

# *Olio e Vino*

OLIVO

## olivo albero

In questa pagina parleremo di :

- [Zona di origine](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Coltivazione](#)
- [Forme di allevamento](#)



## Zona di origine

La zona in cui ha avuto origine la pianta di olivo (il cui nome scientifico è *Olea europea* L.) pare che sia proprio quella caucasica (intorno al 12.000 avanti Cristo), nonostante ci siano anche molti esperti che sostengono come l'albero olivo si una pianta sviluppata soprattutto nel Mediterraneo.

La pianta di olivo si caratterizza soprattutto per il fatto di essere riuscita ad ambientarsi con successo soprattutto nel bacino del Mediterraneo, in particolare modo all'interno della fascia dell'arancio, in cui la coltura più pratica è, come si può facilmente intuire, quella degli agrumi, che è stata da sempre collegata a quella dell'olivo.

Ad ogni modo, proprio all'interno di questa fascia mediterranea possiamo trovare svariati paesi in cui la coltivazione dell'olivo si è sviluppata ed estesa notevolmente: si parte dall'Italia, senza dimenticare, la parte meridionale della Spagna e della Francia, la Grecia e altre nazioni del Medioriente.

L'albero olivo coltivata fa parte di una vastissima famiglia delle Oleacee che include circa 30 generi (fra cui possiamo menzionare il *Syringa*, il *Fraxinus* e il *Ligustrum*); questa specie si caratterizza anche per una ramificazione in due sottospecie, ovvero l'olivo coltivato (che viene chiamato *Olea europea sativa*) e l'oleastro (che prende il nome scientifico di *Olea europea oleaster*).

## Caratteristiche

L'olivo si caratterizza per essere una specie basitone, ovvero che è in grado di assumere senza alcun intervento antropico la forma conica che di solito vediamo all'interno della coltivazione.

Le gemme della pianta di olivo si caratterizza per appartenere in prevalenza alla tipologia ascellare: è



importante evidenziare come, all'interno di piante particolarmente vigorose, c'è la possibilità di trovare anche delle gemme miste, oltre alle classiche gemme a fiore.

I fiori della pianta di olivo si caratterizzano per essere di ridotta dimensione, ermafroditi, dalla tipica colorazione bianca e senza alcun profumo. I fiori dell'olivo sono formati da calice (composto da quattro sepali) e una corolla (gamopetala con la presenza di quattro petali bianchi).

I fiori si sviluppano all'interno di mignole (che sono formate a loro volte da un quantitativo di fiori compreso tra 10 e 15) che si vanno a sviluppare da gemme miste che si trovano sui rami già dall'anno precedente.

Le foglie dell'albero di olivo si caratterizzano per avere una forma lanceolata, collocate in verticilli ortogonali tra loro e presentano una colorazione verde glauco sulla parte superiore, mentre sulla pagina inferiore ci saranno diversi peli stellati che donano il classico colore argentato.

Il frutto dell'albero di olivo è rappresentato da una drupa dalla forma tipicamente ovale ed è fondamentale sottolineare come sia l'unico frutto da cui si può procedere direttamente all'estrazione di un olio, dal momento che tutti gli altri oli vengono estratti mediante dei procedimenti chimici o fisici da semi).

## Coltivazione

L'albero olivo è una pianta che si caratterizza per avere una notevole longevità, al punto tale che può arrivare senza particolari problemi a diverse centinaia di anni di vita. Proprio il fatto di essere una pianta così longeva è dovuto soprattutto al fatto di essere in grado di rigenerare interamente o anche solo in buona parte la struttura epigea e ipogea che hanno subito dei danneggiamenti.

L'olivo, non dobbiamo dimenticarlo, è una pianta sempreverde: in pratica, la fase vegetativa di questo albero si caratterizza per continuare, in pratica, in modo ininterrotto per tutto il corso dell'anno, con un calo, piuttosto leggero, che avviene durante la stagione invernale.

