

OLIVICOLTURA E CULTIVAR SICILIANE

Un breve viaggio alla scoperta della millenaria cultura olivicola dell'isola, con riferimento alle varietà che ne hanno determinato la fortuna

di Vincenzo Zerilli

Dipartimento di Colture Arboree, Università degli Studi di Palermo

Breve excursus storico

L'olivo, con molta probabilità, è stato introdotto in Sicilia dai Fenici, i quali nella loro migrazione iniziata nel XVI sec. a.C. verso la Grecia e le isole dell'egeo, ne diffusero la coltivazione nell'Asia minore, in Egitto e in Libia, e da qui sicuramente in Sicilia tra il IV e l'VIII sec. a.C., come dimostrano le testimonianze di Diodoro Siculo sugli insediamenti fenicio-cartaginesi di Akragas.

Sicuramente, successive sono le realtà olivicole in Sicilia e Calabria storicamente riconducibili alla civiltà ellenica, che tra il IV e V sec. a.C. ebbe splendore nella Magna Grecia.

Le prime conoscenze dell'olivo nell'isola sono da collegare al mito di Aristeo, divinità agro pastorale venerato dalle antiche popolazioni sicule per aver sperimentato e divulgato la tecnica di coltivazione della pianta e le prime rudimentali metodologie di estrazione (Cicerone, Plinio, Diodoro Siculo).

Le origini di Aristeo sono controverse, da alcuni considerato di provenienza fenicia e da altri greca, nonostante gli otto secoli che separano la comparsa delle due civiltà in Sicilia.

Successivamente, durante l'Impero Romano, l'olivo ebbe la massima diffusione in Sicilia come in tutte le terre conosciute e colonizzate nel mediterraneo (Plinio).

L'interesse mostrato dai Romani per la coltura risiedeva nelle molteplici utilizzazioni dei suoi prodotti (unguenti, legna da ardere, olio combustibile, ecc...), di conseguenza l'olivo per le sue prerogative agronomiche e d'adattabilità divenne "prima omnium arborum" (Columella).

Con il declino dell'impero Romano e la dominazione araba in Sicilia la coltura dell'olivo fu trascurata a vantaggio di altre specie, quali gli agrumi.

Dopo l'anno mille con la dominazione Normanna, e successivamente nel medioevo, si ebbe un graduale ripopolamento delle zone olivicole e un notevole rilancio del commercio dell'olio.

All'inizio del secolo scorso si stimavano in Sicilia circa 17 milioni di piante coltivate su 200 mila ettari in coltura promiscua e 70 mila in coltura specializzata.

Molta confusione si è fatta, sin da allora, sulla denominazione delle cultivar diffuse a causa della grande varietà di sinonimi con cui sono chiamate nelle diverse province e nei comuni anche limitrofi e per le omonimie derivanti dalla consuetudine di correlare il nome ad alcune caratteristiche dei frutti ("Nocellara", "Biancolilla", "Oglialora", ecc...).

E' interessante notare che di alcune cultivar note a quell'epoca ("Alloro", Olivo di Francia", Sanfrancescana", ecc...) non vi è più traccia.



Frutti di Biancolilla

Qualche numero...

Allo stato attuale si stima che esistono impiantate nell'intero territorio siciliano circa 20 milioni di piante (Aima 1999) su circa 157 mila ettari (Istat 1999), che rappresentano il 13.85% del patrimonio olivicolo nazionale, collocando così la Sicilia al terzo posto, dopo Puglia e Calabria.

La coltivazione si sviluppa in misura del 64% in collina e del 19% in montagna, mentre in pianura si ha il rimanente 17% della superficie.

La struttura aziendale è caratterizzata, di frequente, da modeste estensioni e da frammentazioni più o meno spinte, infatti, l'82% delle aziende, non supera i cinque ettari d'estensione, mentre l'ampiezza media delle aziende olivicole siciliane è di 0,71 ettari.

La produzione d'olive si attesta mediamente su circa 2,8 milioni di quintali, di cui 2,5 milioni destinati all'oleificazione e 300 mila quintali destinati alla lavorazione per olive da mensa quest'ultime provenienti, in gran parte, dalle province di Trapani, Siracusa e dall'area etnea. Questi dati conferiscono all'isola il terzo posto a livello nazionale per produzione d'olio, e il primo posto per olive da mensa.

Le aziende specializzate per l'olivicoltura da olio si trovano principalmente localizzate nelle province di Palermo, Trapani e Agrigento, dove si concentrano le maggiori superfici investite.

