

Interreg - IPA CBC
Italy - Albania - Montenegro



CROSS BORDER OL

PROGRAMMA DI COOPERAZIONE TRANSFRONTALIERA "INTERREG IPA CBC ITALIA-ALBANIA-MONTENEGRO". PROGETTO "CROSS-BORDER COOPERATION FOR SUSTAINABLE DEVELOPMENT AND TOURISM, THROUGH VALORIZATION OF RURAL CULTURAL HERITAGE AND CONSERVATION OF NATURAL ASSET OF AREAS WITH ANCIENT OLIVE GROVES", IN ACRONIMO "CROSS BORDER OLIVE" - ATTIVITA' TECNICHE RELATIVE AL WORK PACKAGE T1 (WPT1) DI PROGETTO - ATTIVITÀ A.T.1.2.

ALLEGATO 12

Le cultivar di Venafro nell'antichità: le classificazioni antiche e moderne

a cura di Ferdinando Alterio

Le cultivar di Venafro nell'antichità: le classificazioni antiche e moderne

L'olivicoltura di Venafro è di origine antichissima. La vocazione dell'area e la fertilità del biotopo colpirono i primi trasmigratori che si muovevano dal Tirreno all'Adriatico lungo il tragitto Cuma, Capua, Venafro, Isernia, Alfedena, Sulmona, nonché lungo gli assi di fluviali contigui del Volturno, del Sangro e del Pescara. Lo storico venafrano Gennaro Morra, alla ricerca dell'etimo Venafro, si esprime in tal senso "Sappiamo¹, altresì, dalla iconografia calcolitica, che uno dei culti più antichi degli uomini primitivi fu quello della fecondità e che i popoli italici - tra i quali assai diffuse erano le divinità legate alla fecondità e alla generazione - per esprimere la feracità della natura, usarono l'espressione *venus*. Gli Oschi, inoltre, con la parola *frif* denominarono le messi. Da ciò potrebbe dedursi che l'appellativo sia da derivare dall'unione delle predette voci ad indicare la feracità o l'abbondanza delle messi che, a popolazioni emigrate da una terra poco produttiva, dov'è apparire tanto apprezzabile da costituire per loro l'espressione più idonea ad identificare il luogo".

Per la sua posizione e la feracità dei terreni, Venafro diventa "centro² di confluenza di popoli, di scambi di civiltà, di commistione di lingua e religione, ma soprattutto di scontri e di incontri di forze, sotto la cui minaccia, diretta e indiretta, venne sempre a trovarsi.

L'olivicoltura di Venafro è legata allo spostamento dei popoli, come la sua mitica fondazione. Diomede, eroe argivo, rientrato nella sua città dopo la distruzione di Troia, fu costretto a fuggire perché insidiato dalla moglie Egialea. Nel suo peregrinare arrivò in Italia e Servio, nei commenti all'Eneide di Virgilio, riporta, tra le tante città fondate dall'eroe, anche Venafro.

I Romani che arrivarono nel Sannio, conquistato con la battaglia di Aquilonia, rimasero colpiti dalla fertile pianura, dall'abbondanza di acque e dai fronzuti olivi presenti nella fascia pedemontana.

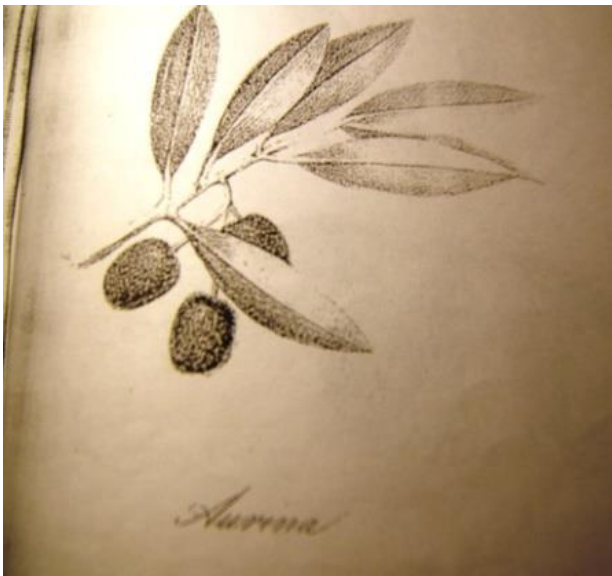
La storia olivicola di Venafro era iniziata prima del loro arrivo. Il primo scrittore latino che riporta l'olio e gli olivi di Venafro è M. P. Catone e con la sua testimonianza inizia la celebrità dei nostri oliveti.