Per quanto riguarda la potatura, dobbiamo evidenziare come il periodo migliore è la parte iniziale della stagione primaverile, proprio prima della ripresa vegetativa (in tutti quei luoghi in cui gli inverni miti si consiglia di provvedere alla messa a dimora nel corso della stagione autunnale). Le piante che abbiamo collocato in campo si dovranno allevare con delle forme specifiche e particolari sedi d'impianto. Nel corso degli ultimi anni, inoltre, sta prendendo sempre più piede l'utilizzo del sesto dinamico.

## Forme di allevamento

Le forme di allevamento dell'olivo variano ovviamente da zona a zona e anche in base alla varietà, ma in particolar modo, ciò che più può condizionare la scelta della forma di allevamento da applicare è sicuramente la tipologia di raccolta da applicare.

L'olivo è una pianta mediterranea e, proprio per questa ragione, si caratterizza per avere la necessità

di ricevere un'elevata quantità di luce e aria e ha bisogno di una grande massa di foglie per conseguire degli ottimi risultati produttivi.

Tra le forme di allevamento maggiormente diffuse troviamo sicuramente la forma a vaso, che è quella più diffusa per la coltivazione dell'olivo. Il sistema di allevamento a vaso garantisce un ottimo arieggiamento della chioma, facendo in modo di limitare l'infittimento della vegetazione.

Allo stesso tempo, il sistema di allevamento a vaso permette alle piante di olivo di fruttificare ad altezze elevate e, proprio per tale ragione, le operazioni di raccolta sono piuttosto costose e difficoltose.

## Olivo ascolano

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo ascolano](#)
- [Esigenze](#)
- [Condizioni di allevamento](#)



## L'olivo ascolano

L'olivo ascolano è una cultivar di chiara origine marchigiana nella provincia di Ascoli Piceno, diffusa quasi esclusivamente in questa provincia anche se la si trova, raramente, anche nel resto della regione. Si presenta come un albero di media vigoria, una chioma folta e densa, e un portamento assurgente.

## Esigenze

La pianta è poco coltivata perché ha esigenze particolari, e deve essere coltivato in terreni freschi e ben calcarei. In compenso offre rese regolari e molto alte in frutti, mentre in olio la sua resa è medio-alta, tra il 16 e il 18%. Questo in quanto i frutti hanno dimensioni grandi e fuori dal comune, con un peso che può arrivare ai 10 g. Qui l'87% del frutto è composto da polpa. La cultivar offre altri vantaggi come la sua alta resistenza al freddo e alla rogna, mentre soffre la mosca. Si presenta precoce in maturazione e come pianta autosterile. L'alta produttività si realizza però solo quando vi sono le condizioni ottimali. Se la maturazione è precoce la fioritura invece è tardiva e presenta molti aborti.

L'autosterilità si supera con l'impollinazione da parte delle cultivar Morchiaio, Giarraffa, S. Caterina, Itrana e Rosciola.

## Condizioni di allevamento

Questa cultivar preferisce comunque esposizioni buone, soleggiate e riparate dal freddo classiche del clima mediterraneo. Come detto i terreni devono essere calcarei, con tendenze argillose in modo da drenare bene le piogge abbondanti della regione. Buon comportamento anche con la ghiaia. Il terreno deve essere lavorato con letame in profondità prima della messa a dimora, aiutato con una buona dose di fertilizzante minerale. Con l'arrivo della buona stagione poi deve essere concimato e nutrito di minerali. Per aumentarne la produttività viene irrigato con tecniche di micropioggia, mantenendo comunque l'apporto

idrico basso e sempre un ottimo drenaggio.

Le potature devono essere leggere e rare, in quanto mal sopportate dalla cultivar. In genere si cerca solo di diradare i rami e nelle piante destinate al consumo da tavola solo i frutti in modo da aumentare il peso dell'oliva. Poi si effettuano potature da ricostituzione, ovvero si eliminano vecchi rami per favorire la crescita di quelli giovani. Giunge alla fruttificazione in pochi anni la raccolta avviene secondo la classica tecnica dello scuotimento.