La vocazionalità territoriale dell'olivicoltura da olio è protetta da tre marchi Dop comunitari: la Dop Valli Trapanesi (Reg. Ce n° 2325/97 Guce L. 322/97 del 25.11.1997), la Dop Val di Mazara (Reg. Ce n° 138/01 Guce L. 23 del 25.01.2001) e la Dop Monti Iblei (Reg. Ce n° 2325/97 Guce L. 322/97 del 25.11.1997)

Cultivar e loro importanza nel panorama olivicolo siciliano

Il panorama varietale siciliano si caratterizza per la predominanza di otto cultivar (Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Ogialora Messinese, Santagatese, Tonda Iblea), le quali, assieme, raggiungono l'80% di tutti gli olivi coltivati in Sicilia.

Sono altresì rappresentate altre sette cultivar (Brandofino, Crastu, Giarraffa, Minuta, Pidicuddara, Verdello, Zaituna) con diffusione più limitata ma che, nei comprensori di pertinenza, riscontrano ancora un certo favore per alcuni caratteri agronomici.

A completare il germoplasma indigeno siciliano contribuiscono circa altre venti cultivar, le quali,

anche se scarsamente importanti in termini di diffusione territoriale e di quantità prodotte, rivestono una considerevole importanza per la tutela della diversità biologica.

Nocellara del Belice

Nella provincia di Trapani, in particolare a Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna, tra le cultivar da mensa predomina la varietà Nocellara del Belice, la cui produzione nel 1999 ha rappresentato il 72% circa di quella regionale complessiva per le olive da mensa.

A riprova di questi dati che dimostrano la vocazionalità olivicola di detta zona, e in particolare per le olive da mensa, è stato istituito a livello comunitario il marchio Dop Nocellara del Belice (Reg. Ce n° 134/98 del 21.01.98), inoltre la Nocellara del Belice è l'unica, attualmente, tra le varietà siciliane da mensa ad aver già ottenuto il sopra citato riconoscimento comunitario.

Sebbene utilizzata soprattutto per mensa la Nocellara del Belice (Tab. 1) è una cultivar a duplice attitudine, in particolare nelle aree in cui è maggiormente diffusa la destinazione è come oliva da mensa, secondo il metodo di trasformazione denominato alla castelvetro, mentre nelle altre zone è prevalentemente coltivata come cultivar da olio. Presenta una spiccata scolarità di maturazione, tardiva epoca di maturazione, buona è la produttività delle piante, presenta una media predisposizione all'alternanza e richiede delle condizioni pedoclimatiche modeste, ma sicuramente è più esigente della Biancolilla, la resa in olio è mediamente del 18%.

Tab. 1

Pianta	Mediamente vigorosa, portamento pendulo, chioma svasata.
Foglia	Dritta e larga, glabra, verde lucente.
Infiorescenza	Numero medio di fiori per mignola di 20 a grappoli di 4-5 ben distinti, autoincompatibile, epoca di fioritura fine aprile prima decade di maggio.
Drupa	Frutto grosso quasi sferico, colore dal verde intenso al rosso vinoso, duplice attitudine olio-mensa.
Olio	Raccolta verde presenta un buon aroma di fruttato con buon'evidenza di piccante ed amaro, a maturazione piena emergono sentori di pomodoro, nelle aree collinari interne dette sensazioni sono accentuate. Buona stabilità nel tempo. Resa in olio del 18-20%.
Sinonimi	Nebbia, Mazzara, Oliva Tunna, Nuciddara.
Note	Sensibile al cicloconio, alla cercospora e alla verticilliosi.

Biancolilla

La Biancolilla (Tab.2), il cui nome deriva dalla colorazione che assumono le drupe a maturazione (bianco e lilla), è diffusa nell'area centro-occidentale dell'isola, in particolare nelle province di Palermo ed Agrigento, in minore misura è presente nella provincia di trapani, da menzionare è invece la sua diffusione sul territorio dell'isola di Pantelleria, dove è l'unica cultivar diffusa e dove le condizioni sia pedoclimatiche sia delle tecniche colturali determinano una diversa risposta vegeto-produttiva rispetto a quello che la stessa cultivar presenta sul resto del territorio siciliano. Ha una buona capacità di sfruttare terreni aridi, pietrosi e soprattutto con scarso franco di coltivazione, abbastanza resistente al freddo, è ottima per la sua precoce entrata in produzione, fa registrare basse rese dell'ordine del 15% e presenta un'elevata predisposizione all'alternanza di produzione.

