

Sulla scelta delle varietà di olivo nel Salento

(Situazione nella fine del Settecento e nel periodo attuale)

Nella seconda metà del Settecento, l'olivicoltura salentina, assai importante perché costituiva una fonte di introito non indifferente per le finanze del regno borbonico, si trovò in grave crisi per cause di natura colturale, economica e commerciale.

Le cause di natura colturale, varie e complesse, conducevano a risultati molto discutibili, sebbene la produzione complessiva fosse notevole ed in gran parte alimentasse un florido commercio internazionale, attraverso il porto di Gallipoli (vedi Bibliografia 20 e 5).

Palmieri G., ben noto economista di quell'epoca, scrisse che la produzione olearia costituiva una «rendita incertissima» perché il raccolto di olive, notoriamente biennale, si constatava solo raramente ed affermava: «Vi sono uliveti in cui bisogna sommare le rendite di dieci anni per formarne una piena. Vi sono altri, in cui tale somma non basta» (Bibl. 13 e 15). Eppure aveva affermato altrove che l'olivicoltura salentina si poteva considerare tra le migliori del regno. Egli stesso, quale proprietario di oliveti e appassionato agricoltore, per le suddette deficienze, aveva indicato varie cause tra le quali l'errato sistema di raccolta delle olive per raccattatura e la irrazionale e lunga conservazione dei frutti.

Queste due cause erano sufficienti a far comprendere che la qualità degli oli non poteva essere fine poiché la raccolta delle olive avveniva dopo che queste, ipermature e distaccatesi naturalmente dalle chiome molto alte, erano rimaste anche per molti giorni a terra, fatto questo che ne agevolava la lordura ed anche la parziale scomparsa per ruscellamento delle acque piovane o perché divorate da vari animali.

Anche la cattiva conservazione delle olive era assai nociva per la qualità dell'olio, poiché era praticata per un tempo indeterminato in particolari fosse verticali dette «Camini» o

« Sciaie », essendo l'oleificio a « grotta » cioè sotterraneo e privo pertanto di opportune superfici. Inoltre è d'uopo aggiungere che il numero degli oleifici era limitato e che ogni feudo aveva il proprio, il quale doveva per obbligo molire tutte le olive raccolte nel territorio (Bibl. 11).

Le pratiche colturali (impianto, potatura, concimazione, lavorazione al terreno, lotta antiparassitaria, ecc.) erano eseguite male in quanto risentivano delle limitatezze delle cognizioni biologiche anche erronee note in quell'epoca. Inoltre vecchie consuetudini e controproducenti agevolazioni statali ostacolavano anche esse la migliore esecuzione di dette pratiche. Infatti, ad es., poiché il diritto del pascolo era libero in tutti gli oliveti non consociati ad altre colture, ad eccezione che nel periodo della raccolta, venivano giocoforza trascurate le lavorazioni del terreno, per altro eseguite male con aratri a chiodo, più raramente a zappa.

La potatura era effettuata con criteri molto empirici e spesso irrazionali, così pure la concimazione era in generale sconosciuta o, tutt'al più, mal praticata mediante apporto di materia organica di varia natura. Rare le concimazioni con letame, per lo più effettuate con troppo limitati quantitativi e in maniera del tutto erronea. Per le agevolazioni fiscali, i nuovi impianti erano anche eseguiti spesso in terreni difficili ed ingrati. Infatti, il governo borbonico aveva provveduto a « francar d'ogni peso » per 40 anni i nuovi impianti di oliveti (Dispaccio, 30 maggio 1787). Ogni peso significava tutti i diritti catastali e di decima.

Due uomini illustri, Giovanni Presta e Cosimo Moschettini, ambedue medici, vissuti in quell'epoca, consci dell'importanza del problema olivicolo e preoccupati dell'avvenire dell'agricoltura della loro terra, non potevano restare indifferenti. E ambedue, affrontando sacrifici di ogni genere, contribuirono con ragionamenti assennati, con osservazioni e con sagge sperimentazioni ad avviare alla risoluzione i molti problemi olivicolo-oleari. I loro scritti sono ammirevoli non solo dal lato storico, ma ancor più da quello tecnico per gli ammaestramenti che potrebbero essere presi in considerazione per la risoluzione di molti problemi che sono dibattuti nell'attuale crisi dell'olivicoltura.

Moschettini, dopo aver pubblicato due interessanti lavori sulla Brusca (1777 e 1789) (Bibl. 9) e sulla Rogna (1790) del-

l'olivo (Bibl. 10), sollecitato dal famoso giureconsulto Filippo Briganti, rese noti i suoi studi e le sue considerazioni nel lavoro « Osservazioni intorno agli ostacoli dei trappeti feudali alla prosperità dell'economia olearia » (1792) (Bibl. 11). In questo interessante elaborato, egli precisò il danno e l'ostacolo resi da quei trappeti all'economia e al progresso dell'olivicoltura di quell'epoca. Sono molto saggi e chiari i suggerimenti relativi al miglioramento della qualità dell'olio. Il suo pensiero è, però, espresso con maggiore dettaglio e persuasione nel suo eccellente trattato « Della coltivazione degli ulivi e della manifattura dell'olio », diviso in due tomi (1794-1796) (Bibl. 12).

Presta, non meno di Moschettini, dedicò tutto se stesso allo studio per il miglioramento della coltivazione dell'olivo e della produzione dell'olio. Il suo lungo lavoro, durato oltre venti anni e svolto con grandi sacrifici morali e finanziari, ebbe l'alto elogio di Caterina II, Pallade ed Imperatrice delle Russie, e di Ferdinando IV di Borbone, Re delle due Sicilie — il quale volle rendergli omaggio di sua visita, nel 1797, a Gallipoli (Bibl. 4). L'elogio, però, più vero è quello dell'odierno cultore dell'olivo che giudica obiettivamente ancora valida al giorno d'oggi l'opera e il trattato, dopo circa due secoli.

Presta e Moschettini, in quanto biologi e cultori delle scienze naturali, ben presto intesero il miglioramento della coltivazione dell'olivo come l'applicazione dei concetti biologici che avrebbero dovuto regolare le varie pratiche colturali e la sperimentazione.

Presta, nel 1786, dopo varie osservazioni e sperimentazioni, fu in grado di inviare 30 campioni di olio a Caterina II e, nel 1788, 62 a Ferdinando IV, per dimostrare che l'olio fino si poteva e si doveva ottenere con la buona tecnica, al fine superiore di migliorare la produzione olearia dalla quale il popolo salentino « colli proventi del suo prodotto sostiene la vita » (Bibl. 19a).

Lo studio delle varietà di olivo, quali entità vegetali e pertanto mutevoli nella costituzione, nelle esigenze, nelle fasi biologiche e nella produzione, costituì il primo argomento fondamentale per raggiungere lo scopo.

* * *

Le varietà di olivo diffuse nel Salento nella seconda metà

del Settecento erano assai poco numerose, così come del resto lo sono attualmente. Le due maggiormente conosciute erano l'« Ogliarola » e la « Cellina » e tra queste la più apprezzata era la prima, perché avente una maggiore resa in olio. Altre, diffuse in varie località con un numero limitato di piante, erano apprezzate per la loro possibilità di essere conciate.

L'« Ogliarola », coltivata più o meno intensamente nelle varie zone del Salento, era molto recettiva all'attacco della « Brusca » che, con intensità variabile, defogliava la chioma delle piante e decimava ovviamente la produzione. La « Cellina », invece, pur essendo meno diffusa, si dimostrava più resistente. Questa situazione indusse Moschettini ad interessarsi dell'argomento; egli, nel 1777 e, in seconda edizione, nel 1789, come già detto, rese noti i suoi studi e le sue osservazioni (Bibl. 9). Per ridurre l'entità del male suggerì il miglioramento delle pratiche colturali e, come più valido rimedio, la sostituzione dell'« Ogliarola » con la « Cellina » mediante l'innesto. Ciò contribuì non poco alla maggiore diffusione della « Cellina » nel Salento.

Questo stato di fatto e i difetti morfo-biologici della « Ogliarola » e della « Cellina » rendevano insoddisfatto Presta che già aveva iniziato, nel 1773, a studiare alacremente il miglioramento delle varie pratiche colturali della olivicoltura. Ben presto, dunque, pensò di sostituire le due suddette varietà con altre aventi maggiori pregi morfo-biologici e produttivi. Ricorse ai suoi numerosi amici e particolarmente al più influente, Giuseppe Palmieri, Ministro delle finanze del tempo, perché potessero aiutarlo nel reperimento di piantine oppure di « mazzette » (marze) di nuove varietà. Nel suo fondo « Frisulli », sito lungo la strada Alezio-Parabita (Le), raccolse le nuove varietà pervenute a mano a mano da tutte le zone olearie italiane. Nel suo Trattato (1794), infatti, si legge che da tre anni osservava le ulive delle varietà « Infrantoio », « Moraiolo », « Corregiolo » della Toscana ed aggiungeva « Si anderà per l'appresso sperimentando se il nostro suolo, se il nostro clima, siccome credo, le accetta; e protesto adesso, e dichiaro che i di loro alberi resteran consecrati per uso pubblico. Si potrà poi da anno in anno tórre discretamente dai medesimi delle mazzette per propagare e diffonderne per innesto la razza nella provincia. Di questa guisa si potrà rendere notabilmente o più copioso l'olio, della massima perfezione, o più copiosa la quantità » (Bibl. 19b).