Grande attenzione viene riservata alla difesa dalla cocciniglia grande, che si nutre della sua linfa succhiando dalle foglie e creando formazioni zuccherine. La mosca invece danneggia direttamente i frutti. Ne sono stati sviluppati dei cloni sempre per l'utilizzo nel consumo da tavola.

## Olivo Bianchera

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo bianchera](#)
- [L'olio](#)
- [La coltivazione](#)



## L'olivo bianchera

La Bianchera è un cultivar originaria del Friuli, e precisamente di San Dorlingo della Valle in provincia di Trieste. Questo albero è molto coriacea, chiaramente molto resistente al freddo e in particolare ai venti che nell'Istria sono rappresentati dalla terribile bora. L'albero ha una chioma densa, con rami dritti e mignole medie. Nella media anche il numero dei fiori. Le rese sono nella media nonostante alcune difficoltà nell'invaiaitura. La maturazione dei frutti si presenta a dicembre. Buona la produzione di olio che si segnala intorno al 20%, quindi sopra la media.

## L'olio

L'olio è molto reputato, decisamente ricco di elementi e povero di acidità. Grande presenza di polifenoli che arricchiscono i sapori e gli aromi dell'olio, che ha profumi fruttati profondi e gusti amarognoli, sempre dovuti ai polifenoli con una splendida chiusura piccante. I gusti più marcati sono quelli del carciofo fresco e delle erbe. Questi aromi sembrano forniti in quanto loro caratteristica, dagli impollinatori Frantoio e Pendolino. Quando impollinati da altre cultivar come il Maurino o il Grignano infatti, le caratteristiche organolettiche dell'olio sono più delicate.

## La coltivazione

La cultivar Bianchera viene chiamata in Sloveno Belica veniva lasciata crescere verso l'alto in modo da coltivarla in associazione con la vite. Oggi questa pratica è stata abbandonata per delle potature atte a mantenere in ordine la chioma e mantenere la massima produttività. Le potature quindi tendono a fornire uno sfoltimento al centro in modo che l'esposizione solare sia migliore. Questa è molto importante a nord, così come il sistema dall'allevamento, molto dipendente dai venti di bora. La raccolta delle olive viene effettuata alla fine dell'autunno ed è rigorosamente manuale.

La maturazione tardiva fornisce uve verdi con invaiatura parziale. La cultivar chiaramente ha un ottimo comportamento con i venti salini del mare ma anche con il calcare. Stesso discorso per le potature drastiche e il freddo. Tra i parassiti sopporta bene la rogna e il ciclonio, però ha poca

# Olio e Vino

tolleranza alla tignola e alla mosca olearia. Sui terreni calcarei viene impollinato dal Leccino e Pendolino mentre su quelli poveri e ghiaiosi si usa il Grignano; per quelli freschi e fertili l'impollinatore ideale è il Maurino. Il Bianchera è la cultivar che forse è la migliore per rispondere al freddo del nord. Il clima in questa zona è infatti molto particolare, anche per la nota bora. Il Golfo di Trieste è infatti influenzato dai venti che provengono dai Balcani, molto freddi. Sono due in particolare gli anticicloni che annualmente influenzano il clima dell'area.



## Olivo Biancolilla

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo Biancolilla](#)
- [Caratteristiche](#)
- [L'olio](#)



## L'olivo Biancolilla

La Biancolilla è un cultivar di olivo caratteristica ed originaria della Sicilia, dove è presente dai tempi più antichi. In particolare è tipica della parte occidentale dell'isola, dove si segnala per le alte rese e l'ottima rusticità. Il nome indica la caratteristica drupa che da un colore verde pisello chiaro in età immatura diventa di un bel rosso vinoso acceso in maturità. A differenza di molte cultivar, il Biancolilla è autofertile e quindi non ha bisogno di impollinatori, anche se questi vengono comunque utilizzati spesso. Quelli più usati sono il Nocellara Messinese, il Tonda Iblea, il Zaitun, il Nocellara Etna e altri. Viene invece utilizzata come impollinatore del Nocellara del Belice consociandola sullo stesso terreno.

