



Frutti Antichi Puglia  
Re.Ger.O.P.

# Atlante della Biodiversità Olivicola di Puglia

IDEATO E COORDINATO DA  
Cinzia Montemurro, Natalia Sgaramella, Pasquale Venerito



**REGIONE  
PUGLIA**

La presente pubblicazione è realizzata da SINAGRI srl, Spin Off dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, nell'ambito del progetto "Recupero del Germoplasma Olivicolo Pugliese" (Re.Ger.O.P.) finanziato da PSR Puglia 2014-2022. Misura 10 - Pagamenti agro-climatico-ambientali. Sottomisura 10.2 - Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura. Operazione 10.2.1 - Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura.

In collaborazione con Agriplan srl

Progetto grafico: LaboratorioCOM

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione intera o parziale con qualsiasi mezzo. Gli autori del seguente volume e le persone che hanno partecipato al progetto non sono responsabili dell'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questo libro. Questo volume non è di uso commerciale e ne è vietata la vendita.

APRILE 2026

Editore  
SINAGRI srl  
ISBN 979-12-243-4824-5

[www.fruttiantichipuglia.it](http://www.fruttiantichipuglia.it)



**Frutti Antichi Puglia**  
**Re.Ger.O.P.**

# **Atlante della Biodiversità Olivicola di Puglia**

ideato e coordinato da  
Cinzia Montemurro  
Natalia Sgaramella  
Pasquale Venerito

in collaborazione con  
Agriplan srl

*Al Professore  
Vito Nicola Savino,*

*che ha creduto fortemente in questo progetto.*

*La sua forza, visione e perseveranza  
ci accompagnano ogni giorno nel nostro lavoro.*



Frutti Antichi Puglia  
Re.Ger.O.P.



Frutti Antichi Puglia  
Re.Ger.O.P.

# SOMMARIO

|                                |           |                        |            |                   |            |                              |            |
|--------------------------------|-----------|------------------------|------------|-------------------|------------|------------------------------|------------|
| <b>Prefazione</b>              | <b>9</b>  | Dolce di Cassano       | <b>70</b>  | Paesana           | <b>130</b> | Termite del Medico           | <b>190</b> |
| <b>Il progetto Re.Ger.O.P.</b> | <b>10</b> | Dolce di Sannicandro   | <b>72</b>  | Pasola            | <b>132</b> | Termite di Bitetto           | <b>192</b> |
| <b>Invito alla lettura</b>     | <b>11</b> | Donna Francesca        | <b>74</b>  | Pasola di Andria  | <b>134</b> | Tonda di Ostuni              | <b>194</b> |
| <b>Un po' di storia</b>        | <b>12</b> | Donna Giulietta        | <b>76</b>  | Peperinella       | <b>136</b> | Torremaggiorese              | <b>196</b> |
| Aclin                          | <b>18</b> | Dritta                 | <b>78</b>  | Peppino Leo       | <b>138</b> | Trigno                       | <b>198</b> |
| Bambina                        | <b>20</b> | Fragile                | <b>80</b>  | Peranzana         | <b>140</b> | Tunnella                     | <b>200</b> |
| Barone di Monteprofico         | <b>22</b> | Fragolina              | <b>82</b>  | Piangente         | <b>142</b> | Uccellina                    | <b>202</b> |
| Butirra di Melpignano          | <b>24</b> | Geccolina              | <b>84</b>  | Piccolina         | <b>144</b> | Uovo di Piccione             | <b>204</b> |
| Caduta Morta                   | <b>26</b> | Gerusalemme            | <b>86</b>  | Pizzuta           | <b>146</b> | Usciana                      | <b>206</b> |
| Canna                          | <b>28</b> | Gniastra               | <b>88</b>  | Pizzuta di Ginosa | <b>148</b> | Uva                          | <b>208</b> |
| Cannellino                     | <b>30</b> | Grappa                 | <b>90</b>  | Pizzutella        | <b>150</b> | Vernina                      | <b>210</b> |
| Canua                          | <b>32</b> | Grossa di Spagna       | <b>92</b>  | Primamezzana      | <b>152</b> | Ignota "Dolce di Palagiano"  | <b>212</b> |
| Captidde                       | <b>34</b> | Lardara                | <b>94</b>  | Provenzale        | <b>154</b> | Ignota "Martucci"            | <b>214</b> |
| Carmelitana                    | <b>36</b> | Leucocarpa             | <b>96</b>  | Racioppa          | <b>156</b> | Ignota "Nera Campanile"      | <b>216</b> |
| Cazzanedd                      | <b>38</b> | Limona                 | <b>98</b>  | Ravece            | <b>158</b> | Ignota "Secolare di Chieuti" | <b>218</b> |
| Cellina di Nardò               | <b>40</b> | Maggiorata             | <b>100</b> | Rosciola          | <b>160</b> | <b>Bibliografia</b>          | <b>221</b> |
| Cerasella                      | <b>42</b> | Marinese               | <b>102</b> | Rosciola Gentile  | <b>162</b> | <b>Pubblicazioni</b>         | <b>222</b> |
| Ciciulara                      | <b>44</b> | Mennella               | <b>104</b> | Rosciolone        | <b>164</b> | <b>Coautori</b>              | <b>224</b> |
| Ciddina                        | <b>46</b> | Mora                   | <b>106</b> | Rumanella         | <b>166</b> | <b>Ringraziamenti</b>        | <b>226</b> |
| Cima di Calabria               | <b>48</b> | Morosino               | <b>108</b> | Salice            | <b>168</b> | <b>Curatori</b>              | <b>228</b> |
| Cima di Mola                   | <b>50</b> | Nocella                | <b>110</b> | San Benedetto     | <b>170</b> | <b>Partner</b>               | <b>229</b> |
| Colmona                        | <b>52</b> | Nolca                  | <b>112</b> | San Francesco     | <b>172</b> |                              |            |
| Colozzese                      | <b>54</b> | Nzimbimbolo            | <b>114</b> | San Giovanni      | <b>174</b> |                              |            |
| Coratina                       | <b>56</b> | Ogliarola Chimienti    | <b>116</b> | Sanguinella       | <b>176</b> |                              |            |
| Corna                          | <b>58</b> | Ogliarola di Biccari   | <b>118</b> | Sannicandrese     | <b>178</b> |                              |            |
| Cornale                        | <b>60</b> | Ogliarola Garganica    | <b>120</b> | Sant'Agostino     | <b>180</b> |                              |            |
| Corniola                       | <b>62</b> | Ogliarola Salentina    | <b>122</b> | Santa Caterina    | <b>182</b> |                              |            |
| Cornulara                      | <b>64</b> | Oliastro               | <b>124</b> | Silletta          | <b>184</b> |                              |            |
| Crogiola                       | <b>66</b> | Olivetta degli Zingari | <b>126</b> | Sperone di Gallo  | <b>186</b> |                              |            |
| Daoli                          | <b>68</b> | Orniella               | <b>128</b> | Spina             | <b>188</b> |                              |            |





## Prefazione

### *Gisella Della Monaca per Agriplan Srl*

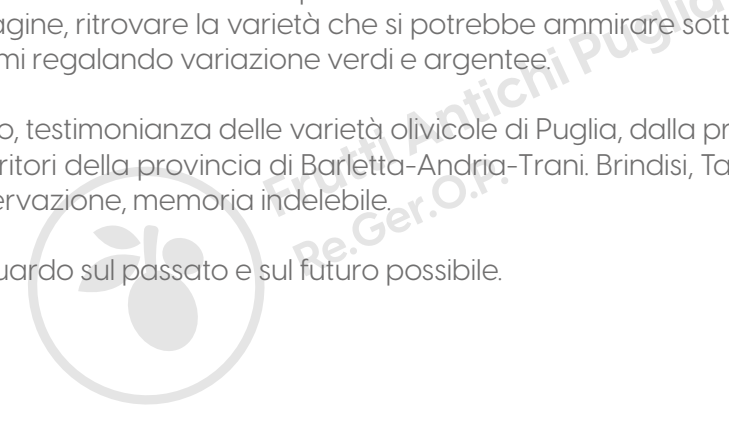
Millenari, hanno attraversato il tempo, portando i segni sui propri tronchi. Olivi di Puglia, dal Salento al Gargano, alberi che sfidano il susseguirsi delle stagioni e delle speculazioni, sopravvissuti fino a ieri, poco più di un decennio, alle invasioni, alle guerre, alle scorribande. Memoria, radice, segno identitario ispiratore dei versi di alcuni dei più noti poeti pugliesi, l'olivo è il simbolo della nostra regione. Negli ultimi anni gli alberi hanno affrontato una battaglia impari e il paesaggio è mutato, inesorabilmente, perse le chiome carezzate dal vento delle province leccese, tarantina e brindisina, i tronchi sopravvissuti spettri nelle campagne desolate, un patrimonio olivicolo solo ricordo su tele e stampe fotografiche.

Eppure niente è perduto grazie al progetto Re.Ger.O.P. Recupero del Germoplasma Olivicolo Pugliese con il quale, dopo anni di ricerche e sperimentazioni, sono stati ritrovati, caratterizzati, conservati e valorizzati diversi genotipi di olivo pugliesi a forte rischio di erosione genetica.

Ore di laboratorio e nelle biblioteche, per una ricerca attenta e appassionata, analisi delle fonti storiche, relazioni, indagini, valutazioni, individuazioni, caratterizzazioni. Settimane, mesi, anni, dai rami di olivo, ai frutti, all'olio. Nessun aspetto è stato trascurato per restituire, su questi fogli, un atlante semplice da consultare per ritrovare varietà appartenenti ai nostri ricordi e per soddisfare la curiosità di chi volesse avventurarsi per gli oliveti e, sfogliando le pagine, ritrovare la varietà che si potrebbe ammirare sotto un cielo azzurro mentre una brezza carezza i rami regalando variazione verdi e argentei.

Un'opera che è un lascito, testimonianza delle varietà olivicole di Puglia, dalla provincia di Foggia a quella di Bari passando dai territori della provincia di Barletta-Andria-Trani. Brindisi, Taranto, Lecce e qui la testimonianza diviene conservazione, memoria indelebile.

Un piccolo atlante, lo sguardo sul passato e sul futuro possibile.



# Il Progetto Re.Ger.O.P. Recupero del Germoplasma Olivicolo Pugliese

**Cinzia Montemurro, responsabile del Progetto Re.Ger.O.P.**

Il progetto Re.Ger.O.P. (Recupero e valorizzazione del germoplasma olivicolo pugliese), con un approccio multidisciplinare, ha l'obiettivo di salvaguardare, caratterizzare e valorizzare la biodiversità olivicola pugliese. Una squadra composta da una rete di istituzioni di ricerca, agricoltori, associazioni, organizzazioni professionali, ha esplorato il patrimonio olivicolo pugliese con il fine ultimo di aumentare la sensibilità verso la biodiversità agraria e valorizzare al meglio gli studi e le informazioni fino ad ora acquisiti. Il partenariato del progetto riunisce eccellenze scientifiche del territorio pugliese che, nel corso degli anni, hanno portato avanti con successo un lavoro multidisciplinare nell'ambito delle programmazioni dei progetti integrati per la biodiversità. Alla compagine scientifica si affiancano agricoltori custodi, associazioni, organizzazioni professionali, che amplificano maggiormente le azioni intraprese dal progetto.

Re.Ger.O.P. ha recuperato, caratterizzato, valorizzato e conservato decine e decine di risorse genetiche olivicole pugliesi. Le accessioni sono state studiate sotto un profilo storico ed etnografico, morfologico, agronomico, molecolare, genetico e tecnologico. Tutte le risorse recuperate sono state analizzate sotto il profilo fito-sanitario e gli oli prodotti sono stati valutati per gli aspetti sensoriali e l'attività biologica dei loro composti, attraverso esperimenti *in vitro* su linee cellulari. La conservazione delle risorse genetiche si è attuata oltre che con le modalità *ex situ*, ed *in situ* anche con l'ausilio delle tecniche di micropropagazione *in vitro*.

Una sintesi dei risultati ottenuti è presentata in questo atlante, che non vuole essere un traguardo, ma un punto di partenza nell'esplorazione e descrizione delle varietà di olivo pugliesi.



Frutti Antichi Puglia  
Re.Ger.O.P.

## Invito alla lettura

**Natalia Sgaramella**

L'approccio multidisciplinare del progetto Re.Ger.O.P. ha consentito di delineare un quadro ricco e articolato del germoplasma olivicolo della Puglia, mettendo in dialogo dati tecnico-scientifici e saperi storici e popolari. Da questo percorso nasce **l'Atlante**, concepito come uno strumento completo, pensato per accompagnare gli operatori del settore, la comunità scientifica e tutti coloro i quali sono interessati alla coltura dell'olivo nel riconoscimento, nella valorizzazione e nella conservazione dei genotipi autoctoni pugliesi.

Nel corso del progetto sono state recuperate 185 varietà distribuite su tutto il territorio regionale, oggi conservate in pieno campo presso il "Centro Regionale per la Conservazione *ex situ* di Fruttiferi, Olivo e Vite Autoctoni Pugliesi" di Palagiano (TA).

A conferma dell'unicità del patrimonio recuperato, tutte le accessioni sono state sottoposte a caratterizzazione molecolare mediante analisi del DNA, che ha permesso di definire per ciascuna varietà un profilo molecolare unico e distintivo, evidenziando una elevata variabilità intra-specifica.

L'attività di esplorazione ha inoltre permesso di individuare e caratterizzare alcune accessioni sconosciute anche alla memoria degli agricoltori locali: un patrimonio prezioso, che rappresenta una riserva inestimabile di caratteri utili per affrontare le sfide poste dai cambiamenti climatici, dalla diffusione di nuovi patogeni e dalla crescente pressione antropica sugli ecosistemi mediterranei.

In questa opera sono presentate 101 varietà, tra cui 4 sconosciute ritenute particolarmente interessanti.

L'elemento centrale dell'Atlante è rappresentato dalle schede varietali, ciascuna dedicata a una singola accessione e costruita per offrire una lettura chiara e completa della varietà, attraverso la combinazione di contenuti storici, tecnici e scientifici. Per ogni varietà sono riportate le informazioni utili alla sua identificazione, comprese eventuali denominazioni alternative o sinonimi, insieme a indicazioni sulla sua diffusione nel contesto olivicolo regionale, con riferimento alle aree della Puglia in cui è maggiormente presente o storicamente radicata.

Gli aspetti storici e le curiosità legate alle varietà provengono dalla consultazione di fonti bibliografiche e/o dalle indagini etnografiche, arricchite dai racconti e dalle testimonianze di anziani agricoltori, autentici custodi della memoria storica locale.

Le schede accompagnano poi il lettore nella conoscenza delle principali caratteristiche morfologiche della pianta, della foglia, dell'infiorescenza, della drupa e dell'endocarpo, offrendo al tempo stesso alcune informazioni di interesse agronomico, legate alla produzione, all'attitudine della varietà e al periodo di maturazione.

Il progetto ha inoltre permesso la realizzazione di 135 oli monovarietalotti ottenuti dalle piante poste in collezione regionale. Per alcune varietà, le schede includono una sezione dedicata alle caratteristiche sensoriali dell'olio, rappresentate attraverso un grafico radar e accompagnate da alcune indicazioni sulle principali note olfattive e gustative.

Attraverso le sue pagine, l'Atlante non si limita solo a descrivere le varietà, ma accompagna il lettore alla scoperta della biodiversità olivicola, intesa come espressione autentica del paesaggio agricolo della Puglia e come risorsa strategica per il futuro dell'olivicoltura regionale.

# Un po' di storia

## Stefano Del Lungo e Agata Maggio<sup>1\*</sup>

In teoria basterebbe leggere il disciplinare di una denominazione di origine degli oli pugliesi, per abbracciare con poche parole circa 3000 anni di storia e chiudere subito il discorso in modo semplice, chiaro, esaustivo ed efficace. «La coltivazione dell'olivo risale ad epoche antiche, quasi certamente introdotta dagli antichi Greci e successivamente incrementata dai Romani, ma le prime prove documentali della presenza di piantagioni di oliveti specializzate si hanno intorno all'anno Mille con la rinascita dell'agricoltura, dopo un periodo di abbandono nel corso del Medioevo, ad opera degli Ordini Monastici».

Insomma, in sequenza ci sono i Greci, portatori di piante e di sapere quasi obbligatori in ogni storia, i Romani, che incrementano la pratica (ma si pensa soprattutto all'età imperiale), il solito naufragio medievale, la rinascita nell'anno Mille e i monaci, presi da lì in avanti a salvare le sorti anche dell'agricoltura nazionale. E prima? Una risposta anche per questo: «Al periodo del Neolitico (5000 a.C.) risalgono le prime scoperte relative alla coltivazione dell'olivo in terra di Puglia» (dal Disciplinare I.G.P. "Olio di Puglia"), rivaleggiando persino con il primato mediorientale sull'origine delle piante e della molitura.

Fino a un paio di decenni fa ci si sarebbe persino accontentati di queste notizie ma ora, per quanto considerate eclatanti, non basterebbero nemmeno per redigere e far approvare un nuovo disciplinare. Per rilevare ed evidenziare la storicità di una coltura bisogna soddisfare i quesiti su denominazione, origini, uso (o il non uso) in una certa zona e in che forma (frutto, olio), presenza, distribuzione e in quale periodo di tempo. Un rimando disinvolto a un passato non verificato e sbrigativo determina l'effetto opposto ossia l'anonimato, mentre un'acquisizione corretta delle memorie, l'esame a livello scientifico e la condivisione dei risultati ottenuti aiuta a:

- curare l'ambiente (gestione dei suoli e salvaguardia delle pratiche tradizionali) in quanto parte integrante della cultura del luogo;
- interpretare l'identità territoriale con un suo rafforzamento;
- rendere più agevole il fare società nel mondo locale per la sfida con il globale.

Fornisce infatti linee guida distintive per i tanti prodotti non ancora conosciuti, che ne favoriscono l'affermazione e al tempo stesso sostengono l'innescare delle buone pratiche calibrate per il luogo di origine (Harris 1992).

Per inquadrare la vicenda storica dell'olivo in Puglia, a iniziare dal suo progenitore selvatico, e, a seguire, dell'olivicoltura si devono, come per le altre specie vegetali, considerare due elementi di partenza: uno interno, nel quale le popolazioni locali diventano familiari con i caratteri fisiologici naturali dell'olivo selvatico in un periodo di tempo lungo; e l'altro esterno, con conoscenze, strumenti e soluzioni portate da altre terre e confrontate.

I fattori in gioco di cui tener conto, subito dopo, nelle fasi della ricerca sono a) una disamina attenta delle fonti scritte, possibilmente in lingua e non in traduzione (si considerino ad esempio i testi greci e latini), prestando attenzione nel distinguere notizie e dati originali da una ripetizione pedissequa di parole ormai decontestualizzate; b) l'analisi semantica del nome di ciascuna varietà, dei suoi eventuali derivati e varianti e la loro correlazione, ciascuna, con le coordinate geografiche dei punti di rinvenimento e il riscontro nelle testimonianze orali; c) l'esame dell'identità genetica, calata nella duplice dimensione spazio-temporale a sviluppo ulteriore dell'elaborazione strumentale dei dati, e infine d) la selezione delle testimonianze materiali, coerenti con l'intersezione delle prove e degli indizi sin qui raccolti e con la loro verifica in chiave antropologica.

In Italia meridionale viene quasi spontaneo pensare a una dipendenza generale dell'agricoltura dalla co-

lonizzazione greca, a partire dall'VIII secolo a.C., ma non è così. Nella biodiversità dell'olivo come della vite oggi conosciute, e quindi riferibili alle sottospecie domestiche, niente rimanda al mondo greco. Le piante sono italiche sin dalla Preistoria e le loro discendenze si dividono fra la costa, le basse colline (per l'olivo) e i rilievi appenninici (per la vite).

Solitamente la riflessione sulle origini riceve poco spazio e solo un breve accenno all'antecedente dell'olivo selvatico. L'Oleastro (*Olea europaea* subsp. *sylvestris*) è l'antenato riconosciuto dell'Olivo (sub. *sativa*), con gruppi localizzati in contesti ben precisi, progressivamente soggetti a contatti e incroci nei quali via via cresce l'interazione umana. Ampiamente diffuso nel bacino del Mediterraneo durante l'ultimo periodo interglaciale Riss-Würm, o Eemiano (orientativamente tra 130 e 110 ka), e successivamente ritiratosi entro aree geografiche specifiche (o rifugi) in Sicilia, Corsica, Francia meridionale, Spagna, Africa settentrionale e Vicino Oriente (Breton et al. 2006), l'olivo selvatico non è ancora stato esplorato e cronologicamente definito nell'uso iniziale da parte di gruppi e poi comunità preistoriche, salvo averne accertato una diffusione attraverso lo spostamento e lo spargimento dei frutti.

Durante l'ultima glaciazione (o Würm), caratterizzata da vegetazione rada tipica della steppa e riconoscibile in stratigrafia per le cosiddette 'terre nere', la presenza dell'Oleastro si interseca con la frequentazione e la vita dell'Uomo di Neanderthal. Quasi in contemporanea, sulle coste meridionali e orientali del Mediterraneo il Sapiens si muove dal cuore dell'Africa orientale verso la Mesopotamia negli habitat di un altro tipo di Olivo selvatico (la subsp. *cuspidata*). La Grotta Romanelli (Castro, LE) restituisce un quadro abbastanza chiaro di condizioni ambientali e culturali favorevoli per porre in questo periodo l'avvio di una consuetudine umana all'olivo selvatico, forse anche a entrambe le sottospecie e al loro ambiente (Ermolli et al., 2021). Il processo nell'incremento di questa conoscenza è lento, ma costante, e diviene condizione e premessa per l'avvio di una produzione nei secoli successivi.

Nonostante sia ancora difficile colmare le vistose lacune che nel campo delle colture e delle pratiche agronomiche separano la Preistoria dalla Protostoria pugliese, è rilevante il ricorrere di queste evidenze archeologiche e paleobotaniche nelle medesime aree geografiche, se non addirittura in luoghi specifici segnati dalla successiva evoluzione.

Il Salento rimane protagonista nella fascia costiera ionica (rispetto a un popolamento più rado su quella adriatica), con alcuni siti (Scalo di Furno presso Porto Cesareo, Torre Castelluccia, Porto Perone e Scoglio del Tonno nell'area di Taranto) nei quali il contatto e la frequentazione con l'Egeo e l'Oriente durante l'età del Bronzo, nell'arco del II millennio a.C., comprendono anche l'incremento di una cultura dell'olivo nel passaggio dalla raccolta alla coltivazione, per il consumo dei frutti e dell'olio (Lo Porto 1986, 15-16; Bietti Sestieri 2017, 163-165), con conseguenti forme di selezione e di cura verso le piante distinte per i caratteri migliori. Tali contatti proseguono nel IX secolo a.C. e nel successivo, con un ruolo significativo svolto dalle comunità indigene nel confronto con i Greci. Alla fine dell'VIII secolo a.C. la nascita del santuario emporico di Grotta Porcinara (S. Maria di Leuca, LE) e la fondazione di Taranto (706 a.C.) raccolgono il testimone di una crescita verso l'olivicoltura che si direbbe non si sia mai interrotta del tutto dalla Preistoria, seppur magari con fasi alterne.

Soprattutto la colonia dorica diventa, per i secoli avvenire e sino alla definitiva conquista romana (209 a.C.), il fulcro dei legami fra i traffici lungo le rotte dell'arco ionico e le popolazioni dell'entroterra appenninico, conoscitrici e detentrici di tanta biodiversità agricola (vite e olivo). La sua influenza, evidenziata dalla distribuzione di prodotti fittili e oggetti ceramici e dalla presenza di suoi artigiani, si estende al Salento sudorientale, alla Calabria settentrionale e, in direzione opposta, all'intera Valle del Basento e al bacino superiore del Melandro, rivolgendosi poi verso il Cilento e la Piana del Sele.

Il primo impianto a Castro (LE), nel VI secolo a.C., di un santuario di Atena, una delle divinità in relazione con il mare e simbolo dell'olivo nella forma selvatica e nell'innesto domestico, apre alla diffusione del culto e alle correlate conoscenze e pratiche olivicole lungo l'arco ionico fino a Siris (e poi a Heraklea; attuale Policoro, PZ) e nell'entroterra appenninico, in direzione sia di Lucera e dell'Irpinia (area sannita), sia dei Monti Picentini e della piana nocerino-sarnese (area etrusca), in territori sotto l'influenza diretta o indiretta tarantina (D'Andria 2009). In contemporanea, il tracciato e l'avvio della strada di collegamento diretto da Metaponto a Poseidonia (chiamata Paestum, dopo la conquista lucana alla fine del secolo seguente), ossia il cosiddetto Tratturo degli Stranieri o dei Greci (Del Lungo 2022), segnano anche un intensificarsi degli scambi di materiale vegetale su varietà riconosciute per la loro importanza agronomica e il valore economico.

Non conosciamo ancora le varietà di olivo protagoniste di questi scambi ma si tratta solo di tempo, poiché i tasselli genetici mancanti per completare il mosaico non sono tanti. Il patrimonio olivicolo attualmente noto e riscontrabile nei terreni può essere agevolmente ricondotto a un'origine osco-sannita e a una provenienza centro-italica (D'Agostino et al. 2018), in particolare tra il Garigliano, il Volturno e il Calore beneventano, nei territori dei Pentri, dei Caudini e dei Taurasini, riuniti dai Greci sotto l'etnico generico di Saunites.

<sup>1\*</sup> Questo contributo offre in sintesi i risultati conseguiti nella ricerca svolta all'interno del progetto Re.Ger.O.P. (int. RGV1). Gli autori hanno condiviso ogni risultato nel corso del complesso lavoro d'indagine. Alla dott.ssa Maggio si deve l'approfondimento sul rapporto fra qualità di una ricostruzione storico-culturale affidabile e vantaggi riscontrabili nel rafforzamento dell'elemento 'locale', indispensabile per la preservazione delle identità entro un confronto globale comunque rilevante, se non necessario. Al dott. Del Lungo si devono la specifica metodologica, l'inquadratura culturale dell'olivo e la disamina, per quanto in forma condensata, dei momenti più significativi di una storia che, riprendendo le fila di un ragionamento sviluppato da Cavalli-Sforza nel 1996 (lezioni al Collège de France), non dipende da ipotesi indimostrabili ma si ancora a prove sperimentali, guidate dalla combinazione multidisciplinare tra Genetica, Scienze Agrarie e Scienze dell'Antichità.



Lo spostamento delle varietà è inquadrabile all'inizio dell'espansione di questi popoli verso la Campania, la Puglia e la Calabria attraverso la Basilicata seguendo le montagne, tra la seconda metà del V e gli inizi del IV secolo a.C. Si pensi ad esempio alle origini molisane di alcune varietà come la Peranzana, una *provincialis* per antonomasia (da cui la falsa etimologia 'provenzale', che la vorrebbe legata alla Francia, al pari della Provenzana) secondo un nome introdotto molto probabilmente in età tardoantica in riferimento proprio alla provincia sannita vista da Roma; e in parallelo, su un altro ramo di discendenza, alla Cima di Mola, all'Ogliarola Salentina e alla Frangivento, ma ci si potrebbe ampliare alle ogliarole Garganica (o Barese) e del Bradano, intrecciate con altre varietà molisane e calabresi, e così via.

Di conseguenza, si tratta di un movimento inverso a quello determinato dalla colonia di Taranto e impostato sull'intricata rete dei tratturi, che collega le piane pugliesi al cuore dell'Appennino. La transumanza non veicola necessariamente le piante di olivo, ma certamente la fama delle varietà migliori e le accompagna, in un movimento costante e quasi ininterrotto da qui in avanti, che sarà stabilizzato e organizzato a livello statale dagli Aragonesi in pieno XV secolo. In aggiunta e a rafforzamento del culto di Atena porta e diffonde quello per Ercole, tenendo sempre l'olivo selvatico a suo simbolo.

Mentre i Dauni, poco inclini all'olivicoltura e alla viticoltura, sono integrati dai Sanniti, in piena espansione fino al Vulture, al Promontorio del Gargano e alle Murge popolate da Peucezi, Messapi e Salentini, si assiste dalla parte di Brindisi a un tentativo ateniese (e quindi ionico-attico in contrapposizione al predominio dorico di Taranto) di penetrazione nelle campagne salentine, ma senza troppo successo, salvo lasciare traccia nell'identità della varietà Nolca (nel greco di Atene, letteralmente, la pianta 'ricca di fronde').

