

LA TUSCIA DELL'EVO 2018 Raccolto **2017**



LA TUSCIA DELL'EVO **2018**

Raccolto **2017**

Guida all'Extra-Vergine d'Oliva
a cura di **Carlo Zucchetti**



www.carlozucchetti.it

La Tuscia dell'EVO
2018
Raccolto 2017

Guida all'Extra-Vergine d'Oliva
a cura di Carlo Zucchetti





Il paesaggio della Tuscia, per come lo conosciamo e lo apprezziamo oggi, è frutto dell'incessante lavoro sull'ambiente naturale operato dall'uomo sin dall'età preistorica, lavoro che ha portato trasformazioni nel corso dei secoli a carico della vegetazione originaria. Questa ha subito significativi cambiamenti in termini di presenza, composizione e aspetto: alcune specie sono state eliminate del tutto per far posto alle attività agricole prima e a quelle produttive e urbanistiche poi, altre sono state avvantaggiate dalla selvicoltura, alcune nuove sono state introdotte e coltivate. Così, all'originario manto di foreste che doveva ricoprire la Tuscia, si è sostituito quel paesaggio agro-silvo-pastorale costituito di un armonioso alternarsi di natura selvatica e natura coltivata: i boschi sono concentrati nei versanti collinari più ripidi e meno accessibili, anche se sono ancora rappresentati lembi delle cenosi forestali di pianura, così come le colture agricole occupano soprattutto aree pianeggianti (seminativi, orti, noccioleti), sebbene alcune si collochino di preferenza sui declivi (vigneti e oliveti in particolare).

La vegetazione presente (spontanea e coltivata) è espressione della geologia dei luoghi, dei processi pedogenetici ed erosivi intervenuti, del clima e del microclima, dell'esposizione, della presenza di acqua e di umidità atmosferica, nonché dell'attività antropica grazie al dissodamento dei boschi e alla successiva messa a coltura, alle attività selvicolturali, al pascolo e all'incendio. Della vegetazione, quella che meglio descrive e caratterizza l'ambiente e il paesaggio è senza dubbio la componente arborea.

Emblematico è il caso dei querceti, ovvero quelle formazioni forestali a prevalenza di specie quercine, che caratterizzano l'intero territorio della Tuscia. Le due specie che un tempo dominavano le aree pianeggianti e sub-collinari, farnia (*Quercus robur*) e rovere (*Quercus petraea*), a causa della messa a coltura (seminativi) di tali zone comode e fertili e dell'intenso sfruttamento del legname (il più importante materiale da costruzione edile e navale), oggi sono pressoché sparite e si rinvencono solo come sporadici esemplari isolati nei campi o rare componenti degli altri querceti. Ne rimane memoria nei toponimi - Farnese da farnia, Ischia da eschio (sinonimo di entrambe le specie) - e nei cognomi nobiliari locali (Della Rovere, Farnese).

La specie largamente dominante nella Tuscia è oggi il cerro (*Quercus cerris*), che predilige le aree collinari e i pianori su suoli di preferenza vulcanici, freschi e profondi. Si caratterizza per le foglie lobate, ruvide nella pagina superiore e glabre sotto, per la cupola dalle lunghe squame, per i solchi rossi nelle depressioni della corteccia. Si tratta della quercia dal più rapido accrescimento (ma dal legno meno pregiato rispetto a rovere e farnia). Fu probabilmente avvantaggiata a discapito di altre specie, come ad esempio il carpino bianco (*Carpinus betulus*)

e gli aceri (*Acer campestre*, *A. obtusatum*), dalla forma di governo prevalente assunta in secoli di tagli e di selvicoltura: il ceduo, per la produzione di carbone e legna da ardere (quest'ultima ancora oggi molto richiesta), e il meno diffuso governo a fustaia per la produzione di legname andante da costruzione (traversine ferroviarie e puntoni da miniera, ormai quasi caduti in disuso). I cedui a cerro costituiscono il filo conduttore della vegetazione forestale e del paesaggio locali - lambendo il castagno e il faggio alle quote maggiori, pioppi e salici lungo i corsi d'acqua, leccio e roverella alle quote minori - mentre le cerrete d'alto fusto come quelle di Vetralla e del Lago di Vico, oggi più importanti per gli aspetti protezionistici e naturalistici, sono meta di numerose attività escursionistiche e ricreative.