Si deduce chiaramente che Presta voleva essere certo che le nuove varietà potessero trovare nell'ambiente salentino le migliori condizioni per vegetare e per produrre, prima di procedere alla loro diffusione.

Oltre alle varietà pervenutegli da paesi oleari più o meno lontani, egli pose la sua attenzione sulle piante delle varietà secondarie salentine, che aveva modo di osservare durante la visita agli oliveti, ed anche sulle piante singole nate spontaneamente da seme di olivo o di oleastro. Ebbe così la possibilità di seguire le fasi biologiche e, più ancora, la produzione di frutti e di oli di molte varietà.

Ben sapeva che « a distinguere l'una dall'altra (varietà) si cerca invano diversità nel colore, nella figura e nella consistenza e direzioni delle frondi; invano nella statura dell'albero, o nella direzione dei suoi rami, o nel colore della sua corteccia, essendo pressoché in tutto simili ed uniformi. Oltracché a volerle di poi spiegare, chi potrebbe aver mai fidanza di riuscirci, e di esser ben compreso? » (Bibl. 19c).

Sapeva altresì che « Da due pari misure di ulive, quantunque fossero di diversissimo sito l'una dall'altra, se sieno state colte da alberi di una medesima sorta di ulivo, ed esse di un medesimo grado di maturezza, da due pari misure di ulive io diceva, strignendole a circostanze del tutto eguali, se ne otterrà o la medesima quantità di olio, o l'una avanzerà l'altra di quel poco, che l'età, la coltura, la situazione vi potrà aggiungerne e toglierne; ma quando sieno le une di una maniera di ulive, le altre di un'altra, quantunque colte di alberi di una medesima età, o l'uno accosto dell'altro, riesce spesso che in prova, non tuttadue esser per natura egualmente fornite di olio, l'una ne versi il terzo, la metà, il doppio, e talora ancor più del doppio dell'altra. E ciò così sempre, e costantemente. O quando l'una maniera di olive non superi l'altra nel quantitativo, si troverà almeno, che l'una versi dell'olio di qualità sopraffino, e l'altra di mediocre, o pur di infima condizione » (Bibl. 19c). Aggiunse che egli si interessava di questo problema « da 12 anni non senza piccolo grattacapo, sì per dispendio, che per i mezzi, e ne sono quasi venuto a termine » (Bibl. 19d).

Presta, pertanto, selezionava e giudicava la varietà (« maniera », « sorta ») di oliva dalla quantità e dalla qualità di olio

che essa versava, quando le ulive erano raccolte in un dato stadio di maturazione.

Per meglio caratterizzare la varietà rilevava il rapporto tra il peso del nocciolo e quello dell'intero frutto poiché solo la polpa (mesocarpo) era valida per la produzione di olio e solo questo rapporto consentiva di distinguere nettamente l'olivo dall'oleastro.

Nel 1786, nella memoria che accompagnò i campioni di olio inviati a Caterina II, riferì che nel Salento egli conosceva ben 35 varietà di olivo, certo però che ve ne fossero altre a lui ignote. Solo di quattro di queste (« Pasola », « Uliva di Spagna », « Corniola o radius majus », « Oliva dolce o morcaia dei Toscani ») e di quattro tipi di oleastro, inviò campioni di olio, insieme con ben altri ventidue di olio onfacino, verde, comune, preparati con opportuni accorgimenti.

Due anni dopo, nella memoria che accompagnò i 62 campioni di olio presentati a Ferdinando IV, Re delle due Sicilie, dichiarò di conoscere almeno 48 varietà (1).

Nel trattato (1794) descrisse brevemente cinquanta varietà da tavola e da olio e ne riportò in disegno 53 (2) (Bibl. 19f). Per la maggior parte di esse furono espressi in linee la lunghezza e la massima larghezza; in acini o in grani il peso del frutto e del nocciolo e per talune varietà fu riferito il rapporto di questo con il frutto. Di ciascuna di esse mise in evidenza la possibilità di rendere il frutto dolce ed edule e, della maggior parte, la bontà e la quantità di olio ricavato, paragonato sempre con quello dell'« Ogliarola », ritenuta la più oleosa. Fra le più oleose indicò le seguenti: « Castellaneta » e « Baresana » uguali alla « Ogliarola »; « Usciana » e « Cerasuola » di Taranto con 6 rispetto alla produzione di $7\frac{1}{2}$ dell'« Ogliarola »; « Uliva dolce » e « Cirioggiuola » con 5 rispetto alla produzione di 6 dell'« Ogliarola »; alcune varietà furono considerate meno produttive: tra queste la « Cellina legittima » avente la produzione di olio come 2 a 3 rispetto all'« Ogliarola ».

Per altre (« Limoncella », « Cellina termetara », « Cellina rossa di Vitigliano », « Infrantoio », « Moraiola », « Correggiuola », « Battilora ») non furono riportate notizie sulla produzione.

Alcune varietà furono considerate tali pur essendo rappresentate da una o pochissime piante di origine sconosciuta indi-

viduate negli oliveti del Salento; altre da solo tre piante innestate, come l'« Angelica Palmieri » e la « Cornulara piccola » o « Passula »; altre ancora da un albero nato da seme e sito tra le siepi o tra muri a secco come l'« Ulivastro o termetone », l'« Ulivastro dolce », la « Palmierina », l'« Uliva Ciriegiuola » e l'« Uliva tardiccia ».

Presta sapeva benissimo che le piante nate da seme raramente riproducevano i caratteri della pianta madre oppure solo alcuni di questa e che potevano riprodurre anche caratteri della madre e del padre quando esse erano il risultato di incrocio (spurio).

Non facendo alcuna distinzione fra olivastro ed oleastro, così come oggi è intesa, valutava anche la possibilità di essere i caratteri più vicini a quelli dell'oleastro o dell'Olivo; così ad es. che i caratteri morfologici delle piante avute da semi della « Cellina legittima » ricordavano maggiormente quelli dell'oleastro, per forma della foglia e dei rami, per la durezza del legno per quella del nocciolo, ecc.

Tenendo presente la possibilità di aumentare il numero delle piante a mezzo dell'innesto, per la conservazione degli stessi caratteri varietali, egli denominò « Angelica Palmieri », e « Palmierina » due varietà, pur disponendo di pochissimi esemplari, sapendo di far cosa grata al Marchese Palmieri, a cui era legato da profonda amicizia e perché « era amico degli uomini »; la prima per la produzione delle olive da tavola perché « ha del buon sapore, se persi acerba si cuoca sotto le ceneri calde. Matura è anche buona a mangiarsi cruda »; la seconda perché « ha il pregio di versar dell'olio di singolare bontà, benché in minor copia dell'« Oglierola ».

Separò la « Mennella piccola » dalla « Mennella » per il frutto più piccolo. Infatti, le dimensioni di questa erano uguali a 10 e 7 linee, mentre quelle della prima erano uguali a 9 e 7.

Differenziò l'« Uliva albicocca » dalle altre perché « è composta da due metà formate a cucchiaino, di talché è lunga linee 10, ma per la grossezza da un lato ha linee 9, dall'altro 7, onde siede sul tavolino dal lato più basso. E' un'oliva sol di veduta e da cibo, ma di olio no, perché non è all'« Oglierola neppure come due a tre; e l'olio non è neppure di qualità da lodarsi ».

Distinse la « Pasola » in diverse varietà a seconda della

forma ovale o tonda, del sapore amaro o dolce, della maggiore o minore grandezza e del colore. Così pure la « *Uliva cornolarà* » o « *Corniola* » fu distinta in grande e piccola, e in « *Uliva corniola di seconda specie* ». Accluse poi la « *Uliva piccola pasula* » o meglio « *Uliva passula* » fra le varietà « *Corniole* » perché « per lo più annera senza appassirsi e indolcirsi persino sullo albero ». E' più oliosa delle altre ulive « *Corniole* ».

Chiamò « *Uliva fallace* » la varietà che « bella a vedersi, lustra e nerissima, non è poi buona che in concia umida o salamoia, perciocché a stringerla non vi è uliva che produca men di olio ».

Distinse la « *Ulivastrone dolce* » dall'« *Ulivastrone o Termetone* » per avere la drupa un poco più piccola e perché « nereggiante e dolce ed assai diletta al palato. L'unica pianta conosciuta è nata spontaneamente nel mezzo di una folta e antica siepe ».