Tra IV e III secolo a.C. l'olivicoltura avanzata dei Sanniti e, di riflesso, dei Lucani influenza direttamente tutti i territori contigui sui due versanti appenninici, tra la Sabina e la Calabria, e inquadra la circolazione delle varietà soprattutto in ambito ionico e tirrenico più che adriatico, seguita e incrementata dalla colonia dorica di Taranto. Dopo le Guerre Annibaliche e già nel II secolo a.C. la Puglia, ormai romana, rivela un paesaggio olivicolo ben ordinato e più esteso di quello viticolo. Esso diventa caratteristico assieme alla qualità delle tipiche 'terre rosse' e mostra oliveti con sesto di impianto consigliato tra i 7,5 e 9 metri e orientamento dei filari ai venti caldi del sud.

Difficile per il momento stabilire delle corrispondenze esatte fra denominazioni varietali latine e attuali, perché nelle fonti sono decisamente scarsi se non assenti i particolari sulla fisionomia e fisiologia di queste piante. I suggerimenti dati in tal senso dalla trattatistica agronomica tardo settecentesca non sono affidabili, in quanto i testi latini riuniscono esempi da ogni parte d'Italia, senza alcuna distinzione geografica. Se pertanto pensiamo, come all'epoca, di leggere questi scritti come se fossero riferiti unicamente al luogo di nostro interesse e, di conseguenza, prendiamo per buona ogni indicazione contenuta, sbagliamo del tutto la ricerca.

Di certo, in età romana la diffusione dell'olivo in Puglia è capillare e la relazione diretta fra le varietà precedentemente citate e la celebre quanto ora diffusa Frantoio (detta anche Frantoiana o Raggia) rende possibile che, ad esempio, con la denominazione *Sallentina* (Cato, 6, 1; Varr., *Re Rust.*, I, 24, 1; Plin., *Nat. Hist.*, XV, 20) i Romani le abbracciassero tutte a livello commerciale in quanto etichetta di origine e provenienza, non soffermandosi, come faremmo ora, sul distinguere la foglia o il frutto ma semplicemente dando valore alla qualità e all'ambito geografico di riferimento.

Non si conosce un'interruzione dell'olivicoltura fra Antichità e Medioevo e, al contrario, si tiene conto di tante piccole nicchie di biodiversità, rispetto a una distribuzione del popolamento sparsa in comunità rurali, che proseguono sotto varie forme (dalla *villa* al villaggio, alla *plebs* e all'insediamento rupestre, non importa se di matrice laica o religiosa) accanto ai centri urbani, ben più numerosi che nelle regioni vicine. Diventa allora facile comprendere come non abbia senso invocare la componente monastica a sostegno di una sopravvivenza dell'olivicoltura, ben lontana dall'essere abbandonata o messa da parte nell'economia locale. Come se non bastasse, il solo caso citabile al riguardo in forza del nome, per quanto riferibile al XVII secolo, ossia la Carmelitana, non mostra alcuna relazione di parentela con altre varietà pugliesi, distinguendosi al momento per una singolarità ed esclusività che contrasterebbero vistosamente con il suo preteso salvataggio, al fine di una rinascita della produzione olivicola regionale.

Dal XII secolo in avanti, con l'assestamento della presenza normanna e le fondamenta poste alla nascita del Regno di Napoli, e poi in età moderna, in pieno Vicereame spagnolo, l'olivo è la coltura preferita dalla feudalità, generando veri boschi con esemplari che, in nome di un'economia di sfruttamento senza troppi investimenti, raggiungono diversi secoli di vita. Il fiorente mercato della lana e la proficua attività di prestito alla casa reale di Spagna nel XVI e XVII secolo portano, ad esempio, i banchieri genovesi, subentrati ai fiorentini (come i Bardi, gli Acciaiuoli, i Peruzzi) del periodo angioino (da cui le relazioni dirette tra Donna Francesca, oppure Grossa di Spagna con altrettante varietà toscane), ad acquisire feudi ed estese proprietà terriere nella disponibilità della Corona, a saldo dei crediti concessi (Colapietra 1973) e impiantarle a oliveti

e vigneti.

Gli oliveti sono una preziosa risorsa e si può comprendere facilmente come l'Ogliarola Garganica (o Barese) si ramifichi molto nelle parentele e, una volta portata in Liguria, diventi la celebre oliva Taggiasca (o Lavagnina), grazie quasi certamente ai Grimaldi di Monaco, avendo acquisita nel 1552 la baronia di Monte S. Angelo. Lo spostamento poi degli interessi di questa famiglia nella provincia di Calabria Ultra nel 1575, con l'acquisto del ducato di Terranova e la creazione successiva del principato di Gerace (1609), è ben rappresentato dalle strette relazioni accertate fra la pugliese Corniola, la stessa Ogliarola, la Grossa di Gerace e l'Uccellara lucana.

A questo periodo potrebbe farsi risalire il frequente scambio di nomi varietali tra olivo e vite, come per lo Zimbimbo (per lo Zibibbo), la Bambina (per il Bambino o Bombino), la Ghiannara (per la Ghiandara, ossia l'Aglianico bianco), e viceversa (le numerose Olivelle), con la nascita contestuale di storie curiose chiamate a giustificare un uso riscontrato in tutta l'Italia meridionale e nelle isole maggiori.

Le varietà oggi superstiti conservano ancora il segreto di questi passaggi e disegnano una storia ben più complessa di una raccolta di sole menzioni, e decisamente più accattivante. Seguirne la storia è relativamente più semplice e talora, considerando la ragguardevole età raggiunta dalle piante, si ragiona oggi di esse avendo all'altro capo del tempo direttamente chi le ha messe a dimora, secoli prima. Al loro cospetto la storia passata diventa attuale e la risoluzione di dubbi, incertezze e scarsità di dati, che abbiamo nelle testimonianze scritte, la potremmo ottenere riuscendo a porre alle piante le domande giuste. L'importante è disporre di strumenti e metodi adeguati di lettura e interpretazione, per capire le loro risposte.

#### Riferimenti bibliografici

- Bietti Sestieri A.M., *L'Italia nell'età del Bronzo e del Ferro. Dalle palafitte a Romolo (2200-700 a.C.)*, Roma, Carocci, 2017.
- Breton C. et al., *Genetic diversity and gene flow between the wild olive (oleaster, Olea europaea L.) and the olive...* In: *Journal of Biogeography*, 33, 2006, 1916-1928.
- Broccolini A., Padiglione V., *Biodiversità agricola, politiche pubbliche e sviluppo territoriale...* In: *Next Generation: Prospettive antropologiche*. Atti del IX Convegno della Società Italiana di Antropologia Applicata (15-18 dicembre 2021), Roma, 2021, pp. 67-68.
- Colapietra R., *Genovesi in Puglia nel Cinque e Seicento*, Bari, Società di Storia Patria di Bari, 1987.
- D'Agostino et al., *GBS-derived SNP catalogue unveiled wide genetic variability and geographical relationships of Italian olive cultivars*. In: *Nature – Scientific Reports*, 8, 2018 (doi.org/10.1038/s41598-018-34207-y)
- Del Lungo S., Eschatià, mesògaia, Enotria, Grumentum: cultura viticola e forma antica del territorio nei secoli. In: Del Lungo S. (ed.), *Fra le montagne di Enotria. Forma antica del territorio e paesaggio viticolo in alta Val d'Agri*, (Suppl. n. 4/2022 della rivista L'Universo, CII), Firenze, IGM, 2022, 53-145.
- Harris M., *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1992.
- Lo Porto F.G., *Le importazioni micenee in Puglia. Bilancio di un decennio di scavi*. In: *Traffici micenei nel Mediterraneo. Problemi storici e documentazione archeologica*. Atti del Convegno, (Palermo, 11-12 maggio e 3-6 dicembre 1984), Taranto, ISAM, 1986, 13-20.
- Russo Ermolli E. et al., *The pollen record from Grotta Romanelli (Apulia, Italy): new insight for the Late Pleistocene Mediterranean vegetation and plant use*. In: *Review on Paleobotany and Palinology*, 297, 2022 (DOI:10.1016/j.revpalbo.2021.104577).

#### Immagine pagina seguente

Le aree di diversificazione culturale per l'olivicoltura pugliese in età preromana (sullo sfondo la rappresentazione della Regio II Apulia et Calabria augustea. Fonte: CIL, IX). In giallo quelle sottoposte all'influenza di Taranto (o 'dorica'), in verde ad Atene (o 'ionico-attica') e in arancione ai Sanniti. I triangoli neri indicano i siti preistorici e protostorici significativi per le prime testimonianze paleobotaniche e materiali legate all'olivo selvatico e all'olivicoltura.









**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari



**PIANTA**  
Elevata vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma ellittica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice rotondo, superficie rugosa, numero di solchi fibrovaskolari medio.

**RESA IN OLIO**  
Medio-elevata.

**ATTITUDINE**  
Duplice attitudine.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione medio-tardiva, metà ottobre e inizio novembre.

**MORFOLOGIA**

La varietà di olivo **Aclin** è storicamente diffusa soprattutto nell'area di Castellana Grotte e nei territori rurali circostanti. Le prime testimonianze orali legano questa varietà alla piccola agricoltura familiare. L'origine del nome "Aclin" sarebbe da ricondurre alla particolare attrattiva che le sue drupe esercitano sugli uccelli. In dialetto locale, infatti, ricorrono termini come "accli" o "acclin", usati per indicare il frutto "gradito agli uccelli". Questa congruenza linguistica suggerisce un legame etimologico popolare.



**PIANTA**





# BAMBINA

## Bambina di Gravina



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica, curvatura epinastica-piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

### DRUPA

Forma ellittica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice appuntito mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio basso.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Varietà da olio.

### FIORITURA

In epoca media e mediamente intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

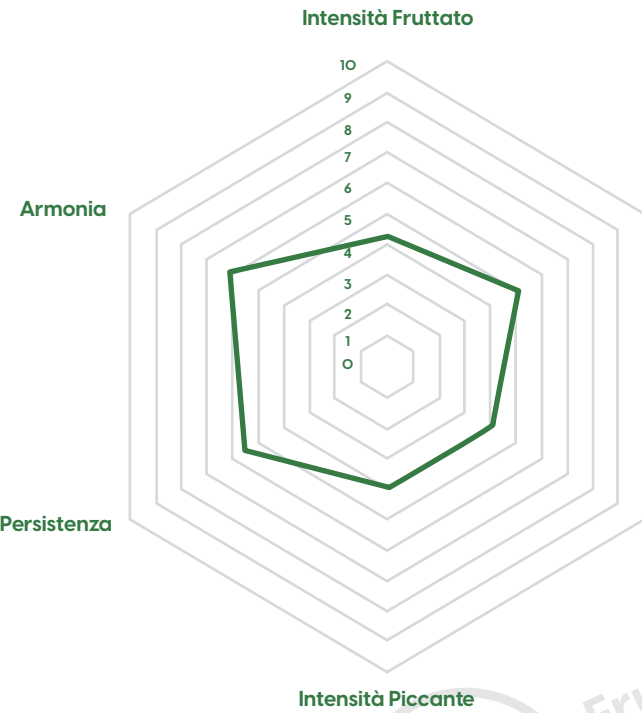
Maturazione medio tardiva, metà ottobre e inizio novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

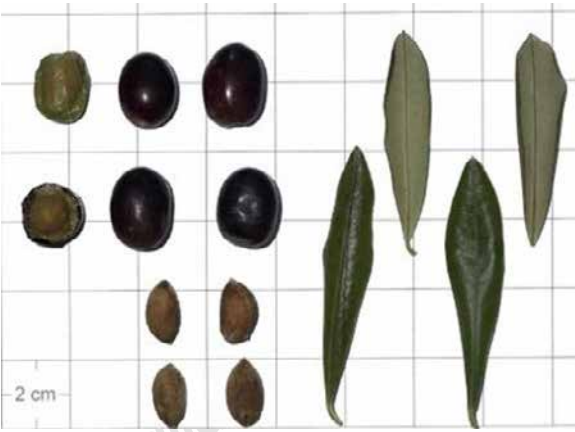
All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di verde erba e foglia; spezie ed erbe aromatiche confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.

Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA





# BARONE DI MONTEPROFICO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 1,7 g, colore alla maturità nero.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, mucrone assente, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Utilizzata quasi esclusivamente per produrre olio extra vergine di oliva.

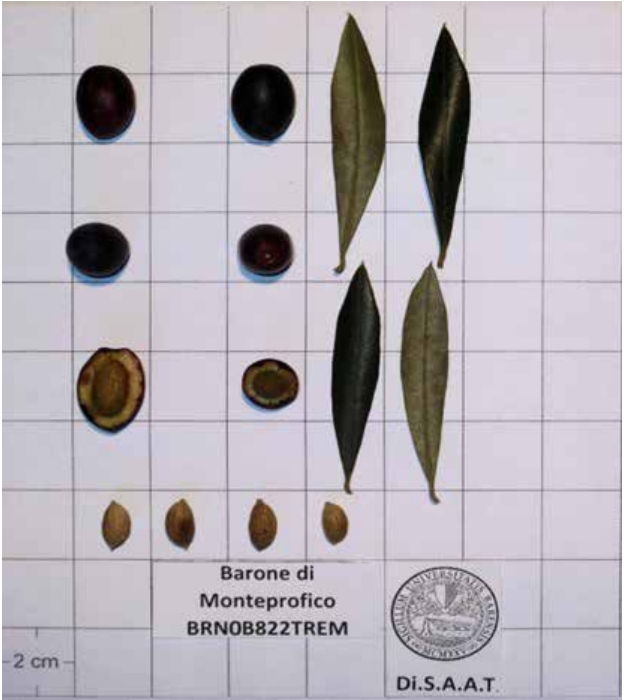
## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, ultima decade di ottobre - terza decade di novembre.

## MORFOLOGIA



## PIANTA





# BUTIRRA DI MELPIGNANO

## Butirra



La varietà prende il nome dal comune di Melpignano, località situata nel cuore del Salento. Fino a circa un decennio fa, nel centro abitato si trovavano ancora due esemplari secolari di "Butirra". La cultivar era diffusa nel territorio, prevalentemente sotto forma di esemplari isolati, la maggior parte dei quali è andata perduta a causa dell'infezione da *Xylella fastidiosa*. Il nome "**Butirra**" deriva dal termine dialettale che significa "burroso", in riferimento alla polpa molto delicata e all'epicarpo particolarmente untuoso. Tradizionalmente, veniva consumata tal quale insieme al pane dai contadini durante le giornate di lavoro nei campi. Per la sua consistenza morbida e vellutata, veniva infatti assimilata al burro da spalmare.

### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



### PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 2,4 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Medio-bassa.

### ATTITUDINE

Utilizzata quasi esclusivamente come oliva da tavola da friggere o da salare tal quale o in salamoia.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione in epoca media, graduale, seconda decade di ottobre – seconda decade di novembre.

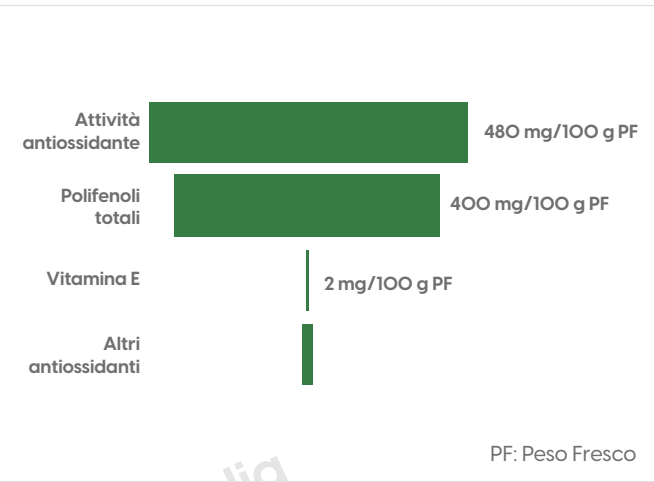
## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla, verde erba e pomodoro.  
Al gusto: amaro e piccante leggero, persistenza alta.  
Ottima armonia generale.



## ANALISI OLIVE DA MENSA

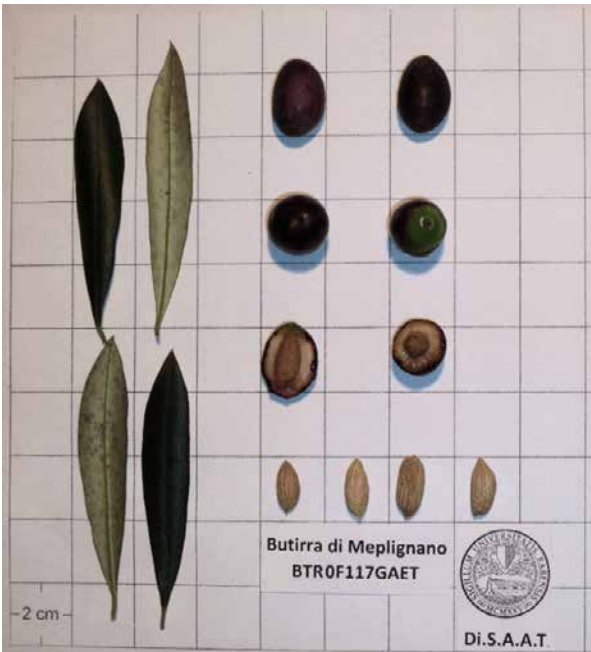
Elevata attività antiossidante, sostenuta dall'abbondante contenuto di polifenoli.  
La vitamina E, pur presente in quantità più contenute, contribuisce al profilo nutrizionale del frutto.



## PIANTA



## MORFOLOGIA





# CADUTA MORTA



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari  
(nei comuni di Modugno, Bitonto, Terlizzi)



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 6,3 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Medio-bassa.

### ATTITUDINE

Utilizzata principalmente come oliva da tavola.

### FIORITURA

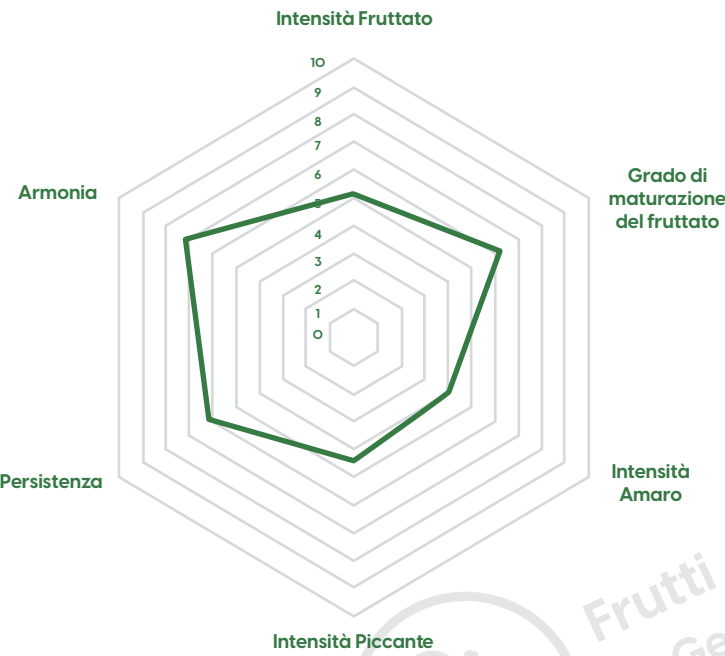
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Seconda decade di ottobre-seconda decade di novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla, verde erba, spezie e piante aromatiche.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Ottima armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



La varietà risulta profondamente radicata nella memoria degli anziani agricoltori, che ne testimoniano il consumo direttamente in campo, grazie alla precoce caduta e al sapore dolce. Da questo deriva proprio il nome **'Caduta morta'**. Oltre al consumo in campo, la varietà è preparata anche in salamoia come oliva da tavola.



# CANNA

## Oliva di canna



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma allungata, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

**RESA IN OLIO**  
Medio-bassa.

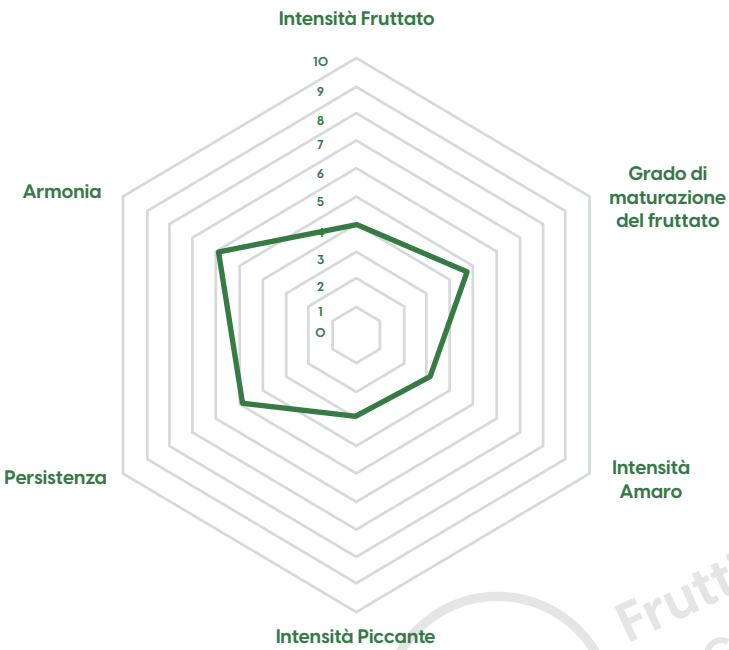
**ATTITUDINE**  
Prevalentemente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

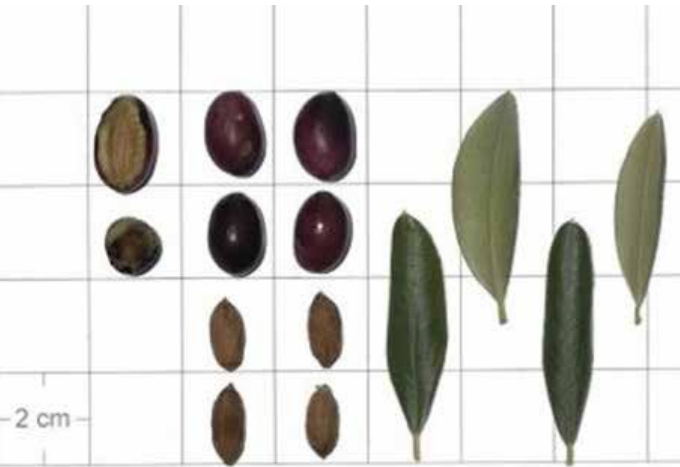
**PERIODO DI RACCOLTA**  
Medio-tardivo, da fine ottobre a metà novembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di carciofo, foglia ed erba verde confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà di olivo **Canna**, diffusa nella zona di Castellana Grotte, è nota anche come "oliva di canna", poiché fu osservata per la prima volta in un campo di canne (*Arundo donax*), piante utilizzate tradizionalmente per la realizzazione di cestini, essiccatoi e altri strumenti agricoli, ma anche per strutture temporanee nei campi e materiali da costruzione leggera, riflettendo l'ingegno e l'adattamento degli agricoltori locali alle risorse naturali disponibili.



# CANNELLINO

## Cannellina - Confettino



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Foggia e Bari



**PIANTA**  
Scarsa vigoria, portamento espanso, densità della chioma rada.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura corta e rada.

**DRUPA**  
Forma ellissoidale, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo medio, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità nero violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice tendenzialmente appuntito, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari poco numerosi.

**RESA IN OLIO**  
Media.

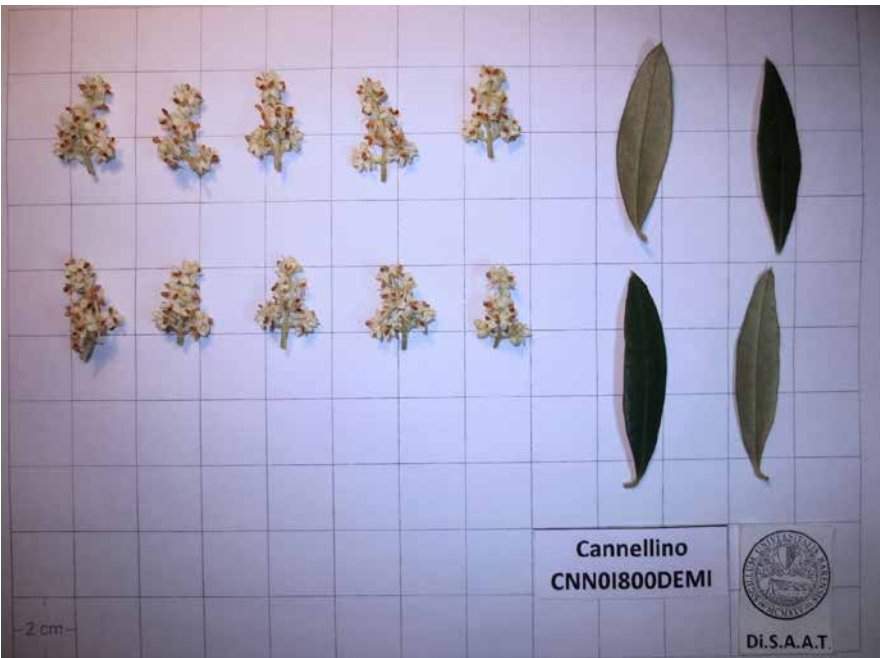
**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Ultima decade di ottobre - terza decade di novembre.

### MORFOLOGIA

La varietà, presumibilmente di origine lucana, viene descritta nel 1936 in un testo relativo ai primi rilievi effettuati sul germoplasma della zona di Potenza. Il nome **Cannellino** deriva dalla forma della drupa particolarmente allungata simile ad un "cannello". Il sinonimo "Confettino" si riferisce alla consistenza della polpa che si mantiene soda anche a maturità.



### PIANTA







AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari e Barletta-Andria-Trani



PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

FOGLIA

Forma ellittica, curvatura epinastica.

INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura lunga e rada.

DRUPA

Forma ellittica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice leggermente appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 1,5 g, colore alla maturità violaceo.

ENDOCARPO

Forma ellittica, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

RESA IN OLIO

Media.

ATTITUDINE

Prettamente da olio.

FIORITURA

In epoca media ed intensa.

PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

MORFOLOGIA

Nel territorio compreso tra Bari e il nord della provincia è presente l'olivo **Canua**. Le sue origini non sono documentate da fonti scritte, ma la conoscenza di questa varietà è stata tramandata nel tempo grazie all'esperienza dei coltivatori locali.



PIANTA





# CAPTIDDE



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari



**PIANTA**  
Scarsa vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, posizione diametro trasversale massimo centro apicale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e grandi, colore alla maturità fisiologica violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centro-apicale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari medio.

**RESA IN OLIO**  
Bassa.

**ATTITUDINE**  
Prettamente da mensa.

**FIORITURA**  
In epoca medio-precoc.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Precoc, da fine settembre a metà ottobre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Captidde** deve probabilmente il proprio nome al termine dialettale barese *cptidd*, con cui è tradizionalmente identificata nella zona.



## PIANTA





# CARMELITANA



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Foggia e Bari



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle medie e numerose, peso fresco 4,0 g, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, forma della base appuntita, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

**RESA IN OLIO**  
Media.

**ATTITUDINE**  
Varietà a duplice attitudine, ma si presta maggiormente come oliva da mensa.

**FIORITURA**  
Precoce ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

Secondo la tradizione orale, la coltivazione della varietà di olivo **Carmelitana** sarebbe stata avviata dai frati carmelitani, dai quali deriverebbe anche il nome della varietà. Questa ipotesi suggerisce un possibile legame storico e culturale tra l'attività dei frati e lo sviluppo dell'agricoltura locale, testimoniando il ruolo fondamentale svolto dagli ordini religiosi nella diffusione delle pratiche agricole nel bacino del Mediterraneo.



## PIANTA





# CAZZANEDD

## Cazzinicchio, Cazzinicchia



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Bari e Taranto



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 3,0 g circa, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centro-apicale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari basso.