Al cerro si consocia sempre la roverella (*Quercus pubescens*), la "cerqua" in dialetto locale, in proporzioni crescenti passando dai freschi suoli vulcanici come quelli dei comprensori Cimino, Vulsino e Vicano (dove la presenza è sporadica), ai suoli più aridi, pietrosi e superficiali (pianoro di Monte Casoli a Bomarzo, dintorni di Vitorchiano) agli ambienti degradati (per incendio e pascolo), alle esposizioni meridionali e a quelle più calde (Maremma), ai terreni argillosi dell'orvietano e della valle del Tevere, dove la specie può diventare dominante sul cerro. Caratterizzata da frugalità e più lento accrescimento, cresce in formazioni miste con gli arbusteti, le fasce e i filari interpoderali, i pascoli, e si consocia con altre specie come il carpino nero (*Ostrya carpinifolia*) e l'orniello (*Fraxinus ornus*) a formare boschi cedui utilizzati per produrre legna da ardere (e ghianda per maiali nel passato). Molto rare sono le formazioni dove la roverella è la specie dominante, come avviene nei boschi xerofili ai piedi del Monte La Palanzana a Viterbo.

In condizioni di terreno ancor più difficili la roverella lascia il campo al leccio (*Quercus ilex*), il padrone incontrastato della macchia mediterranea, una formazione vegetale costiera ormai rara nella Tuscia (ne rimangono lembi tra Pitigliano e Cerveteri). Qui il leccio è presente piuttosto con peculiari formazioni rupestri, abbarbicate ai costoni delle forre specialmente nelle parti alte e assolate (Castel d'Asso, Monte Casoli) e agli affioramenti tufacei dei cucuzzoli (Monte La Palanzana a Viterbo, Monte San Valentino a Bagnaia, etc). Caratterizzato dall'essere sempreverde, a differenza delle altre querce finora menzionate, ha foglie con margine intero, ghiande ben racchiuse da cupole con squame appressate e una corteccia più finemente screpolata. La specie era assai apprezzata e intensamente sfruttata sin dall'antichità per l'ottima legna da ardere (la migliore, si dice), oggi invece le sue residue formazioni costituiscono elementi peculiari del paesaggio forestale, specie d'inverno, quando i boschi di prevalenti caducifoglie si spogliano: così la pianta è più che altro ben





rappresentata come albero ornamentale, dai giardini storici (si pensi a Villa Lante a Bagnaia) alle alberature stradali (Tuscania, Tarquinia, etc), alle piazze (Farnese, etc).

Infine un'altra quercia sempreverde, la sughera (*Quercus suber*), cresce nelle aree più calde come la Maremma in formazioni miste ad altre specie, quercine e non, o come singoli esemplari sporadici dei campi e dei bordi. Un tempo largamente diffusa e dominante nella fascia tirrenica su suoli silicei, oggi è presente come elemento residuale o secondario (in Maremma, tra il Sasso e Cerveteri) e solo in un caso come bosco in purezza, la notevolissima sughereta di Tuscania. Simile nella chioma al leccio, si distingue per la tipica corteccia da sempre apprezzata per la produzione del prezioso sughero, che tradizionalmente viene asportato secondo turni e tecniche ben precisi: quando la corteccia è integra, il tronco appare chiaro e variabilmente solcato, mentre dopo il taglio è liscio e di un tipico rosso scuro. Merita menzione una pianta misteriosa e piuttosto rara, frutto probabilmente dell'ibridazione naturale tra cerro e sughera, il cerrosughera (*Quercus crenata*), presente in qualche toponimo.

Ai querceti, in un susseguirsi di sfumature mai nette determinate dalla variabile composizione tra le diverse specie, si affiancano altre cenosi forestali d'importanza paesaggistica, naturalistica ed economica: i castagneti e le faggete.