Nominò l'« *Uliva ciriegiuola o ciriegia* » per la forma del frutto, in vero non molto grande, e per essere provvisto di un solchetto longitudinale e per il colore « il quale quando essa invaia è, da un lato, come di cera vergine e di rosso ciriegia dall'altro ». Questo colore permane un periodo piuttosto lungo prima di annerire. « La pianta è unica e nata certo spontaneamente ». « Oltre il pregio poi della vista, l'uliva possiede anche quello di produrre dell'olio il più fino che io mi abbia visto; ma quanto alla copia sta all'« *Ogliarola* », come 5 a 6 ».

Differenziò la « *Uliva a racimolo* » dall'« *Uliva a ciocca* » « perché (questa) viene in racimoli di quattro ulive ciascuno, attaccate a piccole code », « La pianta quando allega se ne stracarica in filze talora lunghe due palmi. Non è molto oleosa però ».

Separò la « *Cellina legittima* » (sin. *Morella*, *Cafarella*, *Saracena*, *Scuranese*, di *Nardò*, di *Lecce*, *Cascia*, *Gasciola*) dalla « *Cellina termetara* » (perché « ha molto dall'« *Ulivastro* ») dalla « *Cellina Inchiasta* » diffusa a *Taranto*, dalla « *Cellina rossa di Vitigliano* » e dalla « *Cellina nera di Vitigliano* ».

La « *Ogliarola* » fu divisata dalla « *Ogliarola giuggiolara* » e dalla « *Ogliarola termetara* ». Infine, descrisse la « *Uliva tardiccia* » perché maturava molto tardi, dopo il mese di gennaio, e la « *Ulivetta* ». Ambedue erano rappresentate da un albero, nato spontaneamente (vedi Fig. I).

* * *

Questo lavoro di ricerca di nuove varietà di olivo per migliorare ed incrementare la produzione di olio eseguito per molti anni da Presta con tanto entusiasmo, con assoluta abnegazione e « portando l'attenzione fino allo scrupolo » (Bibl. 12d), ebbe da Moschettini, a mezzo del secondo tomo del suo Trattato (1796), una severa e chiara critica, sebbene molto corretta e distinta.

Questi, attento osservatore delle varie fasi vegetative e produttive delle specie coltivate e in particolare dell'olivo, essendo anche proprietario di vari oliveti, ben conosceva il fenomeno della variabilità dei caratteri morfo-biologici dei vari organi. Tale fenomeno si manifestava a volte in maniera permanente e quindi fissa, riscontrabile più o meno chiaramente in tutte le condizioni in cui la pianta fosse costretta a vegetare (variazioni) e tal'altra in maniera temporanea, riscontrabile con maggiore o minore intensità fino a quando le cause promotrici fossero presenti (varianti).

Sapeva, pertanto, che i frutti in genere e quindi anche le olive e il loro olio potevano avere varie costituzioni nelle diverse località o siti a causa di variabili fattori e che i caratteri morfo-biologici della foglia, dei rami, dei frutti, ecc. erano sempre variabili anche sulla stessa pianta. Scrisse, infatti: « Delle altre qualità; cioè del colore, del sapore, e della figura massime de' frutti non si vuol diversamente discorrere. Imperocché sono al pari della grandezza, perché dipendenti dalle medesime cagioni, incostanti e soggetti a variare » (Bibl. 12b). Credette, inoltre, che il carattere più costante fosse la forma. « Mi sono state recate, come cosa strana, alcune olive « Ogliarola » perfettamente mature di tal grandezza, che a prima vista non seppi ravvisarle; in verità superavano il doppio le ordinarie; la figura poi mi determinò a dar loro il nome di « Ogliarole » quali erano » (Bibl. 12c). La pianta che produsse queste ulive faceva parte di un suo oliveto e negli anni successivi giammai produsse simili frutti.

Era difficile, pertanto, stabilire secondo l'A. se il carattere in esame fosse permanente o variabile, se cioè fosse dovuto a cause intrinseche e, conseguentemente, se la pianta potesse essere considerata una vera e propria entità vegetale da diffondere. Tale variabilità rendeva ancora molto difficile lo stabilire se una

pianta appartenesse alla specie o ad una varietà. Ritenne ancora che i caratteri nella loro gradualità esterna segnavano i limiti delle specie e non quelli varietali.

Ecco perché criticò severamente, affiancandosi a Linneo, la classifica del botanico Pierantonio Micheli di Firenze delle specie e varietà di olivo, coltivate nella Toscana e in altri luoghi d'Italia (3) (Bibl. 7). Di conseguenza dovette criticare anche Presta che aveva seguito le orme di questi e che sotto certi aspetti, aveva anzi aggravato la situazione. Infatti, Presta elenca solo 50 maniere di olive della penisola Salentina che descrive con maggiori particolari e precisa « Ne ho dubbio alcuno che non né rimangano delle altre ancora a me ignote. Vero è non però, che di parecchie, e parecchie io non ne ho trovato che solo un albero, per lo più nato forse spontaneamente » (Bibl. 19i).

Evidenzia inoltre il suo scrupolo nella descrizione scrivendo: « Io segno anche la lunghezza e la grossezza di qualunque specie di uliva ad imitazione del celebre nostro italiano Pierantonio Micheli, che descrivendo le trentadue specie di ulive da lui trovate in Toscana, di raro è, che lasciato avesse di dinotare quanto sia lunga e quanto sia grossa ciascuna; ad ogni modo però le ulive di uno stesso albero sogliono essere di lunghezza e grossezza anche differenti » (Bibl. 19g).

Nella fine del Settecento e nei primi anni dell'Ottocento il numero delle varietà di olivo note era molto limitato. Il nome di alcune faceva riscontro a quelle elencate dagli antichi georgici (4) (Bibl. 19h).

Columella Onorati N. (1804) ne indicò solo 6 per il territorio di Salerno e zone vicine (5) (Bibl. 2). Piccone (1808) (Bibl. 18) riferì che Gasparo Bahuin aveva descritto 4 varietà per la Spagna e 4 per l'Italia; Garidel 4; Giovanni Bahuin 7; Magnol 11 per il solo territorio di Montpellier; Tournefort 17; Duhamel 17; Sieuve 6; Amoureux 17; Rozier 16 e che in Liguria erano presenti 16 specie e tra queste 12 varietà (6).

Per l'Italia lo stesso autore affermò che Vettori (7) aveva descritto per primo 9 varietà diffuse in Toscana (Bibl. 22); Tavanti 21 per l'intero territorio italiano; Grimaldi, per la Calabria, pur ammettendo l'esistenza di numerose varietà non rispondenti ai nomi degli antichi georgici, nominava solo la varietà « Coccitanica » (8); Gandolfi 7 per lo Stato romano; Cupani 7 per la Sicilia (8); Rados Vetturi 4 per la Dalmazia.

Moschettini non fu, quindi, soddisfatto degli elenchi di Micheli e di Presta, perché essi non potevano essere un efficace aiuto per gli olivicoltori, ma servivano solo a confondere le idee circa le già note varietà di olivo. Pertanto, più che aumentare il numero delle varietà poco note nelle loro esigenze e nella loro produttività, oppure note come eccellenti in altre località, ma sconosciute dagli olivicoltori del Salento, questo problema doveva essere studiato seriamente e nel contempo dovevano essere migliorati la tecnica di coltivazione e della elaiotecnica e il commercio dell'olio.

Egli, studiando la « Brusca » e la « Rogna » e avendo esaminato scrupolosamente tutti gli aspetti della tecnica colturale indicò, per la prima volta, come già detto, quale rimedio a tanto danno, il sovrainnesto della « Cellina » sull'« Ogliarola » perché più resistente. Consigliò altresì l'esecuzione razionale delle altre pratiche colturali che potevano essere molto utili non solo per la produzione, ma anche per la lotta della « Rogna », malattia d'interpretazione più difficile.

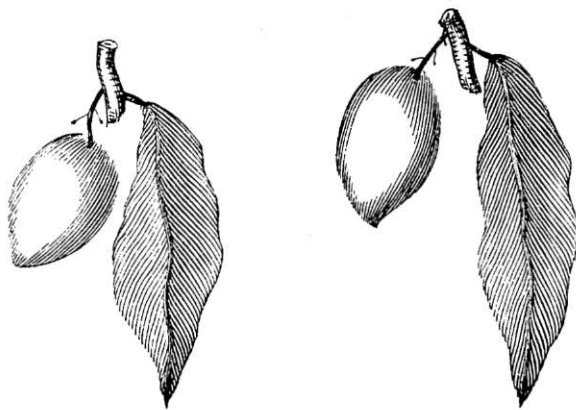


Fig. II - Frutti e foglie della varietà « Ogliarola » (sinistra) e « Cellina » (destra) secondo C. Moschettini (disegni riportati nel II Tomo del suo Trattato (1796))

Per la scelta delle varietà di olivo più oleose per la sostituzione delle due varietà (« Ogliarola » e « Cellina ») avvertì la necessità di esaminare questi cinque punti:

- 1) grandezza del frutto;
- 2) varietà;

- 3) sito nel quale è sistemata la pianta;
- 4) qualità e stato del terreno;
- 5) andamento climatico.