Lo storico venafrano Cosimo De Utris a tal riguardo nei suoi annali riporta: " Dalla testimonianza di costui sappiamo che Venafro, duecento anni prima di nascer Cristo,

¹ Gennaro Morra Storia di Venafro

² Gennaro Morra Storia di Venafro

era celebre per l'abbondanza dell'olio e del grano, nonché per la manifattura di rurali strumenti di ferro, vasi di creta, sarti da torchio, ed ornamenti vari perciò questa città doveva essere, all'ora assai più popolata che oggi non è ed aveva dovuto avere il suo principio da mille e forse anni prima. Perché fino a tanto che una popolazione nascente edificò le sue case, comunque fossero, le riduca a coltura, dia scolo alle acque, e non tralasciando la postura, procuri le piante e accresca li tardi olivi in maniera considerevole e si impieghi nelle manifatture non solo di necessità, ma anche di lusso, non ci bastano mille anni, tanto che le pestilenze non mancavano e le guerre furono continue”.



Drupe della cultivar tipica di Venafro: l'Aurina

Lucenteforte: Da "Gli ulivi di Venafro Canto"

La celebrità degli oliveti di Venafro ha inizio con Catone e i 240 jugeri con oliveti ben impiantati e cresciuti gli suggeriscono la famosa "Lex oleae pendentis".

Teofrasto non ha dubbi... l'olivo cresce soltanto nelle zone di mare o non distanti da esso.

"E³ tali fiori⁴ appunto cercano e raccolgono quei che dall'Attica vogliono propagare altrove questa pianta. Ha poi questa singolarità, rispetto non solo alle piante affini, ma anche alle altre che non nasce né germoglia dove non soffia il vento del mare; per il che non vive nell'Arcadia; laddove la timbra, l'origano e simili altre piante vi crescono copiosamente per tutto. Il medesimo si deve dire dell'ulivo, il quale non par che cresca oltre a trecento stadi lontano dal mare".

Venafro, assieme alla Sabina rappresenta uno dei primi luoghi colonizzati dall'ulivo lontano dal mare. L'attribuzione al sannita Licinio, da parte di Vincenzo⁵ Cuoco, di

³L. 6 c. 2 –Storia delle piante

⁴ Il timo

⁵ V. Cuoco Platone in Italia

aver trovato e di aver importato l'olivo nella valle di Venafro, come pianta capace di resistere ai venti freddi, ci fa intendere come l'albero fu portato dalle tribù di trasmigranti che scelsero di stanziarsi e coltivare gli olivi nella nostra terra.

“Il clima è severo e da esso bisogna difendersi e al mutare delle meteore la migliore difesa diventa la presenza non di una sola varietà ma di più varietà. Ma tra esse quella che rispondeva meglio era la varietà liciniana”.

“Se⁶ un campo sarà alquanto freddo e magro, bisogna piantarvi l'oliva Liciniana”.

Gli scrittori latini non mostrano dubbi la Liciniana era la varietà che meglio si era adattata alle condizioni climatiche ed edafiche e l'olio che si otteneva riceveva da Plinio il riconoscimento del migliore per tutto il mediterraneo “in toto orbe maxime agro venafrano”.

E secoli dopo anche l'agronomo gallipolino Giovanni Presta non dimostra avere dubbi a riguardo dell'olio della licinia “e per riguardo alla perfezione era appunto, che sovra ogni altro si estolleva l'olio della Licinia”.