Il castagno (*Castanea sativa*) domina oggi le zone più alte e fresche della Tuscia su suoli vulcanici (Soriano nel Cimino, Canepina, etc), mentre rifugge i substrati carbonatici e le argille (Orvieto e Valle del Tevere). Circa il suo dubbio indigenato, rispetto alla tesi secondo cui la specie sarebbe stata introdotta anticamente dall'Asia Minore, prevale oggi l'idea che si tratti di una specie autoctona presente già in età preistorica, sebbene come albero sporadico o raro, che subì un forte incremento dopo l'incontro con l'uomo. Il castagno fu avvantaggiato sulle altre specie con i tagli e fu espressamente diffuso con piantagioni in epoche diverse, dagli Etruschi prima e soprattutto dai Romani poi e, successivamente, nel Medioevo e ancora oggi. Come produttore di legname seppè soddisfare le crescenti esigenze in campo agricolo (paleria per i vigneti), militare ed edilizio; da tempo immemore fino ai giorni nostri, governato a ceduo (la "cacchiara" in dialetto, il ceduo castanile con linguaggio tecnico), rappresenta una realtà importante dell'economia locale. Grazie alla diffusione tramite l'innesto di varietà selezionate dall'uomo, come produttore di castagne fu ampiamente coltivato. Ancora esistono impianti plurisecolari (San Martino al Cimino, Comprensorio del Lago di Vico), nell'aspetto riconducibili a una fustaia rada.

Il faggio (*Fagus sylvatica*), grande e maestoso albero, specie tipicamente montana e perciò estranea al contesto collinare dei querceti,

è presente nella Tuscia con poche ma molto significative faggete di bassa quota, che vegetano ben al di sotto del loro orizzonte climatico grazie a particolari condizioni microclimatiche garantite dall'umidità atmosferica (e la relativa maggiore piovosità) prodotta dai grandi laghi vulcanici. Mi riferisco alle faggete del Monte Fogliano e del Monte Venero presso il lago di Vico (analoghe a quelle intorno il Lago di Bracciano), ai lembi di faggeta e alle sporadiche presenze presso il Lago di Mezzano e i boschi di Latera e Cellere. Le faggete, i cui confini sfumano nel cerro e nel castagno, governate tradizionalmente a fustaia per la produzione di legname da opera e per falegnameria, oltre che di legna da ardere, oggi sono più considerate per il valore naturalistico e paesaggistico e spesso le utilizzazioni forestali sono state sospese, a vantaggio delle attività ricreative (escursionismo, ricerca funghi, pic-nic).

Accanto a queste formazioni principali, lungo i corsi d'acqua grandi o piccoli si rinvengono boschi cosiddetti ripariali, formati da altre specie arboree tra loro variabilmente mescolate: l'esclusivamente acquatico ontano nero (*Alnus glutinosa*), i pioppi nero (*Populus nigra*) e bianco (*P. alba*) che vivono anche distanti dall'alveo, i salici (*Salix* spp.), questi ultimi da sempre sfruttati con ripetuti tagli annuali per produrre rametti lunghi e sottili, il vimine (da *Salix viminalis*), usato per fare canestri e legare la vite (fino all'avvento della plastica). La presenza dei pioppeti, in particolare, si fa notare in autunno per il giallo brillante del fogliame, in contrasto con quello delle querce in cui il giallo sfuma nel marrone.

