, il contenuto fenolico e il profilo sensoriale; per i quali è stato riscontrato un'ampia variabilità (Sacchi et al., 1999), distinguendo cultivar con un alto contenuto polifenolico da quelle a più basso contenuto e cultivar con profili sensoriali complessi, ricchi di aromi, da cultivar più dolci. Tra le varietà della provincia di Avellino e Benevento l'olio di Ravece e Ortice sono risultati prodotti di elevato livello qualitativo mostrando punteggi molto elevati al pane test e una buona dotazione in composti fenolici. In Ogli-

rola il rapporto O/L è ottimale ed è accompagnato da una media dotazione in composti fenolici. Negli oli delle varietà salernitane è stato riscontrato un basso contenuto in sostanze fenoliche, eccetto nella Rotondella che presenta una buona dotazione. Il rapporto tra acido oleico e linoleico (O/L) è medio basso, eccetto per la Carpellesse. I profili sensoriali mostrano oli tendenzialmente dolci. Tra le varietà casertane la Tonda mostra il rapporto tra oleico e linoleico più elevato, un buon profilo sensoriale, ma una bassa dotazione in composti fenolici. La scarsa dotazione di fenoli delle varietà casertane è particolarmente evidente nella Caiazzana che presenta anche un rapporto oleico linoleico basso.

Di seguito è riportata una breve descrizione delle cultivar campane di maggiore diffusione suddivise per provincia:

PROVINCIA DI AVELLINO

Ravece

Areali e diffusione: presente in tutta la provincia di Avellino. *Albero:* di media vigoria con portamento assurgente. *Foglia* di grande dimensioni, di forma ellittica-lanceolata. *Infiorescenze* di lunghezza media con circa 13 fiori. *Drupa:* di dimensioni grandi, forma ellissoidale e asimmetrica. *Endocarpo:* di dimensioni grandi, forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive:* è molto apprezzata per produttività, ma soprattutto per le caratteristiche organolettiche dell'olio, meno per la resa (15-16%). Invaitura tardiva. *Profilo sensoriale:* la varietà fornisce oli dal fruttato intenso, con un'armonica presenza di amaro e piccante. Caratteristica peculiare l'aroma erbaceo. *Composizione in acidi grassi:* un rapporto basso tra oleico (68.68%) e linoleico (10.85%) pari a 6.38. *Composti minori:* medio-alta dotazione di composti fenolici.

Ogliarola campana

Il nome deriva probabilmente dalla spiccata attitudine a produrre olio. *Areali e diffusione:* è la varietà più diffusa nella provincia di Avellino e soprattutto nell'Arianese. *Albero:* di vigore medio-basso, con portamento assurgente. *Foglie:* di dimensioni medie, di forma ellittico-lanceolata. *Infiorescenze* lunghe: formate da circa 16 fiori. *Drupa* di dimensioni medie, forma ovoidale. *Endocarpo:* di dimensioni medio-piccole, forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-*

agronomiche e produttive: non alterna. Invaiaitura precoce e contemporanea. Sopporta abbastanza bene le basse temperature. È varietà molto apprezzata per produttività e caratteristiche organolettiche dell'olio, resa intorno al 20%. *Profilo sensoriale*: fornisce oli dal fruttato pulito e dolce. *Composizione in acidi grassi*: presenta un rapporto ottimale tra oleico (73.43%) e linoleico (7.61%) pari a 10.11. *Composti minori*: media dotazione di composti fenolici.

PROVINCIA DI BENEVENTO

Ortice

Areali e diffusione: presente in tutta la provincia di Benevento. *Albero*: di media vigoria a portamento assurgente. *Foglie*: di dimensioni piccole, ellittiche-lanceolate. *Infiorescenze*: di dimensioni piccole, formate da circa 16 fiori. *Drupe*: di dimensioni grandi, forma ellissoidale. *Endocarpo*: di dimensioni grandi, forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: varietà molto apprezzata per le caratteristiche organolettiche dell'olio, ritenute eccellenti. Resa 15-16%. È utilizzata anche come oliva da mensa allo stato verde. È autoincompatibile ed alterna costantemente. Invaiaitura tardiva. È sensibile alle basse temperature ed alla siccità. *Profilo sensoriale*: fornisce oli di elevato livello qualitativo caratterizzati dal fruttato medio-alto. *Composizione in acidi grassi*: un rapporto basso tra oleico (67.37%) e linoleico (11.12%) pari a 6.13. *Composti minori*: buona dotazione di composti fenolici.