1) Grandezza del frutto

Moschettini scrisse: « Che la quantità dell'olio sia generalmente maggiore nelle ulive di razza piccola, che in quella di razza grande, è una verità conosciuta dagli antichi e confermata dall'esperienza » (Bibl. 12d).

Questa verità fu nota a Teofrasto, a Columella e a Plinio. Per esempio è noto a tutti che la resa di olio è maggiore nelle « Ogliarole » e minore nelle « Pasole » i cui frutti sono di dimensioni maggiori. Ciò venne anche confermato da Presta che scrisse: « Gli ulivi altri sono da frutto grosso, altri di mezzano, altri di piccolo, e in questa penisola se ne ritrovano delle specie da frutto grosso: da frutto mezzano e da frutto piccolo in quantità. Certo è pertanto, né era ignoto agli antichi, le ulive di razza piccola (in pari peso) contenere sempre più di olio che quelle di razza grossa » (Bibl. 19e).

Presta affermò ancora che la quantità di olio era proporzionata allo spessore della polpa più che alle dimensioni del frutto. Dai dati esposti nelle sue descrizioni però non sempre risulta chiara questa affermazione; sia perché in esse i dati mancano o sono incompleti sia per la poca attendibilità di questi, quali espressioni medie, essendo i frutti di varia grandezza. E' chiaro che ciò vale per le varietà di olivo e non per i frutti degli oleastri.

Precisò di aver osservato che la quantità di olio dei frutti di oleastro è sempre scarsa; che la pianta figlia nata da seme produce per lo più frutti più piccoli, meno polposi e meno oleosi rispetto a quelli della pianta madre; che, negli oleastri, i frutti essendo molto piccoli hanno la polpa poco sviluppata e poco spessa che non supera quasi mai i due terzi dell'intero frutto.

La qualità dell'olio di oleastro « non è però sì cattivo di qualità, come Plinio se l'avvisò; dove anzi si abbia l'accorgimento, e la flemma di cogliere i frutti e stringerli bene avviati a maturità, la fa poi contendere con i migliori oli di oliva e per sottigliezza, e per colore, e per lo sapore, in ispezialità perché ritiene molto dello onfacino. A mostrare col fatto tal verità, gli anni scorsi, io

ne strinsi di varie sorta (dacché ne ho note fin'ora già dieci specie, e forse anche più), e due anni sono ne misi un saggio a S.I.M. delle Russie, e ne presento ora al nostro Re, che Dio guardi, ben tre, che sono l'uno di coccole di oleastro, il quale senza meno proviene dal seme di uliva « Corniola »; l'altro di coccole di oleastro, che venne su dal seme di uliva « Cellina »; ed il terzo di coccole di diversi oleastri colte e premute in confuso » (Bibl. 19l).

2) Varietà

Che ogni varietà di olivo sia caratterizzata da una data produttività e da una data qualità di olio è cosa ormai chiara. Ma è altresì chiaro che tali caratteristiche sono regolate anche da altri e vari fattori. Moschettini mise però in evidenza che ogni Paese oleario ha le sue varietà, così ad esempio in Ispagna (Aragona) si riscontra la « Negral » e la « Real »; in Liguria (zona del Ponente) la « Tagliasco » e la « Colombaro »; in Toscana, l'« Infrantoia », la « Moraiola », e la « Ciregiuola »; nella zona di Venafro, la « Aurina » e la « Resciola »; in Calabria, le « Coccitaniche »; nella Peucezia, la « Cellina » e la « Pizzutola »; nella Lucania, la « Ritonella »; nel Salento, l'« Ogliarola » e la « Cellina ». Si noti che allora non solamente queste si riscontravano nelle suddette contrade, ma altre ancora che producevano in minore quantità e l'olio non era certo di qualità superiore (Bibl. 12e).

3) Sito nel quale è sistemata la pianta

Moschettini e Presta conoscevano ciò che per noi è ben noto e cioè che la stessa varietà, in uguali condizioni di età e di tecnica di coltivazione, ma in differenti condizioni ambientali, svolge le fasi vegetative e riproduttive in epoca variabile e di conseguenza la quantità e la qualità del prodotto risultano diverse. Scrisse il Moschettini « Ha dimostrato l'esperienza, che le ulive di collina, quelle, che vengono in terreno sciolto, e sassoso, o non coltivato, sono le restanti cose uguali, più oliose delle olive venute nel piano, in luogo basso, ed in terreno pingue, ed argilloso, o ben coltivato » (Bibl. 12f). « Quindi non al raro si osserva, che qualora l'autunno corre umido, e piovoso, le

ulive dei siti bassi, di terreni pingui, e ben coltivati si rimangono così povere di olio, che tal fiata non conduce all'economia il coglierle, e manifatturarle. La razza delle « Celline » singolarmente, ossia Scuranesi, suol presentare cotal funesto fenomeno. Si comprende adesso chiaramente, che nelle colline, nelle terre sciolte e sassose, e nelle incolte, per esser in copia convenevole i sughi nutritivi, e ben assottigliati e digeriti, le ulive devono essere fornite di più olio » (Bibl. 12g).

Presta dedica addirittura un capitolo nel suo Trattato per esporre le sue numerose prove di comparazione della resa della stessa varietà coltivata in siti diversi e specialmente in quelli ben conosciuti e rinomati per la produttività di olive e rese in olio. Pertanto si rivolse a vari amici perché lo aiutassero per attuare ricerche in merito. Pregò il Marchese Palmieri perché intervenisse presso il Barone di Serrano allo scopo di ottenere quantità sufficienti di olive da sottoporre alla molitura appartenenti alla stessa varietà e raccolte contemporaneamente da piante situate in diverse località. Il suo scrupolo e la sua precisione furono tali da permettergli di determinare il numero di olive di ogni stoppello e i grani di olio che ciascuno versò. E così scrisse: « Dal 1779 in qua poi sono ito da un anno in anno facendo di tali confronti, e quantunque le ulive di molti siti che si decantano per abbondevoli di olio, le abbia trovate del pari con quelle dei siti meno riputati, pure ho sempre osservato in alcuna verissima la comunale credenza; ond'è resta per dimostrato, che le stesse specie di ulive fruttano in olio più o meno, secondo i siti da cui provengono » (Bibl. 19m).

4) Qualità e stato del terreno

5) Corso delle stagioni

Oggi, più di allora, è ben nota l'influenza che questi due fattori esercitano sulla produzione di olive e sulla bontà dell'olio.

Moschettini e Presta, ben sapevano valutare le cause della variabilità dei fenomeni biologici. In considerazione del famoso detto Teofrastiano « Annus fructificat non tellus », la constatazione degli effetti climatici era più chiara e più facilmente deducibile rispetto a quelle dovute alle varie caratteristiche chimico-fisiche dei terreni, allora scarsamente note. Ciò si può rilevare

da quanto scrisse Moschettini: « A sviluppare vie meglio le mie idee su questo articolo, ed a togliere di mezzo ogni ambiguità, si vuol riflettere, che l'influenza delle stagioni in riguardo alla temperatura dell'aria o calda, o secca, o umida, o fresca sulla oleosità delle ulive essendo relativa, il sito, e la qualità della terra, che occupa, e nutre l'albero, determinano l'effetto » (Bibl. 12h). « Non posso mai dimenticare l'osservazione degli anni 1787, e 1788, nei quali fu gran penuria di acqua, e si soffrirono fino ad autunno inoltrato calori soffocanti, si ebbero massime nel 1787 molte ulive, e si notò, che quelle di terre pingui, ed umide, e di sito basso, o piano contro il solito resero in olio al pari delle altre di siti montuosi, e di terre asciutte. Intanto queste mancarono della consueta quantità. L'influenza dunque delle stagioni sull'oleosità delle ulive è cosa certa, ed indubitata » (Bibl. 12i). E' chiaro, pertanto, dopo quanto riferito su questi due punti, che quanto si riferisce al sito non è altro che la risultanza della sincrona influenza dei fattori edafici e climatici. Quanto più questi fattori sono favorevoli alle esigenze biologiche delle varietà coltivate tanto più il sito acquista rinomanza.

* * *

Il problema della introduzione di nuove varietà è concluso dal Moschettini come segue: « Chiaramente si comprende, che dalla osservazione di essere alcune sorta di ulive di un paese più olee di quelle del proprio, non si dee subito proporre la loro introduzione; perché quella maggiore oleosità potrebb'esser figlia del sito, della qualità della terra, o della stagione. Ognuno vuole esser persuaso, che se ogni paese ha le sue maniere di ulive, e molte varietà, non sono a dirsi tutte immediatamente uscite dalle mani della natura, ma derivate dalla località. Crederei perciò, che converrebbe prima mettere a calcolo i divisati rapporti, o pure, lo che stimo miglior partito, innestare alcuni alberi nel proprio paese, per quindi osservare, se quivi pur siano più ricchi in olio. Dove costasse della loro maggiore oleosità, si potrebbe sicuramente proporre la generale riforma. E dapoiché il sig. Presta, tratto da zelo per il comun bene ha nel suo in questa provincia introdotto coll'innesto le razze di ulive, che sono in Venafro, e nella Peucezia, e che trovato aveva contenere più di olio della nostra « Ogliarola »: e dapoiché ave introdotto pur

quelle di Toscana, che si dicono molto oleose, attendiamo dai risultati, che tali effettivamente siano anche tra noi, per essere sicuri, che la totale riforma del nostro uliveto sia vantaggiosa » (Bibl. 12l).