**RESA IN OLIO**  
Bassa.

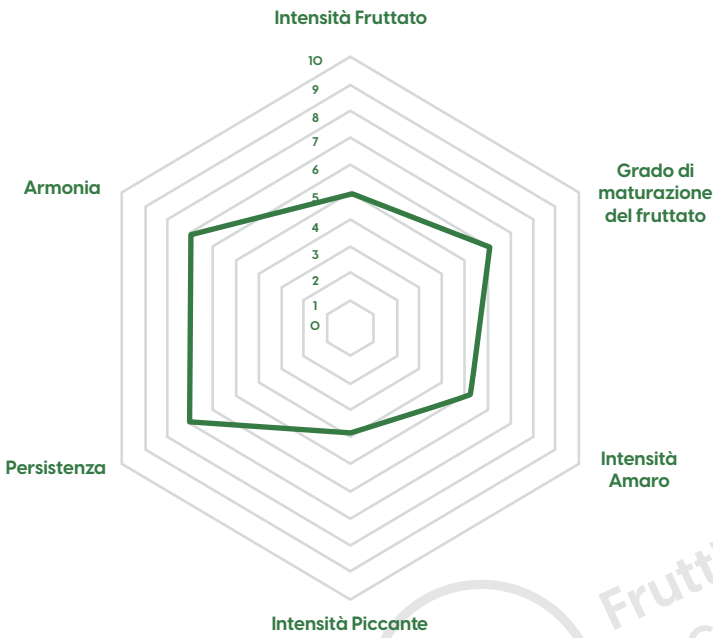
**ATTITUDINE**  
Prevalentemente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca medio-tardiva ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglia verde e mandorla confermati nel retrofatto.  
Al gusto: amaro abbastanza intenso e piccante leggero, persistenza media.  
Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



La varietà rappresenta un curioso scambio culturale e di identità con la Basilicata. Il nome nel dialetto lucano di Lauria indica la "lumaca" ed è usato anche come soprannome. Spostandosi in Puglia, è stato italianizzato nei sinonimi qui riportati ma non sostituito da un corrispettivo nel significato. Quanto alla pianta, teoricamente rientra nello stesso gruppo a cui appartengono anche la Peranzana e la Cellina di Nardò. In realtà, è strettamente legata a una varietà lucana che, in contraccambio per questa "perdita", ha preso il nome di "Baresana", rientrando anche fra le molte olive che condividono il nome con varietà di uve.



# CELLINA DI NARDÒ

Asciulo, Cafaredda, Cafariello, Cascia, Cellina leccese, Oliva di Nardò, Nardola, Morella, Saracena, Scurranese



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Brindisi e Lecce



**PIANTA**  
Vigoria molto elevata, portamento espanso-assurgente, densità della chioma medio-fitta.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana iponastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma ellittica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente o appena evidente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 1,5 g, colore alla maturità nero violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Medio bassa.

**ATTITUDINE**  
Prevalentemente da olio, localmente era utilizzata anche come oliva da tavola.

**FIORITURA**  
In epoca intermedia ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Ultima decade di ottobre, terza decade di novembre.

**PROFILO SENSORIALE OLIO**  
All'olfatto: fruttato leggero-medio, mediamente verde con sentori floreali, mandorla dolce, foglia ed erba fresca confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante leggeri, equilibrio tendenzialmente dolce, persistenza media.  
Buona armonia generale.



La varietà **Cellina di Nardò** è ritenuta di origine antica ed è divenuta nel tempo uno dei simboli dell'olivicultura salentina, insieme all'Ogliarola. Alla fine del XVIII secolo il Presta la descrisse attribuendole diversi nomi locali – Morella, Cafarella, Scurranese, Casciola, Asciula e Oliva di Lecce – a testimonianza della sua ampia diffusione storica. Lo stesso Presta ipotizzò che la varietà fosse già nota in epoca romana e identificabile con quella descritta da Columella per la preparazione di olive nere in concia. Invece, la sinonimia dialettale Saracena, non databile nella sua diffusione, potrebbe alludere a un periodo di successo della varietà nei mercati mediterranei, per la sua qualità e il buon sapore caratteristico.



# CERASELLA

Cerasedda, Oliva a ciliegia, Oliva a cerasa



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità nero violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari mediamente numerosi.

## RESA IN OLIO

Bassa.

## ATTITUDINE

A duplice attitudine.

## FIORITURA

In epoca precoce ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione precoce, a partire da fine settembre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Cerasella** deve il suo nome al dialetto locale, in cui "cerasa" significa ciliegia: un riferimento immediato alla forma tonda e al colore rosso - violaceo che la drupa assume a maturità, richiamando l'aspetto di una ciliegia matura. Tradizionalmente, la Cerasella è coltivata soprattutto in piccoli appezzamenti familiari, spesso all'interno di orti o in oliveti di dimensioni ridotte.



## PIANTA





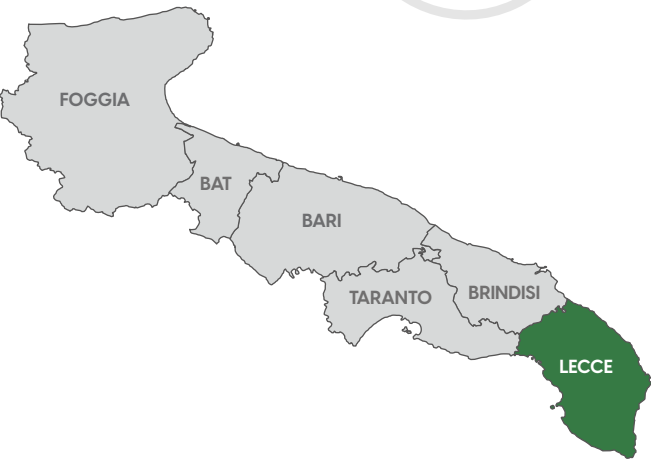
# CICIULARA

## Scisciulara



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



### PIANTA

Elevata vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura corta e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 2,8 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Bassa.

### ATTITUDINE

Utilizzata principalmente come oliva da tavola da conciare o da preparare in salamoia.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire dall'ultima decade di ottobre alla terza decade di novembre.

### PIANTA



### MORFOLOGIA



Le prime prove della coltivazione dell'olivo nel Salento sono documentate non solo dagli scavi archeologici, ma anche dai testi di autori classici che hanno descritto la presenza di questa pianta nel territorio. La denominazione **Ciciulara** deriva dall'associazione con la Giuggiola, un frutto fenotipicamente simile alle drupe della varietà in esame.





# CIDDINA

Nel foggiano omonimia con la varietà Uccellina



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari (Murgia del sud-est barese) e Taranto



### PIANTA

Elevata vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-ovoidale, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, colore alla raccolta e alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Duplici attitudine da olio e da mensa.

### FIORITURA

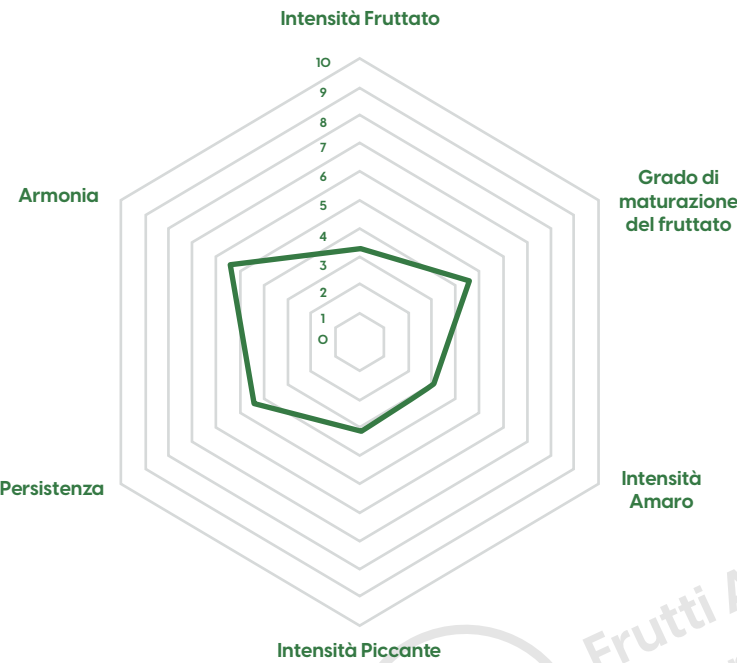
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione medio-precoce graduale, a partire da metà ottobre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato basso, mediamente verde.  
Al gusto: amaro e piccante leggeri, persistenza media.  
Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



Le prime testimonianze documentate della varietà **Ciddina** risalgono agli anni '50, quando compare in alcuni trattati agronomici sulle varietà di olivo presenti nel Sud Italia, indicata con il sinonimo "Uccellina". Questo nome allude al fatto che il frutto, per via del suo sapore tendenzialmente dolce, sia particolarmente gradito agli uccelli. Grazie a questo fenomeno, la varietà si è inizialmente diffusa con pochi esemplari in territori diversi. Successivamente, ritenuta interessante dagli olivicoltori locali, è stata propagata per innesto. La diffusione naturale dovuta agli uccelli e la successiva propagazione hanno generato numerosi casi di omonimia (stesso nome ma individui geneticamente e fenotipicamente diversi).



# CIMA DI CALABRIA

Calabrese



## AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari, Brindisi e Taranto



## PIANTA

Medio-elevata vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-apicale, apice subconico, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e medie, peso fresco 3,5 g, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centro-apicale, apice conico-appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari mediamente numerosi.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Prevalentemente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione medio-tardiva graduale, a partire da metà novembre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Cima di Calabria**, era in passato particolarmente diffusa nell'area di San Basilio. La denominazione suggerisce una probabile origine calabrese. La varietà è considerata parte del gruppo delle "cime" – come la Cima di Mola o la Cima di Bitonto – un insieme di varietà storicamente apprezzate per la resa in olio elevata, da cui il termine cima, inteso come "il top" o "il meglio" nella produzione olearia. È caratterizzata da un portamento gentile, dal legno chiaro e da una drupa che cade molto facilmente a maturazione.



## PIANTA





# CIMA DI MOLA

## Olivo di Mola, Cima di Monopoli



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Bari e Taranto



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma elevata.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 2,5 g, colore alla maturità rossastro violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

**RESA IN OLIO**  
Media.

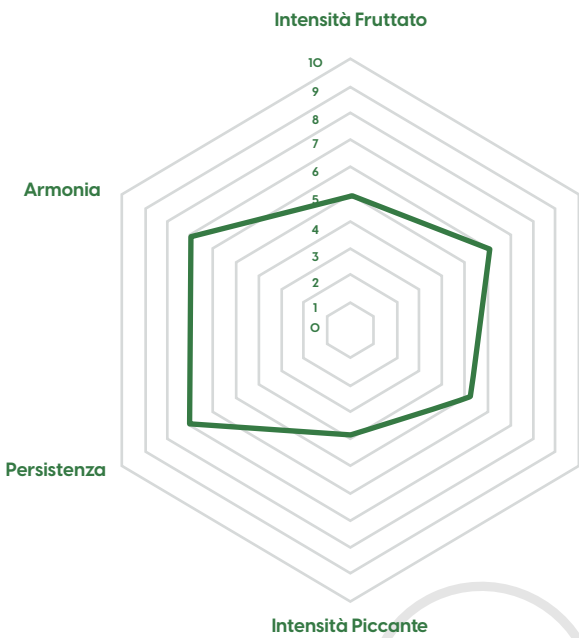
**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Fine ottobre-inizio novembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di carciofo, foglie ed erba verde, confermate nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante mediamente intensi, persistenza alta.  
Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La **Cima di Mola** è una varietà antica, originaria di Mola di Bari, nel cuore della Puglia. Per secoli è stata alla base dell'economia rurale locale, grazie al suo olio dal gusto dolce e fruttato. Tuttavia, con il tempo è stata un po' trascurata a favore di varietà più produttive, rischiando quasi l'estinzione. Negli ultimi anni, grazie a produttori e associazioni come Slow Food, è stata riscoperta e valorizzata, diventando un simbolo di tradizione, qualità e sostenibilità agricola pugliese.



# COLMONA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Taranto



## PIANTA

Media vigoria, portamento assurgente-pendulo, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana-epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura rada.

## DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-apicale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, superficie rugosa, numero di solchi fibrovaskolari medio.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

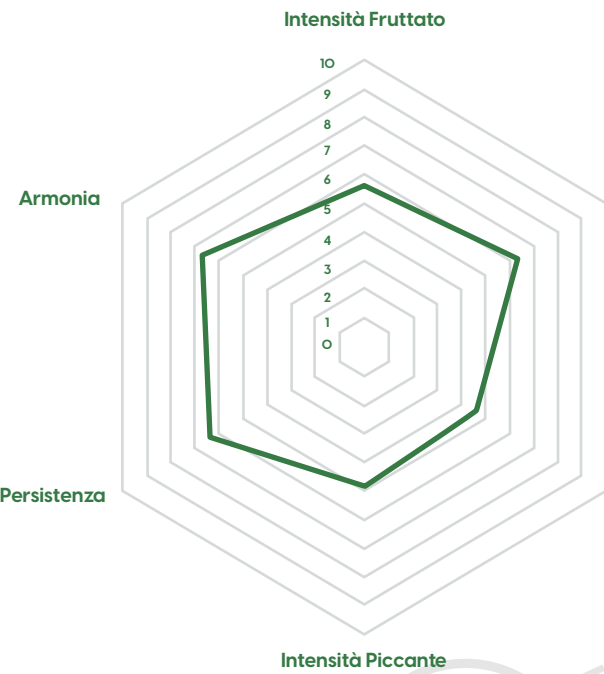
## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di pomodoro, carciofo, foglie ed erba verde confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# COLOZZESE



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma sferica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 2,3 g, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ovoidale, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Varietà a duplice attitudine.

## FIORITURA

In epoca media e intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire dall'ultima decade di ottobre alla terza decade di novembre.

## MORFOLOGIA

L'olivo **Colozzese** è una varietà di olivo antica ed è parte di una collezione di germoplasma olivicolo autoctono della provincia di Lecce, allestita negli anni '90 in agro di Carignano Salentino.



## PIANTA





# CORATINA

## Cima di Corato, Racioppa di Corato



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari e Barletta-Andria-Trani



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 2,1 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Alta.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

In epoca precoce ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Ultima decade di ottobre, terza decade di novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato intenso, marcatamente verde con note di mandorla amara, carciofo, foglia e pomodoro verde confermati nel retrolfatto.

Al gusto: amaro e piccante intenso, persistenza alta.

Buona armonia generale.

### MORFOLOGIA



### PIANTA



La varietà **Coratina**, nota anche come Racioppa di Corato per l'infiorescenza a grappolo, è una delle varietà di olivo più antiche e rappresentative della Puglia. Dal territorio di Corato la coltivazione si è progressivamente estesa. La presenza di esemplari secolari testimonia una diffusione da secoli. La prima descrizione tecnica risale al 1872 ad opera del prof. Girolamo Caruso, che la individuò nel nord barese; nel 1937 fu poi inserita nelle pubblicazioni della Federazione Nazionale dei Consorzi per l'Olivicoltura, confermandone l'importanza e la diffusione. In passato, grazie all'elevata intensità aromatica dell'olio, la Coratina veniva spesso utilizzata per "rinforzare" oli più delicati. Oggi è valorizzato come monovarietale di elevata qualità, apprezzato a livello internazionale per il profilo fruttato intenso, il caratteristico equilibrio tra amaro e piccante e l'elevato contenuto in composti fenolici.



# CORNA



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari, Taranto e Brindisi



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma medio-elevata.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica-piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità violaceo.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione mucronata, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

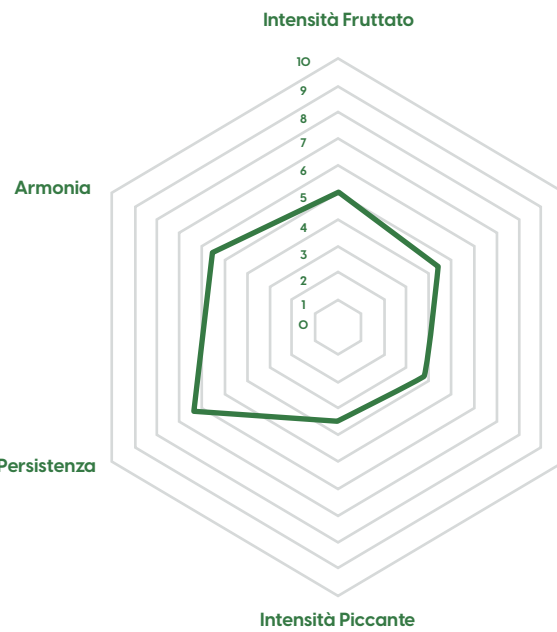
### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori floreali, di frutta, di foglie ed erba verde confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# CORNALE

## Cornolara



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari, Brindisi e Taranto



### PIANTA

Medio-scarso vigore, portamento espanso, densità della chioma fitta.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura corta e rada.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 1,8 g, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Medio-bassa.

### ATTITUDINE

A duplice attitudine, utilizzata tradizionalmente come oliva da mensa.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva e graduale, a partire da metà novembre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Cornale** vanta menzioni storiche già dalla metà dell'Ottocento: nel 1855 Presta la cita con il nome di Cornolara, segno della sua presenza consolidata nel panorama olivicolo dell'epoca. Successivamente, nel 1937, Jovino ne descrive l'attitudine prevalentemente "alla farcitura", mettendo in evidenza il suo impiego come oliva da tavola.



## PIANTA





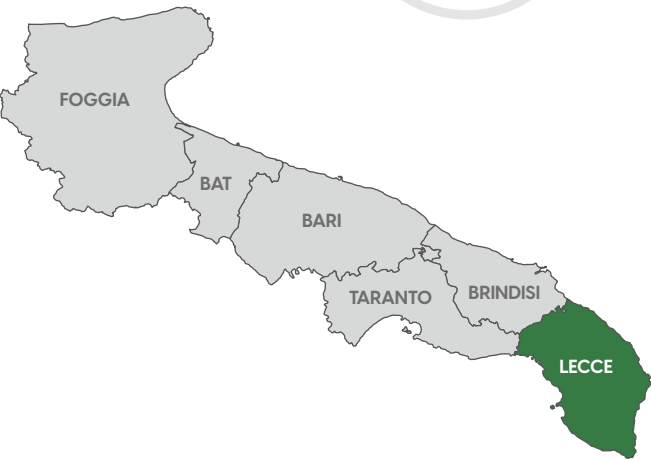
# CORNIOLA

## Cornola



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 1,9 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Bassa.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

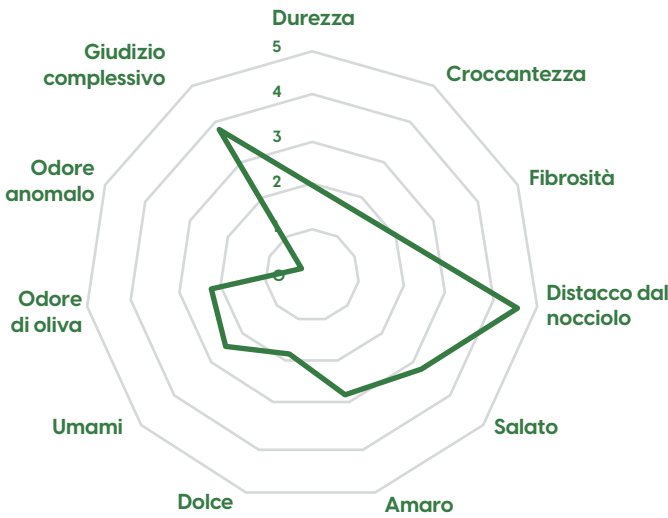
In epoca media e abbondante.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, da fine ottobre a novembre, talvolta fino a inizio dicembre.

### ANALISI SENSORIALE OLIVE DA MENSA

Oliva caratterizzata da bassi livelli di fibrosità e croccantezza. Ottimo distacco della polpa dal nocciolo. Discreto equilibrio tra sentori di salato, umami e odore di oliva e una trascurabile percezione di amaro. Giudizio complessivo: Buono.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



La varietà di olivo **Corniola** ha una storicità complessa. È una varietà tradizionale della provincia di Lecce, legata alla produzione di olio in piccoli oliveti locali. Il nome "Corniola" richiama la forma allungata e leggermente ricurva del frutto, simile ad un piccolo corno.



# CORNULARA



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia, Barletta-Andria-Trani e Bari



### PIANTA

Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose, peso fresco 1,6 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Bassa.

### ATTITUDINE

Duplici attitudine.

### FIORITURA

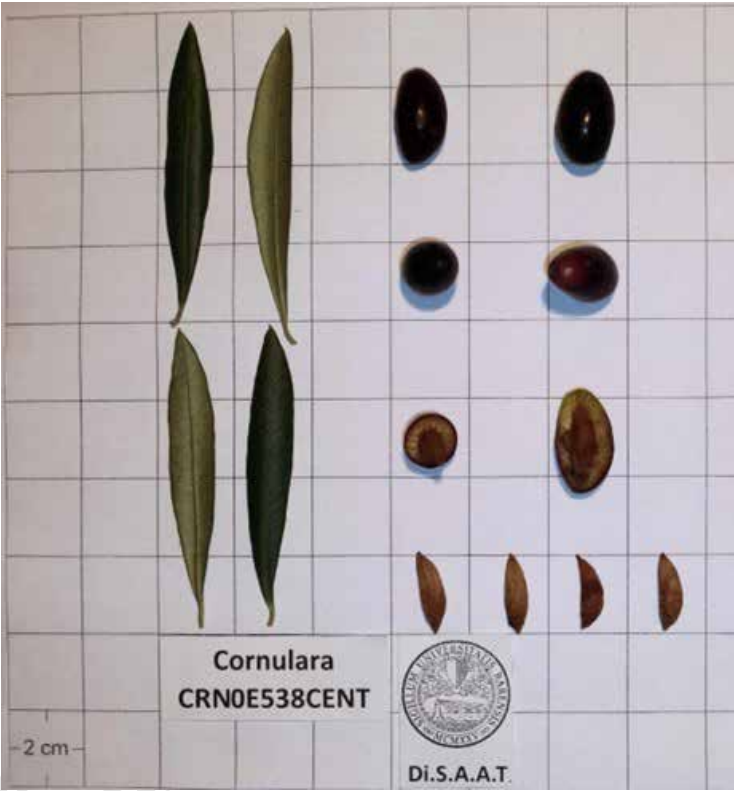
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva e graduale, a partire da fine novembre.

## MORFOLOGIA

Nel passato era conosciuta con diversi nomi, come "Radius" dai Romani e "Cercitis" da Columella, il celebre agronomo latino, che la descrisse come un'oliva caratterizzata da una forma allungata e appuntita. Questa varietà si è diffusa soprattutto nelle zone collinari e montuose della Puglia settentrionale, dove si è adattata bene a terreni meno fertili e a climi più aridi. Tradizionalmente veniva coltivata non solo per l'olio ma anche per le olive da mensa, in particolare sotto forma di olive conciate.



## PIANTA





# CROGIOLA

## Oliva a Cornetto



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



### PIANTA

Medio-scarso vigore, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura lunga e compatta.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base rastremata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 2,5 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellissoidale allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari mediamente numerosi.

### RESA IN OLIO

Medio-bassa.

### ATTITUDINE

A duplice attitudine.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

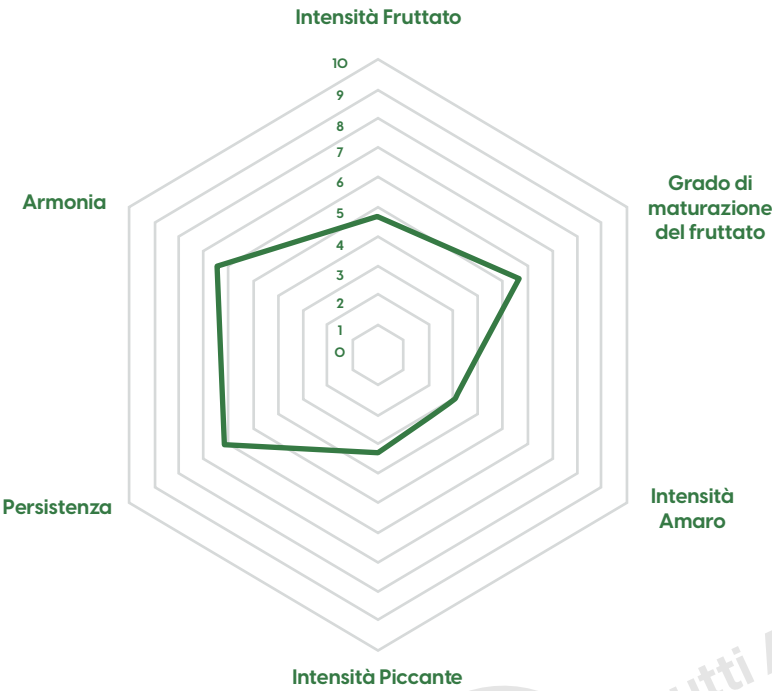
### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva e graduale, a partire da metà novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla, foglia ed erba verde confermati nel retrofatto.

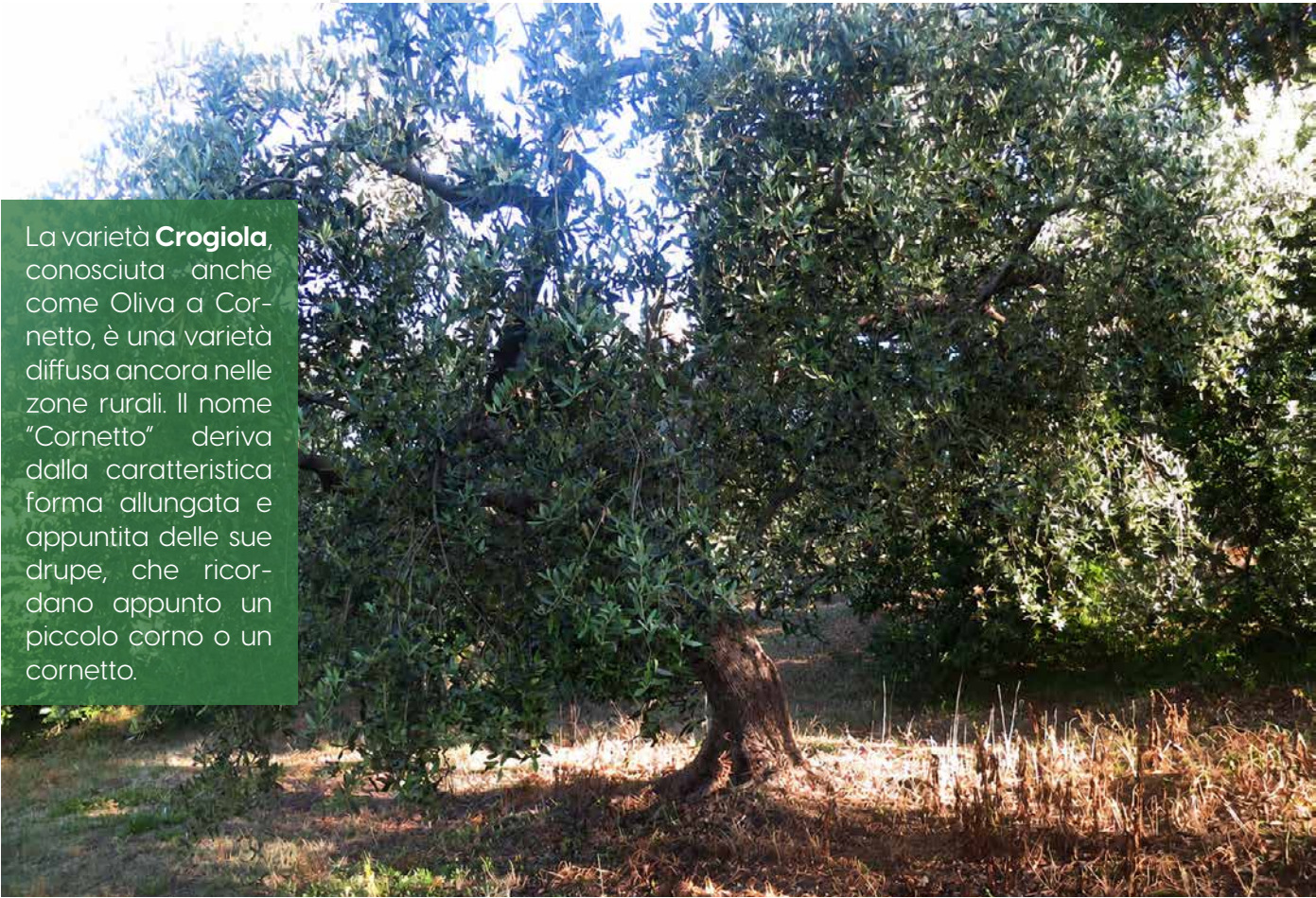
Al gusto: amaro leggero e piccante abbastanza intenso, persistenza media. Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



La varietà **Crogiola**, conosciuta anche come Oliva a Cornetto, è una varietà diffusa ancora nelle zone rurali. Il nome "Cornetto" deriva dalla caratteristica forma allungata e appuntita delle sue drupe, che ricordano appunto un piccolo corno o un cornetto.