Tab. 2

Pianta	Mediamente vigorosa, portamento pendulo, chioma espansa;
Foglia	Lanceolata, di colore verde chiaro, nella pagina superiore.
Infiorescenza	Numero medio di fiori per mignola è di 18 corti e compatti, parzialmente autocompatibile, epoca di fioritura fine di aprile 1 ^a decade di Maggio.
Drupa	Nelle annate di scarica di media grossezza e di forma ovoidale da verde pisello al rosso vinoso a maturità; nelle annate di carica accentua la forma ovoidale piccola dal verde pallido al rosa violaceo
Olio	Presenta un Aroma fruttato leggero e delicato, sapore "dolce" perché poco evidente l'amaro e il piccante. Media stabilità nel tempo. Resa in olio del 16-20%.
Sinonimi	Palumbara, Janculidda, Cuscinetto.
Note	Ottima plasticità di adattamento, alternate, resistente alle gelate tardive, sensibile al cicloconio.

Cerasuola

La cultivar Cerasuola (Tab.3) è principalmente diffusa nel versante nord-occidentale della Sicilia, nelle zone contigue delle province di Palermo e Trapani mentre ha una ristretta diffusione nell'area sud-occidentale limitatamente all'area di Sciacca in provincia di Agrigento. Si tratta di una cultivar androsterile, si coltiva esclusivamente per l'estrazione di olio, ha delle rese in olio molto elevate, superiori in molti casi al 20%, la maturazione avviene in media epoca ed è sufficientemente compatta, presenta una buona plasticità di adattamento, anche in terreni poveri e con limitate risorse idriche, è molto sensibile alla rogna.

Tab. 3

Pianta	Vigorosa, portamento assurgente, chioma espansa
Foglia	Piccola, pagina superiore tormentosa e lembi ripiegati.
Infiorescenza	Numero medio di fiori per infiorescenza di 22, caratterizzata da sterilità morfologica dell'androceo, la fecondazione è necessariamente eterogama, epoca di fioritura fine aprile 1 ^a decade di maggio;
Drupa	Di media grossezza, sferoidale di colore verde intenso, nero violaceo a maturità;
Olio	Presenta caratteri piuttosto spiccati con prevalenza di amaro e piccante, note di peperone verde se le olive sono raccolte all'inizio dell'invasatura, più armonioso ed equilibrato con sentori di carciofo con olive mature, ottima stabilità nel tempo. Resa in olio del 20-24%.
Sinonimi	Purritura, Ugghiarola, Palermitana, Grappusa, Zimmusa, Ugghiaredda
Note	Resiste bene alla siccità, sensibile alla rogna.

Altri areali, altre varietà...

Nelle province di Catania e Siracusa è invece diffusa la varietà Nocellara Etnea il cui volume produttivo, sempre nel corso del 1999, ha inciso per il 14% sulla produzione regionale d'olive da mensa.

Nelle restanti province di Enna, Caltanissetta, Palermo, Ragusa e Messina si concentra il rimanente 14% della produzione d'olive da mensa siciliane e dove le cultivar che la fanno da padrone sono le varietà Moresca, Giarraffa, Tonda Iblea e Nocellara Messinese

**Sinonimi:**

Cetrala, Tonda, Nostrale, Prunara, Nociara, Perlese, Marmorina, Giarraffa, Firlisa, Rummula, Raffina, Nociara.

Area di diffusione:

Cultivar siciliana, tipica dell'area orientale. I più importanti centri di coltura di questa varietà si trovano nella zona dei monti Iblei, interessando la provincia di Siracusa con i comuni di Buccheri, Ferla e Palazzolo Acreide (qui diffusa per il 95%), la provincia di Ragusa con il comune di Chiaramonte Gulfi (diffusa per il 90%) e la provincia di Catania con i comuni di Caltagirone, Grammichele e Vizzini dove predomina per l'80-90%.

Viene inoltre coltivata, in percentuali variabili, nelle seguenti zone:

in provincia di Ragusa, ad Acate, Vittoria, Comiso, Giarratana, Monterosso Almo, Modica e Spaccaforno;

in provincia di Siracusa, a Siracusa, Florida, Canicattini Bagni, Avola, Noto, Sortino, Rosolini, Lentini, Carlentini, Francofonte.

Caratteri bio-agronomici:

La pianta è piuttosto vigorosa, con portamento assurgente e rametti fruttiferi a internodi brevi. Le foglie, di forma lanceolata, sono piccole e strette, di colore verde-grigio opaco nella pagina superiore. La drupa, di forma globoide, è di pezzatura medio-grossa (5-8 g). La produttività è buona e costante. Si tratta di una varietà a maturazione normale con media resa in olio (16-20%) e 90% in polpa. Si adatta bene nelle zone di alta collina più di tante altre varietà ed è mediamente resistente alla rogna e al cicloconio.