## Caratteristiche

Il Biancolilla presenta una chioma espansa e una ramificazione sottile, pendente e lunga. È un ulivo che si trova a suo agio sui rilievi collinari di una certa altezza, anche a rischio idrico. Infatti sopporta benissimo la siccità, caratteristica importantissima in Sicilia.

La rizogenesi è molto alta, e questo consente una produzione buona, comunque nella media. I tempi di fioritura sono anch'essi medi, ma i fiori segnalano numerosi aborti ma anche generosissime quantità di polline. Autocompatibile solo in parte, viene anche impollinato da altre cultivar dell'isola. Ha un'alta produttività ma del tutto irregolare. Anche l'allegagione è alta con circa 3-4 drupe per fiore. Le caratteristiche principali dei frutti invece risiedono in una polpa inconsistente che abbassa le rese in olio. In compenso il distacco con il nocciolo è molto semplice. I frutti presentano polpa poco consistente. La pianta ha un'ottima resistenza ai climi freddi ma presenta delle sofferenze alla rogna e alla mosca. Ne sono stati ottenuti diversi sottotipi. Fiorisce in maggio con circa 15-20 mignole per ramificazione che si presenta sempre corta. Le drupe maturano a grappoli in numero massimo di quattro ciascuno. Sono di colore chiaro e restano di queste tendenze anche in maturità, dove come detto diventano di un color rosso vino. È diffuso in provincia di

Palermo, Agrigento. Messina, Catania e Ragusa.

## L'olio

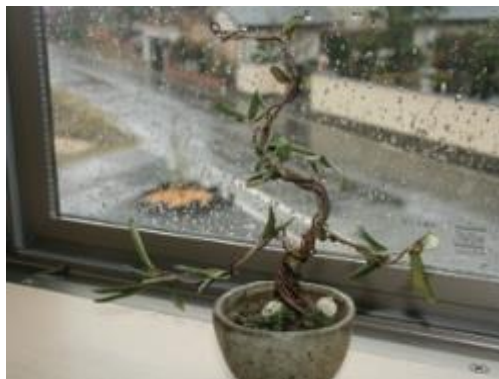
La produzione di olio risente molto dell'incostanza della pianta nelle rese. Si arriva ad un massimo del 18% di resa in olio, ma questa è comunque molto altalenante. Comunque la qualità è buona, con un olio dal colore chiaro, verdolino o giallo paglierino una volta affinato qualche mese. L'impianto olfatto-gustativo si allinea su gusti classici come quelli del pomodoro e della mandorla, del carciofo e dell'erba. Sempre un piccolo tocco piccante di retrogusto.

Viene coltivata principalmente nelle provincie di Messina, Palermo, Agrigento, Catania e Ragusa.

## olivo bonsai

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Esposizione](#)
- [Annaffiature](#)



## Caratteristiche

L'olivo bonsai si caratterizza per essere soprattutto utilizzato come pianta da esterni.

Negli ultimi anni, però, si è diffusa anche la tradizione di portare piante come il castagno e il pesco all'interno degli appartamenti: ovviamente si tratta di specie bonsai per il cui sviluppo, però, è necessario ricreare tutte quelle condizioni che si trovano anche in natura.

L'olivo bonsai si caratterizza per rientrare nella categoria delle sempreverdi, piuttosto longeva, dal momento che può vantare un tronco attorcigliato e, nella maggior parte dei casi, contiene delle cavità da dimensioni notevoli.

L'olivo bonsai è in grado di effettuare la riproduzione mediante tale, ma anche tramite margotta e per seme.

Infine, l'olivo bonsai rappresenta anche un simbolo particolare per tutti i popoli che vivono nella zona Mediterranea, visto che rappresenta sentimenti importanti come l'amore, la pace e la fratellanza.

