

# *Olio e Vino*

## OLIVO 2

## Olivo cura

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo](#)
- [Impiantare un oliveto](#)
- [Olivo cura : Allevamento](#)



## L'olivo

L'olivo è un albero da frutto probabilmente originario del Caucaso, dove ne sono state trovate le tracce fossili appartenenti al 12.000 a.C. circa mentre altri ne vedono un'origine tipicamente mediterranea. È probabile ritenere che l'origine sia realmente caucasica, ma che l'olivo abbia trovato nel bacino mediterraneo il suo ambiente più consono. È infatti nei climi caldi che caratterizzano il bacino meridionale, tra l'Italia del sud, la Spagna, la Grecia e tutto il Nord Africa, che l'olivo riesce a crescere rigoglioso. Insieme agli agrumi e alla vite, è probabilmente l'albero da frutto più coltivato in quest'area. Del genere dell'olivo fanno parte oltre 30 diverse specie, con esigenze culturali molto simili.

## Impiantare un oliveto

Se si desidera impiantare un oliveto, bisognerà procedere ad alcuni lavori preliminari prima della messa a dimora delle piante. Innanzitutto bisognerà lavorare il terreno, livellandolo e disossandolo, anche in profondità. Una volta effettuata questa operazione, sempre approfittando dei lavori di spietramento, si dovrà concimare il terreno con circa 35 tonnellate di letame per ettaro, a cui si dovranno aggiungere soluzioni potassiche in ragione di 170 chili per ettaro.

Importante sarà provvedere ad una rete di canalizzazioni sia per l'irrigazione che per la dispersione dei ristagni idrici, anche in base al livello di piogge della zona. Prima di posare ogni piantina sarà necessario fissare i sostegni che l'aiuteranno nei primi anni di vita. Quindi si potrà procedere con la posa in opera delle piantine, nel periodo primaverile, in modo che non siano subito esposte al freddo, che soffrono in modo particolare, anche se nelle aree più meridionali questo problema generalmente non sussiste e la messa a dimora può essere praticata anche in autunno.

## Olivo cura : Allevamento

# Olio e Vino

Il sistema di allevamento dell'olivo dipende sia dalla varietà che dal clima in cui si opera. Inoltre lo scopo della coltivazione gioca un ruolo fondamentale nel decidere quali forme utilizzare. L'olivo deve essere esposto in modo ottimale, in modo che abbia la migliore quantità di luce e calore possibili. La ventilazione è altrettanto importante, in quanto dovendo disporre di un numero adeguato di foglie per rendere al meglio, queste devono essere allo stesso tempo ben arieggiate.

Non vi è una forma dall'allevamento univoca, e l'olivo può essere coltivato anche in vaso. Con il vaso la fruttificazione avviene in altezza, anche se risulta difficile ottenere alte rese. Dopo qualche anno infatti è consigliabile porre la pianta adulta direttamente nel terreno, in modo che possa continuare la sua crescita per garantire migliori risultati. L'olivo è una pianta che non ha bisogno di particolari esigenze culturali e di irrigazioni frequenti. Nel suo clima abituale, quello caldo del sud, può crescere autonomamente con qualche piccola potatura manutentiva.

## Olivo Canino

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo Canino](#)
- [La coltivazione](#)
- [Olivo Canino : L'olio](#)



## L'olivo Canino

L'olivo Canino è una cultivar la cui origine è certa ed identificata nell'omonima cittadina della provincia di Viterbo, da dove si è diffuso anche alle zone limitrofe fino ad occupare una superficie totale di 10.000 ettari coltivati. Questa diffusione si è avuta grazie all'adattabilità e alla rusticità di questa pianta che regala un buonissimo olio. Questa cultivar si presenta grande e slanciata, con un portamento assurgente dalla densa chioma il cui volume è aumentato dalle foglie di grandezza media anche se di forma stretta. La si chiama anche con i sinonimi Canina, Caninese e Montignoso.

Le olive che sviluppa sono abbastanza piccole, pesanti circa 1-1,5 g che però garantiscono ottime rese che arrivano anche al 20%, e come detto anche di elevata qualità. Le olive si raccolgono a scalare e tardivamente. I fiori sono autosterile con fenomeni abortivi variabili. Vengono usati come impollinatori le cultivar Leccino, Pendolino, e Frantoio. Oltre alla rusticità la cultivar offre ottima resistenza al freddo e al vento, e anche ai parassiti come la rogna e la mosca.

## La coltivazione

L'olivo Canino viene scelto per le coltivazioni in aree fredde e ventose, anche costiere, e fino ai 500 metri di quota. Nell'area del Viterbese questa cultivar era conosciuta già agli Etruschi che ne sfruttavano l'olio e lo rappresentavano con gli olivi già nei loro affreschi. Non ha particolari esigenze di terreno essendo produttiva in qualsiasi condizione. Le olive piccole hanno una forte resistenza al distacco e hanno il loro segreto nel ridotto peso del nocciolo. molta attenzione viene data nella coltivazione a sistemi ecologici, anche grazie alla sua resistenza ai parassiti che limitano l'uso di agenti chimici. Grande rilevanza nella coltivazione del Canino ha assunto la riforma agraria degli anni 50 che ha espropriato alcune terre ai principi di Torlonia per farle coltivare ai contadini che ne hanno subito sfruttato le potenzialità grazie all'Oleificio Sociale Cooperativo di Canino che ha fornito risultati molto apprezzabili nella politica economica e nel commercio locale.