Finché dunque « da un novennio almeno di osservazioni ed esperienze da eseguirsi nei vari distretti di ogni provincia olearia » (Bibl. 12m) non risulti chiaramente la convenienza « non convien pensare all'introduzione delle ulive di Venafro, o della prossima Peucezia, o di ogni altro paese » (Bibl. 12n). « L'introduzione dunque di razze di alieno paese del nostro, anche a titolo di evitare la brusca, non è ancora a proporsi, né a commendare » (Bibl. 12o).

Anche Biasco A. (1949) condivise le opinioni di Moschettini e scrisse: « Per il momento senza trascurare la ricerca di varietà più redditizie esistenti in zone ecologicamente affini a quelle del Salento, non resta che perfezionare la tecnica delle due varietà che attraverso i secoli hanno dimostrato il loro perfetto adattamento all'ambiente » (Bibl. 1) (vedi Fig. III e Fig. IV).

* * *

Le argomentazioni, suesposte in sintesi e parzialmente, che hanno guidato la sperimentazione di Presta e la critica corretta, ragionata e costruttrice di Moschettini, dimostrano con chiarezza che il problema della sostituzione delle due maggiori varietà di olivo salentine costituì un ben noto problema che venne discusso con ampie argomentazioni fin dalla fine del Settecento.

Da quella lontana epoca, esso è stato ripreso varie volte, anche perché la crisi olivicola, quasi sempre presente, si è resa talvolta più grave. I diversi tentativi però sono stati sempre poco felici e non hanno mai suscitato speranze più o meno fondate, né hanno lasciato insegnamenti più o meno validi per la sua risoluzione.

L'« Ogliarola di Lecce » e la « Cellina di Nardò », con i propri pregi e difetti, vegetano tuttora nel Salento così come venti secoli fa! Allora è lecito affermare che tale problema è insolubile? No!

Le idee chiare e precise di Moschettini dimostrano la complessità di esso e la necessità di eseguire una razionale e decisiva

sperimentazione nelle varie località, prima di diffondere questa o quella varietà.

Invero, se lo scopo da raggiungere è quello di sostituire l'« Ogliarola di Lecce » con varietà di altre località più produttive e più oleose, significa che queste altre varietà, dovranno vegetare e produrre nel Salento come nei luoghi d'origine. E' chiaro, pertanto, che tale ambiente non deve avere elementi edafico-climatici negativi, tali da perturbare il normale andamento delle fasi biologiche delle varietà introdotte.

Tutti gli elementi ecologici (edafico-climatici) sono importanti ed è ben noto che basta uno solo di essi per influenzare tanto più intensamente la produzione quanto più diverso da quello richiesto dalla varietà.

Le incomplete osservazioni e sperimentazioni riferite da Presta nel suo Trattato, sebbene durate dodici anni, ed i numerosi tentativi successivi attuati da tanti volenterosi olivicoltori, rimasti senza alcuna valida indicazione, pongono gli attuali tecnici agricoli nella più grande incertezza nell'affrontare questo problema.

Tra i tentativi attuati in questo secolo (1910) e tuttora esistenti, si ricorda quello del Barone Colosso, nel fondo Capaselle, sito nell'agro di Ugento, con numerose varietà, tra le quali quelle toscane. Le piante di oltre mezzo secolo di età possono facilmente essere comparate con quelle delle varietà « Ogliarola di Lecce » e « Cellina di Nardò » situate a brevissima distanza e coltivate con la stessa tecnica (Fig. V). Si ricorda altresì la collezione del prof. S. Jovino situata nell'azienda « Panareo » dell'Istituto Tecnico Agrario di Lecce, della quale sono ancora viventi alcune piante di olivo di diversa località (Bibl. 3).

Nell'ultimo ventennio la diffusione nel Salento di numerose varietà di altre regioni italiane, non escluse quelle toscane, è stata via via estesa in varie aziende da parte di alcuni olivicoltori, senza alcuna sperimentazione e senza alcuna guida scientifica e tecnica.

Gli elementi biologici e di tecnica colturale, numerosi, saltuari e riscontrabili di volta in volta in varia intensità negli impianti eseguiti, non permettono ai suddetti olivicoltori, sebbene appassionati, attenti e scrupolosi, di trarre dopo un periodo pluriennale di osservazione, le risultanze più convenienti. Queste

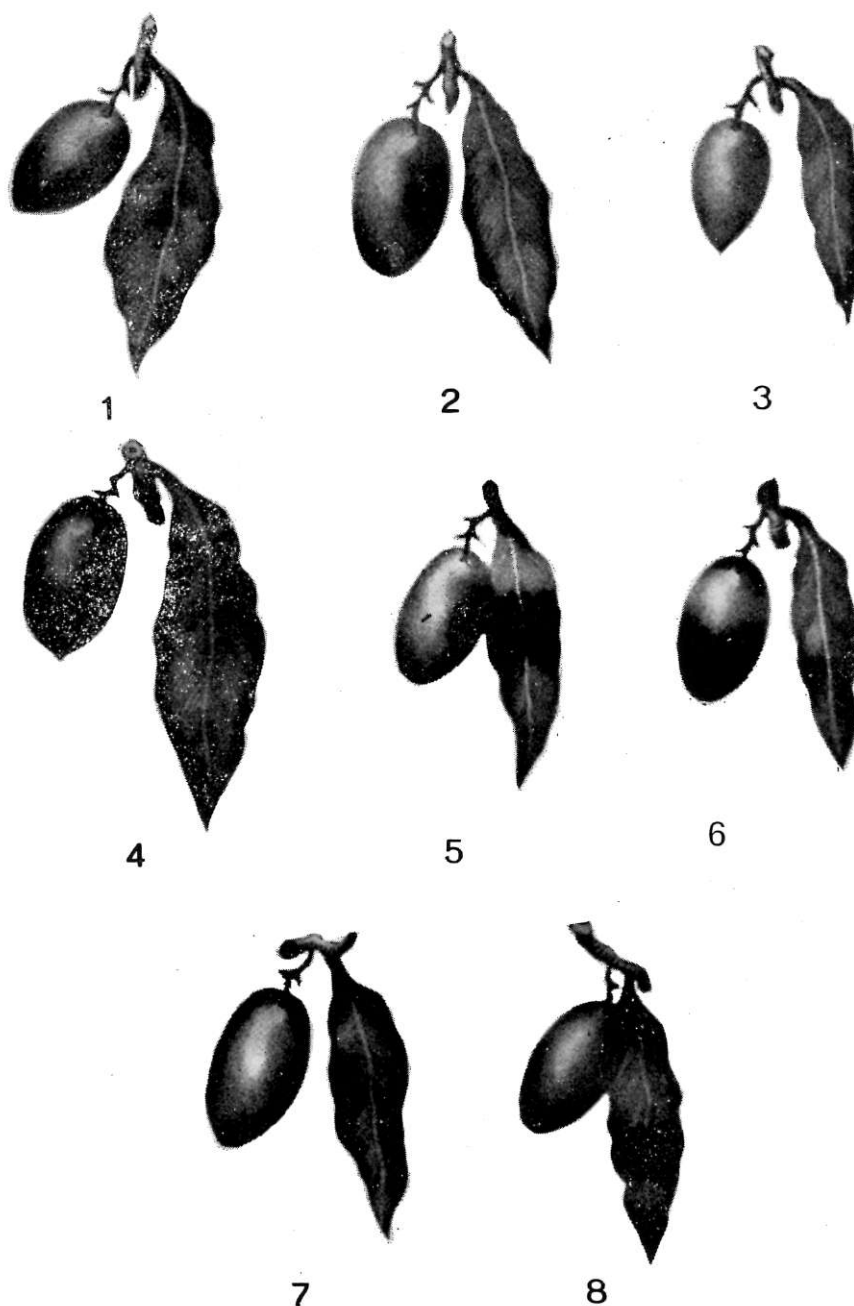


Fig. I - Frutti e foglie delle varietà «Ogliarola» e «Cellina» secondo G. Presta (disegni riportati nella seconda ristampa (1855) del Trattato). 1: «Ogliarola» (Salentina); 2: «Ogliarola giuggiolara»; 3: «Ogliarola termetara»; 4: «Cellina legittima»; 5: «Cellina termatara»; 6: «Cellina inchiasta»; 7: «Cellina rossa di Vitigliano»; 8: «Cellina nera di Vitigliano»



Fig. III - Rami, foglie e frutti della varietà «Ogliarola di Lecce». (Foto Donno, eseguita nell'ottobre 1968)



Fig. IV - Rami, roglie e frutti della varietà « Cellina di Nardò ». (Foto Donno, eseguita nell'ottobre 1968)



Fig. V - Sopra, piante di varietà di Olivo toscane esistenti nel fondo « Capaselle » in agro di Ugento; sotto, « Cellina di Nardò » coltivata nel fondo contiguo a quello « Capaselle »: si noti la differenza di habitus assunto, nel medesimo ambiente, delle piante di questa varietà indigena rispetto a quelle provenienti dalla Toscana. (Foto Donno, eseguita nel 1966)

sono difficili a valutarsi perché la vegetazione delle piante di olivo nei primi anni si realizza per lo più sempre in maniera soddisfacente, agevolata anche e soprattutto dalla buona tecnica della coltivazione.