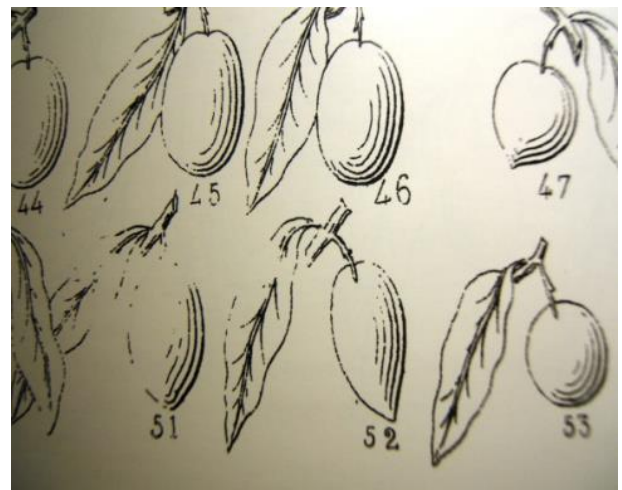


Figura : G. Presta 51 Aurina 52 Rosciola

La “liciniana” è citata da vari autori latini.

Catone	Varrone	Columella	Plinio	Macrobio	Palladio
Albicerus	Albicerus	Culminia	Cominia	Albigerus	Cominia
Cominia	Colminia	Liciniana	Licinia	Culminea	Licinia
Conditiva	Conditanea	Orchis	Orchites	Conditiva	Orchis
Licinia	Liciniana	Pausia	Posia	Liciniana	Pausia
Orchis	Orchitis	Cercitis	Radius	Orchas	Radius
Posea	Posea	Regia	Regia	Pausia	Sergia
Radius major	Radius major	Sergia	Phaulia	Radius	
Regia	Sallentina	Algiana	Sergia	Paulia	
Salentina	Sergiana	Calabrica	Aegyptica	Sallentina	
Sergiana		Murtea	Contia	Alexandrina aegyp.	
		Nevia	Picena	Africana	
		Radiolus	Praedulcis	Aquila	
			Purpurea	Termutia	
			Sidicina		
			Superba		
			Syriaca		
10	9	12	16	14	6

⁶ Catone –Liber de Agricultura

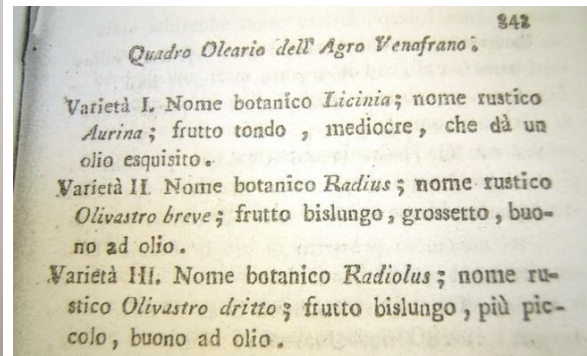
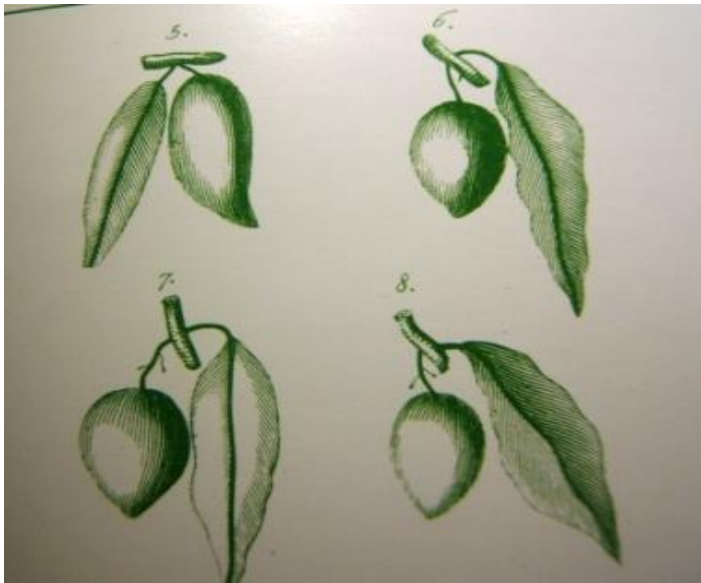


Figura a sin.: 6 Aurina 7 Rosciola (Moschettini)

Il primo venafrano che riporta il censimento delle varietà venafrane è

Niccola⁷ Pilla .