## Olivo Canino : L'olio

Il Canino produce un ottimo olio, molto conosciuto, che sembra abbia molte proprietà terapeutiche in particolare per la prevenzione delle trombosi. Ha ottenuto il riconoscimento della denominazione DOP grazie al regolamento numero 1263 del 1996.

L'olio si presenta con un bel colore verde intenso, in cui la gamma olfattiva spicca per intensi profumi con un fondo di erbe aromatiche, mentre al palato sono gli equilibri tra amaro e piccante a sorprendere. L'odore poi affascina per il profumo di frutto fresco. Quest'olio viene consigliato nel condimento a crudo, con sapori forti come quelli delle bruschette e delle zuppe, ma anche con insalate, carne grigliata e legumi.

## Olivo cultivar

In questa pagina parleremo di :

- [Le cultivar](#)
- [La classificazione](#)
- [Olivo cultivar: I caratteri delle cultivar](#)

## Le cultivar

L'albero dell'ulivo è conosciuto fin dai tempi più antichi, ed essendo molto sfruttato da migliaia di anni, ha subito numerose clonazioni e adattamenti a diversi climi, pur rimanendo una pianta da clima caldo, che non può essere coltivata a nord. Sono quindi moltissime le varietà, dette cultivar, ma purtroppo gli studi al riguardo sono partiti solo di recente in quanto in passato l'olivo e l'olio non vivevano il riguardo che oggi viene rivolto a questo prodotto. L'olivo d'altra parte è una pianta molto resistente che non necessita di alcuna attenzione. Questo ha fatto sì che gli studi per la sua cura fossero pochi e marginali. Inoltre l'ulivo ha una diffusione molto minore rispetto alla vite ad esempio, confinato solo nell'area del Mediterraneo e impossibilitato a passare le Alpi e i Pirenei. L'Italia è sicuramente il paese di eccellenza per la coltivazione dell'ulivo e la produzione dell'olio. Qui la coltivazione nei secoli ha sfruttato l'innesto sull'olivastro oppure la semina (più lunga nei risultati) o anche la messa a dimora di giovani alberi. La prima e l'ultima selezione permette naturalmente le varie clonazioni o selezioni varietali, che hanno nei secoli, portato a tutte le varie cultivar oggi presenti sul nostro territorio e non solo. La mancanza di ricerche di lunga data ha portato anche alla confusione regionale, dove la stessa cultivar viene trattata in modo diverso, specialmente nel nome, a seconda della zona di coltivazione.

## La classificazione

La classificazione delle varie cultivar di olivo dipende molto dalla destinazione delle olive, quindi dalla loro trasformazioni in olive da tavola o olio da tavola, e poi dalle varie specularità. Nel caso delle cultivar da olio da tavola chiaramente le olive hanno come destino la produzione di olio di oliva, il che ne determina le caratteristiche. In genere si tratta di olive di piccole dimensioni ma con buone rese in olio, resistenti agli insetti ma di difficile raccolta.

Le cultivar che sono destinate invece alla produzione di olive da tavola, dette *cultivar da mensa*, sono chiaramente destinate a questa produzione e devono essere generalmente olive di grandi dimensioni per essere appetibili dai consumatori, facilmente raccogliibili con la brucatura ed avere una drupa resistente oltre che una bassa resa in olio.

Vi sono poi delle cultivar dette a duplice attitudine, perché vengono usate per entrambi gli scopi

all'occorrenza, con olive di dimensioni medie in cui quelle più grandi ed esteticamente migliori serviranno alla *mensa*, mentre le altre serviranno a produrre dell'olio.

L'identificazione avviene secondo determinati parametri derivati dall'esperienza e dalla coltivazione diretta in quanto tutta la specie dell'ulivo, nelle sue diverse varietà, rispecchia comunque una forte omogeneità che rende complicata l'identificazione. Inoltre le cultivar possono variare di comportamento a seconda del territorio d'allevamento e questo complica ancor di più l'identificazione se non portare anche alla dichiarazione di una nuova cultivar.

Le varie cultivar vengono comunque identificate a partire dai loro diversi caratteri morfologici e fenologici.

## Olivo cultivar : I caratteri delle cultivar

Le cultivar, come per il resto delle altre piante, presentano diverse caratteristiche morfologiche e fenologiche, con cui poi vengono distinte in diverse specie. Per le caratteristiche morfologiche vengono considerati in genere l'albero nel suo complesso, anche comportamentale, le foglie e le drupe (le olive). Quando si parla dell'albero si evidenziano innanzitutto il portamento e la vigoria, ovvero sviluppo e crescita della pianta anche da un punto di vista della velocità a cui il tutto avviene. Il portamento, con il quale si indica la direzione della crescita, può essere assurgente se i rami vanno verso l'alto; espando se i rami si indirizzano in orizzontale e pendulo quando questi tendono a ricadere verso il basso.