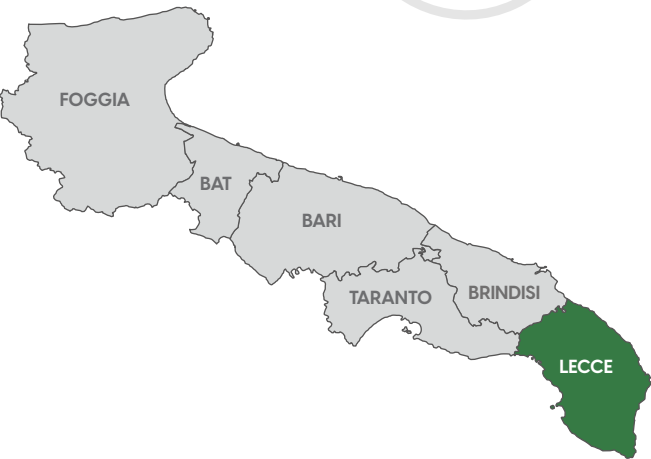
# DAOLI

## Diavolo



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 4,7 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Elevata.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

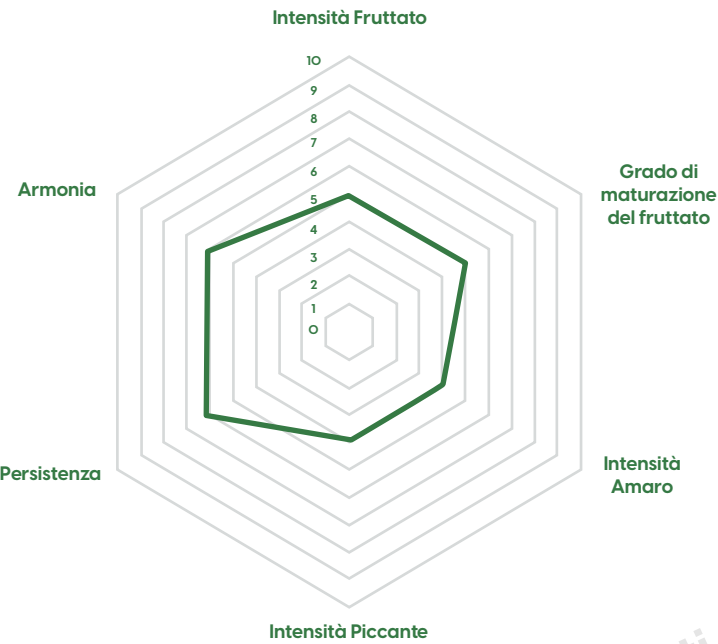
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

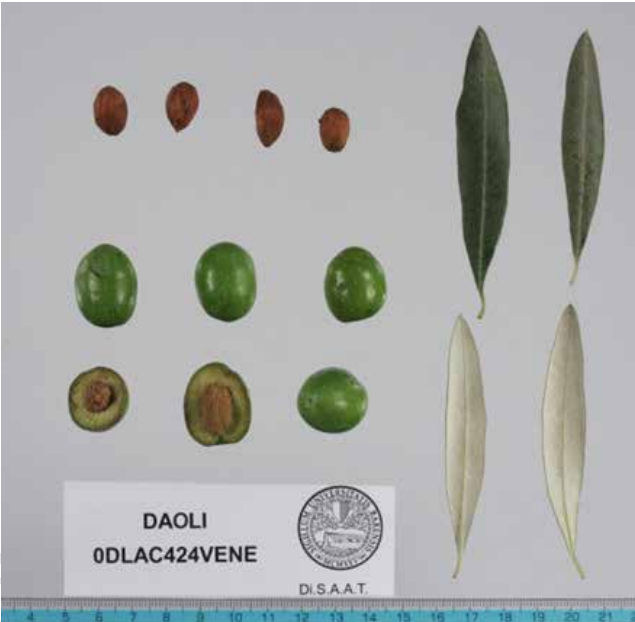
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di pomodoro confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA





# DOLCE DI CASSANO



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 3,8 g, colore alla maturità nero.

**ENDOCARPO**  
Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Bassa.

**ATTITUDINE**  
Duplice attitudine, ma si presta prevalentemente come oliva da tavola.

**FIORITURA**  
Tardiva ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine settembre.

## MORFOLOGIA



La varietà **Dolce di Cassano** non beneficia di cenni storici rilevanti, tuttavia il suo nome "Dolce" si riferisce proprio al sapore dolce e delicato dell'oliva. Le olive vengono consumate fritte, con o senza pomodori, nel periodo della raccolta.

## PIANTA





# DOLCE DI SANNICANDRO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose, colore alla maturità nero violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prevalentemente da mensa.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA



La varietà **Dolce di Sannicandro**, tradizionalmente coltivata nell'area di Sannicandro di Bari, è conosciuta per la particolare dolcezza della polpa, caratteristica che la rende adatta soprattutto al consumo da tavola. Come accade per molte varietà locali, non esistono fonti storiche sistematiche che ne documentino con precisione l'origine; tuttavia, la denominazione sembra derivare proprio dalla combinazione tra la zona di provenienza e la gradevole dolcezza della drupa.

## PIANTA





# DONNA FRANCESCA

Signora Francesca



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari, Brindisi e Foggia



### PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica-ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-apicale, apice subconico-rotondo, umbone presente, base appiattita, lenticelle numerose e grandi, colore nero violaceo-rosso vinoso.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centro-apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari mediamente numerosi.

### RESA IN OLIO

Elevata.

### ATTITUDINE

Da olio.

### FIORITURA

In epoca medio-tardiva ed intensa.

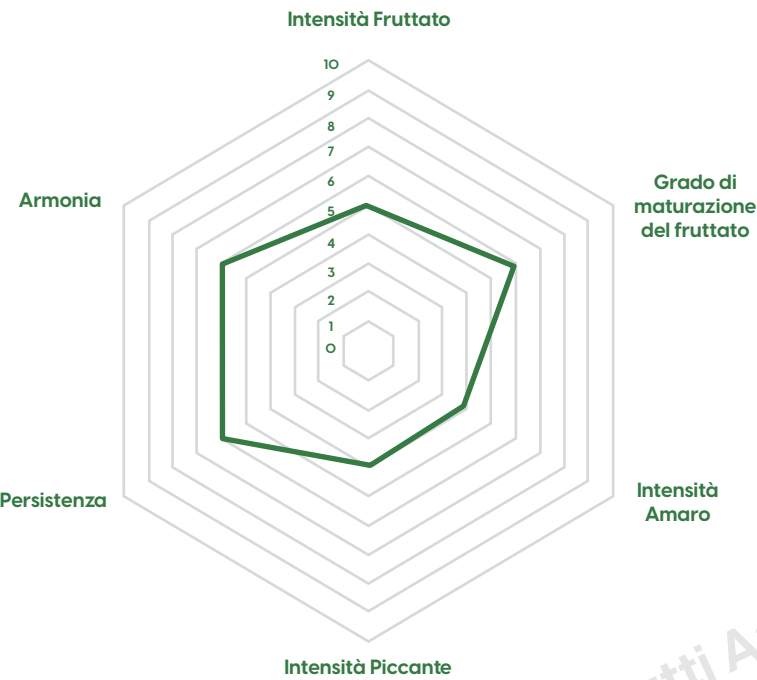
### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva, a partire da metà novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, erba e foglia verde confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA





# DONNA GIULIETTA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo, densità della chioma fitta.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-apicale, apice subconico-appuntito, umbone assente, base appiattita, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità nero violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centro-apicale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Principalmente da olio.

## FIORITURA

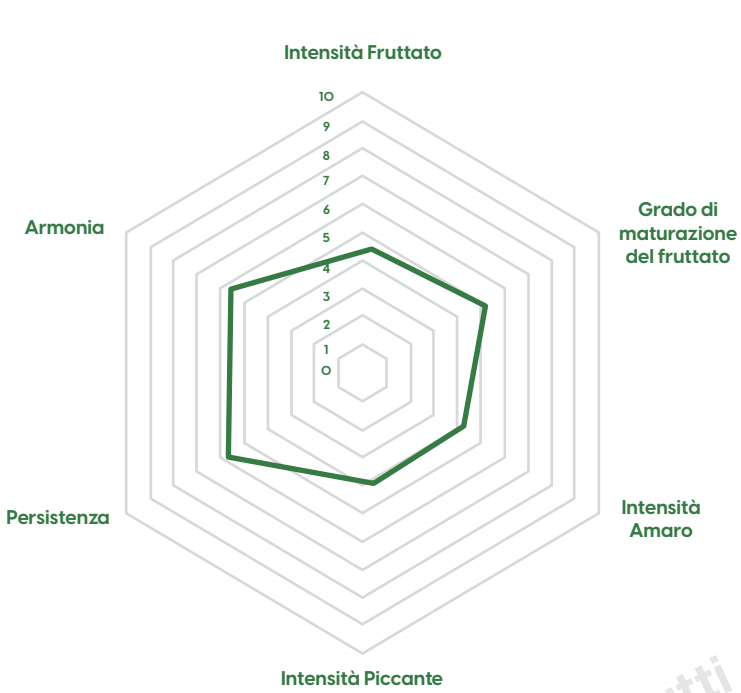
In epoca medio-tardiva ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva, a partire da metà novembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglia verde confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà di olivo **Donna Julietta** deve probabilmente il proprio nome a una nobildonna di Cassano, legata storicamente al territorio in cui la varietà si è diffusa. Pur non essendo documentata da fonti scritte, la memoria locale conserva il legame tra la denominazione e la figura di questa donna, testimonianza di come le varietà autoctone siano fortemente legate a persone, luoghi o tradizioni del territorio.



# DRITTA

## Maiatica, Oliva Dolce



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia, Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica, curvatura epinastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura corta e rada.

### DRUPA

Forma ovoidale, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, um-bone assente, base arrotondata, lenticelle numero-se e piccole, peso fresco 1,1 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ovoidale, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, termina-zione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Duplici attitudine.

### FIORITURA

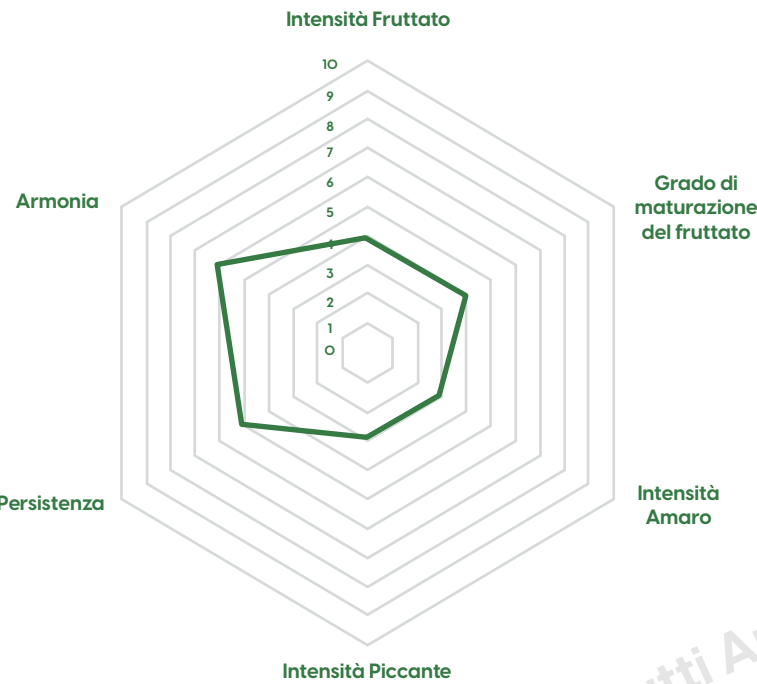
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglia verde confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza leggeri, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Drita** è stata descritta da diversi autori che ne attribuiscono diverse origini. Giovanni Presta nel 1855 individua l'areale tarantino come zona di maggiore diffusione della varietà, ma constatando origini molisane o toscane. Cassano nel 1935, nel suo trattato "L'olivicultura e la sua industria nella provincia jonica", identifica la varietà Drita come un'oliva particolarmente adatta alla salamoia e volgarmente detta "Alia Senza Pane". La stessa denominazione è stata attribuita da Catanea in "Olivicoltura ed elaiotecnica nella provincia dello Jonio" (1938) per la dolcezza della sua polpa.



# FRAGILE



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari e Barletta-Andria-Trani



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone presente, base troncata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 2,1 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Fragile** risulta ben impressa nella memoria collettiva degli agricoltori della zona di Bitonto. Questa varietà è riconoscibile per i suoi rametti esili e penduli, che a prima vista sembrano incapaci di sostenere il peso delle olive, quasi come se fossero troppo fragili per reggerne il peso. Tuttavia, contrariamente a questa impressione, i rami dimostrano una buona resistenza, riuscendo a reggere adeguatamente il carico fruttifero durante la stagione di raccolta.



## PIANTA





# FRAGOLINA



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Foggia



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone presente, base troncata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 2,1 g, colore alla maturità nero violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Media.

**ATTITUDINE**  
Da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

L'appellativo della varietà **Fragolina** potrebbe essere legato all'aspetto delle sue drupe, che a piena maturazione ricordano le fragoline di bosco per colore e dimensione. A rafforzare questa somiglianza contribuisce anche il modo in cui i frutti si dispongono a grappolo, con piccole olive ravvicinate che richiamano l'idea di un insieme di fragoline.



## PIANTA





# GECCOLINA

## Zibifero



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, terminazione apice non mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Bassa.

### ATTITUDINE

Prettamente oliva da mensa.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

La varietà **Geccolina**, nota anche come Zibifero, deve probabilmente la propria denominazione al fatto che le drupe, piccole e particolarmente dolci, risultano molto apprezzate dagli uccelli. Il nome richiama dunque una caratteristica osservata direttamente dagli agricoltori, che associavano la varietà alla frequente presenza dell'avifauna nei pressi delle piante.

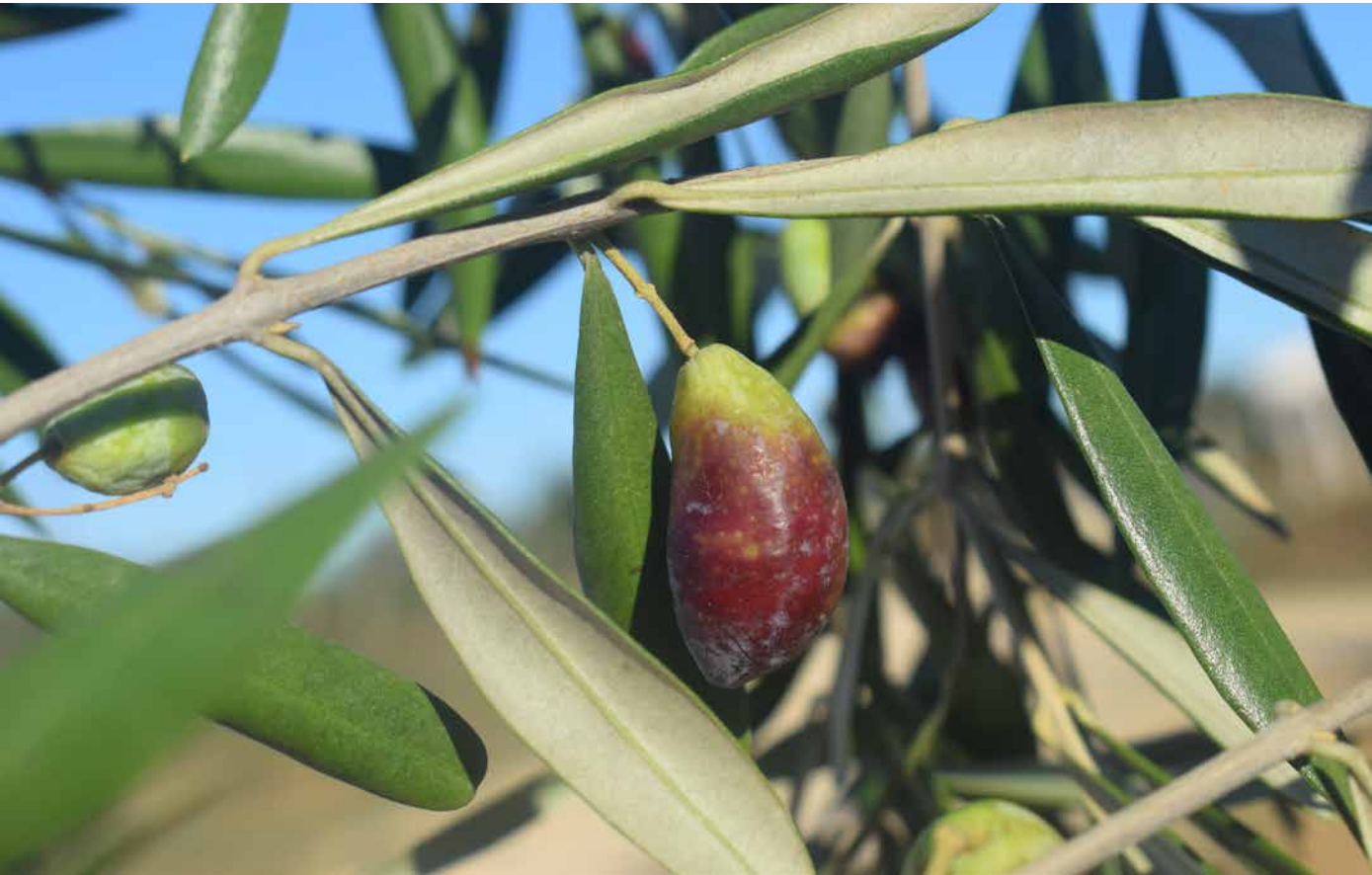


### PIANTA





# GERUSALEMME



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari



**PIANTA**  
Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

**FOGLIA**  
Forma lanceolata, curvatura iponastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**DRUPA**  
Forma allungata asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-apicale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

**RESA IN OLIO**  
Medio.

**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca medio-tardiva.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, raccolta medio-tardiva.

## MORFOLOGIA

La varietà **Gerusalemme**, presente nell'area di Polignano a Mare, prende il nome, secondo quanto riferito dagli agricoltori locali, dal fatto che in passato sarebbe stata portata da Gerusalemme. La denominazione è stata tramandata oralmente nel tempo, trovando anche riscontro in viticoltura.



## PIANTA





# GNIASTRA

*Inchiostra, Inchiostro*



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari, Brindisi e Taranto



### PIANTA

Media vigoria, portamento assurgente, densità della chioma fitta.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base rastremata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 3,5 g, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma ellissoidale allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Elevata.

### ATTITUDINE

Duplice attitudine, da olio e da mensa.

### FIORITURA

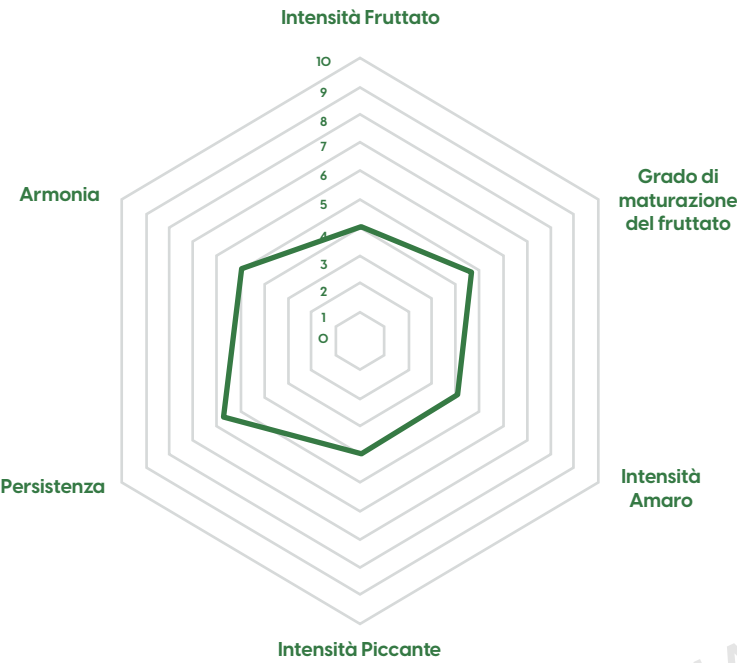
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione media e graduale, a partire da fine ottobre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di erba e foglia verde confermati nel retrolfatto. Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



La varietà deve il proprio nome al caratteristico colore molto scuro delle drupe. Durante il processo di spremitura, la pasta oleosa delle olive tingeva intensamente i fiscoli, da cui probabilmente deriva l'appellativo. Un'altra versione popolare racconta che, consumata come oliva da tavola, la "Gniastra" era nota per tingere di nero la lingua di chi la mangiava, sottolineandone così l'intenso colore e la particolarità organolettica. In passato, soprattutto nella Valle d'Itria, questa varietà era ampiamente coltivata grazie alle sue peculiarità. Tuttavia, a causa dell'elevato vigore vegetativo della pianta, che rendeva la raccolta particolarmente laboriosa, la coltivazione della Gniastra è stata progressivamente ridotta. Per facilitare la raccolta, generalmente effettuata a mano, molte piante sono state innestate con la varietà Oliva Rossa, meno vigorosa e più adatta a una raccolta agevole.



# GRAPPA



È probabile che il nome della varietà **Grappa** derivi dal dialetto ostunese, in cui il termine “grappa” indica la tendenza della pianta a produrre numerosi frutti disposti in grappoli. Questa particolare conformazione favorisce una buona allegagione. La varietà ha avuto una diffusione contenuta, soprattutto in aree dove si trovano esemplari di grandi dimensioni e notevole longevità. Tale diffusione circoscritta potrebbe essere legata alla vigoria vegetativa della pianta, rispetto ad altre varietà presenti nel territorio.

## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Brindisi (Ostuni)



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 3 g, colore alla maturità nero.

**ENDOCARPO**  
Forma ovoidale, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari basso.

**RESA IN OLIO**  
Elevata.

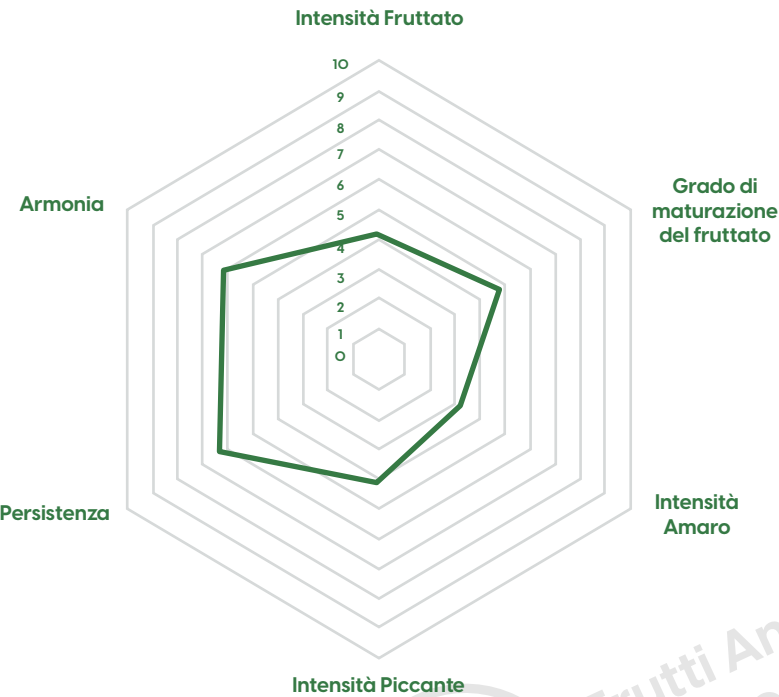
**ATTITUDINE**  
Prevalentemente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglia verde confermati nel retolfatto.  
Al gusto: piccante abbastanza intenso, amaro leggero, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# GROSSA DI SPAGNA

Bella di Cerignola, Bella di Spagna, Oliva di Spagna



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia e Barletta-Andria-Trani



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose, colore alla raccolta verde.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Bassa.

### ATTITUDINE

Da mensa.

### FIORITURA

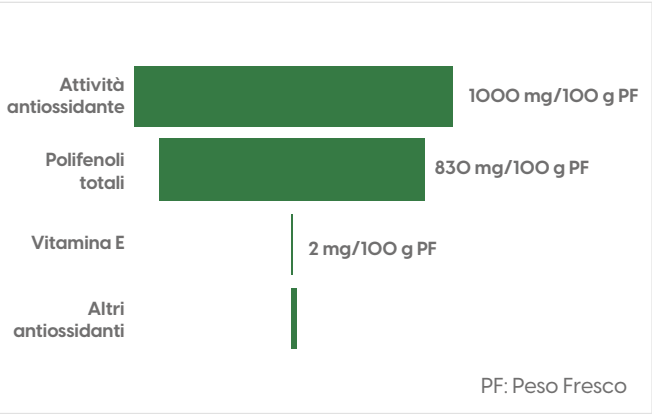
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

A partire da fine settembre.

### ANALISI OLIVE DA MENSA

Elevatissima attività antiossidante, sostenuta dall'abbondante contenuto di polifenoli. La vitamina E, pur presente in quantità più contenute, contribuisce al profilo nutrizionale del frutto.



### MORFOLOGIA



### PIANTA

La **Grossa di Spagna** è una storica varietà di oliva da tavola originaria della zona di Cerignola, in provincia di Foggia, Puglia. Coltivata da secoli, questa oliva è famosa per le sue drupe grandi, tondeggianti e carnose, apprezzate per il loro sapore delicato e la polpa soda. La sua coltivazione si è tramandata di generazione in generazione, rappresentando un simbolo dell'agricoltura locale e un'eccellenza nel panorama delle olive da tavola italiane. Oggi la Bella di Cerignola è valorizzata sia a livello nazionale che internazionale, grazie alla sua qualità unica e alla forte identità legata al territorio pugliese.





# LARDARA



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia e Barletta-Andria-Trani



### PIANTA

Elevata vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

### DRUPA

Forma ellittica allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 1,5 g, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale-basale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Prevalentemente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

### MORFOLOGIA

Il nome “**Lardara**” sembra derivare dalla parola “lardo”, probabilmente per indicare la consistenza morbida e oleosa della polpa dell’oliva a maturazione avanzata – un tratto che la rende apprezzata per l’olio, ma meno adatta come oliva da tavola.

In alcune zone della Puglia è considerata una varietà rustica e resistente, legata a piccoli oliveti familiari e alla tradizione contadina locale.



### PIANTA





# LEUCOCARPA

Olivo della Madonna, Bianca, Chiarita



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia, Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto, Brindisi e Lecce



### PIANTA

Media vigoria, portamento assurgente, densità della chioma medio-fitta.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle scarse e molto piccole, peso fresco 1,76 g, colore alla maturità bianco.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice arrotondato, mucrone assente, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

### RESA IN OLIO

Bassa

### ATTITUDINE

Duplici attitudine, da olio e/o da mensa.

### FIORITURA

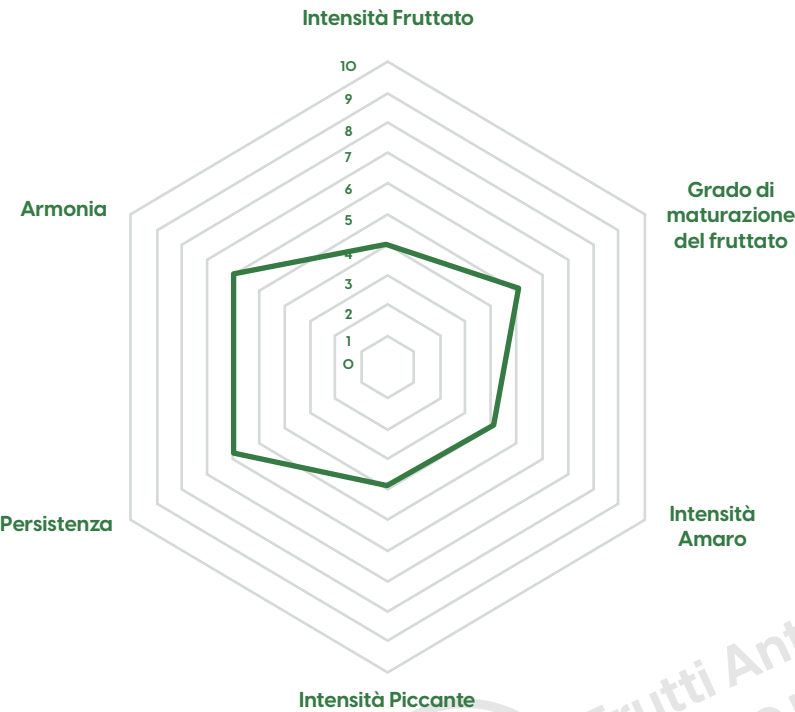
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione medio-tardiva e graduale, a partire da metà novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di spezie ed erbe aromatiche.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



L'olivo **Leucocarpa** produce una drupa biancastra; il nome deriva dal greco *leukós*, che significa "bianco" o "lucente". In passato, per la sua colorazione, simboleggiava la purezza ed era coltivato nei pressi di chiese e monasteri. Nella tradizione, la varietà veniva utilizzata anche nei riti religiosi ebraici in Israele, e il suo olio era ed è ancora destinato a funzioni religiose.