Sono undici quelle citate e precisamente:

Licina, nome rustico *Aurina*; *Radius*, nome rustico *Olivastro breve*; *Radiolus*, nome rustico *Olivastro dritto*; *Sergia* o *Sergiola*, nome rustico *Resciola*; *Orchis*, nome rustico *Oliva di Spagna*; *Pasola Rotunda*, nome rustico *Rotondella*; *Olea Circites*, nome rustico *Circelluta*; *Olea Cerasola* alias *mezzolana*, nome rustico *Trignola*⁸; *Olea Cajetana*, nome rustico *Oliva Gaetana*; *Oleaster*, nome rustico *Gnagnaro*; *Olea sub dulcis*, nome rustico *Gliannara*.

Pilla ha osservato attentamente le drupe e dalle loro caratteristiche morfologiche e



organolettiche dell'olio.

“Ciò posto: nel classificare gli olivi di Venafrano non ho consultato, che la sola diversità dei frutti, essendo tutti gli alberi da Oliva in generale simili, ed uniformi tra loro e non ho rilevato che le undici varietà⁹ descritte”. E ancora “ Non è che nella varietà del frutto costantemente, e rispettivamen-

Bottone di gallo – Gnagnaro -Pallone

⁷ Giornale Enciclopedico di Napoli 1813-Quadro oleario dell'Agro Venafrano

⁸ In un suo manoscritto Frignola

⁹ Indicherà sempre il termine varietà e non quello di maniera di olivi utilizzato dal Presta.

Te eguale a se stesso, che si debba desumere la varietà degli olivi. La grossezza, il colore, la figura, la consistenza della polpa, il sapore, la proporzione tra la polpa e il nocciuolo fanno la vera varietà dell'olivo; tutt'altro metodo è ricercato".

Trenta anni dopo è il canonico F. Lucenteforte a descrivere le varietà che aumenteranno di numero arrivando a 18:

Spagnuola, Gaetana, Grossa, Lucegna o Pallante, Resciola, Aurina (Liciniana), Rotondella, Trignuola, Coglioni di Gallo, Olivastro Breve, Olivastro Dritto, Olivastrello, Ghiandara, Circelluta, Gnagnaro, Lagrimella o Gnagnaro Tondo, Uliva di S. Anna ossia Bifera, Ulivo Maschio.

Le stesso numero di varietà sarà confermato dall'agronomo Corrado Ruggiero nel 1901, con una specificazione nella classificazione adottando il criterio stabilito dal Prof. G. Caruso:

"Tutte queste varietà le aggruppiamo, secondo le norme del chiarissimo prof. Caruso¹⁰, in due divisioni e quattro gruppi.

Divisione 1 ^a Oleastri	1 ^o Gruppo
	(Olivastri 2 ^o /
/ 2 ^a Olivi Coltivati (Olivi mezzani	3 ^o /
	(Olivi frantoiani 4 ^o /

Riportando ai gruppi fondamentali suddetti la varietà coltivate nella nostra zona, distingueremo:

2^o Gruppo: OLIVASTRI.- Olivastrella, Olivastro breve, Olivastro dritto, Olivo maschio, Lagrimella, Gnagnaro, Olivo di S. Anna.

3^o Gruppo : OLIVI MEZZANI.- Rotondella, Uliva Lucegna o Pallante, Coglioni di Gallo, Ghiandara, Uliva Spagnola, Gaetana.

4^o Gruppo: FRANTOIANI.- Aurina, Rossuola, Trigonola, Uliva grossa.

Riscontriamo con nostro compiacimento maggiormente coltivate le frantoiane.

Nel 1908 l'archeologo venafrano che ha tanto interesse per l'olivicoltura locale conferma lo stesso numero di varietà".

¹⁰ Gerolamo Caruso Monografia olivo 1893



Figura: Aurina con tipica disposizione delle drupe



Figura: G. Cimorelli - Aurina

Nel 1936 l'agronomo venafrano Gennaro Nola (*L'Olivicoltura in Agro di Venafro e le varietà coltivate - 1936 – Roma*) perfeziona l'identificazione dei caratteri morfologici delle varietà locali che risultano in numero di 15 e precisamente :

1) *Aurina o Licinia*, 2) *Pallante o Pallone o Lucegna*, 3) *Olivastro breve o d'Aprile*, 4) *Olivastro dritto o cacacciario*, 5) *Rotondella*, 6) *Rossuola o Resciola*, 7) *Olivastrello*, 8) *Olivo maschio*, 9) *Gnagnaro*, 10) *Lagrimella*, 11) *Coglioni di gallo*, 12) *Ghiandara o Circelluta*, 13) *Oliva spagnuola*, 14) *Olivo Gaetano*, 15) *Trignola*.¹¹

Rispetto alla identificazione fatta dal canonico F. Lucenteforte non risultano : 1) *Oliva Grossa* 2) *La Trignola* è *la Trignuola* 3) *Olivastrello*; 4) *La Ghiandara e Circelluta* sono varietà differenti; 5) *la Lagrimella* è chiamata anche *Gnagnaro tondo*.