Varietà autosterile, presenta intersterilità con la "Biancolilla", la "Nocellara Etnea" e la "Ogliarola Messinese". E' impollinata dalla "Moresca", dalla "Zaituna" e dalla "Calatina".

Varietà Tonda iblea

Caratteri elaiografici principali

Albero

Vigorìa: media

Portamento: assurgente

Chioma: raccolta

Foglia

Forma: ellittica

Dimensione: piccola

Colore pagina superiore: verde scuro

Infiorescenza

Lunghezza corta

Struttura: compatta

Ramificazione: media

Frutto

Colore frutto maturo: violaceo

Forma: sferoidale

Dimensione: medio – grande

Endocarpo

Forma: ovoidale

Dimensione: media

Terminazione dell'apice: arrotondato

**Sinonimi:**

Bianculidda, Maiorana, Ogliara, Ogliarola, Imperiale, Turdedda, Nostrale, Reale, Nucidda grossa, Catanisa, Signura, Francufurtisa, Morghetana, Ghiandalora.

Area di diffusione:

Cultivar siciliana diffusa nelle province di Siracusa, Catania, Enna, Caltanissetta e Agrigento.

Caratteri bio-agronomici:

La pianta è piuttosto vigorosa e ha portamento espanso con rametti fruttiferi penduli. La foglia, di forma ellittica, è grande e larga, con lamina asimmetrica, di colore grigio-verde opaco nella pagina superiore. Le drupe sono di forma ovoidale, asimmetriche, con apice leggermente umbonato e di pezzatura medio-grande (4-5 g). La produttività è elevata e mediamente costante. La resa in olio è media (16-19%) perché a polpa molle e molto acquosa (86%), con alto residuo morchioso. Si adatta bene alle zone di media collina, dove produce quasi annualmente con un anno di carica ed il seguente

di media carica. In alta collina ed in bassa montagna si mostra molto soggetta agli attacchi di rogna ed un po' meno al cicloconio. E' inoltre facile preda del *Dacus oleae*.

E' varietà autosterile, ma viene fecondata da numerose varietà: "Ogliarola Messinese", "Zaituna", "Nocellara Etnea", "Tonda Iblea" e "Biancolilla".



Sinonimi:

Nuciddara, Paturnisa, Ghiandolara, Pizzuta, Augghialora, Marmorigna, Virdisi.

Area di diffusione:

Cultivar siciliana diffusa soprattutto nella provincia di Catania, in prevalenza nel comune di Paternò, ma è anche presente nelle province di Messina, Siracusa, Ragusa ed Enna, dove tende a diffondersi.

Caratteri bio-agronomici:

La pianta è piuttosto vigorosa con rami a portamento pendulo. Le foglie, di forma ellittico-lanceolata, sono di dimensioni medie, piuttosto strette e simmetriche, di colore verde grigiastro nella pagina superiore. Le drupe sono di forma ellissoidale-allungata; l'epicarpo, prima della maturazione, è di colore verde intenso, con lenticelle visibili anche quando il frutto è invaiato, mentre a maturazione completa è nero violaceo. Il volume del frutto varia in funzione delle condizioni di umidità del terreno, cosicché il peso medio oscilla da 4 a 7 g. La resa in olio è media (15-20%) e la resa in polpa si aggira intorno all' 85-90%. Si adatta bene sia in pianura che in collina, nei terreni sciolti come in quelli tendenti al compatto e produce bene, generalmente ad anni alterni, tanto in zone irrigue che in condizioni di aridità, con la differenza che con l'ausilio dell'irrigazione o nelle annate a piovosità autunnale favorevole ed anticipata sviluppa drupe grosse o grossissime, mentre in condizioni di aridità, specialmente se eccessivamente in carica, dà drupe di media pezzatura o piccole. Presenta inoltre buona resistenza alla rogna, meno nei riguardi del cicloconio. Dal *Dacus* viene pure danneggiata, ma molto meno di tutte le altre varietà siciliane.

E' varietà autosterile e presenta anche casi di intersterilità con diverse varietà: "Ogliarola Messinese", "Tonda Iblea". Viene fecondata sufficientemente dalla "Moresca" e dalla "Biancolilla", ma i migliori risultati di impollinazione si ottengono con la "Zaituna".

DOP Monti Iblei

Un riconoscimento europeo per l'Olio Extravergine di Oliva

Le principali Cultivar

Tonda Iblea

(sinonimi: Cetralla, Marmorina, Raffiuna, Firrisa).