## Esposizione

Come tutte le altre piante che appartengono a tale genere, l'olivo bonsai deve essere collocato in una zona particolarmente luminosa, mantenendolo sempre piuttosto lontano da ogni tipo di fonti di calore: è importante anche garantire che ci sia una buona ventilazione, ma soprattutto che non si creano pericolosi spifferi di vento.

Ovviamente si può posizionare anche in una zona esterna,



ma sempre dove batte costantemente il sole nel corso di tutto l'anno.

E' fondamentale che l'olivo bonsai non venga colpito dalle gelate, visto che possono apportare dei danni notevoli all'intera pianta: spesso, il consiglio ideale in tutti questi casi, quando bisogna combattere il gelo della stagione invernale, è quello di collocare l'olivo bonsai all'interno di una serra non riscaldata, ma va bene anche una semplice veranda.

## Annaffiature

Anche per quanto riguarda le annaffiature dell'olivo bonsai, si consiglia di fare particolare attenzione, dal momento che è necessario differenziare la quantità d'acqua necessaria in base al luogo climatico in cui si trova la pianta, ma anche la stagione e in relazione alla dimensione del vaso, senza dimenticare che il drenaggio è altrettanto importante.

L'olivo bonsai si caratterizza, come tantissime altre piante, per avere la necessità di essere annaffiato lungo tutto l'arco dell'anno, in maniera non eccessiva, ma costante, sfatando il tabù che prevede nel corso della stagione invernale l'esclusione della fornitura d'acqua.

Le piante di olivo bonsai devono ricevere l'annaffiatura nel momento in cui il terreno è completamente asciutto: spesso, nel corso delle più calde giornate estive, è necessario intervenire ogni giorno, mentre in primavera e autunno sono sufficienti due volte a settimana.

## Olivo cipressino

In questa pagina parleremo di :

- [Il Cipressino](#)
- [La pianta](#)
- [L'olio](#)



## Il Cipressino

Il Cipressino è una delle tante cultivar italiane della grande famiglia dell'olivo, coltivato in prevalenza in Puglia e in Sardegna. Questa cultivar è relativamente recente, e inizialmente il suo utilizzo era come albero frangivento, scopo per cui è stato soprannominato anche frangivento.

Quasi del tutto assente fino agli anni 60 del secolo scorso, il Cipressino si è diffuso molto rapidamente dalla sua area originale, la pugliese Pietrafitta di Palagianò, che ha fornito l'altro sinonimo di Olivo di Pietrafitta. Dalla Puglia si è quindi diffusa in Sardegna, dove ha iniziato ad essere sfruttata anche per la produzione di olio, diminuendo così la sua importanza come frangivento.

## La pianta

Il Cipressino si presenta con una chioma compatta e folta, detta a portamento assurgente, ovvero con le ramificazioni crescenti verso l'alto in modo molto accentuato. In questa cultivar questa crescita verso l'alto è talmente evidente da ricordare appunto un cipresso, da cui il nome di olivo cipressino. Inoltre la chioma cresce rapidamente e con impianti ben serrati, tanto che inizialmente assumeva la funzione di siepe. Queste particolarità lo rendono particolarmente adatto alla raccolta meccanica. La germogliazione invece si sviluppa verso il basso. L'infiorescenza è nella media della famiglia dell'olivo, ma soffre di una percentuale tra il 50 e il 60% di aborto. I frutti maturano a cavallo tra novembre e dicembre. Il Cipressino è autosterile ma può essere impollinato dalle più diffuse varietà presenti in Italia. Pianta ben vigorosa, soffre la mosca dell'olivo ma sopporta benissimo condizioni salmastre. La sua autosterilità consente una resa dei frutti abbastanza buona, ma soprattutto regolare, caratteristica per cui è abbastanza apprezzato. La resa in olio si attesta attorno al 15%.