La sua diffusione presenta caratteristiche peculiari: è infatti raro osservare un intero albero con frutti completamente bianchi. Più frequentemente, si riscontrano alberi di confine con solo alcune branche che producono drupe di colore biancastro. In passato le squadre di innestatori apponevano una loro "firma", innestando una o poche branche di un albero con questa particolare varietà, come segno di riconoscimento visibile grazie alla colorazione del frutto.



# LIMONA

## Limone



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



### PIANTA

Medio-elevata vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura lunga e mediamente compatta.

### DRUPA

Forma ellittico-allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice subconico, base rastremata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 2-3 g, colore alla maturità nero violaceo-rosso vinoso.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovaskolari medio.

### RESA IN OLIO

Bassa.

### ATTITUDINE

Duplicata attitudine, prevalentemente oliva da mensa.

### FIORITURA

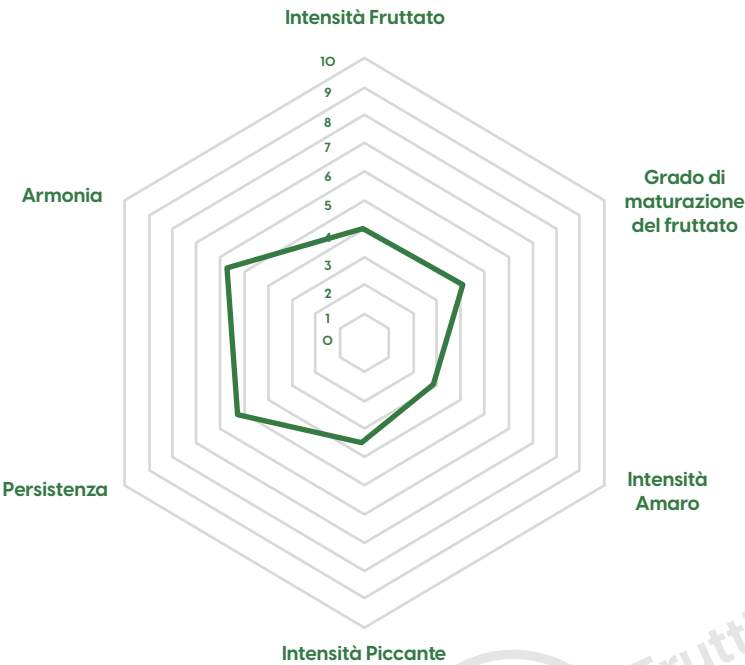
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva e graduale, a partire da metà novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di verde erba confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro intenso e piccante abbastanza intenso, persistenza media.  
Ottima armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



Il nome **Limona** deriva dalla forma particolare delle sue drupe, che si avvicinano sorprendentemente a quella del limone, allungata e leggermente appuntita alle estremità. Anche al gusto, queste olive si distinguono dalle altre varietà da mensa: il loro sapore delicato è arricchito da un retrogusto che ricorda proprio il limone, con note fresche, leggermente acidule e quasi agrumate. Questa caratteristica è piuttosto rara nelle olive da tavola, che spesso tendono a essere più amarognole o semplicemente morbide e dolci. La presenza di questo sentore agrumato rende la Limona unica nel suo genere, con un equilibrio insolito tra dolcezza e freschezza, che richiama il profumo e il sapore degli agrumi tipici della zona mediterranea.



# MAGGIORATA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso-pendulo, densità della chioma fitta.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura rada.

## DRUPA

Forma leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, colore alla maturità violaceo-rosastro.

## ENDOCARPO

Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovaskolari medio.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

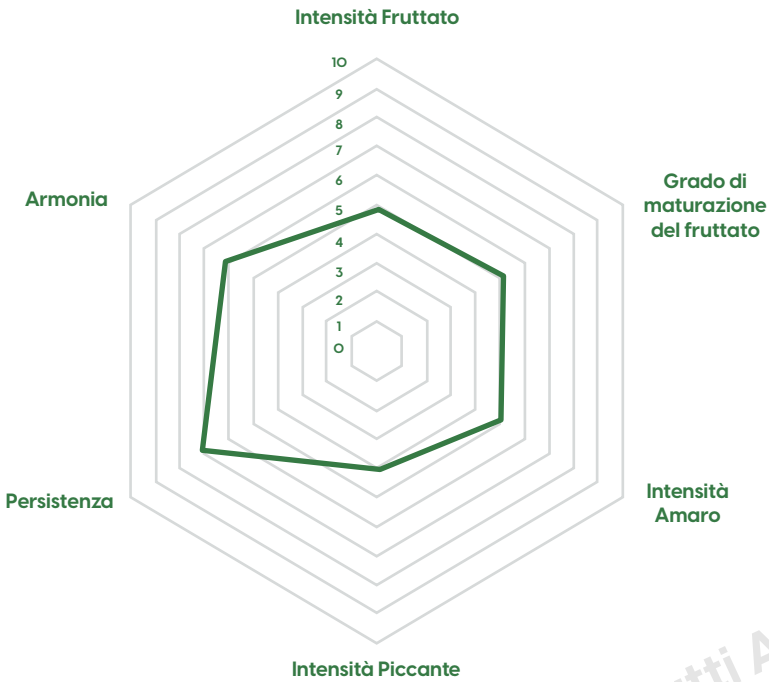
In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di verde erba e carciofo confermati nel retolfatto. Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza alta. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Mag-giorata** è morfologicamente vicina alla Coratina, dalla quale si distingue per una spiccata e maggiore produttività. Dal punto di vista agronomico e popolare è spesso considerata una versione "maggiorata" della Coratina.



# MARINESE



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 1,76 g, colore alla maturità nero violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari basso.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Principalmente da olio.

## FIORITURA

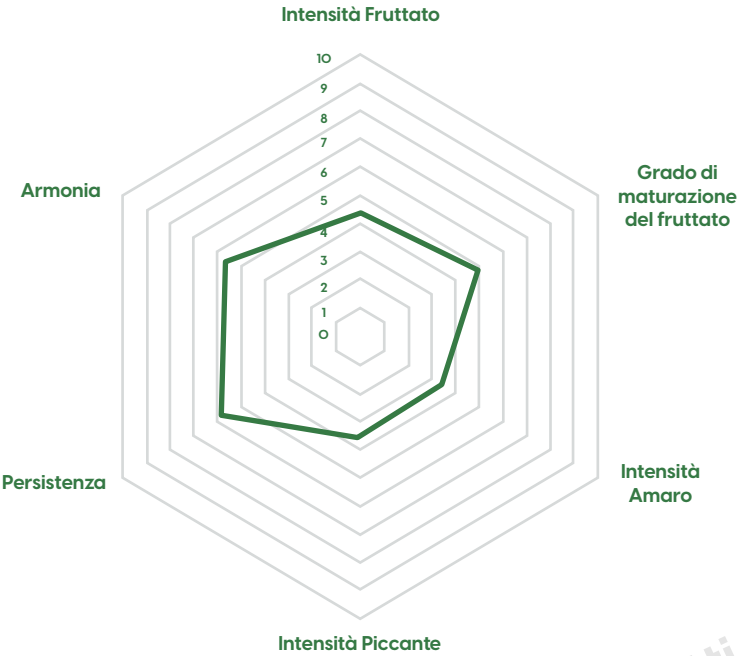
In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



Secondo il linguaggio popolare locale, il termine **"Marinese"** sembra avere un significato simbolico che richiama una "pianta fruttuosa e abbondante", suggerendo una qualità produttiva elevata e costante. L'origine etimologica del nome potrebbe inoltre derivare dalla parola "marina", che fa riferimento alle zone costiere più calde, da cui probabilmente proviene questa varietà o dove ha avuto origine il suo ceppo ancestrale.



# MENNELLA



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Brindisi e Lecce



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura corta e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice leggermente appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 1,65 g, colore alla maturità nero.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

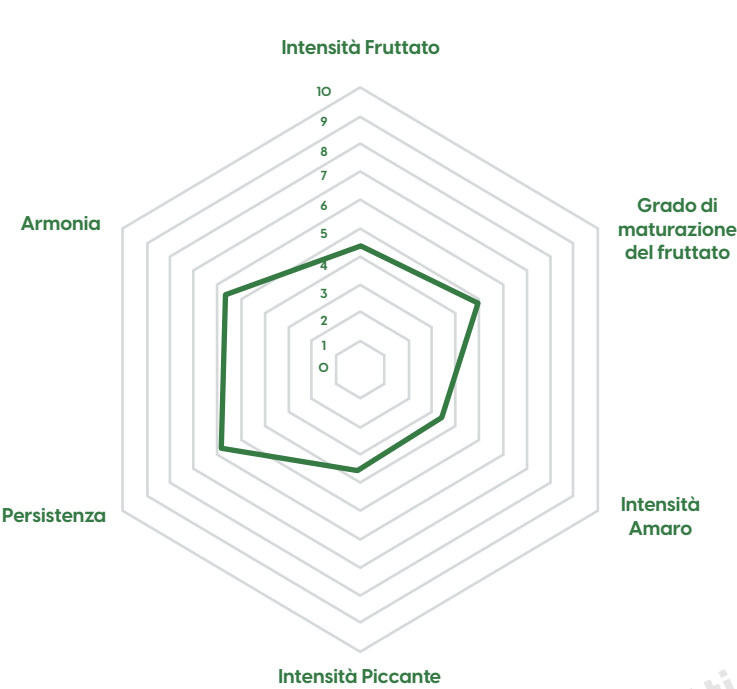
**RESA IN OLIO**  
Bassa.

**ATTITUDINE**  
A duplice attitudine. Tradizionalmente da friggere o da consumare sotto sale o in salamoia.

**FIORITURA**  
In epoca medio-precoce ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine settembre.

**PROFILO SENSORIALE OLIO**  
All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori floreali confermati nel retrofatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## PIANTA



Nel trattato di Moschettini del 1794 la varietà **Mennella** è descritta come una delle cultivar tipiche della regione pugliese, particolarmente apprezzata non solo per la qualità dell'olio che se ne ricava, ma anche per la sua straordinaria adattabilità ai terreni salini e ai climi aridi e ventosi del Salento, dove riesce a prosperare anche in condizioni ambientali difficili.



# MORA



Il nome della varietà richiama il colore che la drupa assume a piena maturazione: un nero-violaceo molto intenso, che ricorda quello delle more. È una varietà a duplice attitudine, ma prevalentemente da tavola. Le olive vengono raccolte a piena maturazione e lavorate in salamoia, procedimento che ne esalta il sapore e la riconoscibilità.

## AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia e Barletta-Andria-Trani



## PIANTA

Media vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

## DRUPA

Forma leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità nero-violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale-centrale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Duplice attitudine, prevalentemente da mensa.

## FIORITURA

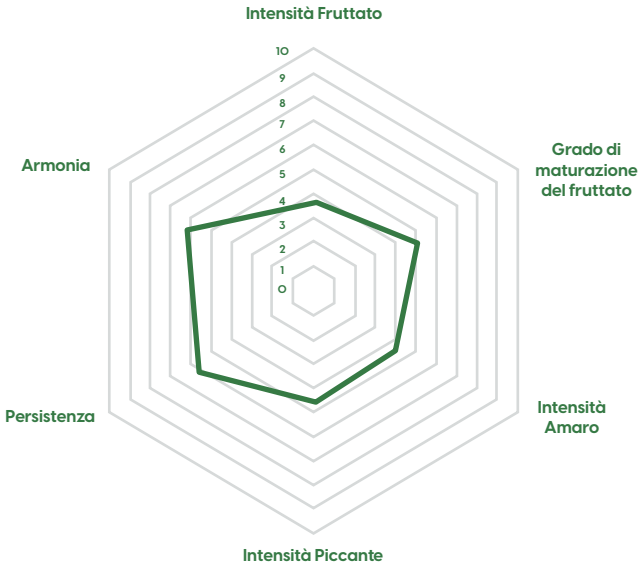
In epoca intermedia ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

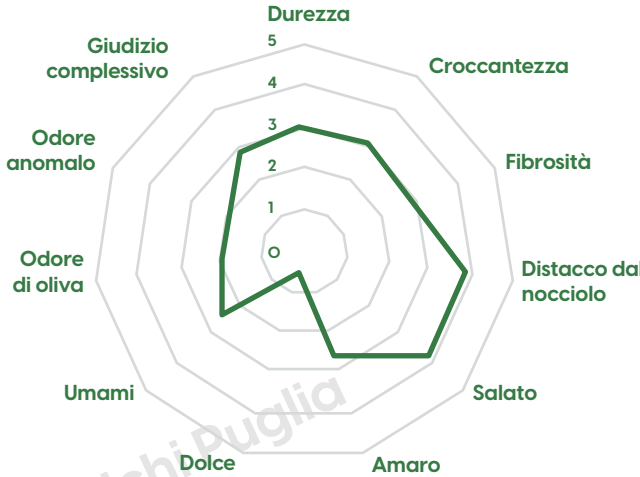
## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, di fiori e di verde erba confermati nel retrofatto. Al gusto: amaro e piccante leggeri, persistenza media. Buona armonia generale.



## ANALISI SENSORIALE OLIVE DA MENSA

Olive caratterizzate da buoni livelli di fibrosità e croccantezza. Ottimo distacco della polpa dal nocciolo. Gradevole al gusto poiché non amara e con un discreto livello di sentori umami. Giudizio complessivo: Buono.



## PIANTA



## MORFOLOGIA





# MOROSINO



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Foggia



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 2,1 g, colore alla maturità nero violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Media.

**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre; di elevata produttività.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di verde erba e carciofo confermati nel retolfatto. Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# NOCELLA



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Lecce



**PIANTA**  
Scarsa vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana-epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura racemosa.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio basso.

**RESA IN OLIO**  
Media.

**ATTITUDINE**  
Varietà da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Ultima decade di ottobre, terza decade di novembre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Nocella** deve probabilmente il proprio nome alla forma della drupa, piccola e tondeggianti, simile ad una nocciola. La denominazione potrebbe quindi nascere da un richiamo diretto all'aspetto del frutto, secondo una consuetudine diffusa nella tradizione agricola locale.





# NOLCA

Mela, Mele



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Taranto, Brindisi



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma sferica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 2,3 g, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ovoidale, simmetrica, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Bassa.

### ATTITUDINE

Utilizzata come oliva da mensa, in particolare per la sua dolcezza.

### FIORITURA

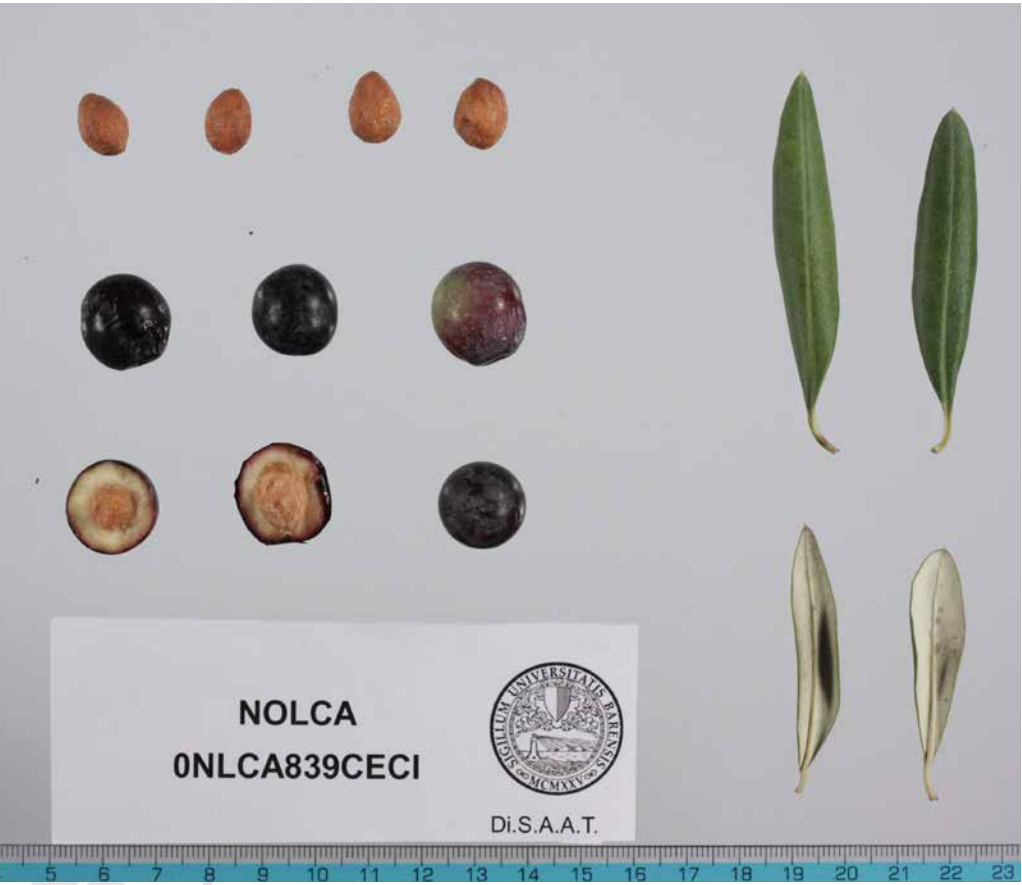
In epoca precoce ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Tra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre.

## MORFOLOGIA

La **Nolca** è una delle varietà tradizionali di olive da mensa coltivate in Puglia. Questa varietà si è distinta nel tempo per la dolcezza e la qualità dei suoi frutti. Le drupe sono apprezzate per il loro sapore dolce e la polpa consistente, caratteristiche che le rendono adatte a diversi tipi di preparazione. Possono essere consumate fritte in padella, cotte al forno, o semplicemente rotte e condite con sale e peperoncino.



## PIANTA





# NZIMBIMBOLO

## Zimbimbo



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



### PIANTA

Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma racemosa, struttura corta e compatta.

### DRUPA

Forma ellittica, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice arrotondato, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità nero-violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari mediamente numerosi.

### RESA IN OLIO

Elevata.

### ATTITUDINE

Varietà prettamente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

La varietà di olivo **Nzimbimbolo** è stata oggetto di indagini scientifiche nel secondo dopoguerra, in particolare nell'ambito dello studio dell'UNSEA nel 1949 sulla biologia florale delle cultivar del Mezzogiorno. Le ricerche condotte hanno evidenziato che questa varietà presenta una spiccata autoincompatibilità, dovuta principalmente a un'elevata percentuale di anomalie fiorali e ad una ridotta vitalità del polline. Per garantire l'allegagione, la varietà necessita obbligatoriamente di impollinazione incrociata con altre varietà compatibili.



## PIANTA





# OGLIAROLA CHIMIENTI



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

## DRUPA

Forma ellittica, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

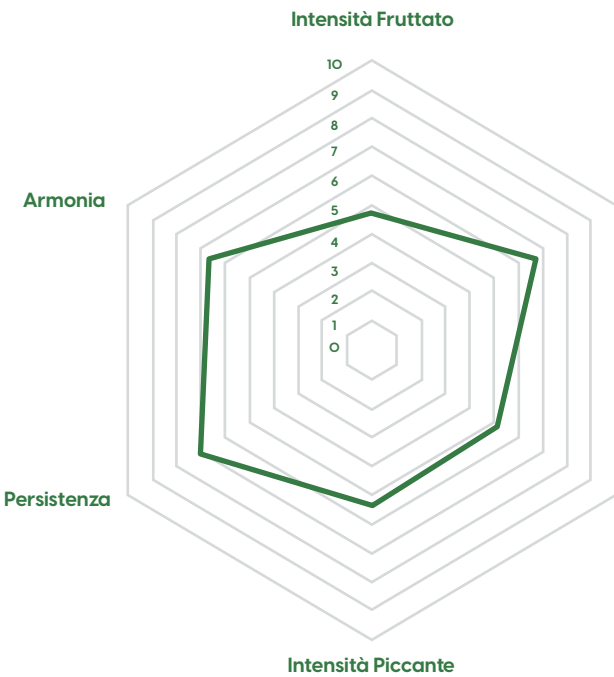
Medio-tardiva.

## PERIODO DI RACCOLTA

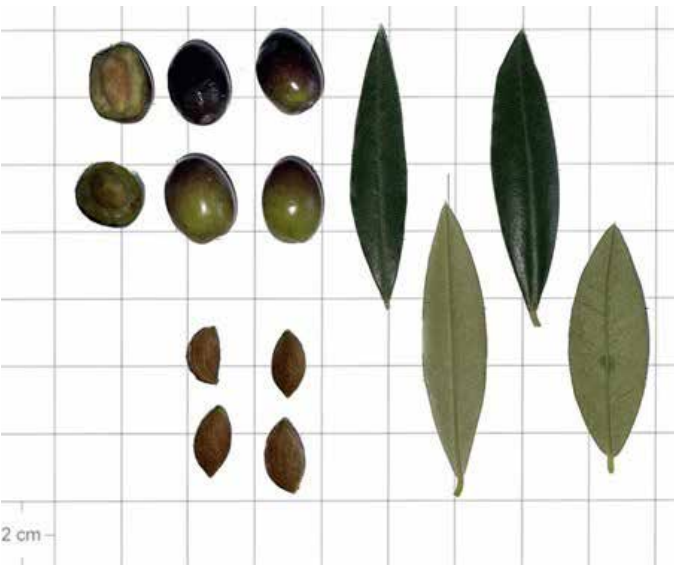
Maturazione graduale, varietà tardiva.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di verde erba e mandorla confermati nel retrolfatto. Al gusto: amaro leggero e piccante abbastanza intenso, persistenza media. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Ogliarola Chimienti**, presente nell'area di San-nicandro di Bari, deve il nome "Ogliarola" alla denominazione dialettale pugliese diffusa per le olive con elevata resa in olio (da "oglia", antico termine per olio). Il suffisso "Chimienti" deriva probabilmente dal cognome locale di una famiglia storica del territorio.



# OGLIAROLA DI BICCARI

## Ogliarola biccarese



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone presente, base troncata, lenticelle rare, peso fresco 1,35 g, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Elevata.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

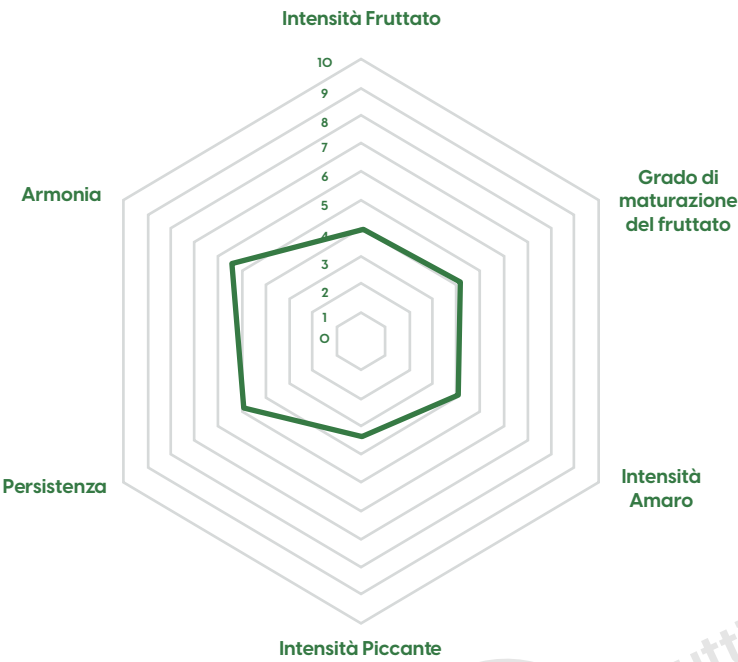
### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, foglia ed erba verde confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza alta. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# OGLIAROLA GARGANICA

## Ogliarola del Gargano



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



### PIANTA

Medio-elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice subconico, umbone assente, base appiattita, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità nero-violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice non mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari mediamente numerosi.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Prevalentemente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

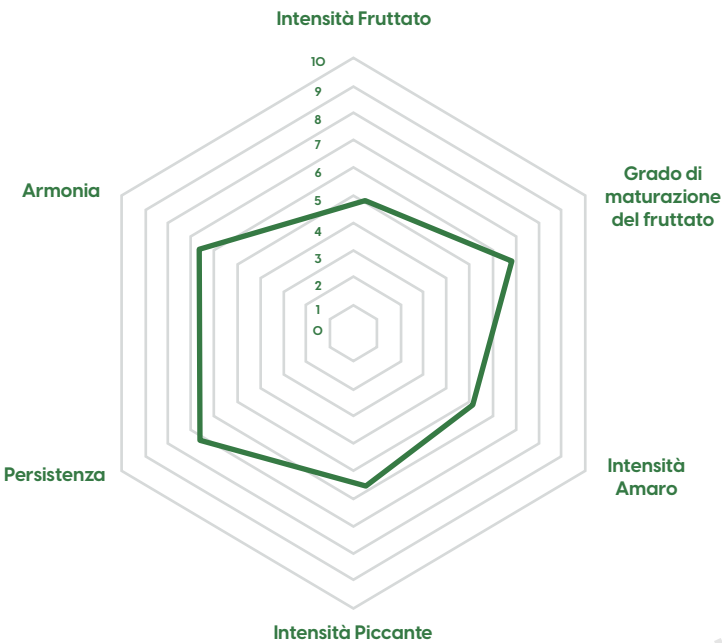
### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di verde erba e foglia, carciofo e mandorla confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza alta. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà di olivo **Ogliarola Garganica** è tipica del Gargano e delle province limitrofe, tra cui Foggia e altre zone del nord della Puglia, ed è una delle varietà autoctone più diffuse in questa area. Fa parte del gruppo delle varietà chiamate genericamente "Ogliarola", molto diffuse nel Sud Italia, in particolare in Puglia. Queste sono apprezzate per la produzione di olio extravergine di elevata qualità, caratterizzato da un sapore equilibrato e delicato, che ne ha garantito la diffusione nel territorio.



# OGLIAROLA SALENTINA

Ogliarola leccese, Pizzuta



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Brindisi e Lecce



**PIANTA**  
Medio-elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma medio-fitta.

**FOGLIA**  
Forma ellittico-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ovoidale, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone appena evidente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 2,0 g, colore nero- violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ovoidale, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Media.

**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca intermedia ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Ultima decade di ottobre, terza decade di novembre.

La varietà **Ogliarola Salentina** è considerata una delle più antiche del territorio pugliese e la si vorrebbe identificare proprio con l'oliva Sallentina, menzionata da Macrobio (IV-V secolo d.C.), nei Saturnalia tra le sedici varietà di olivo conosciute all'epoca, e prima ancora con la varietà Calabrica, menzionata da Columella (I secolo d.C.), considerando che il Salento in età romana era indicato con il nome di Calabria. Alla fine del XVIII secolo il Presta per primo propone la corrispondenza dell'Ogliarola con la Sallentina dei Romani, affermando che, fin dai tempi più remoti, essa fu la varietà più diffusa e comune del territorio, confermandone così l'antichità e il profondo legame con la tradizione olivicola salentina.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato leggero-medio, mediamente verde con sentori di mandorla fresca, mela e leggere note erbacee confermate nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intenso, persistenza media. Buona armonia generale.

## MORFOLOGIA



## PIANTA





# OLIASTRO

Ogliastro, Olivastro di Conversano



**AREA DI DIFFUSIONE**

Province di Bari, Barletta-Andria-Trani e Taranto



**PIANTA**

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

**FOGLIA**

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**

Forma paniculata, struttura lunga e compatta.

**DRUPA**

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice sub-conico, umbone appena evidente, base appiattita, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 1,5 g, colore alla maturità nero violaceo.

**ENDOCARPO**

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie liscia, numero di solchi fibrovaskolari medio-alto.

**RESA IN OLIO**

Elevata.

**ATTITUDINE**

Varietà da olio.

**FIORITURA**

Intermedia e di lunga durata.

**PERIODO DI RACCOLTA**

Maturazione medio-tardiva, a partire da metà novembre.

**MORFOLOGIA**

La varietà **Oliastro** deve il suo nome al fatto che mostra dei caratteri simili all'olivo selvatico, riflettendo la natura rustica e resistente di questa pianta, che spesso cresce spontaneamente nei boschi e nelle aree marginali della Puglia. Nel corso dei secoli, l'Oliastro ha rappresentato per le comunità rurali un pilastro fondamentale, non solo per la produzione di olio ma anche come parte integrante dell'ecosistema agricolo mediterraneo. Storicamente, l'Oliastro veniva spesso utilizzato come base per impianti misti o come portainnesto per altre varietà più pregiate.