Infine, nei prati aridi e nei pascoli che segnano il paesaggio di molte aree della Maremma fino alla valle del Mignone e a Cerveteri, la componente arborea tende a rarefarsi fino a divenire sporadica o relegata ai margini, con poche caratteristiche specie come il bellissimo pero mandorlino (*Pyrus amygdaliformis*), oltre alla roverella e alla sughera, e lungo i corsi d'acqua il frassino ossifillo (*Fraxinus angustifolia*): questo è il regno incontrastato delle piante erbacee e dei prati asciutti, delle vacche maremmane e delle pecore, il cui morso nel tempo ha avvantaggiato erbe velenose, come l'imponente ferula (*Ferula communis*), e piante spinose, tra cui spiccano i molteplici cardi e tutta una schiera di arbusti spinosi come il prugnolo (*Prunus spinosa*), il biancospino (*Crataegus monogyna*), i rovi (*Rubus* spp.) e la marruca (*Paliurus spina-christi*). Tali ambienti, spesso meno considerati e rispettati dei boschi, oltre a caratterizzare positivamente il paesaggio conservano oggi un patrimonio incredibile di biodiversità, fatta di insetti e uccelli soprattutto, di rettili e anfibi, ma sono continuamente sotto minaccia dell'azione antropica: spietramenti, lavorazioni, diserbi rivolti soprattutto ai cardi, messa a coltura, oltre alle opere di urbanizzazione.





Per quanto riguarda il paesaggio agrario della Tuscia, considerando solo le piante legnose ed escludendo i frutteti specializzati (che sono scarsamente rappresentati), tre specie rivestono grande importanza: una liana (la vite), un arbusto (il nocciolo) e un arbusto/albero (l'olivo).

La vite (*Vitis vinifera*), che per la sua importanza culturale ed economica meriterebbe una trattazione a parte, da tempo immemore addomesticata, venne coltivata nella Tuscia già dagli Etruschi e da allora ha sempre rappresentato una coltura fondamentale: si è passati progressivamente da impianti misti, come gli oliveti-vigneti e le "viti maritate" - dove i pali tutori sono sostituiti da alberi vivi, talvolta di grandi dimensioni (come certi pioppi usati nelle vigne a tendone), o più spesso tenuti piccoli (come l'orniello o i salici, sottoposti a taglio annuale della chioma per produrre ramoscelli sottili e flessibili con cui legare la vite) - fino ai più moderni vigneti in purezza. La vite è una liana rampicante, che spontaneamente si arrampica fin sulla cima di grandi alberi e che in coltivazione viene guidata su fili tesi con periodici tagli e legature. Ha foglie decidue, palmate a 3-5 lobi, con margine dentato; dalle infiorescenze a pannocchia compaiono i frutti (acini) riuniti a grappolo.

Il nocciolo (*Corylus avellana*), arbusto deciduo che cresce spontaneamente nel sottobosco dei querceti, fu già in epoca preistorica ampiamente diffuso dall'uomo, quando le nocciole erano elemento fondamentale della dieta dei cacciatori nei lunghi spostamenti (perché ben conservabili, leggere e altamente nutritive), come testimoniato da studi palinologici. Progressivamente avvenne l'addomesticamento, con la creazione di varietà più grandi e buone, soprattutto in epoca romana. Da allora tradizionalmente coltivato, il nocciolo negli ultimi decenni ha subito un forte incremento, anche al di fuori del suo areale tipico, a seguito della richiesta di nocciole da parte dell'industria dolciaria; oggi caratterizza molte aree agricole della Tuscia (comprensorio del Lago di Vico) con estesi impianti monospecifici a prevalenza della cultivar "Tonda Gentile Romana", e rappresenta un elemento di prim'ordine nella locale economia.

L'olivo coltivato (*Olea europaea* var. *europaea*), specie tipicamente mediterranea che spontaneamente sarebbe un arbusto piuttosto che un (piccolo) albero, deve quell'*habitus* arboreo che noi conosciamo all'incessante opera di domesticazione, esercitata con la potatura e con la selezione di varietà più docili a partire dall'oleastro (*Olea europaea* var. *sylvestris*), iniziata in quella Mezzaluna Fertile culla della nostra civiltà e mai terminata. Gli etruschi per primi diffusero la col-

tivazione dell'olivo nella Tuscia, soprattutto nella fascia costiera (Canino, Tarquinia, Cerveteri), mentre i romani migliorarono la tecniche di coltivazione, sviluppando una razionale agronomia, e affinarono il gusto per l'olio, definendo categorie qualitative e metodiche di tecnica olearia. La coltivazione dell'olivo nelle zone più interne avvenne lentamente, in seguito alle progressive modificazioni ambientali (inacidimento causato da dissodamento, incendio e pascolo) e grazie all'introduzione di cultivar più rustiche.