## L'olio

Le olive del cipressino sono medie e rotonde, dal peso di circa 2,5 grammi, con colori che vanno dal verde al nero fino al classico rosso-violetto delle olive particolarmente amaricanti. Nella lavorazione in olio, questo assume colori dorati, con sfumature verdi. Al gusto si presenta ben fruttato con una forte componente sapida e un finale speziato e piccante. Le olive trasmettono all'olio alti contenuti di sali e grassi vegetali, rendendolo particolarmente ricco. Viene quindi sconsigliato per quelle persone che seguono diete o hanno problemi di ipertensione. Ottima la vendita anche del frutto fresco, di buon gusto anche se in questo caso deve essere anticipata la raccolta. In conclusione il Cipressino è riuscito a conquistarsi una fetta di mercato, e alcuni produttori oggi lo ritengono insostituibile, grazie ai pregiati gusti del suo olio e all'alta produzione.

## olivo coltivazione

In questa pagina parleremo di :

- [Coltivazione](#)
- [Concimazione](#)
- [Potatura](#)
- [Forme di allevamento](#)



## Coltivazione

Per quanto riguarda la coltivazione olivo, la prima cosa da ricordare è che questa pianta si sviluppa alla perfezione in un terreno particolarmente profondo, ma anche non eccessivamente argilloso (al massimo pari al 40%) e, dal momento che si tratta di una specie che predilige stare nel calcare, mentre non ama i terreni che si caratterizzano per avere un'elevata acidità.

E' fondamentale che il terreno dell'olivo non abbia pietre in superficie, così come è importante evitare che ci siano cespugli e alberi preesistente e, in ogni caso, è necessario eliminare qualsiasi forma di vegetazione infestante intorno alla pianta.

L'olivo è una di quelle piante che vengono coltivate più largamente in tutto il mondo.

Il clima migliore per coltivare la pianta di olivo è, senza ombra di dubbio, quello mite, con delle temperature minime che non scendono al di sotto dei 8-10 gradi centigradi sotto lo zero termico.

Ad ogni modo, l'olivo è una pianta in grado di adattarsi alla perfezione con un gran numero di terreni e climi, nonostante esprima la propria preferenza verso quei terreni profondi e fertili, in cui riesce ad elevare al massimo la propria produzione.

E' importante lavorare il terreno in cui si effettua la coltivazione olivo in base alle proprie esigenze, ma sempre rispettando la procedura di aratura e fresatura (che si devono svolgere, rispettivamente, durante il periodo compreso tra gennaio e febbraio e nel corso del trimestre aprile-maggio-giugno).

## Concimazione

La concimazione della pianta di olivo deve soddisfare diversi requisiti: tra quelli di maggior importanza, c'è sicuramente il



fatto di essere particolarmente ricco di azoto, fosforo e potassio.

La concimazione consente alla pianta di migliorare notevolmente la produttività in termini annuali piuttosto che ad anni alternati.

Nel caso in cui si scelga di provvedere alla concimazione durante la stagione primaverile, si mette a disposizione delle piante la possibilità di ricevere le sostanze e i minerali di cui necessita, in maniera tale da garantire la germogliazione.

Spesso, per quanto riguarda la concimazione della pianta di olivo, si può utilizzare anche il letame, che è in grado di apportare all'olivo l'azoto, il potassio e il fosforo; non dobbiamo dimenticare come il letame sia particolarmente utile anche per rendere migliori le proprie del terreno in cui si effettua la coltivazione e, in modo particolare, della permeabilità del sottosuolo.

L'olivo è in grado di resistere anche quanto viene posto all'interno di terreni aridi, ma bisogna sempre tenere in considerazione il fatto che durante le stagioni primaverile ed estiva, ha la necessità di ricevere una più elevata quantità d'acqua.

Un'irrigazione abbondante effettuata sugli olivi giovani permette di velocizzarne lo sviluppo e, al tempo spesso, provoca una produzione più precoce.

Nel momento in cui avviene lo sviluppo estivo della pianta di olivo e, al contempo, crescono i frutti, è importante fare molta attenzione a non dimenticarsi dell'irrigazione, garantendo sempre un ottimo apporto d'acqua.