**PIANTA**





# OLIVETTA DEGLI ZINGARI

## Olivetta



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 3,1 g, colore alla maturità nero-violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

La conoscenza dell'**Olivetta degli zingari** si basa prevalentemente sulla memoria e l'esperienza degli agricoltori locali, i quali riferiscono che tale nome è possibile che derivi dalla contrada in agro di Modugno chiamata "contrada degli zingari".



## PIANTA





# ORNIELLA



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



### PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo-assurgente, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 1,6 g, colore alla maturità nero-violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

### MORFOLOGIA

La varietà di olivo **Orniella**, diffusa in Salento, deve probabilmente il suo nome alla somiglianza della pianta con l'orniello (*Fraxinus ornus* L.), un arbusto spontaneo presente in alcuni boschi del territorio. L'analogia riguarda soprattutto l'aspetto delle foglie e ha contribuito a identificarla e a distinguerla nella tradizione locale. Pur essendo una varietà meno documentata in fonti scritte, l'Orniella è preservata nella memoria degli agricoltori locali, che ne tramandano le caratteristiche, l'adattabilità ai terreni salentini e l'uso nella produzione di olio.



### PIANTA





# PAESANA

Ogliarola barese, Cima di Bitonto



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari



**PIANTA**  
Medio-elevata vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice subconico, umbone presente, base appiattita, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità nero-violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio-alto.

**RESA IN OLIO**  
Elevata.

**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

La denominazione **Paesana** deriva probabilmente dal fatto che questa varietà era la più diffusa nelle aree rurali ("paesi") dell'entroterra. Dal punto di vista storico, la Paesana è stata per lungo tempo una delle principali varietà coltivate nelle aree interne della Puglia, contribuendo significativamente all'economia agricola locale, spesso basata sull'autoconsumo e sulla vendita su piccola scala.



## PIANTA





# PASOLA

Fasola, Pasula, Pasole, Passula



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto, Brindisi e Lecce



### PIANTA

Media vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma rotonda, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base rotonda, lenticelle mediamente numerose e piccole, peso fresco 1,5 g, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice sub-rotondo, terminazione apice leggermente mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Medio-bassa.

### ATTITUDINE

Duplice attitudine, prevalentemente come oliva da mensa.

### FIORITURA

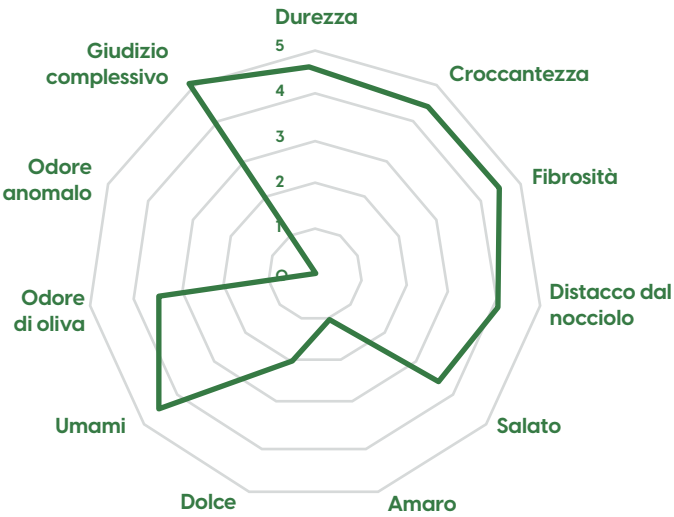
In epoca precoce ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione medio precoce, a partire da metà ottobre.

### ANALISI SENSORIALE OLIVE DA MENSA

Oliva caratterizzata da elevati livelli di durezza, fibrosità e croccantezza. Buono il distacco della polpa dal nocciolo. Assenza quasi totale di note di amaro, elevati livelli umami e di odore di oliva. Giudizio complessivo: Ottimo.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



La varietà **Pasola** è stata ipoteticamente ricondotta alla "Pausia" dei Romani ma senza probabilità di successo. Nel nome e nella sua principale variante, Fasola, in uso soprattutto in Basilicata, testimonia la duplice attitudine. Già alla fine del Settecento mostrava una maggiore destinazione al consumo da tavola, acquisendo e facendo prevalere la forma dialettale "Pàsola" e il suo derivato "Passula" (cioè 'appassita'), propri delle olive conservate, sul diffuso "Fasòla" (il 'fagiolo'), identificativo dell'aspetto con cui riconoscerla, per la raccolta e l'avvio al frantoio.



# PASOLA DI ANDRIA

## Dolce di Andria



La varietà **Pasola di Andria**, recuperata nelle aree delle province di Bari e BAT, è conosciuta anche con il sinonimo Dolce di Andria, denominazione che richiama la quasi totale assenza di note amare nel frutto e la sua prevalente destinazione al consumo da mensa. Tradizionalmente le olive venivano consumate fritte oppure conservate in salamoia secondo le usanze locali.

### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Bari e Barletta-Andria-Trani



### PIANTA

Media vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 2,5 g, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Duplice attitudine, prevalentemente come oliva da mensa.

### FIORITURA

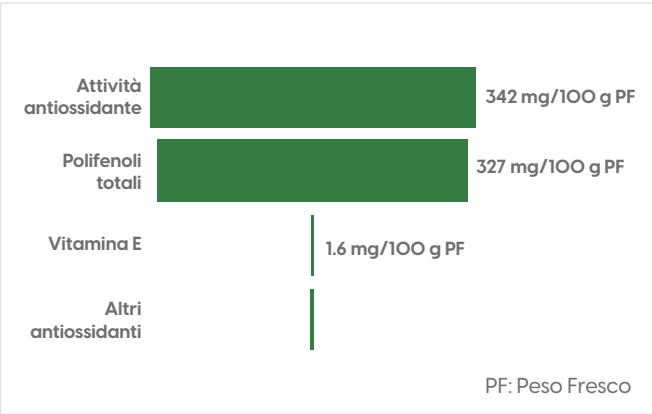
In epoca precoce ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione medio-precoce, a partire da metà ottobre.

## ANALISI OLIVE DA MENSA

Buona attività antiossidante, sostenuta principalmente dal contenuto di polifenoli. La vitamina E, pur presente in quantità più contenute, contribuisce al profilo nutrizionale del frutto.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# PEPERINELLA



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Foggia



**PIANTA**  
Scarsa vigoria, portamento espanso-pendolo, densità della chioma rada.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo basale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari basso.

**RESA IN OLIO**  
Medio-bassa.

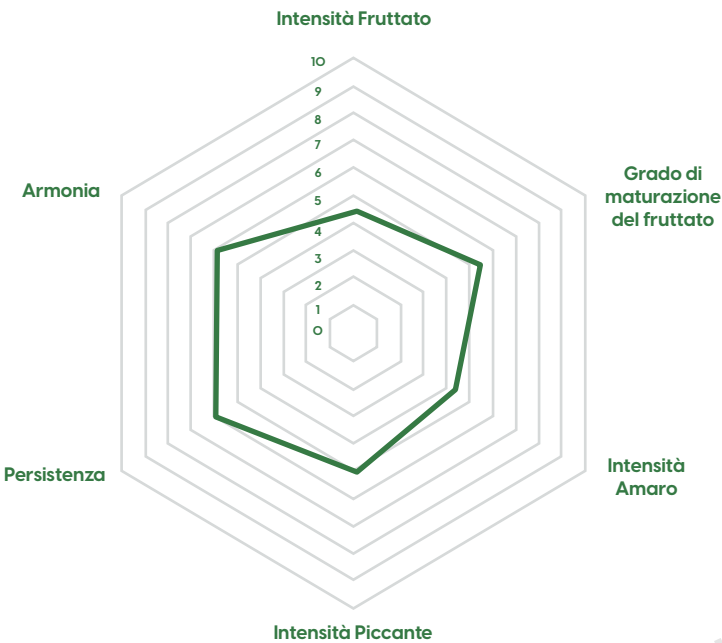
**ATTITUDINE**  
Prevalentemente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglie verdi e altri ortaggi confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Peperinella**, diffusa nelle aree al confine con il Molise, potrebbe essere legata per denominazione alle forme spontanee presenti nel territorio. Oppure potrebbe derivare da una storpiatura del nome proprio Giuseppe, fenomeno non raro nella formazione dei nomi varietali tramandati oralmente nelle comunità rurali.



# PEPPINO LEO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone presente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 5,5 g, colore alla maturità nero.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Bassa.

## ATTITUDINE

Utilizzata come oliva da mensa, in particolare per la sua dolcezza.

## FIORITURA

In epoca medio-precoce ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione medio-precoce, a partire da metà ottobre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Peppino Leo** non è accompagnata da cenni storici particolarmente rilevanti, ma il suo nome sembra evocare un omaggio a una figura locale di rilievo, forse un agricoltore o un esperto legato alla tradizione olivicola pugliese. Questo suggerisce un forte legame con il territorio e con la cultura rurale della Puglia, dove molte varietà di olivo prendono il nome da personaggi, famiglie o comunità che hanno contribuito al loro parziale mantenimento nel corso del tempo.



## PIANTA





# PERANZANA

## Provenzana



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone presente, base troncata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 2,4 g, colore alla maturità viola scuro-nero.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovaskolari basso.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Duplicata attitudine.

### FIORITURA

In epoca tardiva e regolare.

### PERIODO DI RACCOLTA

La raccolta è scalare, a seconda dell'uso finale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

Secondo la tradizione, fu il principe Raimondo di Sangro a introdurre nel XVIII secolo la varietà **Peranzana** portandola dalla Provenza nei suoi possedimenti in Puglia, in particolare nei territori di San Severo e Torremaggiore. Nel corso del tempo, la Peranzana ha conquistato una solida reputazione grazie al suo olio di alta qualità, noto per le sue caratteristiche organolettiche eleganti e distinte. Oggi la varietà è riconosciuta con la menzione geografica DOP "Alta Daunia", a testimonianza del suo forte legame storico e territoriale.



## PIANTA





# PIANGENTE



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo, densità della chioma fitta.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 1,9 g, colore alla maturità nero-violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

La maturazione dei frutti è tardiva e piuttosto scalare, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

La varietà **Piangente** deve il proprio nome al portamento caratteristico della pianta, contraddistinta da rami penduli che conferiscono all'albero un aspetto ricadente. Questa peculiarità morfologica ha favorito l'attribuzione della denominazione, direttamente legata all'osservazione visiva della pianta da parte degli agricoltori.



## PIANTA





# PICCOLINA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e grandi, colore alla maturità nero.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice non mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Bassa.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA

La varietà di olivo **Piccolina**, diffusa nella zona di Bari, non ha fonti scritte accertate che ne attestino l'origine, ma è conservata nella memoria degli agricoltori locali, che tramandano le caratteristiche e l'uso tradizionale. Il nome Piccolina potrebbe naturalmente alludere alla piccola dimensione delle drupe.



## PIANTA





PIZZUTA



AREA DI DIFFUSIONE

Province di Brindisi, Lecce e Taranto



PIANTA

Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 1-2 g, colore alla maturità nero.

ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari medio.

RESA IN OLIO

Elevata.

ATTITUDINE

Prettamente da olio.

FIORITURA

In epoca tardiva e breve.

PERIODO DI RACCOLTA

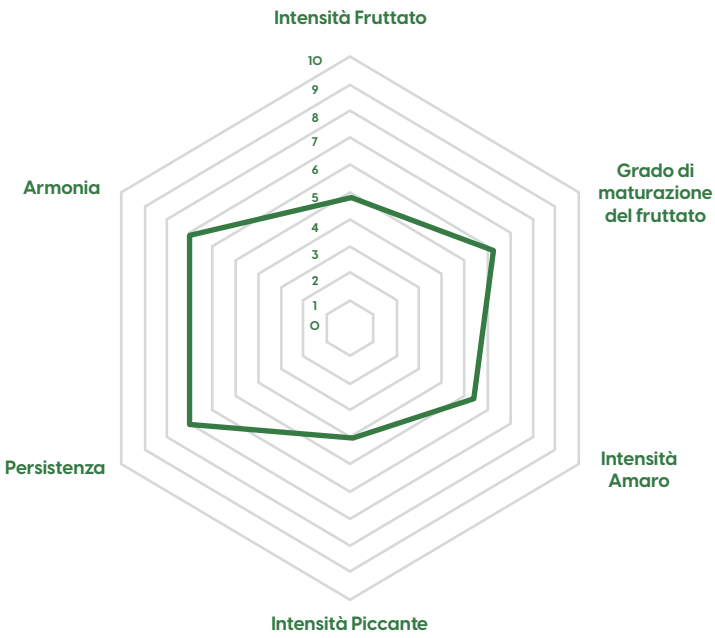
Maturazione graduale, a partire da metà ottobre.

PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglie verdi e di altri ortaggi confermati nel retrol-fatto.

Al gusto: amaro intenso e piccante leggero, persistenza bassa.

Discreta armonia generale.



MORFOLOGIA



PIANTA



La varietà **Pizzuta** ha origini antiche e radicate nel territorio del Salento. Si tratta di una varietà selezionata e tramandata nei secoli attraverso la coltivazione tradizionale, favorita per la sua elevata resa in olio e l'adattabilità al clima secco e caldo del sud della Puglia. Il nome Pizzuta deriva dalla caratteristica forma appuntita della drupa, con l'apice affusolato che ricorda una punta, da cui l'appellativo "pizzuta".



# PIZZUTA DI GINOSA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Taranto



## PIANTA

Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

## FOGLIA

Forma ellittica lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice leggermente appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centro-apicale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

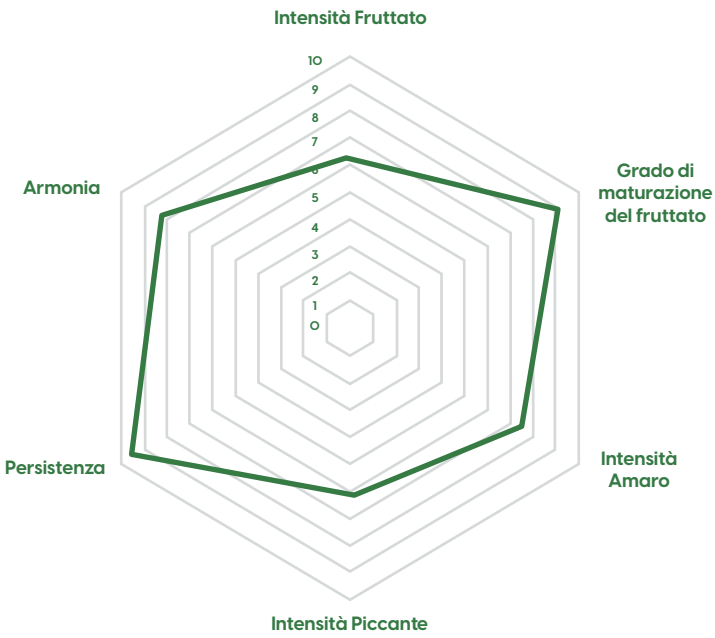
## PERIODO DI RACCOLTA

Varietà medio-tardiva.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza elevata. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Pizzuta**, agrotipo diffuso nell'area di **Ginosa**, deve il proprio nome alla forma della drupa, leggermente appuntita all'apice. Questa caratteristica morfologica ha favorito l'attribuzione della denominazione da parte degli agricoltori, secondo una consuetudine tradizionale che associa il nome della varietà agli elementi più evidenti del frutto.



# PIZZUTELLA



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia, Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto.



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma rada.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura corta e compatta.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-apicale, apice leggermente appuntito, umbone presente, base arrotondata, lenticelle numerose e medie, peso fresco 2,1 g, colore alla maturità nero.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Prettamente da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

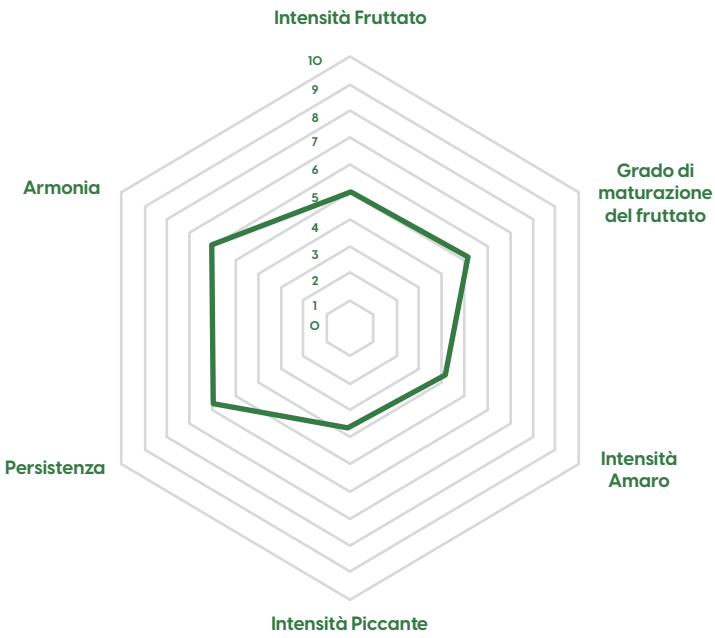
### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, verde erba e foglia, carciofo e altri ortaggi; sentori di spezie ed erbe aromatiche confermati nel retrofatto.

Al gusto: amaro intenso e piccante abbastanza intenso, persistenza elevata. Ottima armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA

Il nome **Pizzutella** deriverebbe dal termine dialettale pugliese "pizzuto", che significa "appuntito". Questo appellativo si riferisce alla forma caratteristica della drupa, che presenta un apice accentuato, quasi a goccia, più appuntito rispetto ad altre varietà. Secondo tradizione orale gli olivicoltori locali avrebbero iniziato a chiamare questa varietà "la pizzutèlle" per distinguerla da olive più tondeggianti. Col tempo, il nome si è mantenuto in uso locale.





# PRIMAMEZZANA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



## PIANTA

Scarsa vigoria, portamento espanso, densità della chioma rada.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura corta e rada.

## DRUPA

Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone presente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 2,9 g, colore alla maturità nero-violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

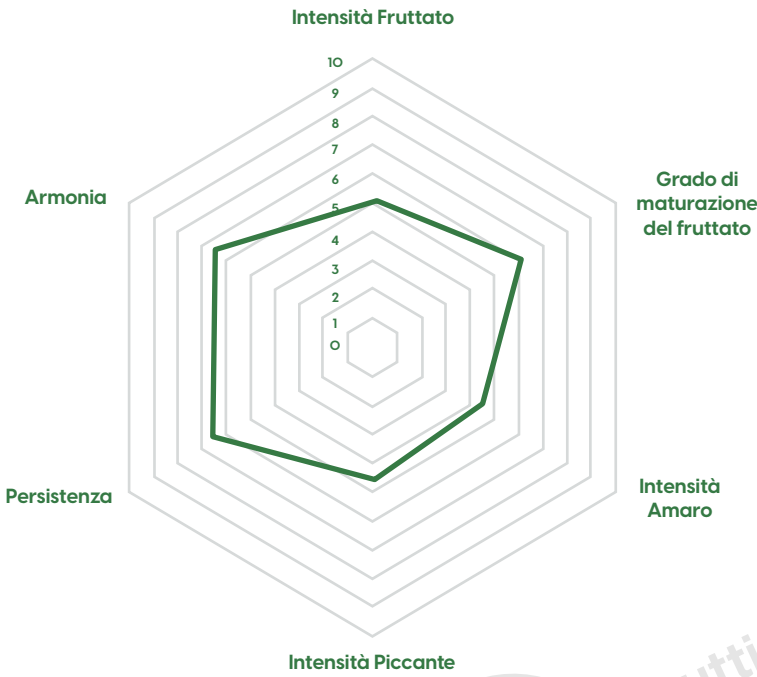
## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, foglia verde e altri ortaggi, spezie ed erbe aromatiche confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza elevata. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



Il nome **Primamezzana** potrebbe derivare da un soprannome di origine informale o dialettale, usato localmente per identificare questa particolare tipologia di oliva. Una possibile interpretazione collega il nome al periodo di raccolta, suggerendo una fase intermedia di maturazione delle drupe o una raccolta effettuata a metà della stagione olivicola.



# PROVENZALE



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Foggia



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura intermedia.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-apicale, apice leggermente appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari medio.

**RESA IN OLIO**  
Medio-alta.

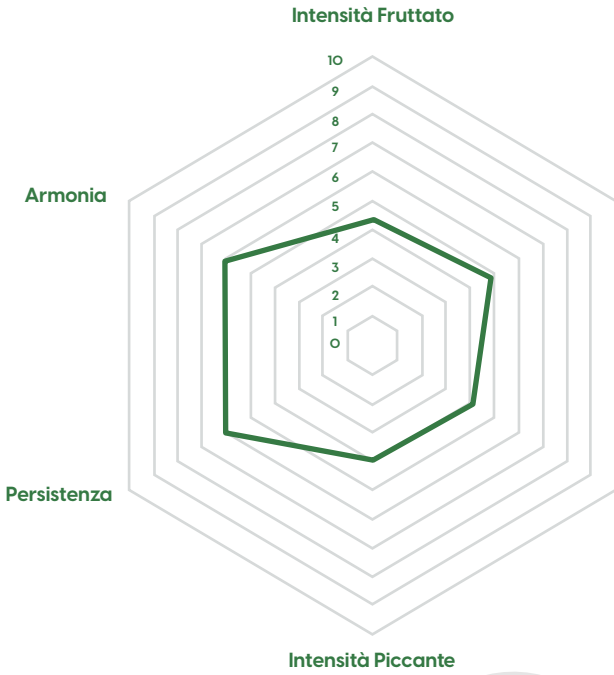
**ATTITUDINE**  
Preferibilmente da olio.

**FIORITURA**  
Medio-precoce.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Ultima decade di ottobre, terza decade di novembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglie verdi confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



Una prima interpretazione del nome della varietà **Provenzale** rimanderebbe alla Provenza francese. Secondo i racconti locali, sarebbe arrivata nell'area di Faeto grazie a soldati o rifugiati franco-provenzali, che diedero origine a una piccola comunità. Da lì si sarebbe diffusa in gran parte della Capitanata, diventando una cultivar storica del nord della Puglia.



# RACIOPPA

Raciuepp



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Bari e Taranto



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma tronco-ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centro-basale, apice appuntito, umbone presente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 1,63 g, colore alla maturità rosso-violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

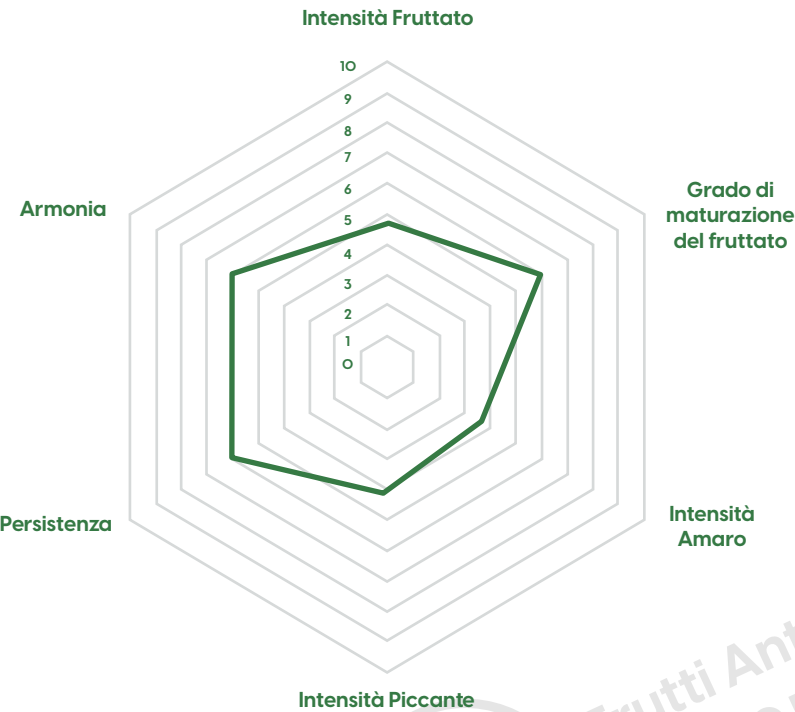
**RESA IN OLIO**  
Medio-elevata.

**ATTITUDINE**  
Prevalentemente impiegata per produrre olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione medio-tardiva, a partire da metà novembre.

**PROFILO SENSORIALE OLIO**  
All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglia ed erba verde.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



**PIANTA**



Il nome **Racioppa** richiama il termine dialettale "Raciopp", che significa "grappolo". Non a caso, l'olivo Racioppa è caratterizzato dalla formazione di piccoli grappoli composti da 3-4 drupe. È importante sottolineare che, nella zona del Nord Barese, il termine "Racioppa" viene usato come sinonimo della varietà Coratina. Tuttavia, nel Sud-Est Barese e nei dintorni di Bari, la Racioppa è riconosciuta come una varietà distinta dalla Coratina, pur condividendo la caratteristica dei frutti a grappolo, ma con dimensioni più contenute.



# RAVECE



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone presente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 3,0 g, colore alla maturità nero-violaceo.

## ENDOCARPO

Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Medio-bassa.

## ATTITUDINE

Prevalentemente da olio.

## FIORITURA

Medio-tardiva.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva, a partire da metà novembre fino a dicembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di pomodoro, foglia verde ed altri ortaggi confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



L'origine del nome **Ravece** non è documentata, ma secondo la tradizione potrebbe derivare dal cognome locale Vece, probabilmente legato ad una famiglia che ne avrebbe favorito la selezione o la diffusione nel territorio. La varietà è da sempre apprezzata per la qualità dell'olio prodotto.



# ROSCIOLA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma ovoidale, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 2,7 g, colore alla maturità nero.

## ENDOCARPO

Forma ovoidale, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

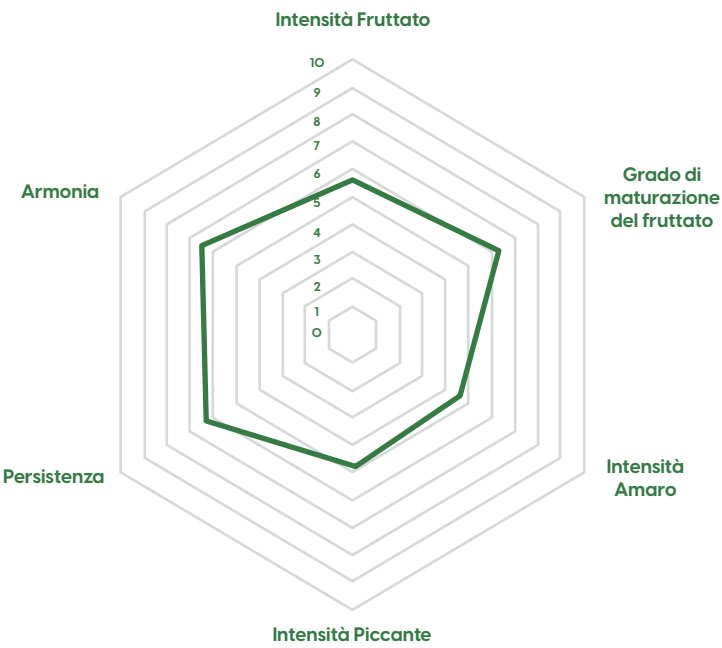
## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di verde erba, verde foglia ed altri ortaggi confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA

La varietà di olivo **Rosciola**, presente nelle aree al confine con il Molise e diffusa anche nel territorio molisano, è tipica della zona di transizione tra le due regioni. L'origine del nome, molto usato nelle varietà dell'Italia centrale, non è documentata in fonti scritte, ma secondo la memoria locale potrebbe derivare dalla buccia liscia del frutto oppure da un'espressione popolare riferita alla sua capacità di rilasciare abbondantemente olio, alludendo così al suo elevato potenziale produttivo.