La lunga durata della vita della pianta di olivo, l'alternanza della produzione, poco nota e forse insita alla caratteristica biologica della specie, le caratteristiche morfo-biologiche e produttive delle varietà, che si appalesano in vario modo, quale risultante dei fattori intrinseci, complicano e rendono difficile, senza dubbio, il problema e la lodevole iniziativa di quegli olivicoltori.

Tutto ciò dovrà rendersi noto con una sperimentazione saggia, esauriente e portata per un sufficiente periodo di tempo, senza trascurare la comparazione delle varietà in esame con quelle locali, sottoposte alla medesima tecnica colturale ed aventi la stessa età. Tale comparazione, inoltre, dovrà stabilirsi in diverse località nelle quali l'olivo ha maggiori possibilità di rinnovamento e di diffusione.

Presta, Moschettini ed altri affermarono chiaramente, infatti, che l'olivo in alcune località (siti), più che in altre, produce più olive e rende più olio di migliore qualità. Questa constatazione non fu però esaminata analiticamente, per precisare le cause che inducono il miglioramento produttivo. Come già detto gli elementi edafico-climatici di una rinomata località sono particolarmente favorevoli per lo svolgimento delle fasi biologiche delle piante ivi esistenti; tuttavia nulla sappiamo se tali condizioni favorevoli sono parimenti utili alle piante di altre varietà, ed inoltre se la presenza dei vari elementi edafico-climatici possono essere influenzati favorevolmente da opportuni accorgimenti tecnici, oggi quasi sempre possibili per la dovizia di mezzi tecnici e finanziari.

E' noto altresì che gli elementi edafici hanno un ruolo fondamentale per la produzione della pianta. Così pure le belle caratteristiche di adattamento della specie (la xerofilia, il potere pollonifero, la docilità a sopportare i tagli, ecc.) hanno permesso all'olivicoltore di impiegarlo anche in terreni difettosi e spesso ingrati, stimolato spesso dalle agevolazioni governative e fiscali. Conseguentemente si deduce che le piante di « Ogliarola di Lecce » e di « Cellina di Nardò », in questi terreni non sono produttive come quelle situate in altri migliori. In tali condi-

zioni, la pianta risente positivamente solo gli effetti dei fattori climatici quando questi sono favorevoli.

I risultati di adattamento sono certamente diversi in questo esteso territorio salentino, pianeggiante e talvolta collinoso, influenzato spesso dall'azione marina e più ancora dai venti caratterizzati da scarsa (tramontana, maestrale, greco) o ricca (scirocco, ostro, libeccio) umidità relativa, che spirano con varia forza in tutte le stagioni, rendendosi più o meno nocivi nei periodi critici.

Nel Salento, l'umidità relativa atmosferica, producendo i suoi utili o dannosi effetti, ha certamente un ruolo di primo piano, in particolare quando le piogge sono scarse e i terreni hanno limitato potere di immagazzinamento idrico. L'azione sincrona, pertanto, dei venti secchi del Nord oppure umidi del Sud con l'alta temperatura estiva, favorendo la traspirazione, provoca effetti molto diversi a seconda della natura del terreno e della sua località o sito.

E' ben nota altresì l'influenza utile delle nebbie estive sulla pianta di olivo, quando si verificano dopo un lungo periodo di siccità e di temperature molto elevate. Allora in taluni oliveti, situati in terreni scarsi e poveri di umidità, ove si nota facilmente la cascola dei frutticini e la pianta chiaramente appalesa la sua sofferenza per la deficienza idrica, le nebbie intense estive, ben visibili spesso fino alle ore 8-9 del mattino, causano il turgore delle foglie e poi quello dei frutti, che hanno già lignificato il nocciolo e sono pronti per lo sviluppo del mesocarpo e la formazione e l'incremento dell'olio; anticipano la ripresa vegetativa di alcune specie, e, perfino, la germinazione dei semi di piante erbacee spontanee, situate in particolari terreni ricchi di humus, ecc.

I bruschi abbassamenti di temperatura, che si verificano durante e dopo un inverno mite, possono provocare danni variabili in ciascuna varietà, secondo la località e, più ancora, a seconda se la pianta trovasi in attività vegetativa più o meno intensa. Il danno diventa più grave se gli sbalzi di temperatura si verificano insieme con venti freddi e secchi. Tra le varietà toscane, come è noto, il « Leccino » è abbastanza resistente alle alternanze di geli e di disgelo.

La limitata disponibilità di acqua nel terreno in primavera,

ostacolando la nutrizione e l'accrescimento della pianta, influenza negativamente la mignolatura di ciascuna varietà in maniera diversa, riducendo lo sviluppo ed il numero dei bocci (9).

Lo sviluppo dei vari organi epigei, caratteristico di ogni varietà (proterantia, sinantia, e isterantia, ancora non del tutto noto in ciascuna di esse) subirà per tali cause, un variabile ritardo e talvolta perfino arresto.

L'abbassamento rapido della temperatura e le gelate, verificatisi in concomitanza di altri fattori climatici e di tecnica colturale (lavorazione al terreno, potatura), interesserà la chioma tanto più intensamente quanto più i suoi rami sono vicini al suolo; così pure l'apparato radicale sarà influenzato negativamente secondo la natura e la struttura del terreno.

Le piogge abbondanti della tarda estate provocano, in modo diverso in ciascuna varietà, la ripresa vegetativa autunnale tanto più rapida ed intensa quanto più è povero e scarso il terreno e la temperatura elevata.

Le buone caratteristiche agronomiche del terreno (costituzione, struttura, profondità, esposizione, ecc.) sono certamente i presupposti fondamentali per la migliore attività biologica della pianta di olivo. La taglia della pianta raggiungerà il massimo sviluppo se le condizioni climatiche (particolarmente la regolarità e l'entità delle piogge) agevoleranno l'attività nutritiva e non offriranno eccessi di temperature tali da arrestare l'attività biologica. Le nuove forme di allevamento, realizzate in terreni profondi e fertili, coltivate razionalmente e costituite da piante perfettamente sane, avranno rapido sviluppo e palesemente per ciascuna varietà il grado di eliofilia, le caratteristiche morfologiche (assurgenza, pendulità, reazione più o meno rapida ai tagli cesori, ecc.) e produttive (costituzione ed eventuali anomalie fiorali, inizio e incremento produttivo, inizio e andamento della maturazione dei frutti, resa e qualità dello olio, ecc.).

Le varietà da tavola saranno osservate nelle loro fasi vegetative e produttive come quelle da olio e le olive studiate durante il processo della dolcificazione, la conservazione, e gli altri stadi di manipolazione. Il maggior incremento della polpa (mesocarpo), legato ovviamente alla caratteristica varietale e alla tecnica colturale (concimazione, irrigazione, epoca della raccolta),

dovrà essere attentamente constatato nei vari ambienti edafici e climatici e per un periodo di tempo sufficiente.

* * *

Dopo quanto sopra esposto si può concludere:

1) Elogio incondizionato è dovuto all'opera saggia ed intelligente di Giovanni Presta che mise chiaramente in evidenza i pregi e i difetti delle varietà salentine « Ogliarola di Lecce » e « Cellina di Nardò » e iniziò l'opera di selezione e di introduzione di nuove varietà allo scopo precipuo di aumentare e migliorare la produzione olivicola ed olearia. Uguale elogio è dovuto anche a Cosimo Moschettini che, con molto garbo e correttezza, criticò l'attività del Presta indicando con chiarezza e molto senno i punti principali per la risoluzione del problema della ricerca e della introduzione di nuove varietà di olivo nel Salento.

2) Il problema di cui trattasi è complesso per la natura biologica diversa posseduta da ciascuna varietà, per la varia conformazione dei terreni agrari del Salento e, più ancora, per la posizione geografica di esso che determina un clima particolare.

3) Lo studio di acclimatazione di nuove varietà di olivo è molto lungo, per la complessità biologica e per la longevità della specie. Dovrà necessariamente essere impostato sulla comparazione delle varietà locali da sostituire con le nuove, nelle diverse località più tipiche, su piante della stessa età, allevate e coltivate con la stessa tecnica.