¹¹ Rispetto alla identificazione fatta dal canonico F. Lucenteforte non risultano : 1) *Oliva Grossa* 2) *La Trignola* è *la Trignuola* 3) *Olivastrello* 4) *La Ghiandara e Circelluta* sono varietà differenti 5) *la Lagrimella* è chiamata anche *Gnagnaro tondo* , per un totale di 18 che risultano dal Canto –*Gli ulivi di Venafro*

Giustifica, con due tesi, la presenza delle diverse varietà in un oliveto. Conferma che poche sono le varietà da incrementare con nuovi impianti e che la varietà Pallante è quella con la resa in olio più alta.

“In una zona come l’agro di Venafro, in cui l’olivo occupa il primo posto nel quadro generale dei valori economici, costituendo la fonte principale del benessere, di questa popolazione, io credo di dover prendere in particolare considerazione lo studio analitico delle varietà di olivo che quivi si coltivano, affinché da esso possa chiaramente risultare quali siano le varietà maggiormente produttive e quindi da diffondersi e quali quelle destinate ad eliminarsi gradualmente dai nostri oliveti. E’ necessario a questo punto osservare come in Venafro in uno stesso oliveto si ritrovino contemporaneamente coltivate diverse varietà di olivo ed in proporzioni diverse, sebbene con costante prevalenza delle sei varietà fondamentali, quali ad esempio: l’Aurina, la Rosciola, i due Olivastri breve e dritto, la Pallante e la Rotondella. Ciò va spiegato facilmente se si consideri che dato il metodo di riproduzione per talea in uso nella zona allorché si impianta un oliveto, si vanno racimolando talee da qualunque altro oliveto già adulto, già passibile, e senza quindi tener conto delle diverse caratteristiche varietali. Ma questa mescolanza di varietà in uno stesso oliveto è anche ricercata dai locali olivicoltori perché essi in tal modo si assicurano per ogni anno un certo prodotto in olive dato che qualsiasi andamento climatico della stagione se potrà riuscire nocivo alla normale fruttificazione di una varietà, non sarà eventualmente risentire alcun effetto su di un’altra varietà a differente ciclo biologico”.

La varietà Aurina per quanto riportato nella pubblicazione viene così descritta:

AURINA: Va identificata con l’antica “Licinia dei Romani” ed è attualmente così denominata da “aureo” per il buon olio che produce dal colore simile all’oro. E’ diffusa per circa 3 /8 della intera superficie olivetata. La statura media della pianta oscilla tra 6-9 metri, essendo la varietà che ha maggiormente tendenza a sfilare in alto con abbondante produzione di rametti lungo i rami principali che conferiscono alla pianta un aspetto cespuglioso. La chioma si presenta raccolta ed i rami sono quasi paralleli tra loro. La corteccia lungo il tronco si presenta fortemente scabrosa il che



Figura: Aurina o Licinia

costituisce un segno di riconoscimento della pianta. Ha una abbondante produzione di succhioni. La foglia è lunga , stretta, a margini irregolari restringentesi maggiormente alla base. Angolo ascellare molto stretto. La pagina superiore è di un colore vario non molto cupo, la pagina inferiore è di colore pisello chiaro. Mignola normalmente in aprile, fiorisce in maggio, alliga in giugno, matura le drupe in dicembre. Queste sono ovali, con gli estremi arrotondati, di colore nero lucido e a volte cosparse di pruina cinerina. Le dimensioni e peso medio della varietà ricavate dalla misurazione di 100 drupe, sono le seguenti:

Diametro longitudinale mm 14,74
1° diametro trasversale mm 11,40
2° diametro trasversale mm 11,04
Peso medio gr. 1,15
Peso massimo gr.1,95
Peso minimo gr.1,00

Per quanto si riferisce alla resa in olio della varietà riporto i dati espressi in percentuale fornitemi, dietro invio di campione di olive al Real Oleificio sperimentale di Bari.