Le foglie poi vengono differenziate secondo molte caratteristiche, a partire dalla forma, che può essere lanceolata, ellittico-lanceolata o ellittica e dalle dimensioni con particolare riguardo per la lunghezza a cui è poi proporzionata sia la larghezza che la superficie. Vi sono poi il colore, la curvatura e la forma dell'apice.

Anche la drupa presenta diverse caratteristiche per l'identificazione. Per prima cosa si valuta il peso che varia da 1,5 g fino a 6 g per frutto. A questo è direttamente legata la dimensione, detta pezzatura del frutto, e quindi la destinazione della cultivar. Poi si valuta la forma che può essere sferica, ovoidale o allungata.

Di grande importanza è anche la valutazione del colore a maturazione, che può andare dal rosso al nero, dal verde al violaceo.

Poi vi sono le caratteristiche fenologiche, che classificano l'albero in base alle varie fasi vegetative: mignolatura, fioritura e maturazione, dipendenti dalla zona e dal clima.

## Olivo cultivar

In questa pagina parleremo di :

- [Le cultivar](#)
- [La classificazione](#)
- [Olivo cultivar: I caratteri delle cultivar](#)

## Le cultivar

L'albero dell'ulivo è conosciuto fin dai tempi più antichi, ed essendo molto sfruttato da migliaia di anni, ha subito numerose clonazioni e adattamenti a diversi climi, pur rimanendo una pianta da clima caldo, che non può essere coltivata a nord. Sono quindi moltissime le varietà, dette cultivar, ma purtroppo gli studi al riguardo sono partiti solo di recente in quanto in passato l'olivo e l'olio non vivevano il riguardo che oggi viene rivolto a questo prodotto. L'olivo d'altra parte è una pianta molto resistente che non necessita di alcuna attenzione. Questo ha fatto sì che gli studi per la sua cura fossero pochi e marginali. Inoltre l'ulivo ha una diffusione molto minore rispetto alla vite ad esempio, confinato solo nell'area del Mediterraneo e impossibilitato a passare le Alpi e i Pirenei. L'Italia è sicuramente il paese di eccellenza per la coltivazione dell'ulivo e la produzione dell'olio. Qui la coltivazione nei secoli ha sfruttato l'innesto sull'olivastro oppure la semina (più lunga nei risultati) o anche la messa a dimora di giovani alberi. La prima e l'ultima selezione permette naturalmente le varie clonazioni o selezioni varietali, che hanno nei secoli, portato a tutte le varie cultivar oggi presenti sul nostro territorio e non solo. La mancanza di ricerche di lunga data ha portato anche alla confusione regionale, dove la stessa cultivar viene trattata in modo diverso, specialmente nel nome, a seconda della zona di coltivazione.

## La classificazione

La classificazione delle varie cultivar di olivo dipende molto dalla destinazione delle olive, quindi dalla loro trasformazioni in olive da tavola o olio da tavola, e poi dalle varie specularità. Nel caso delle cultivar da olio da tavola chiaramente le olive hanno come destino la produzione di olio di oliva, il che ne determina le caratteristiche. In genere si tratta di olive di piccole dimensioni ma con buone rese in olio, resistenti agli insetti ma di difficile raccolta.

Le cultivar che sono destinate invece alla produzione di olive da tavola, dette *cultivar da mensa*, sono chiaramente destinate a questa produzione e devono essere generalmente olive di grandi dimensioni per essere appetibili dai consumatori, facilmente raccogliabili con la brucatura ed avere una drupa resistente oltre che una bassa resa in olio.

Vi sono poi delle cultivar dette a duplice attitudine, perché vengono usate per entrambi gli scopi



all'occorrenza, con olive di dimensioni medie in cui quelle più grandi ed esteticamente migliori serviranno alla *mensa*, mentre le altre serviranno a produrre dell'olio.

L'identificazione avviene secondo determinati parametri derivati dall'esperienza e dalla coltivazione diretta in quanto tutta la specie dell'ulivo, nelle sue diverse varietà, rispecchia comunque una forte omogeneità che rende complicata l'identificazione. Inoltre le cultivar possono variare di comportamento a seconda del territorio d'allevamento e questo complica ancor di più l'identificazione se non portare anche alla dichiarazione di una nuova cultivar.

Le varie cultivar vengono comunque identificate a partire dai loro diversi caratteri morfologici e fenologici.

## Olivo cultivar : I caratteri delle cultivar

Le cultivar, come per il resto delle altre piante, presentano diverse caratteristiche morfologiche e fenologiche, con cui poi vengono distinte in diverse specie. Per le caratteristiche morfologiche vengono considerati in genere l'albero nel suo complesso, anche comportamentale, le foglie e le drupe (le olive). Quando si parla dell'albero si evidenziano innanzitutto il portamento e la vigoria, ovvero sviluppo e crescita della pianta anche da un punto di vista della velocità a cui il tutto avviene. Il portamento, con il quale si indica la direzione della crescita, può essere assurgente se i rami vanno verso l'alto; espando se i rami si indirizzano in orizzontale e pendulo quando questi tendono a ricadere verso il basso.

