



Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Spoletto

Fondata in Spoleto il 12-6-1960
Ente Giuridico D.P.R. n.361/2000

“Il germoplasma dell’Olivo nel Nord-Est”

Comune di Cappella Maggiore, ACCADEMIA NAZIONALE DELL’OLIVO E D’OLIO,
ACCADEMIA DEI GEORGOFILII SEZ. NORD-EST

Claudio Giulivo, Valerio Cardillo, Luciana Baldoni, Gianni Barcaccia, Benedetto Ruperti

L’olivicoltura veneta, insieme a quella lombarda e trentina, si colloca all’estremo nord dell’area geografica di coltivazione dell’olivo. Oltre che sulla sponda orientale del Garda, nota per la coltivazione dell’olivo sin da epoca romana, l’attività olivicola veneta è presente, sin da tempi remoti, su tutta la fascia collinare pedemontana che va dalla provincia di Verona a quelle di Vicenza, Padova e Treviso, comprendendo i Colli Euganei e Berici, in una fascia che attraversa da ovest ad est tutto il territorio regionale. La coltivazione dell’olivo in Veneto occupa attualmente oltre 5000 ettari, collocandosi al secondo posto tra le colture arboree della regione, subito dopo la vite. La combinazione della coltivazione secolare dell’olivo con le particolari condizioni climatiche, che espongono le piante ad inverni particolarmente freddi, ha probabilmente contribuito a differenziare l’olivicoltura veneta da quella del resto del paese. In questo contesto, nel tentativo di recuperare e valorizzare il germoplasma olivicolo veneto, è stata iniziata da qualche anno un sistematica attività di caratterizzazione genetica dei ceppi secolari di olivo localizzati in tutte le aree di coltivazione storica nelle province di Verona, Padova, Vicenza e Treviso. A questo scopo, sono state campionate foglie di oltre 200 piante di olivo secolari, distribuite lungo tutta la fascia pedemontana veneta, individuate sulla base di un lungo lavoro di interviste ad agricoltori ed esperti, con il supporto dell’Università e dei tecnici delle province che hanno seguito l’attività olivicola veneta nel corso degli ultimi decenni. Dalle analisi dei loci di DNA microsatellite e dal confronto con i dati presenti nel database presso il CNR di Perugia, è emersa una grande variabilità e ricchezza di genotipi presenti sul territorio Veneto. Oltre alle varietà già note, quali ad es. il Grignano, coltivato da lungo tempo soprattutto sulle colline veronesi, sono stati individuati diversi genotipi differenti da quelli già noti e presenti nel database ad indicare l’esistenza di una grande biodiversità del patrimonio olivicolo veneto. E’ interessante notare che, pur essendo distribuita su tutta la regione, tale biodiversità è risultata particolarmente concentrata nei territori trevigiano e vittorinese. Questo fatto può non essere casuale in quanto il territorio trevigiano, oggi noto per la massiccia attività viticola, era in passato un’area di coltivazione dell’olivo di grande importanza. Quale possa essere l’origine di tale biodiversità è solamente ipotizzabile. L’olivicoltura in Veneto ha conosciuto vicende alterne, legate soprattutto ad eventi storico-economici e agli aspetti climatici della sua collocazione in un’area soggetta a gelate importanti che ne hanno condizionato la diffusione. E’ possibile che sia proprio la coltivazione in un’area climaticamente “estrema” che possa aver portato alla selezione nei secoli di biotipi di olivo resistenti a queste condizioni climatiche, anche molto diversi da quelli presenti sul resto del territorio nazionale. Queste varietà sono state abbandonate nel tempo a favore di varietà a diffusione nazionale (Frantoio e Leccino, principalmente) più produttive che, tuttavia, non sempre sono risultate particolarmente adatte alla coltivazione negli ambienti settentrionali. I biotipi locali riemergono oggi grazie alla analisi genetiche di piante semi abbandonate ai margini di boschi o in vecchie ville venete e rappresentano nuove opportunità per la differenziazione dell’olivicoltura veneta. Il caso del Grignano, prima

abbandonato per la scarsa produttività e poi riscoperto per le sue caratteristiche sensoriali peculiari e uniche che lo distinguono dagli altri oli (1, 2) è emblematico. I genotipi individuati sono attualmente allo studio non solo per le caratteristiche agronomiche e di resistenza al freddo, ma anche e soprattutto per le note sensoriali degli oli ottenibili, che costituiscono una carta di presentazione importante per gli oli veneti che vedono come mercati principali quelli del nord Europa molto attenti alla qualità.

- 1) Erminio Monteleone, Mirko Sella, Massimo Ferasin, Benedetto Ruperti “Creare un extra vergine fuori dal coro: il Grignano di Mezzane”. <http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/13610-creare-un-extra-vergine-fuori-dal-coro:-il-grignano-di-mezzane.htm>
- 2) Ferasin M. and Ruperti B. “The Fragility of Unusual Flavor Notes: The Case of the "Citrus" Flavor in a Grignano Super-Premium Olive Oil”, Beyond Extra Virgin BEV IV. Verona, September, 2010.

Palazzo Ancajani
Piazza della Libertà, 12 – C.P. 97 – 06049 Spoleto (PG)
Telefono – Fax 0743-223603 – andulivo@virgilio.it