Nocciolo % 24,53
Olio nelle olive % 19,89
Olio % 20,65
Sansa % 46,15
Olio nelle sanse % 8,67

La varietà Pallante viene morfologicamente caratterizzata dai seguenti tratti.

PALLANTE: detta anche Lucegna e comunemente Pallone. E' diffusa per circa 1/8 della intera superficie olivetata. La statura media della pianta si aggira intorno ai metri 8. L'albero ha tendenza a sfilare in alto, il che va ragionevolmente addebitato alla foltezza delle piantagioni, la corteccia è poco rugosa. Le foglie sono di colore verde scuro, molto ravvicinate, di forma ovale, tondeggianti all'apice e restringentesi alla base. La pagina inferiore è cenere chiaro. Il comportamento fenologico è

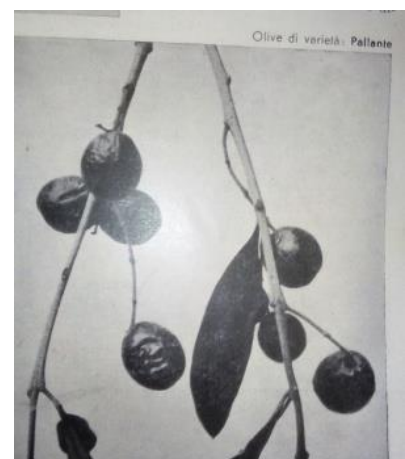


Figura: Varietà Pallante

simile all'Aurina. Il frutto è tondo schiacciato agli estremi, quasi a forma di ciliegia, con molta polpa di colore nero lucente.

Dimensioni:

Diametro longitudinale mm 15,80
1° diametro trasversale mm 13,40
2° diametro trasversale mm 12,52
Peso medio gr. 1,55
Peso massimo gr. 2,10
Peso minimo gr 1,35

Resa in olio:

Nocciolo 21%
Olio nelle olive 28,22 %
Olio 25,29%
Sansa 43,35%
Olio nella sansa 6,99 %

L'olivastro breve viene morfologicamente caratterizzato dai seguenti tratti:

OLIVASTRO BREVE: detto comunemente "Olivastro d'aprile" dato che la fioritura normalmente avviene in detto mese. E' diffusa per circa 1/8 della intera superficie olivetata. La pianta ha portamento e dimensioni quasi uguali all'Aurina, solamente ne differisce per la minore rugosità della corteccia ed anche perché particolarmente attaccato dalla rogna o tubercolosi dell'olivo. La foglia è piccola, stretta, di colore azzurro nella pagina superiore, pisello chiaro in quella inferiore. Si restringe fortemente all'apice, terminando in un mucrone. Mignola in marzo, fiorisce in aprile, alliga in maggio, matura a fine di dicembre. Il frutto a forma di un cuore dato che termina a punta ed il peduncolo non si attacca giusto nel mezzo ma bensì un poco a lato. Il colore è nero matto causato da abbondante pruinosità.



Olivastro breve o d'aprile

Dimensioni:

Diametro longitudinale mm 15,18
1° diametro trasversale mm 10,14
2° diametro trasversale mm 9,80
Peso medio gr 0,95
Peso massimo gr 1,20
Peso minimo gr. 0,80

Resa in olio:

Nocciolo 22,98 %
Olio nelle olive 23,89%
Olio 19,03 %
Sansa 45,17 %
Olio nella sansa 7,03 %

L'olivastro dritto viene morfologicamente caratterizzata dai seguenti tratti.

OLIVASTRO DRITTO, detto comunemente “ olivastro cacacciaro” poiché essendo la polpa a tenue consistenza la pasta fuoriesce spesso dalle maglie dei fiscoli, allorchè si sottopongono questi alle forti pressioni per estrarre l'olio.E' diffusa per 1/8 della intera superficie olivetata. La pianta ha portamento a forma piramidale, di media statura. I rami principali sono lisci con tendenza a sfilare in alto e pochi sono i rametti orizzontali o penduli. La corteccia del tronco è poco screpolata. Le foglie sono molto allungate nel mezzo e restringentasi alla base. Hanno quasi forma di losanga. Il colore della pagina superiore è verde-cupo; nella pagina inferiore cinerino. Terminano all'apice in un mucrone.