4) L'esame della produzione delle olive e quello dell'olio sarà fatto tenendo sempre presente l'alternanza della produzione e l'incremento produttivo dovuto all'età o ad altri fattori o al grado di maturazione dei frutti che condizioneranno ovviamente la quantità e la qualità dell'olio, in relazione ai mezzi e alla tecnica di estrazione.

Giacinto Donno

*Istituto di Coltivazioni arboree
Università di Bari*

NOTE

(1) Le varietà di olivo o oleastri il cui frutto fu utilizzato per la preparazione dei campioni furono oltre che tre varietà di olivo a frutto grosso che può essere indolcito, le seguenti: tra le quali « Angelica Palmieri », « Mennella », « Mennella piccola », « Usciana », « Uliva dolce » (sin. « Glianara » di Venafro = « Morcaia » di Toscana), « Uliva dolce di Barbarano », « Uliva cerasola » di Taranto, « Spagnola », « Baresana » = (sin. « Varesana » di Taranto), « Pasola ovale dolce », « Pasola ovale amara », « Pasola ritonda dolce », « Pasola ritonda amara », « Corniola » (sin. « Cornolara » = « Radius » = « Pizzu di corvu » di Sicilia, = « Pizzutola » di Peucezia), « Corniola minor » = « Corniola dolce » (sin. « Corniola passula » = « Termetone » (sin. « Olivastrona »), « Olivastrona dolce », « Palmierina », « Olivo spontaneo », « Uliva a grappolo », « Cellina », « Cellina termetara », « Cellina rossa di Vitigliano », « Tardiccia », « Ogliarola », « Ulivetta », « Risciola », « Aurina », Oleastro, Oleastro avuto da seme di Cellina, olive di oleastri diversi.

(2) (1) « Grossa » altrove di « Spagna »; 2) « Cazzarola »; 3) « Sanguinesca »; 4) Grossa fatta alquanto a pendente « Orchite »; 5) « Grossa ovale »; 6) « Angelica Palmieri »; 7) « di Spagna » di Taranto; 8) « Permezana »; 9) « Limoncella »; 10) « Mennella » di Taranto; 11) « Piccola Mennella »; 12) « Usciana »; 13) « Dolce » di Taranto; 14) « Cerasola » di Tricase; 15) « Dolce di Barbarano »; 16) « Cerasola » di Taranto; 17) « Albicocca »; 18) « Spagnuola »; 19) « Baresana » di Taranto; 20) « Pasola » anticamente « Pausia » o « Posia » o « Posea »; 21) « Mezzolana » « Pasola ritonda »; 22) « Piccola tondeggiante » o « Pasola piccola »; 23) « Cornolara » o « Corniola »; 24) « Corniola di seconda specie »; 25) « Passula »; 26) « Fallace »; 27) « Tonda di Galatone »; 28) « Termete » o « Termetone »; 29) « Olivastrona dolce »; 30) « Palmierina »; 31) « Pasola color castagnino cupo »; 32) « A ciocca »; 33) « Ciriegiuola » o « Ciriegia »; 34) « Castellaneta »; 35) « A racimolo »; 36) « Manna »; 37) « Cellina legittima » o « Cellina » o « Morella » o « Cafarella » o « Saracena » o « Scuranese » o « di Nardò » o « di Lecce » o « Cascia » o « Gasciola »; 38) « Cellina termetara »; 39) « Inchiesta » di Taranto; 40) « Cellina rossa di Vitigliano »; 41) « Cellina nera di Vitigliano »; 42) « Tardiccia »; 43) « Ogliarola » detta dagli antichi « Olea Salentina »; 44) « Ogliarola giuggiolara »; 45) « Ogliarola termetara »; 46) « Infrantoio di Toscana »; 47) « Moraiola di Toscana »; 48) « Correggiuola di Toscana »; 49) « Ulivetta »; 50) « Battiloro ». Le tre non descritte ma disegnate sono: 51) « Uliva di Venafro », oggi detta « Aurino », anticamente « Licinia »; 52) Uliva detta in Venafro, oggi « Risciola », anticamente « Sergia »; 53) Uliva detta in Peucezia « Cilina ».

(3) Classifica delle specie e varietà di olivi coltivate nella Toscana e in altri luoghi d'Italia, secondo il Botanico e Naturalista Pierantonio Micheli di Firenze.

1. *Olea sativa major*, oblonga (nitida lutescens) angulosa, amygdalae forma. H. R. Mons. - Volgarmente Uliva Gallettona grossa.

2. *Olea sativa*, fructus medio oblongo Amygdalae forma - An *Olea media* oblonga, angulosa: Bot. Mons? Volgarmente Uliva da indolcire. Ha foglie piccole, e frutti lunghi 13 linee, e larghi 9.

3. *Olea sativa*, foliis pallide virentibus, ramulis propendentibus, ligno pulchre variegato, fructu immaturo lutescente, maturo vero nigro: Volgarmente Ulivo coreggiuolo.

4. *Olea sativa* ramulis surrectis, foliis parvis atrovirentibus, fructus parvo subrotundo, in fine intorto, subnigro: Volgarmente Ulivo Morchiajo, o Infrantoio.

5. *Olea sativa* ramulis surrectis, foliis latioribus viridibus quasi polline conspersis, fructu parvo subrotundo intense nigro. Volgarmente Ulivo Morajuolo.

6. *Olea Sylvestris latifolia*, foliis viridibus, quasi polline conspersis, fructu exsiccato subrotundo subnigro. - Volgarmente Ulivo selvatico. Il frutto è lungo circa linee 7, e largo circa 6.

7. *Olea folio oblongo viridi*, fructibus majoribus, amygdalae forma, glaucis, binis semper nascentibus.

8. *Olea folio angustiore viridi, fructu majore glauco oblongo obtuso, medio ventre nonnihil angustato.* - Volgarmente Ulivo da indolcire. Fructus cordiformis, seu fructum *Cerasis* vulgo Napoletano dictum aemulans, carinatus, seu sulcatus, lin. 7 longus est, 12 latus.

9. *Olea sativa, foglio virenti angusto, fructu brevior accrassiore albicante, in fine papilla instructo.* - Volgarmente Ulivo morchiajo.

10. *Olea sativa, foglio angusto atrovirenti, fructu parvo subrotundo, et latiore basi acuminato.* - Volgarmente Ulivo allorino.

11. *Olea sativa, foglio lungo acuto rigido, fructu racemoso lutescente, angusto, amygdalae forma.*

12. *Olea sativa, foliis angustis viridibus, fructu parvo aspectu viridi, et nitido, in fine crassiore, ad petiolum angustato.* - Volgarmente Ulivo morajuolo.

13. *Olea sativa, foliis quasi furfure aspersis, fructu brevi subrotundo.* - Volgarmente Ulivo bastardo.

14. *Olea sylvestris, fructu racemoso, grani Piperis magnitudine, et forma.*

15. *Olea sativa, ramis erectis, foliis parvis angustis in ramulorum summitate sparsis, fructu rotundo forme unciali* - Forse il detto volgarmente Ulivo Morchiajo.

16. *Olea sativa, foliis angustis, fructu decem lineas longo, 8 lato.* - Volgarmente Ulivo allorino.

17. *Olea sativa, foliis parvis angustis, confertim nascentibus, fructu lin. 10 longo, 8 lato.* - Volgarmente Ulivo topino, o topo.

18. *Eadem foliis longioribus, laxius digestis* - Volgarmente Ulivo morchiajo.

19. *Ulivo allora, o volgarmente allorino.* - Folia latiora erecta, et quodammodo ad ramulos appensa, fructu niger ovalis, lin. 13 longus, 9 latus.

20. *Ulivo volgarmente bastardo.* - Fructus ovalis niger lin. 12 longus, et 9 latus.

21. *Ulivo volgarmente bianco.* - Folia ligustri brevia, angusta, erecta, et ad ramulos appensa. Fructus niger subrotundus, lin. 11 longus, 9 latus, succo fere sanguineo.

22. *Ulivo volgarmente detto correggiuolo lungo.* - Folia brevia, et lata. Fructus oblongi acuminati, lin. 15 longi, 8 et semis lati, quorum plerique per maturitatem rubescunt.

23. *Ulivo volgarmente gramignuolo.* - Folia angustissima. Fructus niger subrotundus, lin. 9 longus, 7 et semis latus.

24. *Ulivo volgarmente infrantojo.* - Ramis et foliis sparsis. Folia brevia rara, fructus nigri oblongi, lin. 9 longe, 7 et semis latis, serotini, sive tardius et vario tempore maturescentes.

25. *Ulivo volgarmente morajuolo.* - Folia brevia. Fructus niger subrotundus, lin. 10 longus, 8 latus.

26. *Ulivo volgarmente morchiajo.* - Folia lata intorta. Fructus niger ovalis, lin. 11 longus, 8 latus.

27. *Ulivo volgarmente detto Passerino.* - Folia brevia, angusta, erecta. Fructus nigri lin. 8 longi, 6 et semis lati, quini et seniveluti in racemos digesti.

28. *Ulivo detto Piperino.* - Folia brevia lata. Fructus rotundus diametro sex lin. niger.

