P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 ASSE X “Investire nell'istruzione, nella formazione, e nell’apprendimento permanente”. AVVISO PUBBLICO N. 6/FSE/2019 PROGETTO PILOTA - Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore Attuazione degli interventi ex Accordo di Programma Quadro (APQ) dell'Area Interna dei Monti Dauni sottoscritto in data 18/06/2019 (DD del 8 ottobre 2019 n. 1217 – BURP n.116 del 10/10/2019). Approvazione Graduatoria AD n. 1341 del 23/10/2019.

Corso ITS “Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo: BIODIVHEALTH)

Docente: Alfredo Marasciulo

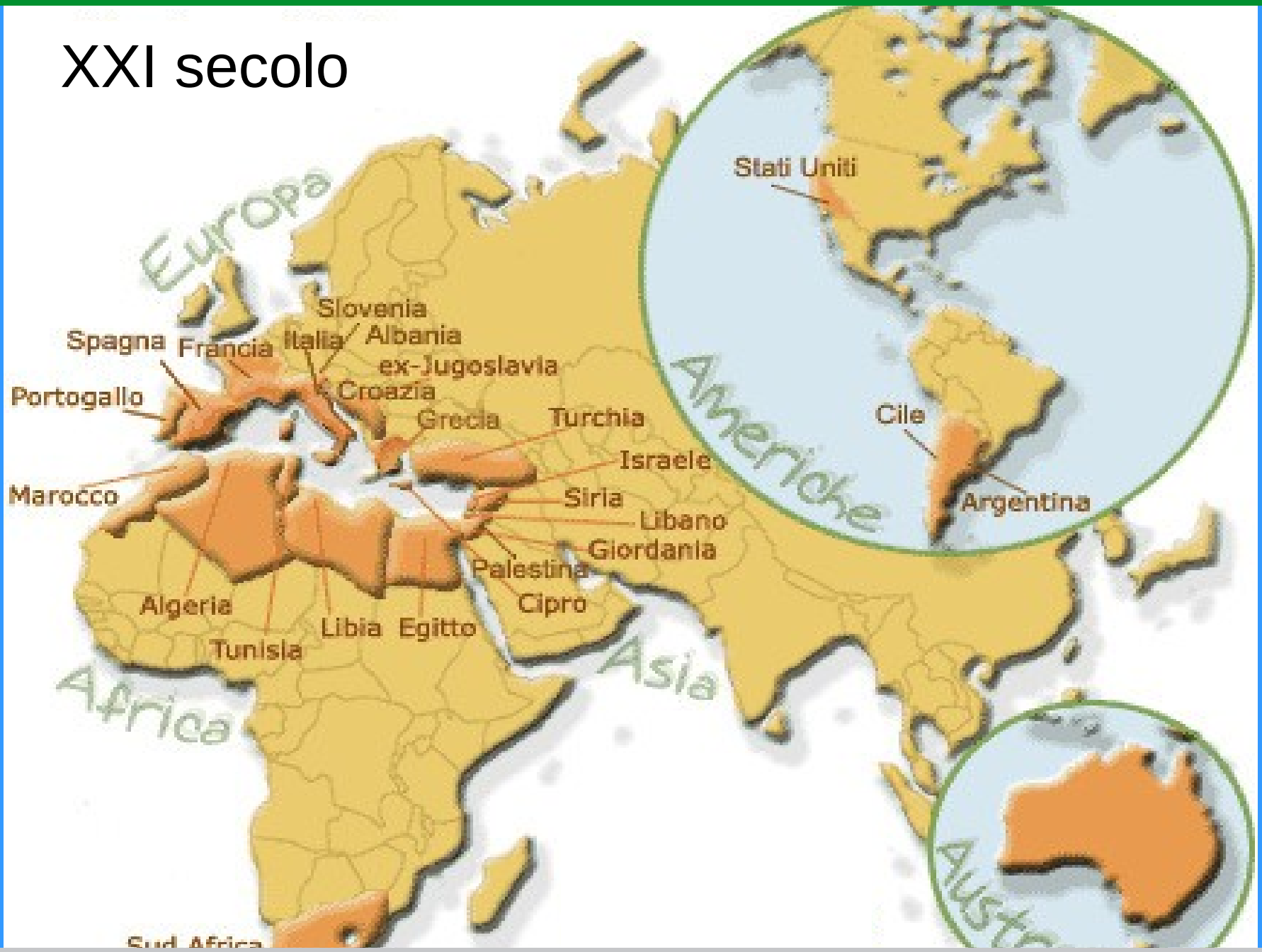
AREA: Le filiere

UF: La filiera Olivicola - Olearia

cultivar

L'*Odissea* dell'olivo

XXI secolo


Europa
Stati Uniti
Slovenia
Albania
Spagna
Francia
Italia
ex-Jugoslavia
Croazia
Portogallo
Grecia
Turchia
Cile
Israele
Marocco
Siria
Argentina
Libano
Giordania
Palestina
Cipro
Algeria
Libia
Egitto
Tunisia
Asia
Africa
Americhe

caratteristiche generali delle cultivar attuali

1. sono molto vicine ai loro progenitori selvatici
2. conservano la quasi totalità della diversità genetica della specie
3. possono presentare elevata variabilità (antichità di coltivazione e notevole diffusione geografica)

in Italia

151 Disciplianari DOP e IGP 2005

538

Olive germplasm 1998

IN PUGLIA

40 milioni di piante di olivo

Popolazione residente 4 milioni (al 2001)

50 cultivar

quasi tutte di presumibile origine locale

più diffuse ed importanti

7

più diffuse ed importanti

1. Ogliarola garganica
2. Peranzana
3. Coratina
4. Cima di Bitonto
5. Cima di Mola
6. Cellina di Nardò
7. Ogliarola leccese

nuove introduzioni (?)