Le foglie poi vengono differenziate secondo molte caratteristiche, a partire dalla forma, che può essere lanceolata, ellittico-lanceolata o ellittica e dalle dimensioni con particolare riguardo per la lunghezza a cui è poi proporzionata sia la larghezza che la superficie. Vi sono poi il colore, la curvatura e la forma dell'apice.

Anche la drupa presenta diverse caratteristiche per l'identificazione. Per prima cosa si valuta il peso che varia da 1,5 g fino a 6 g per frutto. A questo è direttamente legata la dimensione, detta pezzatura del frutto, e quindi la destinazione della cultivar. Poi si valuta la forma che può essere sferica, ovoidale o allungata.

Di grande importanza è anche la valutazione del colore a maturazione, che può andare dal rosso al nero, dal verde al violaceo.

Poi vi sono le caratteristiche fenologiche, che classificano l'albero in base alle varie fasi vegetative: mignolatura, fioritura e maturazione, dipendenti dalla zona e dal clima.

## Olivo di Boemia

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo di Boemia](#)
- [Habitat](#)
- [Olivo di Boemia : Altre caratteristiche e coltivazione](#)



## L'olivo di Boemia

L'olivo di Boemia è un arbusto che in alcune forme si presenta come piccolo albero non facente parte della famiglia dell'olivo, l'*Olea Europea*. Questa infatti fa parte della famiglia delle *Elaeagnaceae* con il nome scientifico di *Elaeagnus angustifolia*, ed è conosciuto anche come olivo di Russia o albero d'argento. In alcune aree viene chiamato olivigno e albero del paradiso. Non fa parte dunque di nessuna cultivar e non produce olio, ma è in genere un piccolo albero o arbusto. Infatti sono 45 le specie conosciute. In genere ha foglie caduche con comportamenti espansi che hanno una forte somiglianza con il vero olivo. I rami hanno una certa somiglianza con il salice. La pagina inferiore delle foglie è però coperta di squame di color argento, e da qui il nome di albero d'argento. Anche i fiori hanno questi colori, o gialli, con fioritura che va da maggio a luglio. I fiori poi si trasformano in frutti commestibili di eguale colore. L'olivo di Boemia sembra avere origine in Asia dove era conosciuto nelle aree fredde. In Italia non trova molta diffusione, e per lo più per scopi ornamentali nei parchi. Viene anche usata nelle zone costiere per proteggere altre colture dai venti marini.

## Habitat

L'olivo di Boemia per queste caratteristiche vede infatti l'habitat naturale nelle dune marine. Si tratta quindi comunque di una pianta esotica che riesce a raggiungere gli 8 metri di altezza. Le foglie sono lunghe tra i 5 e

i 10 centimetri, rassomiglianti a quelle del salice più che a quelle dell'olivo. Si presenta con una chioma tonda e di bella densità, con rami spinosi. I fiori gialli, o argentati, hanno un forte profumo di vaniglia, molto apprezzato per gli scopi ornamentali. Per le sue caratteristiche la pianta comunque è un'esotica atipica in quanto non soffre le condizioni estreme di temperatura, entrambe, sia il freddo che il caldo, se cresciuta su un terreno ben drenato come quello dunoso e sabbioso del mare o in alternativa sull'argilla.

Per tutte queste sue caratteristiche, è una pianta che cresce bene dappertutto in quanto resiste sia alla siccità sia al freddo a condizione di trovare un terreno sabbioso o argilloso.

## **Olivo di Boemia : Altre caratteristiche e coltivazione**

Sono 45 le specie facenti parte del genere della *Elaeagnus*, tutte sempreverdi e tutti arbusti che possono raggiungere fattezze di piccoli alberi. Tutte queste piante si possono adattare a tutti i terreni e vengono sfruttate al solo scopo ornamentale, anche se i loro frutti sono commestibili. Questo arbusto è molto vigoroso e rustico e quindi non richiede particolari esigenze. L'unica necessità è solo l'esposizione solare che deve essere piena o al limite semiombreggiata. Può essere coltivata anche al freddo, con qualche grado al di sotto dello zero. Si consiglia di innaffiarlo anche se l'arbusto riesce a superare i periodi di siccità nei periodi caldi.

## olivo foglie

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Decotto](#)
- [Infuso](#)
- [olivo foglie : In commercio](#)



## Caratteristiche

L'olio di oliva è un ottimo ed efficace lassativo: si tratta, senza ombra di dubbio, di un'efficace cura per tutti coloro che soffrono di emorroidi. Il consiglio è quello, in questi casi, di assumere, durante la mattinata, un cucchiaino di olio vergine. Il medesimo olio risulta un ottimo emolliente per utilizzo esterno ed rappresenta anche un ottimo antidoto per tutti coloro che devono fare i conti con un avvelenamento a causa di una sostanza irritante per l'intestino.

Le foglie di olivo si caratterizzano per svolgere un gran numero di proprietà: prima di tutto, dobbiamo evidenziare la proprietà febbrifuga, astringente e leggermente antisettiche.

Le foglie della pianta di olivo si caratterizzano anche per svolgere un'ottima attività ipoglicemizzante, ma anche ipotensiva, che è stata confermata anche da studi particolarmente recenti.

Infatti, queste ultime due attività benefiche che sono in grado di garantire le foglie dell'olivo permettono di ridurre notevolmente la pressione minima e permette, allo stesso tempo, anche di andare a riportare un certo equilibrio per quanto riguarda la pressione minima, riportandola nei limiti fisiologici.

