

ma è soggetta al fenomeno dell'alternanza, i frutti maturano tardivamente e a scalare garantendo una media resa in frantoio. A duplice attitudine in tavola è conosciuta con il nome di Oliva di Gaeta. In Campania sono memorabili le versioni monocultivar di Badevisco e Russo, mentre nel Lazio si distinguono quelle di De Gregoris, Cetrone e de La Tenuta dei Ricordi.

LECCINO

È una pianta che sta conoscendo una grande fortuna, largamente diffusa nell'Italia centrale, sta prendendo piede anche nel sud della penisola. La sua capacità di tollerare il freddo e di resistere a virus come il cicloconio, la carie e l'occhio di pavone la rendono una cultivar molto apprezzata. Offre una produttività buona e costante, i frutti maturano in modo omogeneo e molto rapidamente. Se raccolta precocemente questa varietà regala un olio ricco di polifenoli e clorofille, leggero e fruttato, decisamente amaro e piccante. Buone interpretazioni sono proposte dalle aziende Comincioli in Lombardia, Villa della Genga in Umbria e infine un magnifico blend dell'azienda campana Serafino.

MAJATICA DI FERRANDINA

Tipica della Basilicata e della provincia di Matera in particolare. È una varietà a duplice attitudine che offre una produttività elevata ma alternante con una buona resa. Non si adatta facilmente fuori dal territorio d'origine, è molto sensibile all'occhio di pavone, alla rogna e alla mosca olearia. L'olio estratto ha un vivace timbro erbaceo e piccante con una buona struttura in assaggio. Prodotto sia in versione monovarietale che blend dal frantoio La Certosa.

MAURINO

Cultivar diffusa prevalentemente nella lucchesia, ma presente con pochi esemplari anche in altre zone della regione. Resistente al freddo e al cicloconio. Offre una discreta produzione di frutti, così come la resa in frantoio, con maturazione mediamente precoce e omogenea. La tenuta Il Paratino ottiene un buon blend che vede questa cultivar protagonista.

MORAILO

Una cultivar che predilige il clima del centro Italia; non tollera il freddo ed è sensibile ad alcune virusi, mentre sopporta bene la siccità e i venti marini. Da ottimi risultati se coltivata in terreni collinari, garantisce una produttività elevata e costante, le drupe maturano gradualmente. Resa in frantoio elevata. Se ne ricava un olio caratterizzato da un buon equilibrio tra le parti dolci e quelle amaro-piccanti. Da segnalare le pregevoli interpretazioni dell'azienda toscana La Ghianda e dei frantoi umbri Viola, Villa della Genga, Tega e Marfuga.

NOCELLARA DEL BELICE

Varietà a duplice attitudine principalmente diffusa nella Sicilia Occidentale, tra le più apprezzate olive da mensa. Facilmente compatibile con diverse condizioni climatiche e ambientali, la maturazione dei frutti è tardiva e la produttività è elevata e costante. Mostra sensibilità all'occhio di pavone, alla rogna e alla mosca olearia. L'olio ottenuto si distingue per le piacevoli note vegetali accompagnate da equilibrate sfumature amare e piccanti. Interessanti le espressioni monovarietali di Planeta, Olis e Centonze.

NOSTRANA

Diffusa in Emilia Romagna, tipica dell'area di Brisighella, è una cultivar resistente al freddo e a molte virusi eccetto cicloconio e rogna. La maturazione dei frutti è tardiva e scalare, con una media resa in frantoio. Soggetta ad alternanza nella fruttificazione. Se ne ricava un olio di grande spessore qualitativo, dai tratti fruttati ed erbacei con gentili note piccanti al gusto. Il monocultivar della Tenuta Pennita è un autentico fiore all'occhiello della produzione regionale.

OGLIAROLA MESSINESE

Ampiamente diffusa nella parte occidentale della Sicilia. Rustica, di buona adattabilità e dalla crescita veloce, si mostra sensibile alle gelate, ai venti marini e alla mosca olearia. Garantisce una discreta ma alternante produzione di frutti. Le drupe maturano lentamente non in modo unitario con una media resa in frantoio. L'olio ha una discreta intensità olfattiva e al gusto si rivela dolce con sensazioni amare e piccanti appena accennate. L'azienda Zisola ne ricava un buon prodotto in blend con altre varietà.