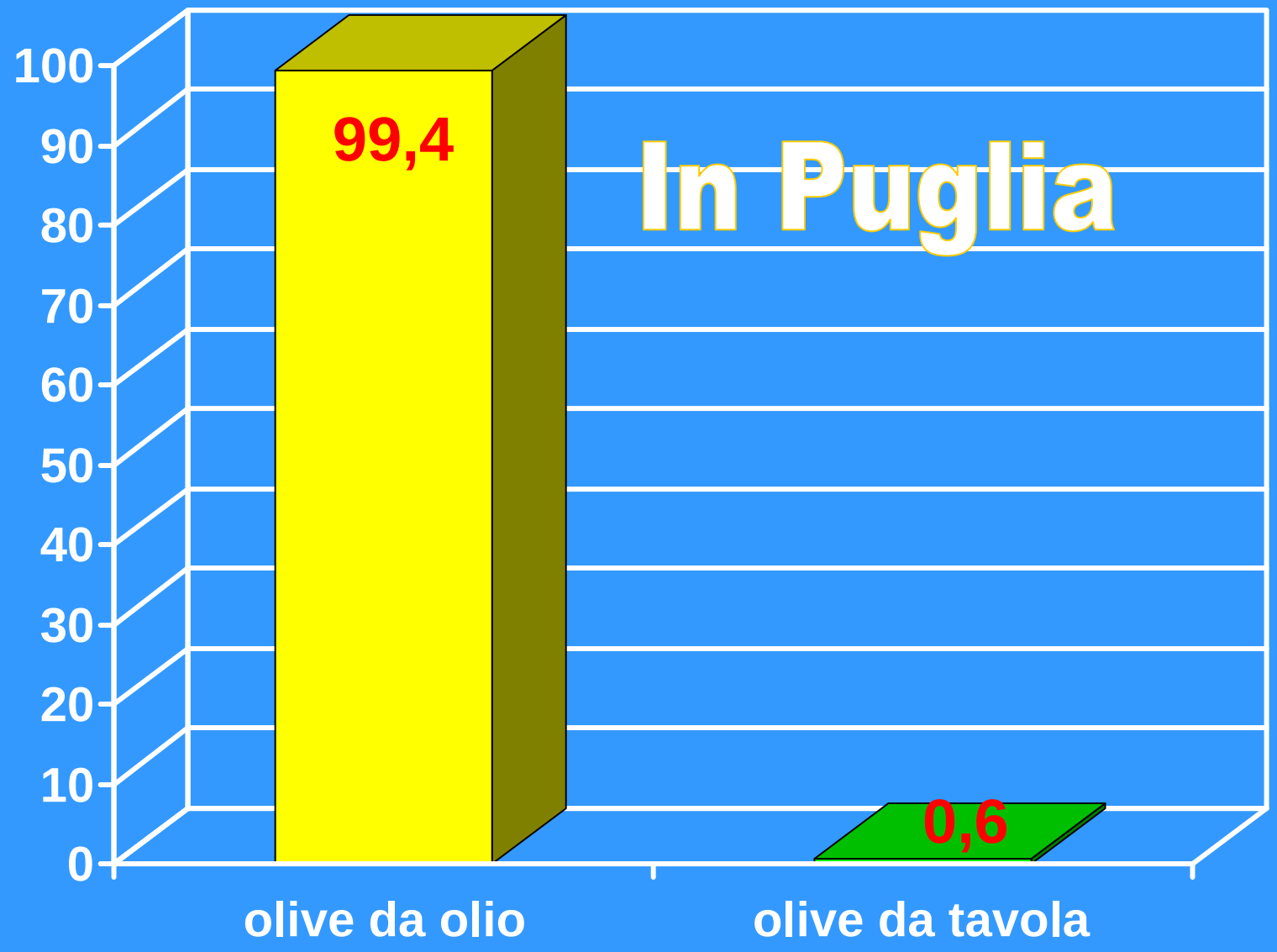
- Toscana: Frantoio, Leccino

- Francia: Picholine

CLASSIFICAZIONE AGRONOMICA

IN FUNZIONE DELLA DESTINAZONE DELLA DRUPA

1. da olio
2. da tavola
3. a duplice attitudine
4. dolci


In Puglia
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
99,4
0,6
olive da olio
olive da tavola