Si tratta, in ogni caso, di proprietà che devono essere sempre gestite mediante il controllo di un medico.

Per quanto riguarda l'uso esterno, invece, le foglie di olivo si caratterizzano per migliorare la cicatrizzazione, ma anche per svolgere un'azione di protezione e di tonificazione dei vasi capillari, così come per lenire le emorroidi infiammate. Anche la corteccia della pianta di olivo può contare su delle proprietà febbrifughe, che al giorno d'oggi, però, sono state sostituite da dei farmaci che possono vantare una maggiore efficacia.

## Decotto

Le foglie di olivo vengono utilizzate spesso anche in campo fitoterapico, soprattutto per via del fatto che sono in grado di garantire un'ottima attività vasodilatatrice e, per questa ragione, sono ipotensive, ovvero sono in grado di ridurre la pressione del sangue, sia quella massima che quella minima.

L'olivo è un rimedio particolarmente efficace, in particolar modo quando c'è la necessità di ridurre in fretta la pressione del sangue. Proprio per questo motivo, spesso si consiglia di preparare un ottimo decotto di foglie di olivo.

Per realizzare questo decotto, è sufficiente far bollire circa 20 grammi di foglie di olivo all'interno di 300 ml di acqua fino a ridurre di un terzo la quantità di acqua: una volta ottenuta tale proporzione, avrete ricavato anche la dose giornaliera da assumere.

In tutte queste occasioni, il consiglio può essere sicuramente quello di sfruttare un po' di zucchero o anche un cucchiaino di miele. È importante consumare il decotto ottenuto dalle foglie di olivo in precedenza ai pasti più importanti della giornata, per un periodo pari a circa tre settimane di fila. Nel caso in cui ci siano degli effettivi benefici dopo aver seguito questa cura, c'è la possibilità di ripeterla, lasciando passare qualche giorno.



## Infuso

Nel momento in cui si debba combattere un'ipertensione più leggera si può provare a realizzare l'infuso: si tratta di preparare circa 30-50 grammi di foglie all'interno di un litro di acqua e lasciare in infusione per un periodo pari ad almeno 15-20 giorni.

Per quanto riguarda l'assunzione dell'infuso di foglie di olivo, si consiglia di utilizzarne due o tre tazze ogni giorno.

L'infuso di foglie di olivo si caratterizza per avere delle notevoli proprietà dal punto di vista depurativo e diuretico, così come è in grado di garantire lo svolgimento di un'attività antiurica, ipolipemizzante e ipoglicemizzante.

Ecco spiegato il motivo per cui l'infuso di foglie di olivo è in grado di svolgere un'attività estremamente utile anche per quanto riguarda la disintossicazione complessiva, con una specifica azione nei confronti dell'eccesso di acidi urici, grassi e zuccheri all'interno del sangue.

Non dobbiamo dimenticare, inoltre, come l'infuso di foglie di olivo si caratterizza per essere un ottimo prodotto anche da utilizzare nel momento in cui si ha il tempo necessario per preparare una tisana, mentre in alternativa si può puntare anche sulla tintura madre ricavata con le foglie di olivo:

in questo caso, la dose, che può variare in base alle esigenze, è pari a circa 30-50 gocce da assumere tre volte al giorno.

## olivo foglie : In commercio

In commercio c'è la possibilità di trovare anche un buon numero di ottimi preparati, in cui l'olivo viene combinato con tante altre piante che sono in grado di garantire lo svolgimento di un'attività ipotensiva: nello specifico, le foglie di olivo vengono associate con il biancospino, il vischio e l'aglio.

Il biancospino (che si può impiegare utilmente anche in tisana insieme all'olivo) è in grado di coadiuvare l'attività ipotensiva e si caratterizza anche per garantire una migliore regolarizzazione dell'attività del cuore: si tratta di un'azione benefica particolarmente utile nel momento in cui vi è la necessità di combattere delle leggere aritmie. Il vischio, invece, può contare sullo svolgimento di un'ottima azione ipotensiva, ma nel momento in cui viene impiegato da solo non è certamente adeguato per delle terapie piuttosto lunghe, dal momento che è piuttosto tossico. Infine, l'aglio permette di regolare l'eccesso di lipidi che è presente nel sangue.



## Olivo frangivento

In questa pagina parleremo di :

- [Le piante frangivento](#)
- [Le piante](#)
- [Olivo frangivento : L'olivo cipressino](#)



## Le piante frangivento

Le piante Frangivento sono costituite generalmente da alcuni tipi di alberi, e raramente arbusti, che vengono coltivati ed allevati secondo una struttura geometrica ben definita in modo che protegga altre piante più preziose da venti particolarmente dannosi. Si delinea quindi una distribuzione “a filare” generalmente densa e fitta per riparare le altre piante in una specie di perimetro delineato. Infatti viene chiamata anche “cintura di riparo arborea”. Si predispone quindi una sorta di muraglia che riesce a ridurre notevolmente la velocità del vento per proteggere le piante disposte dietro per una distanza che viene in genere calcolata come 10 volte maggiore a quella dell'altezza degli alberi protettori. Il frangivento può essere quindi considerata una vera e propria tecnica utilizzata già in antichità, e oggi, come ieri, alcune aree dispongono filari lunghi anche diversi chilometri in aree particolarmente ventose per recintare grandi appezzamenti di terreno.