OLIVASTRA SEGGIANESE

Probabilmente originaria dell'area montana del Monte Amiata e presente in molte zone del grossetano e del senese. Pianta di grande vigoria, resistente al freddo e ai parassiti, i frutti maturano precocemente a scalare, di

produttività elevata e ottima resa in frantoio. Sensibile al fenomeno dell'alternanza. L'assaggio mostra un olio dal timbro leggermente fruttato e caratterizzato da toni amaro-piccanti. Le aziende Franci, Il Silene e Le Paniolo producono da questa varietà oli estremamente interessanti.

ORTICE

Presente in gran parte della Campania, in particolare nella zona del Sannio. È una pianta dalla media vigoria con frutti grandi da cui si ha una discreta resa in frantoio. La maturazione delle drupe è tardiva e scalare. Sensibile agli attacchi della mosca olearia, al cicloconio e alla rogna mentre sopporta bene le basse temperature. Assicura una buona produttività seppur alternante. Se ne ricava un olio dall'intenso colore verde dai profumi vegetali e fruttati, strutturato ed equilibrato. Eccellente l'etichetta dell'azienda Le Marsicane.

PENDOLINO

Pianta originaria della Toscana, versatile nell'adattarsi a differenti condizioni ambientali. Ha una fioritura di elevata intensità e capacità di fecondare altre varietà. Resistente al freddo e alla mosca, ma poco tollerante nei confronti di rogna e cicloconio. Assicura una produzione costante nel tempo garantendo una discreta resa in frantoio. L'olio che si ottiene ha profumi delicati, un sapore deciso e piacevolmente amaro-piccante. Un'eccellente interpretazione di Pendolino denoccolato viene proposta dall'azienda Felsina Berardenga.

PERANZANA

Presente in Puglia, nella zona della Daunia in particolare e sul Gargano. La pianta rivela una buona resistenza alla mosca olearia e al freddo. Produttività buona ma alternante. I frutti hanno una bassa resa in frantoio. L'olio ottenuto è ricco di clorofilla e ha ottime caratteristiche organolettiche, profumi erbacei e fruttati, struttura, equilibrio e persistenza. Pregevole il monocultivar dell'Agricola Piano.

RAJA

Diffusa nel Lazio, soprattutto in Sabina. Prospera in condizioni pedologiche e climatiche differenti, resiste al freddo e alle principali patologie eritrogamiche mentre è sensibile agli attacchi della mosca e soffre in condizioni di limitata disponibilità idrica. La produttività è media e alternante così come la resa in frantoio. A Chiusagrande in Sabina Augusto Spagnoli produce un'interessante monovarietale dai profumi agrumati ed erbacei, equilibrato e piccante al gusto.

RAVECE

Tipica dell'Irpinia, coltivata quasi esclusivamente nella provincia di Avellino. È una pianta di media vigoria sensibile agli attacchi della mosca e al freddo diversamente resiste alla rogna e al cicloconio. Offre una produttività costante e discreta, mentre la resa in frantoio è piuttosto bassa. Si estrae un olio dai sentori fruttati ed erbacei tipizzato da note di foglia di pomodoro e carciofo. Equilibrato nel gusto e nel timbro amaro e piccante soprattutto in caso di raccolta precoce. Notevole la versione monovarietale di Minieri.

ROSCIOLA

Tipica dell'Italia Centrale, non ha elevata vigoria, sopporta bene le temperature rigide, ma è sensibile a virusi come rogna, occhio di pavone e mosca olearia. Offre una produttività costante. Le drupe maturano precocemente e a scalare e danno una media resa in frantoio. L'olio ha un vivo colore giallo e profumi fruttati, al gusto si distingue per il piglio piccante. L'azienda Pompili a Palombara Sabina produce un piacevole extravergine da Rosciola e altre varietà.

TAGGIASCA

È la varietà più nota di tutta la Liguria in cui è presente principalmente nella provincia di Imperia. Si adatta molto bene a terreni collinari e in prossimità del mare, soffre in situazioni di carenza idrica e basse temperature. I frutti maturano lentamente ma garantiscono una buona resa in olio se la pianta viene regolarmente irrigata. L'olio da Taggiasca è molto apprezzato per la sua dolcezza, dovuta spesso alla raccolta tardiva delle drupe. Da esemplari secolari, l'azienda Paolo Cassini ricava un prodotto pregiato, dai profumi delicati e dalla struttura equilibrata.

TONDA IBLEA

È sicuramente una delle varietà più importanti della Sicilia, presente soprattutto nel siracusano e nel ragusano. È una pianta di buon vigore che predilige terreni in alta collina ed è resistente a molte malattie. Garantisce una discreta e costante produttività con una media resa in frantoio che può essere fortemente condizionata dal periodo di raccolta. L'azienda Terraliva ne ricava due eccellenti extravergine biologici DOP.