Ha quasi lo stesso comportamento biologico dell'Olivastro breve e la drupa si distingue da quella di quest'ultimo perché è punteggiata in bianco ed è attaccata al rametto con lungo peduncolo.



Figura : Olivastro dritto o cacacciaro

Dimensioni:

Diametro longitudinale mm 15,18
1° diametro trasversale mm 10,14
2° diametro trasversale mm 9,80
Peso medio gr 1,10
Peso massimo gr 1,60
Peso minimo gr 0,90

Resa in olio:

Nocciolo 23,84 %
Olio nelle olive 20,95 %
Olio 21,05 %
Sansa 45,74 %
Olio nelle sanse 8,43 %

ROTONDELLA - E' diffusa per circa 1/16 della intera superficie olivetata. L'albero a tendenza a salire in alto con le sue ramificazioni altezza media m. 8-9. Le foglie sono riunite a mazzetti più o meno ravvicinati, di colore verde cupo e molto larghe. Ha portamento biologico simile all'olivastro breve. Il frutto è rotondeggiante, donde il nome, di media grandezza, di giusta consistenza.

Dimensioni:

Diametro longitudinale mm 13,84
1° diametro trasversale mm 12,84
2° diametro trasversale mm 11,40
Peso medio gr 1,55
Peso massimo gr 2,00
Peso minimo gr 1,40

Resa in olio:

Nocciolo 23,03 %
Olio nelle olive 22,18 %
Olio 21,37 %
Sansa 45,29 %
Olio nella sansa 7,78 %

Il Nola continua con l'elencazione delle varietà ritenute di minore importanza che rappresentano assieme i 3/16 dell'intera superficie olivetata:

ROSSUOLA O VOLG. RESCIOLA è denominata così da roscia che nel dialetto venafrano sta per rossa, dato che infatti il frutto non annerisce mai perfettamente, ma si mantiene rossastro fino alla perfetta maturità. Occupa circa 1/16 della intera superficie olivetata ed è abbastanza apprezzata dai locali olivicoltori per la bontà del frutto e per la buona resa in olio.

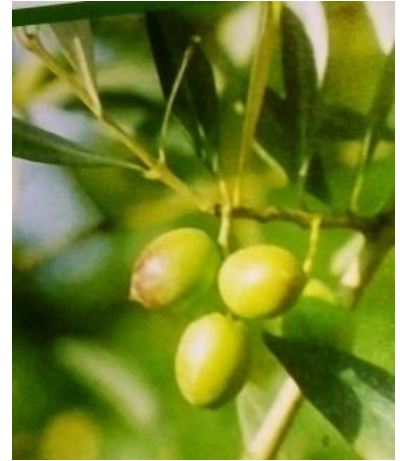


Figura: Rossuola o Resciola

OLIVASTRELLO

La varietà è molto somigliante all'Olivastro dritto, da cui differisce perché il frutto si presenta alquanto più piccolo. È caratterizzato dal ripiegamento dei suoi rami verso terra. È il "Radiolus" dei Romani.

OLIVO MASCHIO – Se ne trovano in tutto l'Agro pochissime piante. Si caricano in abbondanza di fiori in aprile, ma producono scarsissimamente. È la varietà che ha formato oggetto di studio da parte del compianto Prof. Campbell, per la sterilità dei suoi fiori. Gli olivicoltori locali attribuiscono a tale varietà delle proprietà fecondanti rispetto alle altre varietà.

GNAGNARO – È l'olivo che ha il frutto più piccolo, tra tutte le varietà coltivate, Le foglie sono sottili lunghe e rivolte verso dritte in aria. È da considerarsi l'*Oleaster* dei Romani.

LAGRIMELLA – Ha il frutto simile allo Gnagnaro, ma di forma rotonda.

COGLIONI DI GALLO – Il frutto ha la forma e la grossezza di un testicolo di gallo. È considerata come varietà da tavola, quantunque il frutto sia a nocciolo grosso.

Nello studio del germoplasma degli olivi molisani organizzato nel 2000 dall'ERSAM (Germoplasma dell'Olivo nel Molise – quaderno divulgativo ERSAM n. 5) vengono presentati in chiave moderna le caratteristiche delle seguenti quattro varietà: Aurina, Olivastro breve, Olivastro dritto e Rossuola.