Oggi gli oliveti, con il fogliame sempreverde e di un inconfondibile verde-argento, accompagnano ovunque - come una trama omogenea - il paesaggio agrario della Tuscia. L'olivo è, infatti, onnipresente sul territorio in quanto coltura di sostentamento prima ancora che per la vendita, coltivato in una miriade di appezzamenti di piccola taglia, oltre che in più grandi impianti specializzati. Dell'antica pratica della consociazione con la vite, i cereali e altre colture oggi non c'è quasi più traccia, mentre prevalgono gli impianti specializzati (in purezza).

Gli oliveti non sono tutti uguali: al di là delle sottigliezze botaniche, ciò che cambia agli occhi del passante sono le densità di piantagione e, soprattutto, la massa delle chiome, talvolta l'altezza, le condizioni vegetative, ovvero l'aspetto generale delle piante: questo è diretta espressione delle forme d'allevamento e delle tecniche di potatura adottate (oltre che delle altre scelte agronomiche).

Se da un lato si riscontra una intensificazione nella coltivazione, che passa dai tradizionali sestri larghi (fino al 10x10) a impianti sempre più stretti (6x6, 5x5, o meno), ciò che più si nota è una diversificazione nell'approccio alla gestione delle piante: l'arte di potare l'olivo - tramandata per generazioni di agricoltori, raffinata, codificata e divulgata poi nelle scuole degli ispettorati agrari nei primi decenni del Novecento, dimenticata in seguito all'abbandono delle campagne nel dopoguerra e alla gelata del '56 che mise in ginocchio l'intero comparto olivicolo - l'arte di potare l'olivo, dicevo, in molti casi ha bisogno oggi di essere recuperata. Infatti, accanto a impianti condotti con i criteri della buona agronomia e della corretta arboricoltura - come gli oliveti presenti in particolare presso quelli che furono i centri d'insegnamento del "metodo Roventini" (Canino, Soriano nel Cimino, Orvieto), gestiti a "vaso policonico", o come quelli a "vaso tradizionale o dicotomico" (Vetralla, Blera, Cerveteri, etc) - si vedono, ovunque, piante irrazionalmente gestite in forme di vaso capitozzato a periodi alterni, o in grottesche strutture pendule (olivo acefalo), ottenute al costo di pesanti e distruttive potature (in linea purtroppo con quanto si vede nell'ambito dell'arboricoltura urbana). Ciò determina il danneggiamento degli alberi e quindi una minore longevità, una riduzione del potenziale produttivo e un aumento dei costi di gestione





dell'oliveto; comporta infine un deturpamento proprio di quel paesaggio che l'olivo contribuisce a determinare.

Botanicamente parlando, l'olivo ha foglie sempreverdi, opposte, piccole, coriacee, di colore verde più o meno glauco nella pagina superiore e bianco-argentate nella pagina inferiore per la presenza di fine peluria (tricomi), funzionale a ridurre la traspirazione stomatica e ad assorbire l'umidità della notte: questi caratteri ne denunciano l'antica provenienza da ambienti mediterranei, caldi e aridi. Produce infiorescenze (mignole) di piccoli fiori anemofili (impollinati dal vento), ermafroditi, che danno origine a drupe, le olive, secondo basse percentuali di allegagione. La specie, nelle sue principali cultivar, è autosterile, ciò vale a dire che ogni varietà è più o meno dipendente dal polline di un'altra varietà, cosa che da sempre ha indotto a piantare oliveti misti in composizioni variabili secondo le zone.

Oggi nella Toscana si coltivano principalmente sette cultivar: "Caninese", "Frantoio", "Leccino", "Maurino", "Moraiolo", "Pendolino", "Rajo". Ad eccezione di quest'ultima che è rara e localizzata, le altre sono caratteristiche, in diverse combinazioni, dei tre marchi D.O.P.: "Canino" (Caninese, Leccino, Frantoio, Maurino e Pendolino), "Tosciana" (Caninese, Frantoio, Leccino) e "Umbria" (Moraiolo, Frantoio, Leccino).