Interessa prevalentemente la Sicilia sud-orientale, e segnatamente le province di Caltanissetta, Catania, Ragusa, e Siracusa. I comuni in cui è maggiormente diffusa sono

Buccheri, Buscemi, Caltagirone, Caltanissetta, Cassaro, Chiaramonte Gulfi, Gela, Ferla, Francofonte, Giarratana, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarino, Mazzarrone, Monterosso Almo, Palazzolo Acreide, Ragusa, S. Michele di Ganzaria, S. Cono e Vizzini.

Per le sue attitudini si coltiva negli altopiani Iblei, da cui l'omonima denominazione d'origine dell'olio extravergine, dove dà buoni risultati nei terreni più fertili. Si riscontra anche in terreni più poveri con profilo limitato della collina, dove dà produzioni discrete.

Il frutto di pezzatura superiore ai 6 g ha una resa in polpa del 90% in peso; si può lavorare come oliva da tavola verde o nera. La resa in olio del 17-19% mostra ottime caratteristiche organolettiche, apprezzate soprattutto per l'equilibrio, la punta di dolce, il lieve sentore di amaro e piccante. L'epoca di maturazione è tardiva.

Moresca

(sinonimi: Maiorana, Turdella, Reale, Catanisa, Imperiale, Iannusa, Nerba).

Diffusa nella parte centro orientale della Sicilia, si riscontra in particolare nelle province di Catania, Siracusa, Ragusa, Enna e Caltanissetta. Si coltiva con buoni risultati produttivi nelle zone collinari; manifesta in genere limitata alternanza.

Il frutto di pezzatura elevata, matura precocemente, ed è molto adatto per la preparazione di olive nere al sale secco. La resa in olio si aggira sul 16-19%; buona la sua qualità.

Nel suo ambiente è mediamente resistente al freddo; mentre, è sensibile al cicloconio, alla mosca e alla rogna. La cultivar è autosterile.

Nocellara Etnea

(sinonimi: Nuciddara, Paturnisia, Patriscina, Pizzuta, Marmurigna, Marmurina, Oliva di Paternò, Rappara, Turturella, Virdisi, eccetera).

La varietà trova diffusione soprattutto nelle province di Catania e di Siracusa. Nel Catanese è presente soprattutto nell'area pedemontana a sud-est dell'Etna, in particolare nei comuni di Paternò, Belpasso e Misterbianco.

Si tratta di una varietà coltivata per il prodotto da mensa e, pertanto, dà grandi risultati in terreni fertili. Nei terreni poveri accentua l'alternanza produttiva. La produttività, in genere, è elevata. Le drupe hanno la polpa spessa, di media consistenza e di qualità pregiata, con un rapporto polpa/nocciolo pari a 6. Eccellente per la produzione di olive verdi da tavola poichè resiste bene alla concia. La resa in olio è buona e può raggiungere il 18-20%.

La varietà resiste poco al freddo. Non è molto sensibile alla mosca dell'olivo e alla rogna; mentre, si mostra sensibile al cicloconio.

**OLIO
EXTRA
VERGIN
E
D'OLIVA**



La produzione olearia siciliana si propone al consumatore più esigente, con una gamma di oli di grande diversità organolettica, facendo leva su un patrimonio varietale inconfutabilmente ricco, basato su otto varietà di maggiore rilevanza e su una ventina di varietà, cosiddette minori, che contribuiscono alla loro unicità.

E' possibile distinguere gli oli in tre categorie, per le quali saranno indicate orientativamente le possibilità di abbinamento.

Olio fruttato leggero:

sono consigliati sui piatti delicati, dove non è necessaria l'azione competitiva dell'ingrediente, come ad esempio il pesce e, perfino, in pasticceria. In questa categoria si possono annoverare gli oli delle cultivar: Biancolilla, Moresca, Piricuddara.

Olio fruttato medio: se ci riferiamo a condimenti in cui serve un'azione di contrasto o competizione meno blanda, occorre puntare sui fruttati medi. Rientrano nella categoria sia alcuni mono- varietali che dei blend: Biancolilla – Cerasuola, Crastu, Ogliarola Messinese, Tonda Iblea – Moresca, Brandofino – Nocellara Etnea, Buscionetto – Nocellara del Belice, Santagatese, Santagatese – Ogliarola Messinese, Moresca – Zaituna.

Olio fruttato intenso: gli oli caratterizzati da sensazioni di fruttato e attributi gusto – olfattivi intensi possono essere utilizzati in preparazioni più impegnative, come carni alla brace, oppure, per esaltare i toni neutri o leggermente amari delle insalate e delle verdure corse (es. : cardo, indivia, radicchio); in qualche caso, sono stati provati con successo per la preparazione di gelati. Rientrano in questa categoria gli oli prodotti dalle cultivar: Cerasuola, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Tonda Iblea o Verdesse.