Si utilizzano piante sia vive che morte, in quanto generalmente non sono coltivate a scopo produttivo e fruttifero, che vengono spesso rafforzate con pannelli e/o strutture sia metalliche che legnose. Naturalmente la barriera arborea deve essere trasversale alla direzione del vento, ed anche semi-impermeabile. In aiuto delle barriere costruite da **alberi frangivento** vengono anche le integrazioni con la piantumazione di arbusti.

## Le piante

Anche se vengono utilizzate anche piante morte, in genere si preferisce la coltivazione di piante sempreverdi vive, molto resistenti ai venti e in particolare alla salsedine, in quanto spesso queste aree molto ventose si trovano appunto sulle coste. Le altre caratteristiche necessarie per l'utilizzo dell'albero come frangivento sono una forte rusticità, una crescita rapida e vigorosa e radici forti e ben radicate nel terreno. Tra le piante più utilizzate al mondo vi sono l'eucalipto, il pioppo, il cipresso dell'Arizona, la Cryptomeria del Giappone e in Italia l'ulivo cipressino, che per questa sua predisposizione viene chiamato anche frangivento, diffuso in particolare in Sardegna. Questo può anche produrre frutti da sfruttare.

## Olivo frangivento : L'olivo cipressino

Il Cipressino è una cultivar italiana detta anche frangivento, che si trova in Sardegna e anche in Puglia, la patria dell'olio d'oliva. Oggi viene sempre meno sfruttato come frangivento per avviarlo alla produzione di olio. Come cultivar è molto recente e compare solo a partire dal 1960 dalla zona di origine individuata in Pietrafitta di Palagiano, in Puglia, per cui viene chiamato anche ulivo di Pietrafitta. L'inizio dello sfruttamento come pianta da olio è iniziato poi in Sardegna.



## Olivo frantoio

In questa pagina parleremo di :

- [L'origine](#)
- [La coltivazione](#)
- [Olivo frantoio : L'olio del Frantoio](#)



## L'origine

Il Frantoio è una varietà di olivo che probabilmente è originario della Toscana, ed è tra le più coltivate sia in Italia che all'estero. Questo grazie alle sue caratteristiche produttive e qualitative che lo vedono tra i favoriti insieme al Leccino e al Moraiolo. Il Frantoio si presenta come un albero di media grandezza, vigoroso, con una bella chioma larga e una ramificazione principale nodosa abbastanza fitta, mentre quella su cui crescono i frutti è regolare e fine, con buone lunghezze raggiunte. Non ha particolari esigenze culturali, anche se climaticamente è più sensibile al freddo del "glaciale" Leccino. La sua impollinazione è molto varia e può essere determinata da molte varietà d'olivo, tra cui lo stesso Leccino, il Moraiolo, il Pendolino, l'Americano, il Mugnaio, il Morchiato e il Mignolo.

## La coltivazione

Il Frantoio presenta delle lunghe infiorescenze con molti fiori voluminosi. Come per il Leccino, l'aborto spontaneo si attesta sul 10% della germinazione. Ha una fruttificazione molto vigorosa e numerosa, regolare e tardiva, il che lo mette al riparo dal freddo. Ha una buona resistenza al distacco. I frutti vengono raccolti nella seconda quindicina di novembre, e vengono utilizzati sia per la produzione di olio che per il consumo da tavola. Inizia a fruttificare con successo da giovane, già verso il terzo/quarto anno di età. Le rese per ettaro sono molto alte e regolari, mentre quella in olio si attesta intorno al 20%, fra le migliori. Viene considerata semplice da coltivare, con gli uliveti che possono subire tranquillamente la meccanizzazione senza danni per i frutti. È anche autofertile, il che lo avvantaggia rispetto ad altre varietà con rese minori e minori possibilità di impollinazione.

## Olivo frantoio : L'olio del Frantoio

Il Frantoio produce un olio denso e aromatico, con colori verde scuro che lascia vedere belle

# Olio e Vino

venature dorate. Al gusto fornisce una buona sapidità, con belle profumazioni e gusti fruttati che chiudono sempre con un retrogusto amarognolo e leggermente piccante. Tra le definizioni trovate dagli esperti, vi sono accenti di erbe fresche, come maggiorana o toni silvestri come il rosmarino. Presente anche la profumazione del carciofo, e il fruttato della mela acerba. In chiusura un piccolo sentore di sedano in un fondo di mandorla. Il corpo di quest'olio risulta leggero, mai pesante o stucchevole. Viene usato su tutti i condimenti ed è ottimo per i soffritti, dove non appesantisce i piatti. Per questo è molto apprezzato nelle creazioni della nouvelle cuisine, dove riesce a garantire una certa internazionalità a tutte le preparazioni senza caricarle eccessivamente di gusto.