# ROSCIOLA GENTILE



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



## PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 1,3 g, colore alla maturità nero-rossastro.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

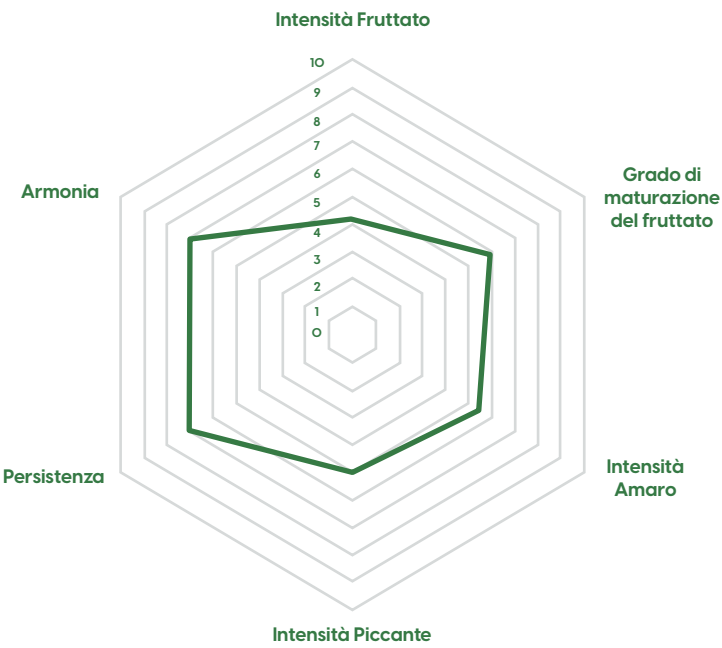
## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di pomodoro, foglia verde ed altri ortaggi confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza alta. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Rosciola Gentile** è diffusa nelle zone al confine con il Molise. L'origine del nome non è documentata in fonti scritte, ma secondo la memoria locale "Rosciola" potrebbe derivare dalla buccia liscia del frutto oppure da un'espressione popolare legata al suo elevato potenziale produttivo. Il termine "Gentile" potrebbe invece fare riferimento all'aspetto generale della pianta, ritenuta nel dialetto locale più "aggraziata" o armoniosa nella forma.



# ROSCIOLONE



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 3,0 g, colore alla maturità nero.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Elevata.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

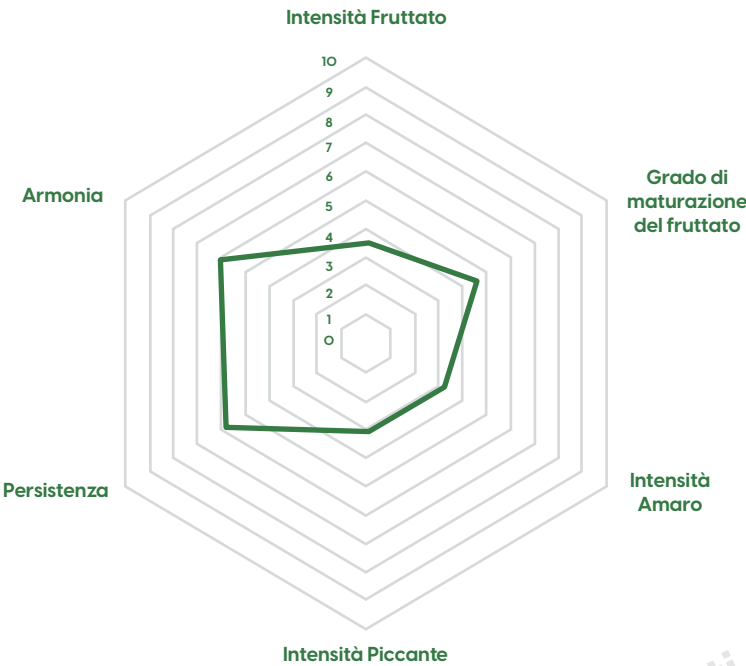
In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di verde erba e altri ortaggi confermati nel retrolfatto. Al gusto: amaro e piccante leggero, persistenza media. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# RUMANELLA



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 1,8 g, colore alla maturità rosso-violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Principalmente destinata alla produzione di olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione tardiva, a partire da metà novembre.

## MORFOLOGIA

Il nome **Rumanella** sembra richiamare la forma rotondeggiante e compatta della drupa. Pur caratterizzata da una certa rusticità e da una buona adattabilità agli ambienti montani, la varietà presenta alcune difficoltà nella raccolta, legate sia alla struttura della pianta sia alla natura del frutto. In passato, la Rumanella era ampiamente diffusa sui Monti Dauni.



## PIANTA





# SALICE



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana-epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

## DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, umbone assente, base arrotondata, lentelle numerose e piccole, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari basso.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

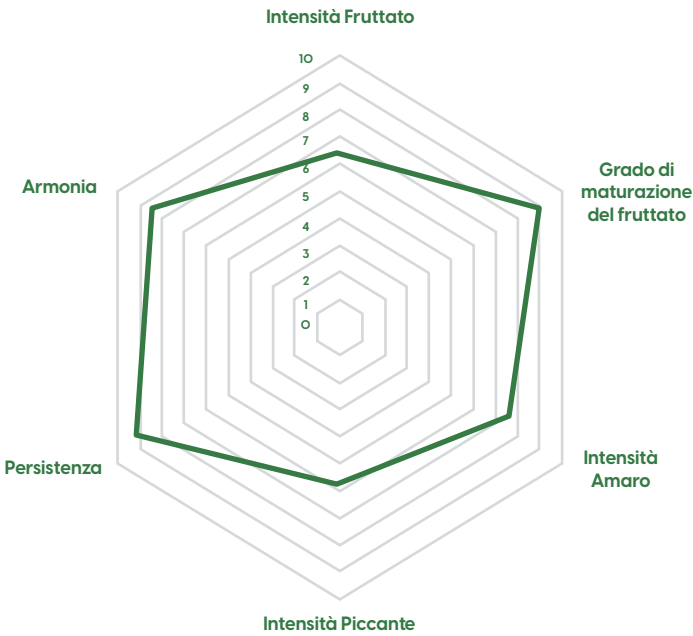
## PERIODO DI RACCOLTA

Varietà medio-tardiva.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, foglie ed erba verde, altri ortaggi, sentori di spezie ed erbe aromatiche confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro intenso e piccante abbastanza intenso, persistenza elevata. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Salice** deve il proprio nome al portamento della pianta, caratterizzato da rami penduli che ricordano l'aspetto del salice. La denominazione deriverebbe quindi da un'analogia visiva osservata dagli agricoltori.



# SAN BENEDETTO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Taranto



## PIANTA

Medio-elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma medio-elevata.

## FOGLIA

Forma ellittico-lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo, apice centro-apicale, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari medio.

## RESA IN OLIO

Bassa.

## ATTITUDINE

Duplice attitudine, prevalentemente da mensa.

## FIORITURA

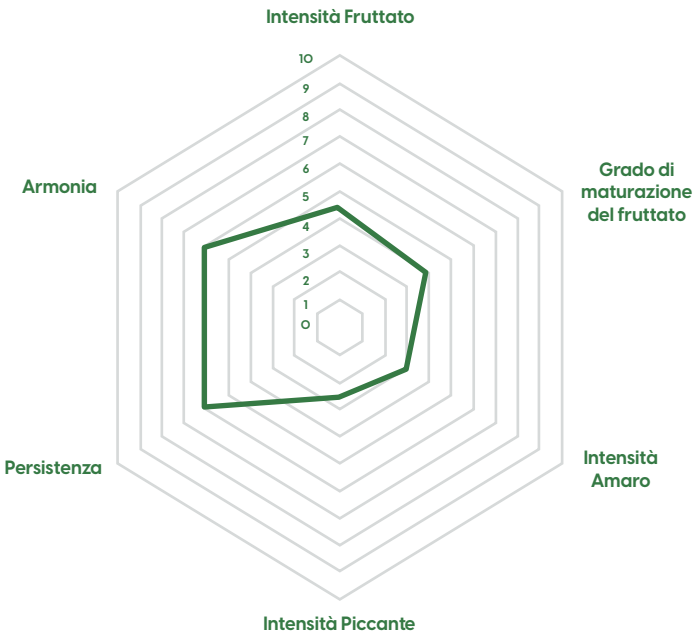
Medio-precoce.

## PERIODO DI RACCOLTA

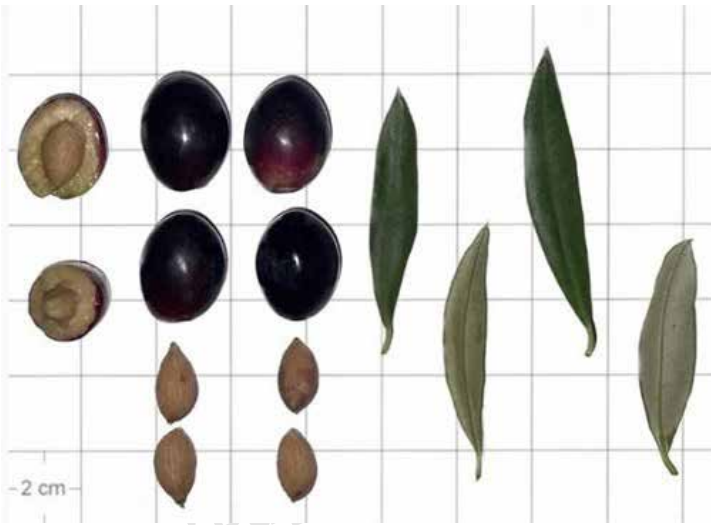
Varietà precoce, maturazione graduale.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di erba verde confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **San Benedetto** deve probabilmente il proprio nome alla tradizione contadina di affidare simbolicamente le coltivazioni alla protezione dei santi. Si tratta di un'oliva prevalentemente da mensa, tradizionalmente preparata in salamoia secondo le pratiche locali.



# SAN FRANCESCO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base troncata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 8,8 g, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Duplice attitudine, maggiormente impiegata come oliva da mensa.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine settembre.

## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **San Francesco** è un'oliva da tavola destinata alla preparazione in calce. Il nome della varietà è probabilmente legato al periodo di raccolta, che ricade approssimativamente in concomitanza con la ricorrenza di San Francesco, agli inizi di ottobre.



# SAN GIOVANNI



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento pendulo, densità della chioma fitta.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma allungata, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 3,9 g, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

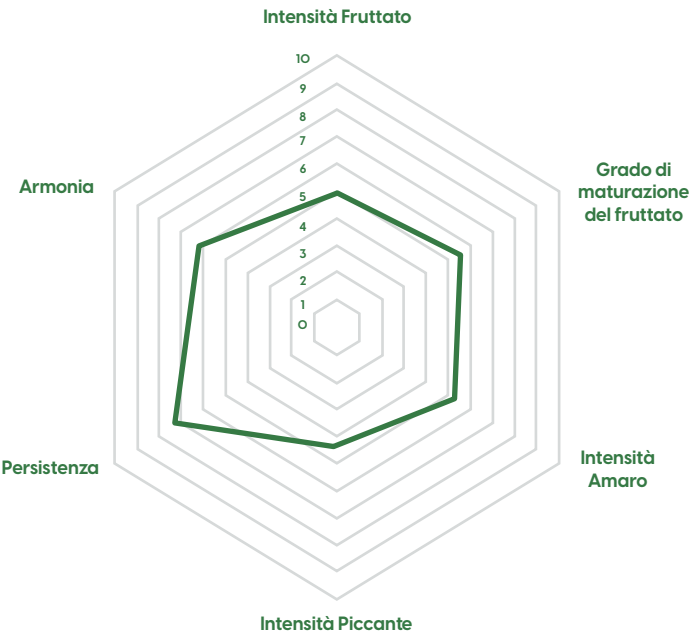
In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di verde erba e mandorla confermati nel retrolfatto. Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



## PIANTA



La varietà di olivo **San Giovanni** deve probabilmente il suo nome a una tradizione delle comunità rurali pugliesi, nelle quali era comune dedicare cultivar o prodotti agricoli ai santi patroni come segno di devozione religiosa. Questa pratica serviva anche a invocare la protezione divina e la buona sorte per il raccolto, sottolineando il legame profondo tra la vita agricola e le credenze popolari locali.



# SANGUINELLA



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Province di Bari e Foggia



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 2,5 g, colore alla maturità rosso vinoso.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Elevata.

**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGICA

La conoscenza della **Sanguinella** si basa prevalentemente sulla memoria e l'esperienza degli agricoltori locali. Secondo le testimonianze, il nome "Sanguinella" deriva dal particolare fenomeno che si osservava durante la raccolta. Quando le olive mature venivano messe nei sacchi, lo schiacciamento naturale dei frutti provocava la fuoriuscita di un liquido rosso intenso, simile al sangue, che dava un'impressione molto forte e caratteristica. Questo aspetto cromatico particolare è stato quindi associato alla denominazione della varietà. Inoltre, il nome deriva anche dal fatto che i frutti della varietà Sanguinella tendevano a macchiare i fiscoli dei vecchi frantoi, lasciando evidenti tracce di pigmento rosso scuro.



## PIANTA





# SANNICANDRESE



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari



**PIANTA**  
Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura elicoidale.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 2,4 g, colore alla maturità nero violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari.

**RESA IN OLIO**  
Media.

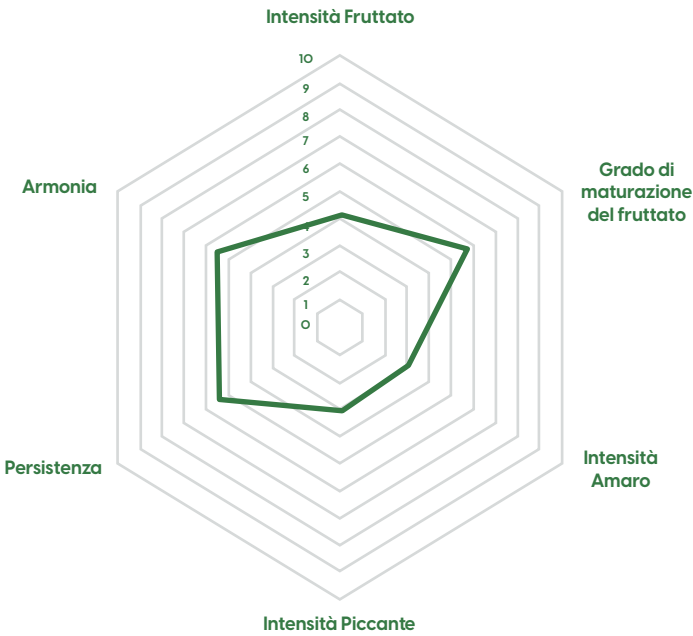
**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo, con sentori di mandorla confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza leggeri, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGICA



## PIANTA



La varietà di olivo **Sannicandrese**, diffusa nella zona di Sannicandro, non è documentata da fonti scritte o testimonianze dirette, ma la sua presenza è ricordata e riconosciuta nella memoria degli agricoltori locali, che ne tramandano da generazioni l'uso e le caratteristiche.



# SANT'AGOSTINO



## AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia, Barletta-Andria-Trani e Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura corta e rada.

## DRUPA

Forma ellittica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 7-9 g, colore alla maturità nero-violaceo o bluastro.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Bassa.

## ATTITUDINE

Oliva da mensa.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine settembre.

## MORFOLOGICA

Dedicare una varietà ad un santo era una pratica comune nelle comunità contadine, un modo per invocare protezione e buona sorte per le coltivazioni. Secondo la tradizione popolare, il nome della varietà **Sant'Agostino** deriverebbe dalla sua diffusione nell'area tra Andria e Cerignola, caratterizzata dalla presenza di luoghi di culto dedicati al santo. Il legame con la devozione popolare avrebbe contribuito a consolidare il nome nel territorio del basso Tavoliere.



Frutto  
Re.Ger.O.P.

## PIANTA





# SANTA CATERINA



### AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia e Barletta-Andria-Trani



### PIANTA

Elevata vigoria, portamento pendulo, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ellittica, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base appiattita, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 7-8 g, colore alla maturità nero-violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa.

### RESA IN OLIO

Medio-bassa.

### ATTITUDINE

Duplice attitudine, prevalentemente come oliva da mensa.

### FIORITURA

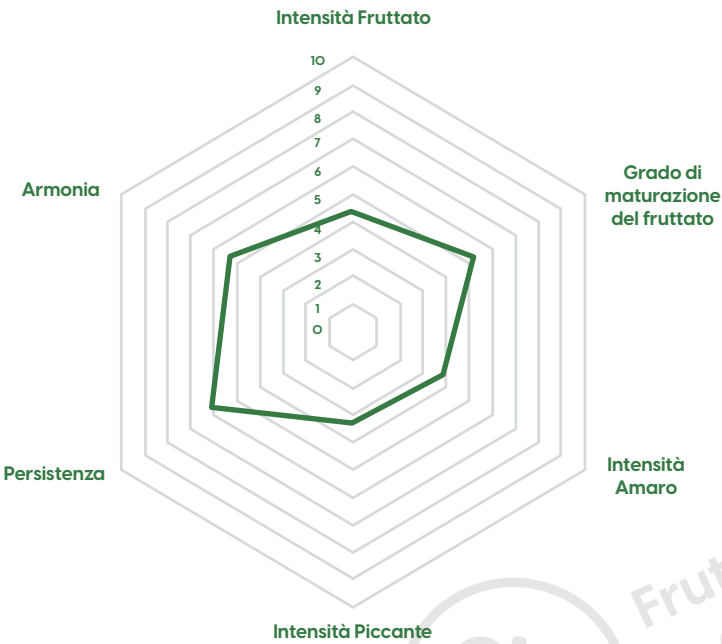
In epoca precoce ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione media, a partire da fine ottobre.

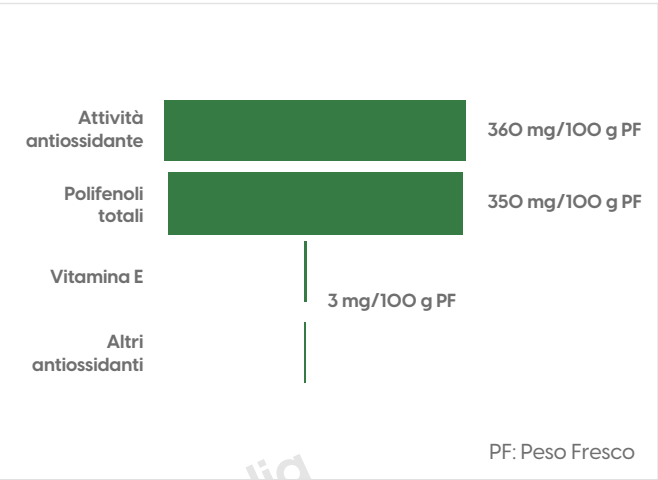
### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori floreali confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro leggero e piccante abbastanza intenso, persistenza media.  
Buona armonia generale.

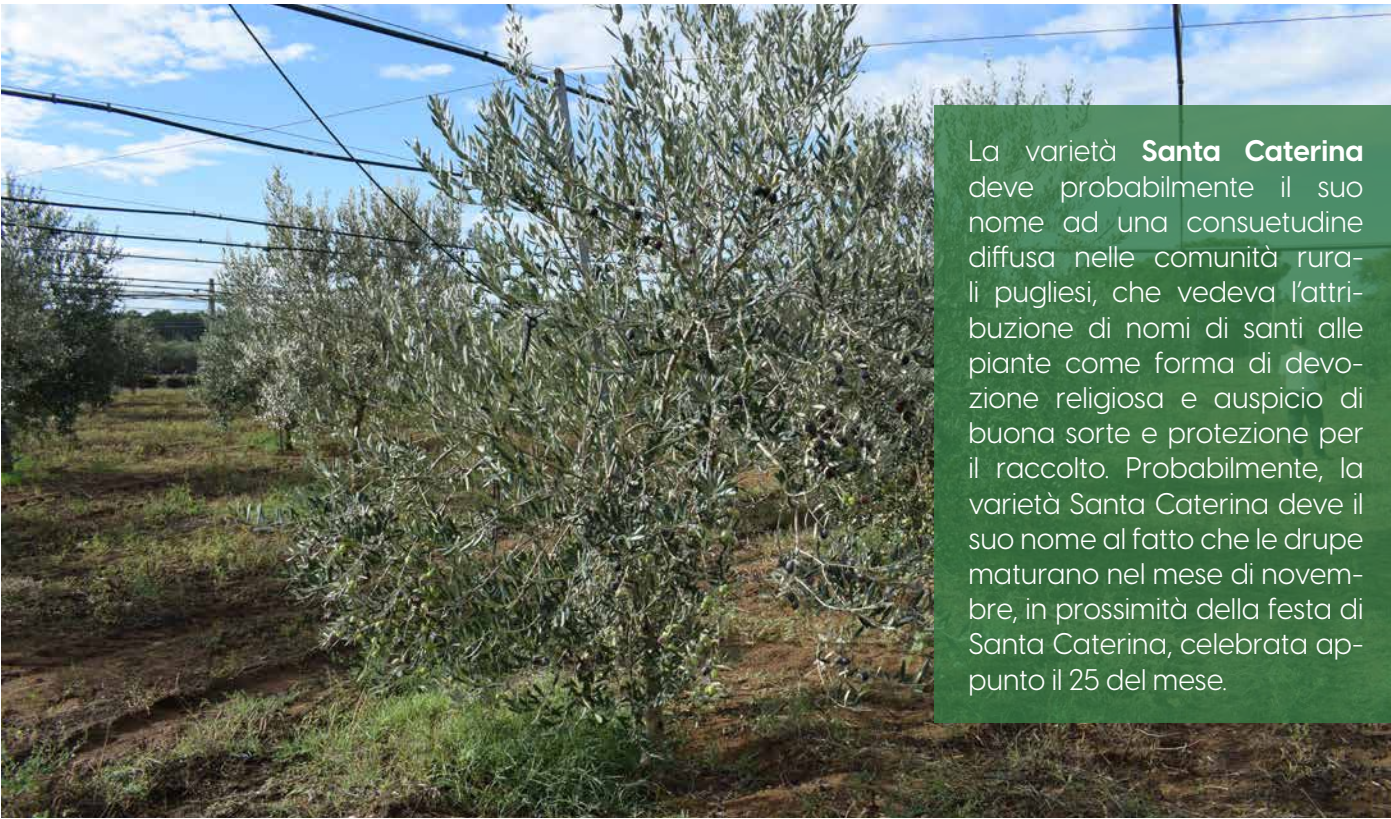


### ANALISI OLIVE DA MENSA

Buona attività antiossidante, sostenuta in larga parte dal contenuto di polifenoli.  
La vitamina E, pur presente in quantità più contenute, contribuisce al profilo nutrizionale del frutto.



### PIANTA



La varietà **Santa Caterina** deve probabilmente il suo nome ad una consuetudine diffusa nelle comunità rurali pugliesi, che vedeva l'attribuzione di nomi di santi alle piante come forma di devozione religiosa e auspicio di buona sorte e protezione per il raccolto. Probabilmente, la varietà Santa Caterina deve il suo nome al fatto che le drupe maturano nel mese di novembre, in prossimità della festa di Santa Caterina, celebrata appunto il 25 del mese.



# SILLETTA

Stelletta, Silletti



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Bari (Toritto)



**PIANTA**  
Medio-elevata vigoria, portamento assurgente-pendulo, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittico-allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle medie e grandi, peso fresco 4,5 g, colore alla maturità nero-violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Elevata.

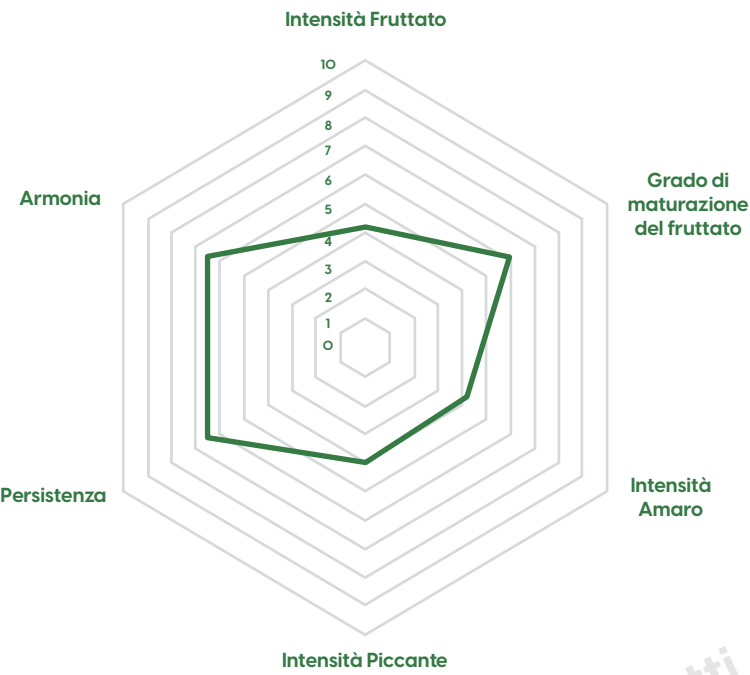
**ATTITUDINE**  
Da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione tardiva, raccolta a partire da fine novembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla e foglie verdi confermati nel retrofatto. Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza elevata. Ottima armonia generale.



## MORFOLOGICA



## PIANTA



La varietà **Silletta** deve probabilmente la propria denominazione al cognome del primo coltivatore locale, Silletti, che nei primi dell'Ottocento iniziò a selezionarla e a coltivarla nella zona. In molte aree rurali è consuetudine che le varietà prendano il nome dalle famiglie o dai nuclei agricoli che per primi le hanno coltivate, e nel caso della Silletta questa tradizione sembra confermata.



# SPERONE DI GALLO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia (in particolare sui Monti Dauni)



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura corta e rada.

## DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base arrotondata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 2,85 g, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Duplici attitudine, da olio e da mensa.

## FIORITURA

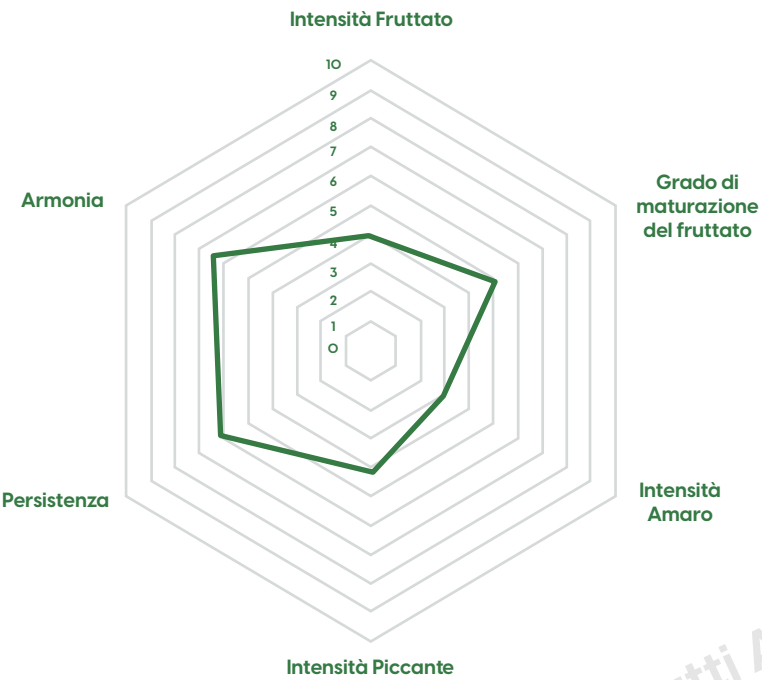
In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla, erba e foglia verde.  
Al gusto: amaro leggero e piccante abbastanza intenso, persistenza media.  
Ottima armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Sperone di Gallo** prende il nome dalla particolare forma della drupa, che si caratterizza per una piccola protuberanza rotondeggiante e acuminata all'estremità, simile ad uno sperone di gallo. Questa distintiva conformazione rende la varietà facilmente riconoscibile e ne evidenzia l'unicità morfologica.



# SPINA

## Spinazza



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Brindisi



### PIANTA

Media vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base troncata, lenticelle grandi e numerose, colore alla maturità nero-violaceo.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari basso.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Duplicata attitudine, prevalentemente da olio.