Aurina

Albero di vigoria media, con portamento assurgente, chioma folta, internodi corti.

Foglia: forma ellittico-lanceolata, curvatura piana, superficie leggermente elicata, dimensione media, angolo apicale acuto, angolo basale acuto, colore pagina superiore verde chiaro, colore pagina inferiore grigio verde cinereo, lunghezza mm 56 larghezza mm 13.

Infiorescenza: corta e compatta, racemosa, numero fiori 30

Frutto: colore , nero corvino invaiatura tardiva, forma sferoidale, peso 100 drupe gr. 112.

Endocarpo: forma ellissoidale, con solchi longitudinali alla base e irregolari all'apice, profondità solchi elevata.

Olivastro Breve

Albero vigoria media, portamento assurgente, densità chioma media, internodi corti.

Foglia: forma ellittico-lanceolata, curvatura piana, superficie piatta e leggermente elicata, dimensione media, angolo apicale acuto, angolo basale acuto, colore pagina superiore verde chiaro, colore pagina inferiore grigio verde cinereo, lunghezza mm 58 larghezza mm 13.

Infiorescenza: corta e compatta, paniculata espiciforme, numero fiori 21.

Frutto: colore, rosso vinoso, invaiatura media e graduale, forma ellissoidale, peso 100 drupe gr. 120.

Endocarpo: forma ellissoidale, con solchi longitudinali alla base e irregolari all'apice, profondità solchi media.

Olivastro dritto

Albero vigoria elevata, portamento assurgente, densità chioma folta, internodi lunghi.

Foglia: forma ellittico-lanceolata, curvatura piana, superficie, tegente ed elicata, dimensione molto piccola, angolo apicale acuto, angolo basale molto acuto, colore

pagina superiore verde intenso, colore pagina inferiore grigio verde cinereo, lunghezza mm 71, larghezza mm 25.

Infiorescenza: lunga e rada, paniculata, numero fiori 18/23.

Frutto: colore , nero corvino, invaiatura tardiva e graduale, forma ovoidale ,peso 100 drupe gr. 120.

Endocarpo: forma ellissoidale, con solchi longitudinali di profondità media .

Rossuola

Albero vigoria media , portamento assurgente, densità chioma media ,internodi medi.

Foglia: forma ellittica,curvatura piana,superficie ,leggermente tegente, dimensione media, angolo apicale acuto, angolo basale molto acuto, colore pagina superiore verde chiaro, colore pagina inferiore grigio verde cinereo, lunghezza mm 76 larghezza mm 18.

Infiorescenza: lunga e rada, paniculata, numero fiori 16/18.

Frutto: colore, nero corvino, invaiatura precoce e graduale,forma ovoidale,peso 100 drupe gr. 170.

Endocarpo: forma ovoidale, con solchi longitudinali di profondità media che terminano irregolari.

Due varietà e precisamente l'Olivo Gaetano e l'Olivo Maschio con gli studi successivi non saranno confermate. L'Olivo Gaetano, detto anche olivo bifero e di S. Anna, è da intendersi una pianta in cui è molto accentuata una manifestazione di alterata fisiologica che determina la formazione di drupe piccole e drupe normali:

la partenocarpia vera e la partenocarpia apparente. L'Olivo maschio non porta frutti, ma soltanto tanti fiori con abbondante fioritura che non allegano in drupe per causa di una alterazione morfologica del gineceo definita "aborto dell'ovario".

Vista l'abbondante presenza di fiori, molti agricoltori locali, evidentemente impermeabili alle nozioni scientifiche moderne, ritengono l'olivo maschio una realtà ed evitano la loro potatura, ritenendoli impollinatori.



Figura : Partenocarpia vera



Figura: Partenocarpia apparente



Figura : Fiori olivo maschio

Le varietà: Spagnuola, l'Oliva Grossa, e in parte l'olivo Gaetano venivano maggiormente utilizzate per ottenere olive da tavola. Oggi risultano non presenti come non è più presente da ormai moltissimi anni una varietà di olivo classificato come subdulcis che produceva drupe da mangiarsi senza ricorrere alla salamoia.