ELENCO DELLE PIANTE RIPORTATE NEL TESTO

Famiglia	Binomio	Nome comune
Salicaceae	<i>Populus alba</i> L.	pioppo bianco
	<i>Populus nigra</i> L.	pioppo nero
	<i>Salix viminalis</i> L.	salice da vimini
Betulaceae	<i>Alnus glutinosa</i> (L.) Gaertner	ontano nero
Corylaceae	<i>Carpinus betulus</i> L.	carpino bianco
	<i>Corylus avellana</i> L.	nocciolo
	<i>Ostrya carpinifolia</i> Scop.	carpino nero
Fagaceae	<i>Castanea sativa</i> Miller	castagno
	<i>Fagus sylvatica</i> L.	faggio
	<i>Quercus cerris</i> L.	cerro
	<i>Quercus crenata</i> Lam.	cerrosughera
	<i>Quercus ilex</i> L.	leccio o elce
	<i>Quercus petraea</i> (Mattuschka) Liebl.	rovere
	<i>Quercus pubescens</i> Willd.	roverella
	<i>Quercus robur</i> L.	farnia
Rosaceae	<i>Quercus suber</i> L.	sughera
	<i>Rubus</i> L. spp.	rovo
	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	biancospino
	<i>Prunus spinosa</i> L.	prugnolo
Aceraceae	<i>Pyrus amygdaliformis</i> Vill.	pero mandorlino
	<i>Acer campestre</i> L.	acero oppio
	<i>Acer obtusatum</i> Waldst. et Kit.	acero d'Ungheria
Rhamnaceae	<i>Paliurus spina-christi</i> Mill.	marruca
Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L.	vite
Apiaceae	<i>Ferula communis</i> L.	ferula
Oleaceae	<i>Fraxinus ornus</i> L.	orniello
	<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl	ossifillo
	<i>Olea europaea</i> L. var. <i>sylvestris</i> Brot.	oleastro
	<i>Olea europaea</i> L. var. <i>europaea</i>	olivo domestico



Il Caninese, detto comunemente Canino, è la cultivar maggiormente coltivata nella provincia di Viterbo, apprezzata per la rusticità e per la qualità dell'olio, mentre la sua presenza decresce procedendo verso i Colli Orvietani e la Valle del Tevere, dove è sporadico. Si fa notare per le grandi dimensioni che può raggiungere e nella Tuscia è l'olivo con maggiore sviluppo e vigore: nelle migliori condizioni si presenta come un piantone allevato a vaso, con portamento assurgente (solamente i rami fruttiferi, quando portano una discreta quantità di olive, si piegano). Le foglie sono lanceolate, mediamente più lunghe rispetto alle altre varietà e di colore verde scuro. È autosterile e i frutti sono di piccole dimensioni, caratterizzati da una maturazione (invaiaura) tardiva, lenta e scalare: di conseguenza, nel momento ottimale per la raccolta, sono presenti olive verdi, violacee e nero-violacee.



Il Moraiolo, insieme a Leccino e Frantoio, è la cultivar maggiormente diffusa nelle zone dei Colli Orvietani e dei Monti Amerini, mentre è meno rappresentata nel resto della Tuscia. Assurgente nel portamento, è caratterizzato da un basso vigore, ovvero dalla tendenza a emettere rami che si allungano poco (gli internodi sono corti), con le foglie che sembrano portate in ciuffetti terminali. Ciò gli conferisce l'aspetto tipico della chioma, che rimane molto ordinata, compatta e meno folta rispetto alle altre cultivar. I rami fruttiferi hanno un portamento semi-eretto. Le foglie sono ellittico-lanceolate, abbastanza corte, verde-glauc nella pagina superiore (è il più "grigio" dei nostri olivi), i frutti sono "tondeggianti", simmetrici, di medie dimensioni, portati da peduncoli abbastanza lunghi in confronto alle altre cultivar. È autosterile e a maturazione abbastanza precoce e contemporanea.