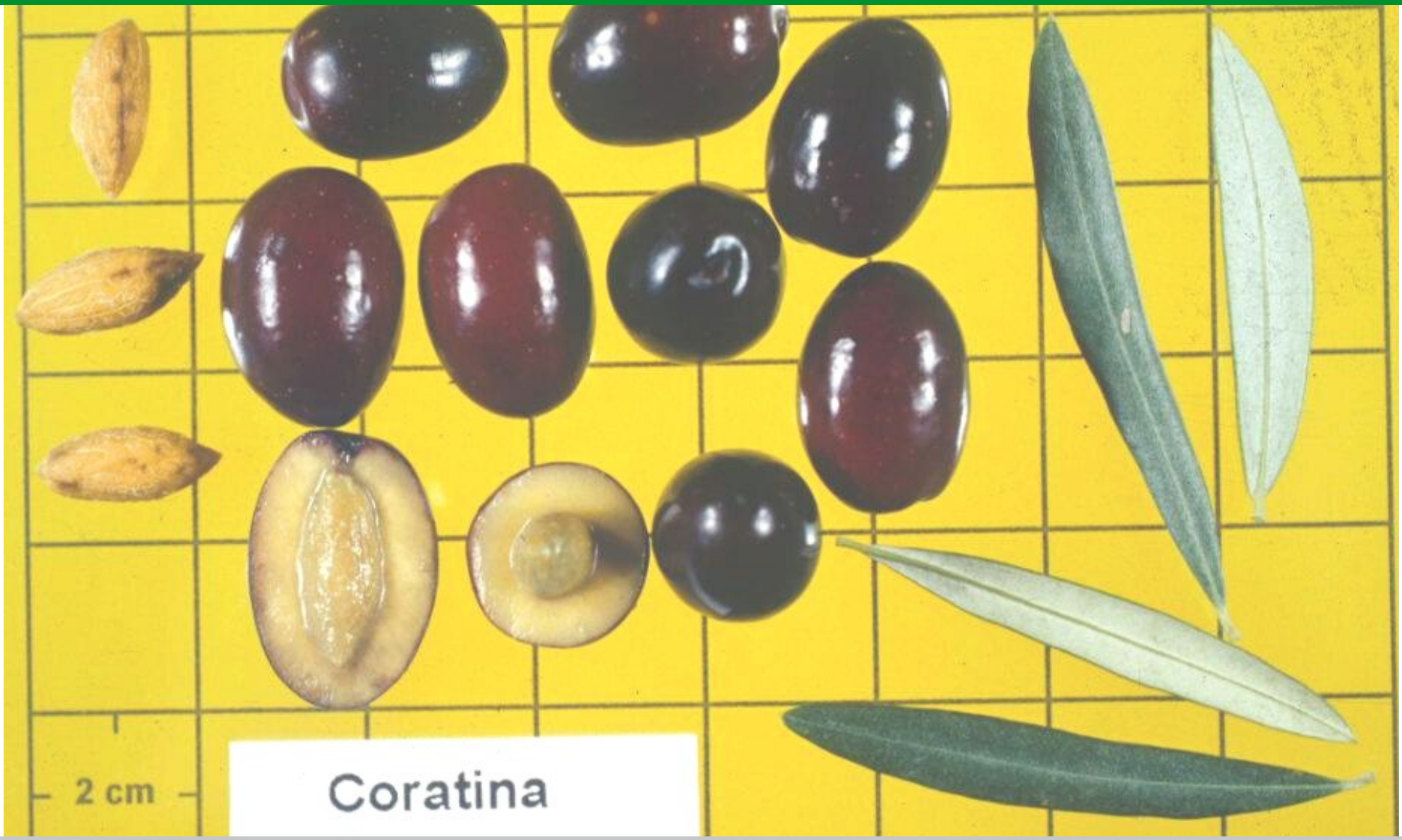
cultivar da olio

Cosa è importante per le cultivar da olio

1. resa in olio >18%
2. qualità dell'olio

peso drupa < 5 g
polpa/nocciolo <4

Principali cultivar da olio


2 cm
Coratina

CORATINA >50.000 ha in PUGLIA

Autosterile (Frantoio, Leccino)

Frutto: 3,5-5,0g

Resa in olio: 20-25%

Olio: fruttato, giallo-verde, fine dopo 3-5 mesi

Resistente a freddo, tignola?, rogna, cicloconio?, verticilliosi

Sensibile a siccità, mosca, carie

2 cm
PERANZANA

> 10-15.000 ha in provincia di Foggia

PERANZANA

Autosterile

Frutto: 2,5-3,0g

Resa in olio: 18-20%

Olio: verde, fruttato, amarognolo, fine dopo 3-4 mesi

Resistente a freddo, mosca

2 cm
CIMA DI BITONTO

CIMA DI BITONTO

25-30.000 ha in provincia di Bari

Autofertile

Frutto: 1,8-2,5g

Resa in olio: 22-25%

Olio: dolce, giallo paglierino, pronto

Resistente a cicloconio, verticilliosi

Sensibile a mosca, tignola, carie, rogna