Ortolana

Areali e diffusione: è presente nel territorio del Comune di San Lorenzo Maggiore, San Lupo, Casalduni e dintorni dove è apprezzata soprattutto per le caratteristiche organolettiche dell'olio, ritenute eccellenti. *Albero*: di vigore medio-elevato. *Foglie*: di dimensioni grandi, ellittiche. *Infiorescenze*: lunghe, formate da circa 16 fiori. *Drupe* di dimensioni grandi, forma sferoidale. *Endocarpo*: di dimensioni grandi, forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: autoincompatibile. produce abbondantemente, ma non è costante. Invaiaitura medio-tardiva, graduale. Resa 13%. È sensibile alle basse temperature. *Profilo sensoriale*: è caratterizzato da un fruttato di intensità media, con chiari sentori erbacei e di mela verde, in-

fatti, è anche chiamata “Melella”. Al gusto l’olio si presenta delicato, prevalentemente dolce. *Composizione in acidi grassi*: un rapporto medio tra oleico (74.04%) e linoleico (9.45%) pari a 8.10. *Composti minori*: medio contenuto di polifenoli.

Racioppella

Areali e diffusione: soprattutto nel territorio del Comune di Guardia Sanframondi e dei Comuni vicini (Castelvenere, Cerreto Sannita, San Lorenzello, San Lorenzo Maggiore, San Lupo). *Albero*: di bassa vigoria. *Foglie*: di dimensioni grandi, ellittiche. *Infiorescenze*: lunghe, formate da circa 10 fiori. *Drupe* di dimensioni medie, forma ellissoidale. *Endocarpo*: di dimensioni medie, forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: È varietà molto apprezzata specialmente per la costante produttività, per la qualità dell’olio, per alcune caratteristiche agronomiche, non tanto per la resa (10-12%). Si stacca con difficoltà dal ramo. Invaiaitura media, graduale. È resistente alle basse temperature ed alla siccità. *Profilo sensoriale*: si tratta di un olio dal fruttato di oliva medio, molto pulito, di gusto delicato, dolce, con amaro e piccante leggeri. *Composizione in acidi grassi*: presentano un rapporto basso tra oleico (61.36%) e linoleico (14.36%) pari a 4.39. *Composti minori*: scarsa dotazione di composti fenolici.

PROVINCIA DI CASERTA

Caiazzana

Areali e diffusione: è presente nel territorio dei Comuni di Caserta, Capua, Guardia Sanframondi e Piedimonte Matese. *Albero*: è di vigoria medio-alta. *Foglie*: di medio-grandi dimensioni, ellittiche-lanceolate. *Infiorescenze*: lunghe, formate da circa 19 fiori. *Drupe*: di dimensione medio-grandi, forma ovoidale. *Endocarpo*: grande, di forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: poco alternate, invaiatura medio-precocce, apprezzata per produttività e qualità dell’olio, non tanto per la resa (9-10%). È anche utilizzata come oliva da mensa sia allo stato verde che nero. La polpa del frutto maturo è colorata di rosso vinoso intenso. *Profilo sensoriale*: è un olio dolce leggermente piccante. Il fruttato è di media intensità. *Composizione in acidi grassi*: un rapporto molto basso tra oleico (59.08%) e linoleico (17.06%) pari a 3.59. *Composti minori*: buona dotazione di composti fenolici solo con raccolta precoce.

Tonda

Areali e diffusione è presente in tutta la zona di Alife sino al territorio del Comune di Faicchio. *Albero*: di vigoria medio-elevata e portamento tendenzialmente assurgente. *Foglie*: di dimensioni medie, di forma ellittico-lanceolata. *Infiorescenza* piccole, formate da circa 24 fiori. *Drupe* di dimensioni medio-grandi, forma ovoidale. *Endocarpo*: di dimensioni grandi, forma ovoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: varietà molto produttiva, apprezzata per la resa e la qualità dell'olio. Non alterna. Invaiaitura medio-tardiva, dall'apice, graduale. Resistente alla siccità. I grappoli portano spesso 4-5 frutti e talvolta anche di più. Resa 20-22%. *Profilo sensoriale*: Olio dolce con sentori di fruttato. *Composizione in acidi grassi*: un rapporto ottimale tra oleico (70.29%) e linoleico (7.77%) pari a 9.25. *Composti minori*: media dotazione di composti fenolici.

PROVINCIA DI SALERNO

Carpellese

Areali e diffusione: presente nel comprensorio dell'Alto Sele e dell'Alto Calore, ma soprattutto nel territorio di Campagna e Comuni limitrofi. *Albero*: di vigoria medio-elevata con portamento pendulo. *Foglie*: di dimensioni molto grandi, ellittiche-lanceolate. *Infiorescenze*: lunghe, formate da circa 18 fiori. *Drupe*: di dimensioni medie, forma ellissoidale. *Endocarpo*: di dimensioni grandi, forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: varietà molto apprezzata per produttività e per l'olio di fine qualità; resa circa il 20%, produce costantemente ed ha spiccata tendenza alle alte produzioni. Invaiaitura tardiva. *Profilo sensoriale*: si presenta come un olio delicato. *Composizione in acidi grassi*: rapporto medio tra oleico (72.00%) e linoleico (7.49%) pari a 10.07. *Composti minori*: media dotazione di composti fenolici.