## Olivo in vaso

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo in vaso](#)
- [Le caratteristiche](#)
- [Olivo in vaso : La coltivazione](#)

## L'olivo in vaso

L'olivo è arrivato nei vasi dei terrazzi italiani da qualche anno passando così da pianta da frutto a pianta ornamentale. Infatti gli olivi in vaso producono solo qualche oliva, spesso meno di una decina, che non possono certo rappresentare una fonte di nutrimento per l'uomo. Ma in vaso l'olivo sembra acquistare grazia ed estetica, e viene coltivato anche al nord dove sembra che le migliori condizioni climatiche dell'ultimo decennio hanno favorito l'allevamento di alcune cultivar come il Pendolino o il Leccino, più resistenti al freddo settentrionale. L'olivo ha chiaramente bisogno di caldo ed ottima esposizione, di un vaso confortevole (di diametro uguale alla metà di quello della chioma), ben drenato grazie ad un terriccio misto a sabbia di fiume. L'olivo esige inoltre pochissima acqua e terreni generalmente poveri, ma temperature medie di 28 °C. Si effettua inoltre una concimatura granulare in genere verso l'autunno. Essendo una pianta che esige il caldo, tipicamente mediterranea, se coltivata in luoghi con inverni freddi, per la cattiva stagione si deve proteggere avvolgendolo negli appositi teli da giardinaggio, fatti in iuta, paglia, plastica pluriball, tessuto e altri materiali appositi. L'alternativa è disporre di una stanza luminosa con una grande finestra in grado di garantire le giuste condizioni, che prevedono una temperatura minima di 15 °C.

L'olivo si coltiva molto facilmente, con un terriccio normale mescolato con il 50% di sabbia di fiume dove mettere a dimora la pianta o il seme. Una volta effettuata l'operazione schiacciate bene la terra.

## Le caratteristiche

La coltivazione dell'olivo in vaso è molto semplice se si vive nel clima adatto o comunque si rispettano le condizioni essenziali come l'esposizione, fondamentale per una pianta tipica mediterranea da profondo sud. L'esposizione infatti deve essere piena, al massimo, sotto i raggi del sole. Come detto anche la scelta del vaso è importante, in particolare per le sue dimensioni, descritte come almeno la metà del diametro della chioma. Questo perché l'ulivo essendo una pianta molto meridionale, vive in luoghi siccitosi e quindi deve cercare con lunghe radici l'acqua in profondità. Più che la semina si suggerisce di piantare un giovane ulivo, in modo da avere un miglior controllo per la crescita. La messa a dimora è quindi la più utilizzata per la coltivazione dell'ulivo in terrazza a scopo ornamentale, infatti oramai i vivai ma anche i normali fiorai dispongono di piante giovani di varie cultivar e forme. Le forme più vendute sono quelle ad alberello e a cassetta. Queste permettono anche di visualizzare l'estetica delle varie cultivar in modo da avere anche un prospetto di come poi l'alberello abbellirà il nostro terrazzo. Comunque queste sono solo due delle forme possibili tra cui scegliere. Il vantaggio dell'ulivo comunque rispetto ad altre piante è quello della facilità di coltivazione, per cui in una zona dove vi è anche solo una pioggia ogni 15 giorni, sufficienti a nutrire la pianta senza doverla annaffiare.

## Olivo in vaso : La coltivazione

L'olivo però cresce bene là dove il terreno è molto fertile, con un substrato fresco ma dotato, come visto precedentemente, di un ottimo drenaggio per mantenere il terreno asciutto e non pregiudicare le radici e la pianta, soggette a muffe. Il drenaggio, ovvero la composizione iniziale del misto terriccio/sabbia, è quindi fondamentale e probabilmente la parte più faticosa della coltivazione. L'irrigazione del vaso deve essere quindi rara, anche se abbondante. Questa deve essere eseguita sempre quando il terreno si è asciugato, fino ad una profondità di circa 10 centimetri. Ipotizzando una temperatura di circa 28°C l'annaffiatura andrebbe eseguita una volta a settimana, più raramente con l'abbassarsi delle temperature. In inverno si effettua anche la concimatura, leggera, con un concime granulare da mettere sopra il terreno, senza lavorarlo in profondità, con una fatica quindi praticamente nulla.

Ricordiamoci la protezione della pianta, coprendo la chioma e il fusto con tutti quei materiali prima descritti, come paglia o prodotti plastici adeguati e appositamente studiati.

Con queste poche nozioni potrete avere un bell'albero di ulivo in casa vostra, anzi sul vostro terrazzo visto che è fortemente sconsigliato allevarlo all'interno. L'ulivo chiaramente non crescerà come un albero, ma come un alberello di piccole dimensioni, alto circa un metro e mezzo, con un fusto e dei rami esili. La ramificazione è rada, con fogliame non folto. La fioritura e la fruttificazione è scarsa in una pianta che già da albero da frutto soffre di numerosi aborti. Esteticamente quindi l'alberello risulta addirittura più bello dell'albero coltivato per scopi produttivi.

I colori sono quelli caratteristici dell'olivo ma la pianta non appare tozza e pesante, anzi slanciata e aggraziata, fresca e luminosa. La facilità di coltivazione e queste caratteristiche hanno fatto sì che sempre più ulivi vengono coltivati sui terrazzi italiani.