Il Leccino, ampiamente diffuso in tempi recenti per l'elevata produttività, si caratterizza per il grande vigore, il portamento espanso e una chioma particolarmente folta, quasi impenetrabile. La varietà è autosterile e i rami fruttiferi sono semi-penduli. Le foglie adulte hanno forma ellittico-lanceolata, dimensioni medie, massima larghezza posizionata nella parte centrale; sono piane, di colore verde chiaro e talvolta caratterizzate da una nervatura centrale verde-giallognola. I frutti hanno forma ovale allungata, con posizione del massimo diametro nella zona centrale, peduncolo corto e spesso sono riuniti in gruppetti di 3-4 elementi: maturano precocemente, contemporaneamente e raggiungendo dimensioni maggiori rispetto alle altre cultivar locali.



Il Frantoio, diffuso in tutto l'areale considerato, si caratterizza per l'elevato vigore, il portamento espanso e una chioma molto folta e con aspetto disordinato. Le foglie adulte hanno forma ellittico-lanceolata, dimensioni medie, massima larghezza spostata verso la parte apicale; sono piane, di colore verde intenso-cupo. Parzialmente autofertile, i frutti tipicamente sono portati su rami lunghi e penduli, sono ovoidali e presentano il diametro massimo posizionato verso l'apice. La maturazione è tardiva e scalare per cui nel momento ottimale della raccolta le olive presentano diversi gradi di invecchiamento (verdi, violacee e completamente nere).



Il Raio, varietà localizzata nelle zone dell'Amerino–Narnese, presenta elevato vigore e portamento espanso, una chioma folta e rami semi-eretti. Le foglie adulte hanno forma ellittico–lanceolata ma sono più allungate rispetto a quelle del Leccino e del Frantoio, hanno dimensioni medie, massima larghezza nella parte centrale; spesso presentano un profilo della lamina elicato e hanno un colore verde bottiglia lucente. I frutti sono ovoidali, di dimensioni medie simili a quelle del Frantoio, ma con un diametro massimo spostato maggiormente nella zona centrale. Si caratterizzano soprattutto per avere una superficie bitorzoluta, scabra, rivestita di abbondante pruina. La maturazione è tardiva e scalare per cui, al momento della raccolta, le olive assumono colori che vanno dal verde al rosa–violaceo fino al nero–violaceo.



Il Pendolino e il Maurino presentano nell'insieme caratteristiche simili e la distinzione su base morfologica risulta assai difficile. Presentano infatti medio vigore e chioma folta, portamento decisamente pendulo il primo e comunque pendulo il secondo, ed entrambi hanno rami sottili nettamente penduli, che terminano con cime non risalenti. Le foglie hanno forma lanceolata, quindi sono più strette e lunghe di quelle del Leccino, hanno il diametro massimo posizionato nella parte centrale e si caratterizzano per la forma dell'apice, spesso arcuate come una falce. Hanno un colore verde scuro con evidenti riflessi grigio–argentei. L'unico carattere diagnostico che permette di distinguere a vista le due cultivar è la modalità di attacco delle foglie al ramo: essa alla vista appare ordinata, quasi pettinata nel Pendolino, disordinata nel Maurino. Inoltre, le cime dei lunghi rami penduli sono non risalenti nel primo e risalenti nel secondo. Autosterili, producono frutti di forma ovale e di dimensioni medio–piccole, inferiori a quelle del Leccino: questi maturano precocemente e contemporaneamente, assumendo una colorazione decisamente nera con presenza di pruina. Entrambi sono presenti ovunque, seppure in maniera limitata: ciò perché vengono impiantati non per produrre olive, ma come impollinatori delle altre varietà grazie alla tipica abbondante produzione di polline (quindi in percentuali che in genere non eccedono il 5-10%).

Dott. For. Carlo Mascioli



Pendolino



Maurino

Foto Dott. For. Gabriele Mocio