Pisciottana

Areali e diffusione: è la varietà più diffusa nella provincia di Salerno dopo la Rotondella, soprattutto, nel Basso Cilento, da Agropoli a Sapri.

Albero: molto vigoroso, raggiunge spesso notevoli dimensioni, ha portamento assurgente e la chioma è folta e raccolta. *Foglie*: di dimensioni gran-

di, ellittiche. *Infiorescenze*: di dimensioni medio-piccole, formate da circa 16 fiori. *Drupe*: medio piccole, forma ovoidale. *Endocarpo*: di dimensioni piccole, forma ellissoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: Cultivar apprezzata per la produttività e resa (20%). Alternante. Invaiaitura media, graduale.

Profilo sensoriale: In prevalenza si presenta con un fruttato di oliva di media intensità. Al gusto è sufficientemente armonico, tendenzialmente dolce. *Composizione in acidi grassi*: un rapporto medio tra oleico (68.81%) e linoleico (8.77%) pari a 8.46. *Composti minori*: buon contenuto di composti fenolici nella raccolta precoce.

Rotondella

Il nome deriva dalla forma quasi sferica del frutto. *Areali e diffusione*: è la varietà più diffusa nella Provincia di Salerno. *Albero*: di media vigoria e portamento assurgente. *Foglie*: di medio-grandi dimensioni, di forma ellittico-lanceolata. *Infiorescenze*: lunghe, formate da circa 28 fiori. *Drupe* di dimensioni medie, forma sferoidale. *Endocarpo* di dimensioni medie, forma ovoidale. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: è molto apprezzata per produttività, resa (23%) e qualità dell'olio. A maturazione i frutti si staccano con difficoltà. Alterna costantemente. Invaiaitura medio-precoce, dall'apice, graduale. *Profilo sensoriale*: evidenzia un fruttato di oliva di media intensità, con venatura erbacea. Al gusto si tratta di un olio a fondo dolce, mandorlato con delicate note amaro e piccante in buon equilibrio tra loro. *Composizione in acidi grassi*: un rapporto medio tra oleico (69.89%) e linoleico (8.19%) pari a 8.84. *Composti minori*: media dotazione di composti fenolici

Salella

Areali e diffusione presente nell'Alto Cilento, da Agropoli a Casalvelino e soprattutto a Salerno e dintorni. *Albero*: di media vigoria e portamento assurgente. *Foglie*: di grandi dimensioni, ellittiche-lanceolate. *Infiorescenze*: lunghe, formate da circa 11 fiori. *Drupe*: hanno dimensioni medie, forma ellissoidale. *Endocarpo*: di dimensioni medie, forma allungata. *Caratteristiche bio-agronomiche e produttive*: Alterna costantemente. Invaiaitura medio-precoce, graduale. La ceppaia ha la caratteristica di sporgere notevolmente dal suolo. Resa 16-20%. *Profilo sensoriale*: da olive raccolte precocemente si ottiene un

olio fruttato, con sentori di mela; da olive invaiate, oli con aromi di frutti di bosco. *Composizione in acidi grassi*: basso rapporto tra oleico (60.09%) e linoleico (16.65%) pari a 3.77. *Composti minori*: ridotto contenuto di composti fenolici.

BIBLIOGRAFIA

- AMBROSINO O., MONTI L., RAO R. (2002): *Marcatori AFLP per l'Identificazione di cultivar di olivo e per la stima della variabilità genetica intra- ed inter-varietale*, «Italus Hortus S.O.I.», vol. 9, n. 22, pp. 36-40.
- DI VAIO C., DUMELLA M., MARRA L., PADUANO A., SACCHI R. (2006): *Effetto dell'ambiente di coltivazione sulla maturazione del frutto e sulla qualità dell'olio di cultivar di olivo campane*, Atti del Convegno Nazionale Maturazione e Raccolta delle Olive, Alanno-Pescara, pp. 207-211.
- PUGLIANO G. (2000): *La risorsa genetica dell'olivo in Campania*, a cura della Regione Campania.
- SACCHI R., AMBROSINO M.L., DELLA MEDAGLIA D., PADUANO A., SPAGNA MUSSO S. (1999): *Gli Oli della Campania*, a cura della Regione Campania.