## olivo innesto

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Innesto per seme](#)
- [Innesto per talea](#)
- [olivo innesto : Epoca innesto](#)



## Caratteristiche

L'innesto olivo si caratterizza per garantire delle notevoli opportunità di attecchimento e, allo stesso tempo, un'ottima qualità di per quanto riguarda la produzione.

La pianta di olivo non predilige molto la riproduzione per seme, dal momento che in numerosi casi tende a sviluppare delle varietà selvatiche che non sono molto produttive.

Nella maggior parte dei casi, la moltiplicazione per seme viene effettuata per la pianta di olivo, che dovrà fare da portainnesto.

L'innesto è certamente uno dei principali sistema che sono diffusi per quanto riguarda la propagazione della pianta di olivo.

Si tratta di una particolare metodologia colturale che viene utilizzata soprattutto in agricoltura, ma anche all'interno di vivai e giardini, dal momento che tale pianta ha riscoperto, nel corso dell'ultimo periodo, una notevole valenza dal punto di vista ornamentale.

L'innesto olivo, nella maggior parte dei casi, viene eseguito da tutta una serie di coltivatori che hanno un buon livello di esperienza, ma anche tutti coloro che hanno sviluppato una grande passione per il giardinaggio hanno la possibilità di provvedere all'innesto della pianta di olivo utilizzata con scopo ornamentale all'interno del giardino.

## Innesto per seme

L'innesto per seme si caratterizza, in primo luogo, per sfruttare come portainnesto una piantina particolarmente giovane di olivo che è cresciuta attraverso la semina.

I semi si devono prelevare da delle varietà di olivo come ad



esempio il Cipressino, oppure il Frantoio o il Canino.

Nel momento in cui, invece, non si possono sfruttare tali varietà, allora il consiglio è quello di provvedere ad impiegare i semi degli olivi che si sviluppano all'interno dei vivai, ma si possono tranquillamente utilizzare anche quelli delle specie che si sviluppano spontaneamente.

Per quanto riguarda il periodo in cui è meglio effettuare il prelievo, il consiglio è quello di sfruttare l'ultima parte della stagione autunnale, ma vanno bene anche i primi giorni della stagione invernale.

I semi devono essere sempre lavati e si deve provvedere alla rimozione del grasso: a questo punto si devono inserire all'interno di alcuni sacchetti di plastica e poi riposti in un ambiente fresco ed asciutto.

Nel mese di agosto, oppure in quello di settembre, dell'anno successivo a tale operazione, ecco che si può provvedere alla semina.

Le nuove piante di olivo emetteranno i germogli nel corso di settanta giorni al massimo. Nel corso della stagione primaverile successiva, si dovrà provvedere al rinvaso delle piantine di olivo, mentre l'innesto olivo si dovrà svolgere solamente nel momento in cui tali piantine avranno almeno un anno di vita.

## Innesto per talea

L'innesto per talea si caratterizza, in primo luogo, per combinare alla perfezione la moltiplicazione della pianta di olivo mediante talea con la tradizionale metodologia tramite innesto.

Le talee si caratterizzano per essere delle componenti vegetali che vengono prelevate con lo scopo di creare una nuova pianta.

Tale prelievo può fare riferimento sia alle radici che ai rami della pianta di olivo. L'innesto olivo tramite talea si può eseguire nel momento in cui si ha a che fare con delle varietà in cui ci sono notevoli difficoltà e complicazioni a ricavare un discreto apparato radicale.

Le talee devono, per forza di cose, essere ricavate da delle piante che hanno notevoli difficoltà a sviluppare delle radici. Le talee devono essere immerse all'interno di un cassone a temperatura costante, sempre tenendo sotto controllo il livello di umidità, oltre ad inserire una soluzione ormonale.

Le marze che si ottengono, in un momento successivo, da tale operazione, si potranno poi innestare all'interno di un portainnesto, in maniera tale da favorire e garantire uno sviluppo radicale più veloce.

## olivo innesto : Epoca innesto

L'innesto olivo deve essere effettuato nel corso della stagione primaverile, soprattutto nel momento in cui la

pianta si trova in succhio e la circolazione della linfa pone le condizioni ideali per permettere un distacco più facile e veloce della corteccia: in questo periodo, inoltre, si potrà contare anche su un più elevato attecchimento tra le differenti parti cambiali del nesto e del portainnesto.

Per garantire che l'innesto giunga a buon fine, allora sarà necessario prestare la massima attenzione soprattutto per quanto riguarda alcuni dettagli, come ad esempio l'impiego di coltelli caratterizzati da lame sempre affilate e disinfettate in precedenza, così come si consiglia sempre di ricoprire con grande cura la superficie su cui si è provveduto ad eseguire l'innesto.

In tutti gli innesti a marza, si provvede ad immettere il mastice, che andrà a riversarsi sull'intera superficie occupata dal portainnesto, mentre all'interno dell'innesto si dovrà provvedere a legare il nesto e il portainnesto, sfruttando delle corde agricole realizzate proprio per procedere a tali operazioni.

Con una costanza di circa due settimane, sarà necessario tenere d'occhio la legatura delle corde, in maniera tale da verificare che non si formino danni o limitazioni per quanto riguarda lo sviluppo ottimale della pianta di olivo.