2 cm
CIMA DI MOLA

20-25.000 ha in provincia di Bari e Brindisi (+30-40.000 ha come 'Ogliarola leccese' in prov. di Lecce)

CIMA DI MOLA

Autosterile

Frutto: 1,0-1,5 g

Resa in olio: 15-17%

Olio: non fruttato, amaro, verdognolo, pronto dopo 4-5 mesi

Resistente a freddo, carie, mosca cicloconio, tignola

2 cm
Cellina di Nardò

CELLINA DI NARDÒ

> 70.000 ha tra le province di Lecce, Brindisi e Taranto

Autosterile (O. di Lecce)

Frutto: 1,0-1,5 g

Resa in olio: 13-15%

Olio: poco fruttato, amarognolo

<u>Resistente</u> a carie, cicloconio, tignola, mosca, brusca

Contenuto in olio

1. Cima di Bitonto	22-25%
2. Coratina	20-25%
3. Peranzana	18-20%
4. Ogliarola leccese	17-20%
Cima di Mola	15-17%
5. Cellina di Nardò	13-16%

Cosa è importante per le cultivar da mensa

1. peso drupa >5 g
2. polpa/nocciolo >4

resa in olio < 18%

- Peranzana
- Pasola
- (Coratina)
- Carolea
- Picholine