## Potatura

La fase di potatura è fondamentale nella coltivazione olivo per permettere alla pianta stessa di rinnovarsi e, mediante lo sfoltimento, le garantisce una migliore penetrazione dell'aria e della luce.

Questi ultimi due elementi di cui abbiamo parlato sono fondamentali per lo sviluppo della pianta e la conservazione della vita dell'olivo.

La potatura dell'olivo viene eseguita una volta nel corso dell'anno, mentre la raccolta deve essere effettuata nel corso del periodo compreso tra ottobre e dicembre, in diverse maniere, come ad esempio la caduta, la scrollatura, la pettinatura e l'abbacchiatura.

Ovviamente per quanto riguarda la caduta spontanea è sufficiente attendere che le olive cadano, per poi iniziare la raccolta dei frutti che sono finiti nelle reti sottostanti.

La pettinatura, invece, si caratterizza per essere un sistema in cui sarà necessario accarezzare in modo delicato i rami della pianta di olivo sfruttando degli appositi rastrelli: per mezzo di tale movimento, le olive finiscono all'interno delle reti sottostanti e vengono raccolte.

## Forme di allevamento



Esistono un gran numero di metodi di allevamento per quanto riguarda la pianta dell'olivo e che variano da luogo a luogo e in relazione anche alla varietà, ma più che altro alla tipologia di raccolta che è necessario praticare.

L'olivo, in ogni caso, si caratterizza per essere una pianta tipicamente mediterranea e, per tale ragione, ha la necessità di una buona quantità di luce e aria e necessita della maggior quantità di foglie disponibile per poter ottenere degli ottimi risultati produttivi.

Tra le varie forme di allevamento dell'olivo, troviamo il sistema a vaso ed è la più diffusa tra i vari metodi di allevamento di questa pianta. Nel momento in cui le piante sono arrivate alla piena maturità, però, c'è la necessità di applicare delle scale. Ad ogni modo, negli ultimi tempi si sono diffuse diverse forme di allevamento alternative.

Tra le altre forme di allevamento, dobbiamo ricordare la presenza della forma libera o a cespuglio, che si ottiene senza la necessità di eseguire alcun tipo di potatura alla pianta durante i primi 8-10 anni di vita, tranne il diradamento che riguarda i rametti che si trovano alla base, accorciati di circa 40-50 centimetri.

## olivo concimazione

In questa pagina parleremo di :

- [Caratteristiche](#)
- [Come si concima](#)
- [Tipologie](#)



## Caratteristiche

La concimazione dell'olivo è una procedura di cui non si parla spesso, ma che ha un peso specifico notevole nella produzione dell'olio.

infatti, come in ogni altra pianta da frutto, anche l'olivo ha la necessità di ricevere tutta una serie di nutrienti che possano apportare un determinato quantitativo di elementi che servono alla pianta stessa per poter vegetare e poi far sviluppare i frutti.

Certamente l'oliveto ha una straordinaria resistenza, visto che riesce a sopravvivere per diversi anni senza bisogno di ricevere alcun tipo di cure con fertilizzanti, ma in ogni caso, è particolarmente utile anche essere a conoscenza del fatto che, una pianta del genere, per poter produrre ad un livello qualitativamente elevato, deve essere conservata anche utilizzando dei fertilizzanti, sia minerali che quelli organici, ovviamente sempre con degli apporti costanti, ma non eccessivi.

## Come si concima

Prima di dare il via alla concimazione olivo, non dobbiamo dimenticare che è fondamentale eseguire un'accurata analisi del terreno, sia dal punto di vista fisico che da quello chimico: in relazione a tale processo, ci sarà poi la possibilità di ottenere l'esatto quantitativo di concime da distribuire.

La concimazione dell'olivo è un'operazione che si fonda su tre elementi principali che, in alcuni casi, si trovano in limitate quantità all'interno del terreno: si tratta dell'azoto, che è in grado di permettere una migliore crescita della pianta, fosforo (piuttosto importante nel momento in cui devono crescere le radici e, nello specifico, è fondamentale nel processo di divisione cellulare) e, infine, il potassio, che permette di tenere sotto il controllo il metabolismo degli zuccheri, nonché la quantità di amido presente.