29. *Ulivo detto Pesciatino.* - Folia parva, angusta, sparsa. Fructus ovalis lin. 7 et semis longus, 6 latus, et brevi petiolo propendens, niger.

30. *Ulivo volgarmente Razzoio.* - Folia angusta, erecta. Fructus niger subrotundus, lin. 8 longus, 6 et semis latus.

31. *Ulivo detto Rosellino.* - Folia latiuscula. Fructus niger oblongus, nonnihil intortus, lin. 10 longus, 7 latus, niger, sed saepe per maturitatem etiam rubens.

32. *Ulivo detto volgarmente di tre volte.*

(4) 1) « *Olea Africana* », 2) « *Aegyptia* », 3) « *Albiceris* », « *Albicera* », « *Albigerus* », 4) « *Alexandrina* », 5) « *Algiana* », 6) « *Aquila* », 7) « *Calabrica* », 8) « *Colminia* », « *Culminia* », 9) « *Conditiva* », « *Conditanea* », 10) « *Contia* », 11) « *Crustumia* », 12) « *Licina* », 13) « *Murtea* », « *Myrtea* », « *Termetia* », 14) « *Nevia* », 15) « *Oleaster* », 16) « *Orchas* », « *Orchitis* », 17) « *Paphia* », 18) « *Phaulia* », 19) « *Picena* », 20) « *Posea* », « *Pausia* », « *Praemadia* », 21) « *Praedulcis* », 22) « *Ra-*

dus major », « Cercites », 23) « Radiolus », 24) « Regia », 25) « Salentina », 26) « Sergiana », « Sergia », 27) « Sidiciana », 28) « Superba », « Hispanica », 29) « Syriaca ».

(5) Le varietà elencate da Columella Onorati N. sono: 1) « Corregiuola » del Cilento, 2) « Cerasuola », 3) « Ritonnella » (diffusa in Vallo di Novi, S. Angelo a Fasanelle, Teano, Altavilla, Contursi, Campagna, 4) « A trezza » o « a ciocca », 5) « Oliva di tre volte » (diffusa in Ciorlano, Vico equense, ecc.), 6) « Albigerà ».

(6) Le specie e varietà descritte da Picconi sono: 1) « Ulivo selvaggio », 2) « Ulivo franco », 3) « Albinia », 4) « Mortellina » var. regolare e var. irregolare, 5) « Grappolosa » var. maggiore, var. minore, var. latifolia, 6) « Giuggiolina », 7) « Papillare », 8) « Rossetta », 9) « Piramidale », 10) « Cimbiforme », 11) « Floscetta », 12) « Radiola pendolina - Crognale - Fischettara », 13) « Colombaia » var. gentile, var. pallida, var. cerulea, 14) « Elcina », 15) « Spagnola », 16) « Orchite ».

(7) Le varietà descritte da Vettori sono: 1) Moraioli, 2) Infrantoio o morcai, 3) Corregiuoli, 4) Razzi, 5) Rossellini, 6) Gramignoli, 7) Brucioli, 8) Orboli, 9) Orchis.

(8) Varietà descritte da Cupani P. sono: 1) « Giaraffa », 2) « Prunara », 3) « Neba », 4) « Mazzare », 5) « Uliva a pizzu di corvu », 6) « Vianculidda », 7) « Gaetana », 8) « Nuciddara », 9) « Pidicuddara », 10) « Niura ugghiarà », 11) « Agghiastru ».

(9) In merito Presta scrisse « La migna è nel febbraio o nel marzo che suole spuntare. Ciò per altro il medesimo clima succede, dove più presto, dove più tardi a misura della situazione, della coltura e della varietà degli ulivi. In un terreno da giardino, in un terreno ben coltivato, in un terreno solatio o prossimo al mare più presto: più presto pure alcune sorte di ulivi, come di pasola, di cellina, di ulivone, ecc. che della uliva ogliarola » (Bibl. 19 n).

BIBLIOGRAFIA

- (1) BIASCO A. (1949) - *Sulle varietà di olivo coltivate nel leccese*. Rivista « Humus » n. 11, Milano.
- (2) COLUMELLA O. N. (1804) - *Delle cose rustiche ovvero dell'agricoltura teorica*. Vol. VI - Stamperia Flautina, Napoli. Pag. 14.
- (3) DONNO G. (1965) - *L'ambiente edafico-climatico e le cultivar dell'olivicultura leccese*. Pag. 35 - Tipografia Jonica Editrice - Taranto.
- (4) DONNO G. (1969) - *Giovanni Presta medico ed olivicoltore del Settecento*. Annali della Facoltà di Agraria della Università di Bari. Vol. XXIII, pag. 139.
- (5) GALANTI G. M. (1952) - *Relazioni sull'Italia meridionale relativa al 1791*. (A cura di Tommaso Fiore). Tip. Universale Economica - Via Senato, 38, Milano. Pag. 43.
- (6) GANDOLFI B. (1793) - *Saggio teorico-pratico sopra gli ulivi l'olio e i saponi*. Stamperia Giovanni Zempel, Roma.
- (7) GIOVENE G. M. (1839) - *Memoria sulla coltura degli ulivi e del modo di preparare il frutto per farne uso sulle mense e di estrarne l'olio con una ricetta per la conservazione delle ulive*. Memorie fisico agrarie. Parte I di Marinelli Giovene L. - pag. 30. Tipografia Fratelli Cannone, Bari.
- (8) GRIMALDI D. (1773) - *Istruzione sulla nuova manifattura dell'olio introdotta nella Calabria*. Stamperia Raffaele Lanciano, Napoli.
- (9) MOSCHETTINI C. (1789) - *Della brusca, malattia degli ulivi di Terra d'Otranto. Sua natura, cagioni, effetti, ecc.* Stamperia Vincenzo Mazzola-Voccola, Napoli: 1^a Ediz. 1777. 2^a Ediz. 1789.
- (10) MOSCHETTINI C. (1790) - *Della rogna degli ulivi*. Stamperia Aniello De Dominicis, Napoli.
- (11) MOSCHETTINI C. (1792) - *Osservazioni intorno agli ostacoli dei trappeti*

- feudali alla prosperità della olearia economia. Pag. (26-27) - Stamperia Aniello De Dominicis, Napoli.
- (12) MOSCHETTINI C. (1794-1796) - *Della coltivazione degli ulivi e della manifattura dell'olio*. Tipografia Aniello Nobile, Napoli. Tomo I 1794. Tomo II 1796:
- | | |
|--------------------|--------------------|
| a pag. 209 tomo II | h pag. 248 tomo II |
| b pag. 187 tomo II | i pag. 249 tomo II |
| c pag. 186 tomo II | l pag. 251 tomo II |
| d pag. 239 tomo II | m pag. 155 tomo I |
| e pag. 242 tomo II | n pag. 228 tomo II |
| f pag. 244 tomo II | o pag. 229 tomo II |
| g pag. 246 tomo II | |
- (13) PALMIERI G. (1788) - *Riflessioni sulla pubblica felicità relativamente al Regno di Napoli*. (Seconda edizione), pag. 233. Tipografia Vincenzo Flauto, Napoli.
- (14) PALMIERI G. (1789) - *Pensieri economici relativi al Regno di Napoli*. Stamperia Vincenzo Flauto, Napoli.
- (15) PALMIERI G. (1790) - *Osservazioni sui vari articoli riguardanti la pubblica economia*. Pag. 83 - Tipografia Vincenzo Flauto, Napoli.
- (16) PALMIERI G. (1792) - *Della ricchezza nazionale*. Stamperia Vincenzo Flauto, Napoli.
- (17) PENNETTA E. (1957) - *L'economia agricola nel secolo XVIII*. « Studi Salentini » Lecce, n. 34.
- (18) PICCONI G. (1808) - *Saggi sull'economia olearia*. Tomo I, pag. 200 - Stamperia G. Giossi, Piazza delle Vigne, Genova.
- (19) PRESTA G. (1871) - *Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio. Memoria sui saggi diversi di olio e sulla raga di ulivo della Penisola Salentina. Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio*. Tipografia Editrice Salentina, Lecce.
- | | |
|-------------------|-------------------|
| a pag. 29 | g pag. 507 nota 6 |
| b pag. 93 | h pag. 410 |
| c pag. 41 | i pag. 180 nota 2 |
| d pag. 42 nota | l pag. 527 |
| e pag. 464 nota 2 | m pag. 285 |
| f pag. 180 | n pag. 20 |
- (20) RAVENNA B. (1836) - *Memorie storiche della città di Gallipoli*. Pag. 84-88-105. Stamperia Raffaele Miranda, Napoli.
- (21) TOCCI G. (1967) - *Per un nuovo studio dell'economia agricola salentina nella seconda metà del Settecento*. « Critica Storica » Rivista bimestrale. Casa Editr. G. D'Anna, Messina, Firenze - Anno IV, n. 1.
- (22) VETTORI P. (1718) - *Delle lodi e della coltivazione degli ulivi*. Stamperia Giuseppe Manni, Firenze.