Di fondamentale importanza sono anche i microelementi come il magnesio e il boro.



## Tipologie

Esistono tre tipi di concimazione della pianta di olivo: si tratta della concimazione d'impianto, d'allevamento e di produzione.

E' fondamentale anche la scelta del periodo in cui distribuire il concime, che è necessario stabilire in relazione al ciclo biologico della pianta stessa.

I periodi in cui c'è la maggior necessità di concimare le piante di olivo coincidono sicuramente con la stagione primaverile e quella estiva: nel primo caso avviene, infatti, la ripresa vegetativa, mentre nel secondo caso i frutti giungono ad una completa maturazione.

Ad ogni modo, per consentire alla pianta di olivo di sviluppare le riserve nutritive è fondamentale effettuare la distribuzione di fertilizzanti anche nel corso della stagione autunnale, ovvero in quell'esatto momento in cui avviene il riposo vegetativo.

## Olivo Coratina

In questa pagina parleremo di :

- [L'olivo Coratina](#)
- [Le caratteristiche produttive](#)
- [L'olio del Coratina](#)



## L'olivo Coratina

L'olivo Coratina è una tipica cultivar pugliese, una delle migliori regioni italiane per la produzione di oli da tavola. Il suo nome indica chiaramente la sua origine della cittadina di Corato, in provincia di Bari, situata nel nord delle Murge. Da Corato nel corso dei secoli, la cultivar si è diffusa in tutta l'area circostante, ed oggi è tra le più coltivate nella zona nord della provincia.

L'olivo Coratina ha dimensioni medie, con una bella chioma espansa ma corte ramificazioni, con buone attitudini colturali. È infatti mediamente vigoroso e adattabile, riuscendo a crescere bene su vari tipi di terreni, anche sassosi e a maggioranza calcarea. Questa adattabilità è dovuta a una buona attitudine rizogena, ovvero la capacità di produrre radici senza particolari problemi e con buona facilità. La sua migliore produzione avviene comunque su colline fertili e ben irrigate. Si segnala anche per la buona resistenza alle varie avversità, comprese molte malattie, rendendolo di fatto molto utile nell'agricoltura biologica che tende ad evitare l'utilizzo della chimica per combattere parassiti e patologie. Ha anche una buona produzione se confrontata ad altre cultivar, con una percentuale del 15% massimo di aborto ovarico e uno sviluppo a grappoli delle mignole.

## Le caratteristiche produttive

L'olivo Coratina è una cultivar pronta subito, molto precoce nella produttività già in età giovanile. Come detto è produttiva, ma soffre di una certa incostanza che rende le rese alternate a seconda delle stagioni. La maturazione invece è tardiva, con la raccolta dei frutti che si svolge da novembre a gennaio. La resa in olio comunque molto alta lo pone tra i preferiti dagli agricoltori. Questa infatti raggiunge anche il 25%, quasi il doppio di molte altre cultivar italiane, pur mantenendo la stessa qualità.

## L'olio del Coratina

# Olio e Vino

La molitura delle olive del Coratina forniscono un ottimo olio molto concentrato in polifenoli e povero di perossidi, composti chimici instabili molto ossidanti, e quindi responsabili di un'accelerazione dell'invecchiamento. Addirittura in alte concentrazioni i perossidi possono essere esplosivi. Vengono spesso utilizzati nei detersivi. Altra qualità dell'olio dal Coratina è il basso contenuto acido, minore dello 0,2%. L'olio ha colori giallo-verde. È un olio molto aromatico, con gusti fruttati e profondi, e un retrogusto amarognolo lieve e piccante. Questa caratteristica si deve alla forte presenza di oleuropeina, per quel che riguarda la componente amarognola, e a quella dei polifenoli per la componente piccante. L'oleuropeina, anch'essa un polifenolo, inoltre aiuta la pianta a combattere i parassiti ed è anche un ottimo antiossidante.