### FIORITURA

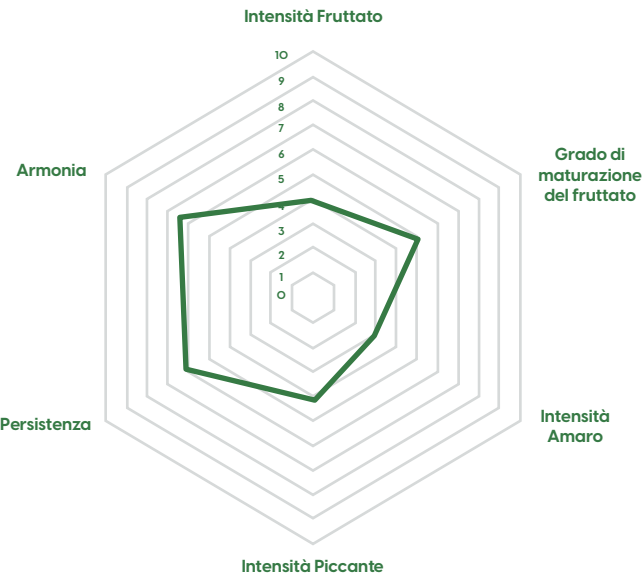
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

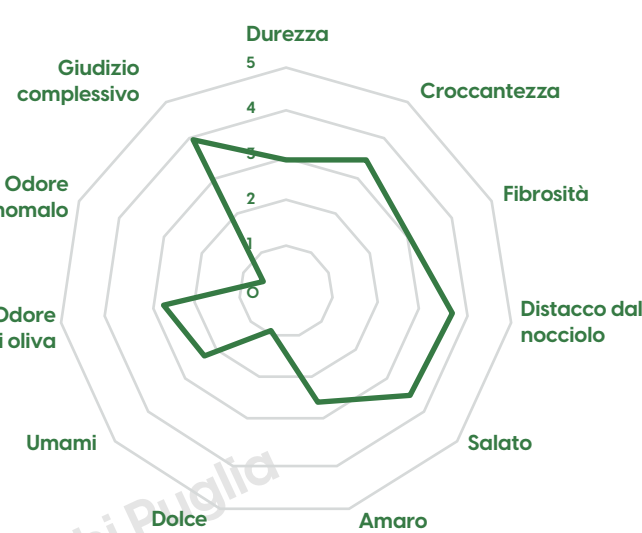
### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori floreali, foglia ed erba verde confermati nel retrofatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



### ANALISI SENSORIALE OLIVE DA MENSA

Oliva caratterizzata da buona fibrosità e croccantezza. Ottimo distacco della polpa dal nocciolo. Buon equilibrio tra sentori di salato, umami e odore di oliva, con una punta di amarognolo.  
Giudizio complessivo: Buono.



### PIANTA



La varietà di olivo **Spina**, originaria del brindisino, ha una lunga tradizione nella provincia di Lecce, dove è stata coltivata per secoli. Il suo nome deriva dalla forma particolare della drupa, che è acuminata e presenta un apice sottile e ben definito, caratteristica distintiva che ha ispirato l'appellativo "Spina". Questa forma appuntita rende la varietà facilmente riconoscibile.



# TERMITE DEL MEDICO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso-pendolo, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura rada.

## DRUPA

Forma ovoidale, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo basale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità verde.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari basso.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

Medio-tardiva.

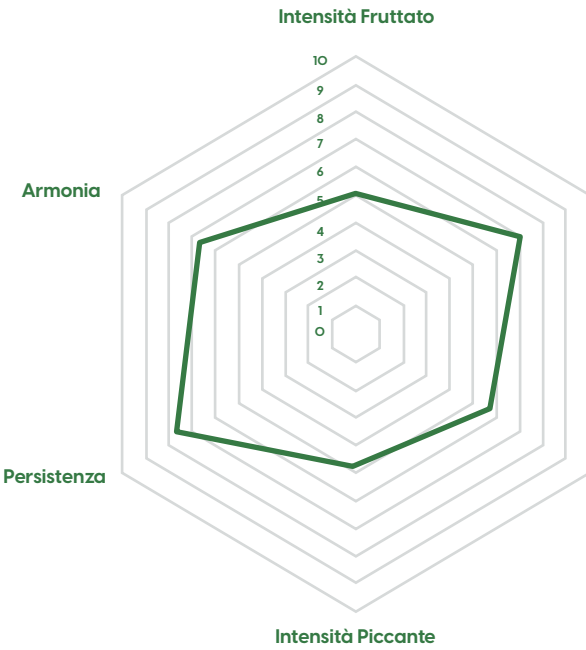
## PERIODO DI RACCOLTA

Varietà medio-tardiva, maturazione graduale.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di verde erba, foglia e mandorla confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Termite del Medico** avrebbe origine da un semenzale individuato nell'area tra Modugno e Bitonto, all'interno di un fondo appartenente a un medico. Secondo un aneddoto raccontato dall'agricoltore custode, sarebbe stata proprio questa circostanza a determinarne la denominazione.



# TERMITE DI BITETTO



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura epinastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata spiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma ovoidale, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle numerose e piccole, peso fresco 4,1 g, colore alla maturità nero-bluastro.

## ENDOCARPO

Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Bassa.

## ATTITUDINE

Oliva da tavola.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine settembre.

## ANALISI SENSORIALE OLIVE DA MENSA

Oliva caratterizzata da ottimi livelli di durezza, fibrosità e croccantezza.

Ottimo il distacco della polpa dal nocciolo. Discreto equilibrio tra sentori umami e odore di oliva, bassi livelli di amaro e di salato.

Giudizio complessivo: Ottimo



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La sua coltivazione è documentata fin dal Medioevo, con attestazioni scritte risalenti al 1186 in atti notarili e documenti curiali. Questo fa di questa oliva una delle varietà più antiche e radicate nel territorio del Barese. Nel corso dei secoli, la **Termite di Bitetto** è sempre stata apprezzata soprattutto come oliva da mensa, grazie alla sua polpa consistente e al sapore delicato, e ha mantenuto un ruolo importante nell'agricoltura locale, soprattutto nei dintorni di Bitetto e nei comuni limitrofi.



# TONDA DI OSTUNI



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Brindisi



## PIANTA

Scarsa vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

## DRUPA

Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità nero-violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Duplici attitudine, ma preferibilmente da olio.

## FIORITURA

Medio-precoc.

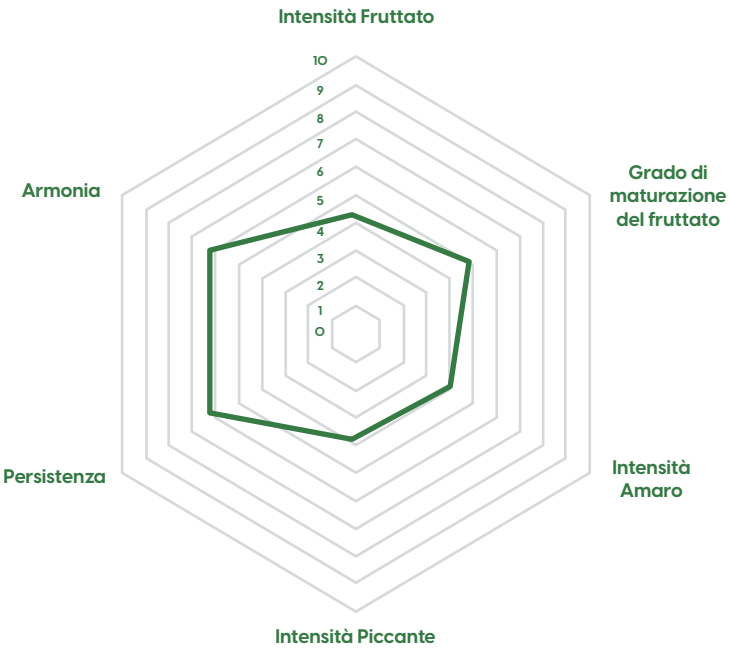
## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre fino a fine novembre.

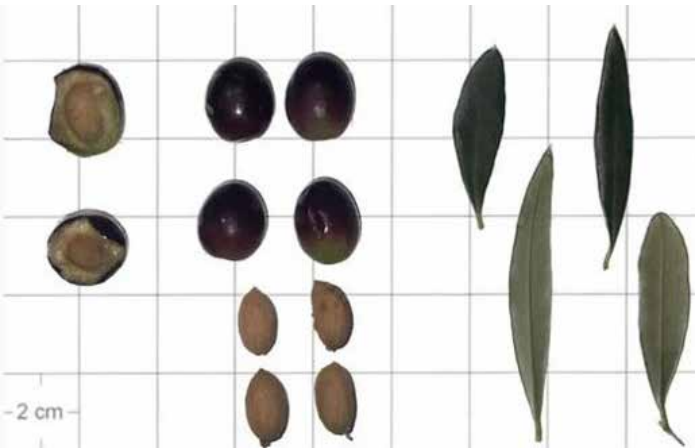
## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, verde foglia ed erba confermati nel retrolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media. Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Tonda di Ostuni** deve il proprio nome alla forma rotondeggiante della drupa e alla sua diffusione nel territorio di Ostuni. Morfologicamente presenta alcune somiglianze con la varietà Pasola, dalla quale si distingue tuttavia per un gusto più deciso e leggermente più amaro.



# TORREMAGGIORESE

## Torremaggiore



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



**PIANTA**  
Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e grandi, peso fresco 1,7 g, colore alla maturità nero-violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Media.

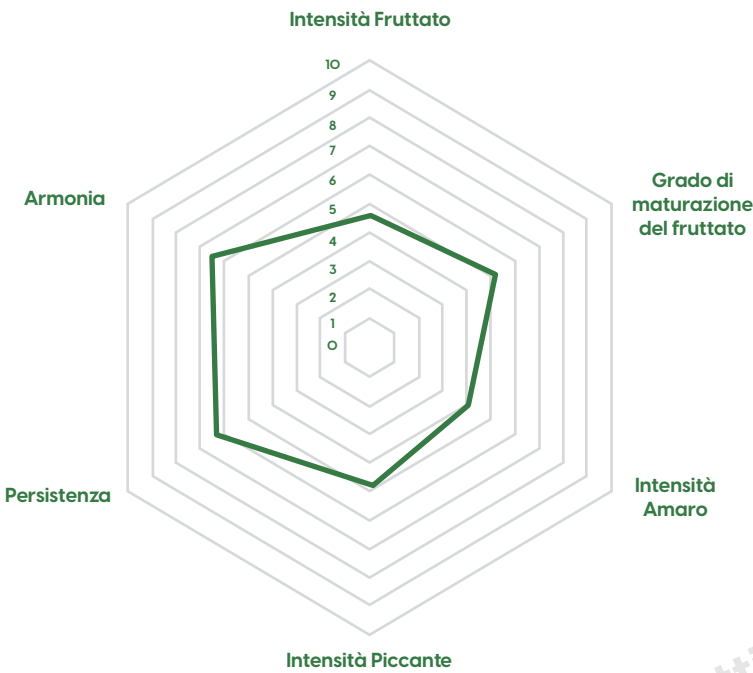
**ATTITUDINE**  
Duplice attitudine.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Ultima decade di ottobre - terza decade di novembre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

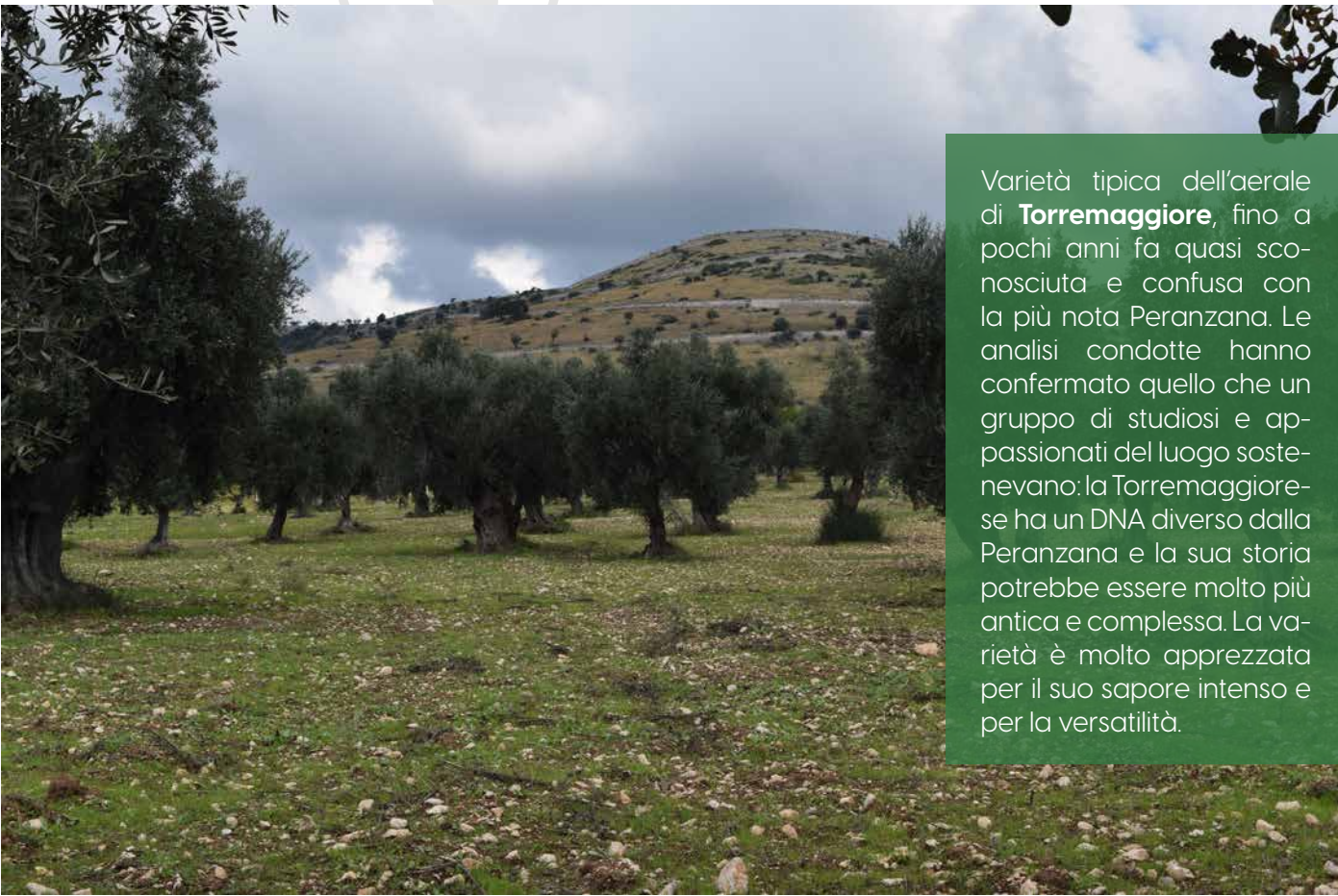
All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla, foglie verdi, erba verde e altri ortaggi confermati nel retrofatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Ottima armonia generale.



### MORFOLOGICA



### PIANTA



Varietà tipica dell'aerale di **Torremaggiore**, fino a pochi anni fa quasi sconosciuta e confusa con la più nota Peranzana. Le analisi condotte hanno confermato quello che un gruppo di studiosi e appassionati del luogo sostenevano: la Torremaggiorese ha un DNA diverso dalla Peranzana e la sua storia potrebbe essere molto più antica e complessa. La varietà è molto apprezzata per il suo sapore intenso e per la versatilità.



# TRIGNO

Trigna



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Foggia



### PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

### DRUPA

Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 1,9 g, colore alla maturità nero-violaceo.

### ENDOCARPO

Forma ovoidale, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice non mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

### RESA IN OLIO

Media.

### ATTITUDINE

Da olio.

### FIORITURA

In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

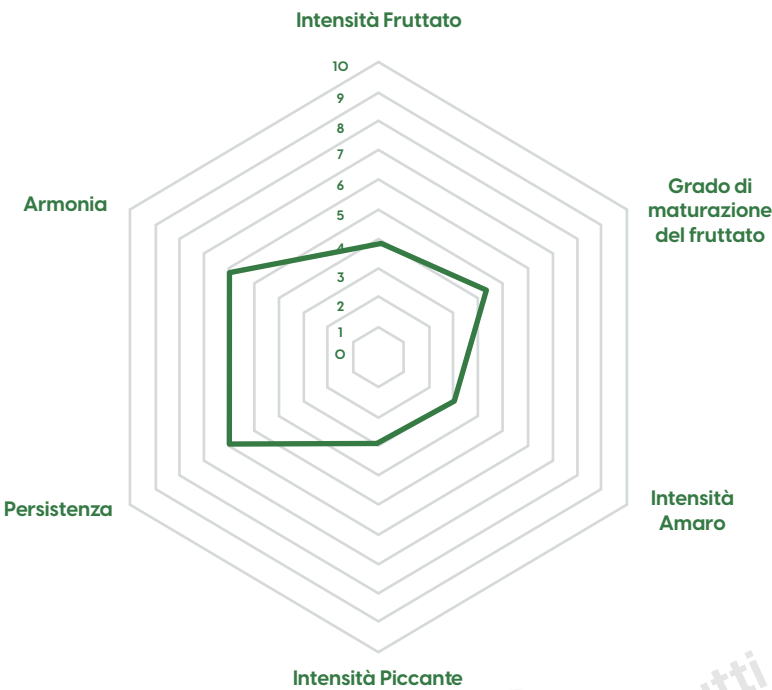
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di mandorla, erba verde, carciofo e sentori floreali confermati nel retolfatto.

Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza elevata.

Ottima armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



Non esistono fonti certe o documentate sull'origine del nome della varietà Trigna o **Trigno**. È possibile che la denominazione derivi da un termine del dialetto foggiano, area in cui la varietà è maggiormente diffusa, riconducibile al significato di "selvatico". Questa vicinanza linguistica potrebbe richiamare l'aspetto della pianta, che in alcune caratteristiche ricorda l'olivastro spontaneo. Se la varietà corrisponde all'Olivella di Grottaminarda, per la quale è nota questa sinonimia, non si escluderebbe anche un riferimento a una lontana origine molisana, almeno del nome.



# TUNNELLA

Tonnella



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Foggia



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento assurgente, densità della chioma fitta.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

**DRUPA**  
Forma sferica, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, peso fresco 2,3 g, colore alla maturità nero violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Media, medio-bassa.

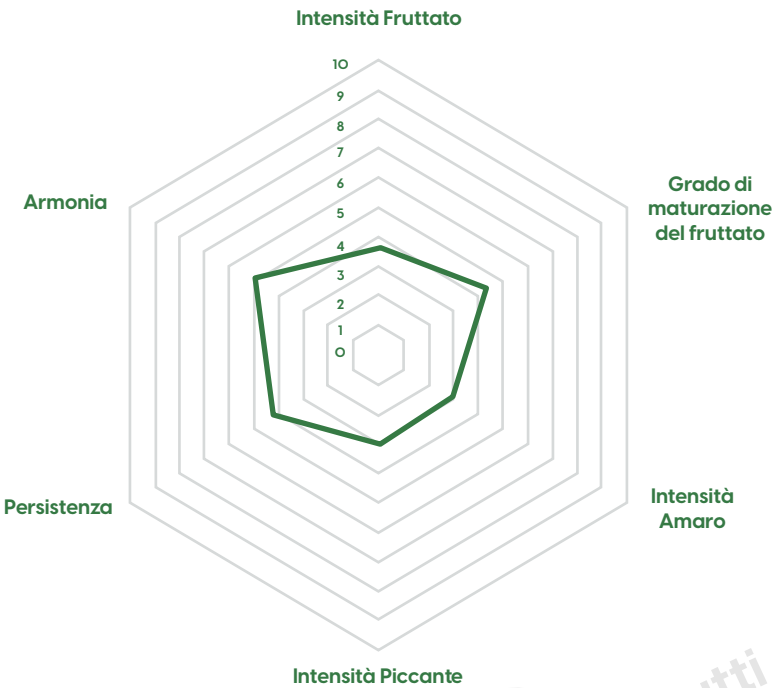
**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Ultima decade di ottobre, terza decade di novembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di mandorla e altri ortaggi confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Tunnella** è diffusa in alcune zone del nord della Puglia. Il nome è certamente associato a un termine dialettale che indica qualcosa di rotondo o arrotondato, richiamando la forma sferica e regolare della drupa. Grazie alla sua fioritura abbondante, la Tunnella veniva spesso coltivata per favorire l'impollinazione di varietà più pregiate, come la Peranzana, contribuendo in modo silenzioso ma essenziale alla qualità complessiva dell'olio pugliese.



# UCCELLINA

Uaccdain



## AREA DI DIFFUSIONE

Province di Foggia e Barletta-Andria-Trani



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura lunga e rada.

## DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, peso fresco 2,0 g, colore alla maturità nero.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Duplice attitudine, da olio e da mensa.

## FIORITURA

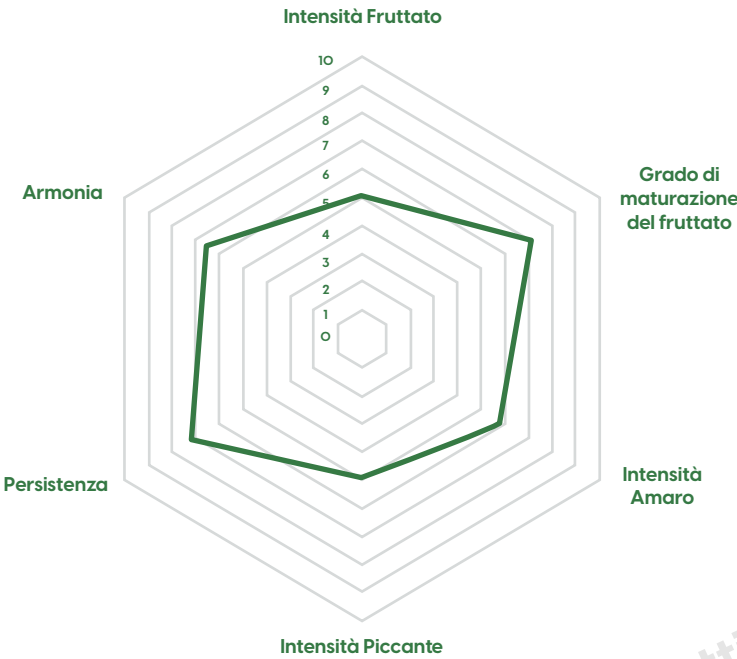
In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di verde erba confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro abbastanza intenso e piccante leggero, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA





# UOVO DI PICCIONE



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Barletta-Andria-Trani



**PIANTA**  
Elevata vigoria, portamento assurgente, densità della chioma medio-elevata.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

**DRUPA**  
Forma ovoidale, simmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice leggermente appuntito, umbone assente, base rotonda, lenticelle scarse e piccole, peso fresco 8-9 g, colore alla maturità nero-violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma leggermente allungata, simmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice arrotondato, mucrone assente, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

**RESA IN OLIO**  
Bassa.

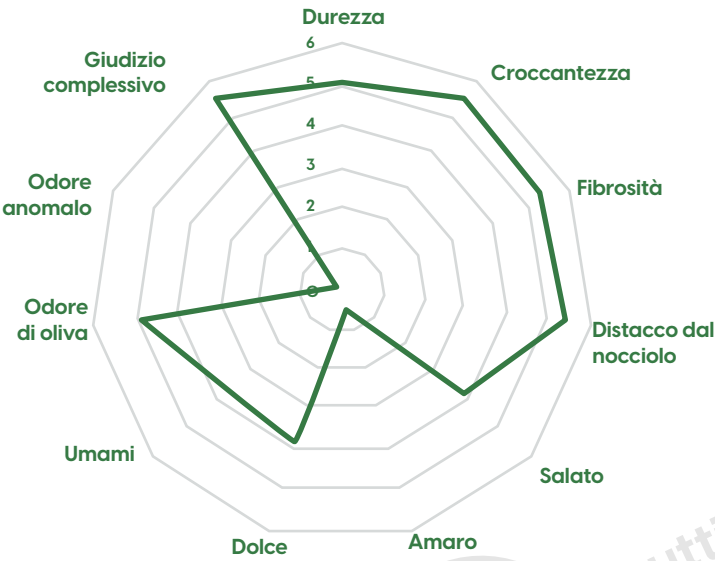
**ATTITUDINE**  
Prevalentemente da mensa.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione generalmente precoce, la raccolta avviene tra la fine di settembre e la metà di ottobre.

## ANALISI SENSORIALE OLIVE DA MENSA

Oliva caratterizzata da elevati livelli di durezza, fibrosità e croccantezza. Ottimo distacco della polpa dal nocciolo. Elevati livelli di umami e di odore di oliva, totale assenza di amaro e buona nota di salato. Giudizio complessivo: Ottimo.



## PIANTA



La varietà **Uovo di Piccione** ha origine in Tunisia, dove viene coltivata da secoli come oliva da tavola. Deve il suo nome alle dimensioni eccezionalmente grandi del frutto, simili a un uovo di piccione.



# USCIANA

## Uggiana



### AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Lecce



### PIANTA

Scarsa vigoria, portamento espanso, densità della chioma rada.

### FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

### INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

### DRUPA

Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, colore alla maturità nero violaceo.

### ENDOCARPO

Forma allungata, asimmetrica, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari medio.

### RESA IN OLIO

Medio-bassa.

### ATTITUDINE

Da olio.

### FIORITURA

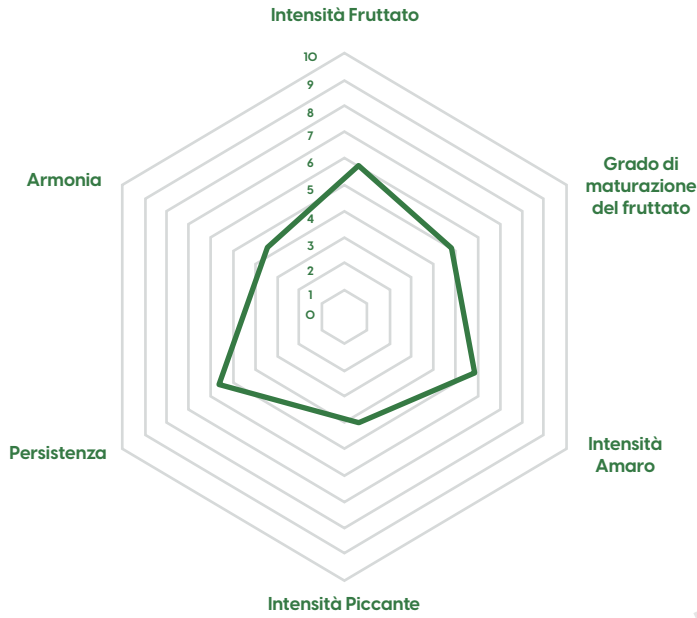
In epoca media ed intensa.

### PERIODO DI RACCOLTA

A partire da fine ottobre.

### PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente maturo con sentori di foglie verdi confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Discreta armonia generale.



### MORFOLOGIA



### PIANTA



Il sinonimo dialettale **“Uggiana”**, riporta a Uggiano la Chiesa, un piccolo comune salentino. La varietà deriva probabilmente da un semenzale propagato e successivamente allevato. È molto suscettibile alla *Xylella fastidiosa*, infatti le poche piante superstiti sono fortemente infestate e alcune sono già state estirpate.





AREA DI DIFFUSIONE  
Provincia di Bari

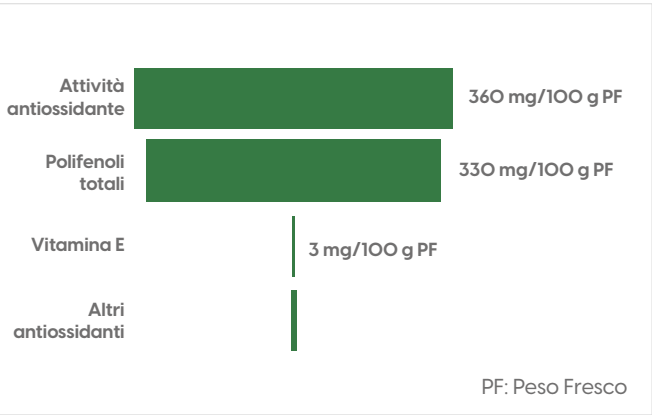


- PIANTA**  
Scarsa vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.
- FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana.
- INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura compatta.

- DRUPA**  
Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e grandi, colore alla maturità nero-violaceo.
- ENDOCARPO**  
Forma allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo e mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari medio.
- RESA IN OLIO**  
Bassa.
- ATTITUDINE**  
Prettamente da tavola.
- FIORITURA**  
Precoce: i fiori si aprono in anticipo rispetto alla media.
- PERIODO DI RACCOLTA**  
Varietà precoce, maturazione graduale.

**ANALISI OLIVE DA MENSA**

Buona attività antiossidante, sostenuta dall’abbondante contenuto di polifenoli.  
La vitamina E, pur presente in quantità più contenute, contribuisce al profilo nutrizionale del frutto.



PIANTA



La varietà **Uva** deve il proprio nome alla marcata dolcezza delle drupe, particolarmente succose e polpose, tanto da poter essere consumate direttamente dalla pianta. Il frutto, per consistenza, sapore e piacevolezza al consumo fresco, ricorda infatti un acino d’uva, analogia che ha portato gli agricoltori ad attribuirle questa denominazione.



# VERNINA



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Taranto



**PIANTA**  
Medio-elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura piana.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura rada.

**DRUPA**  
Forma ellittica, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base troncata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità violaceo.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo basale, apice appuntito, terminazione apice mucronato, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

**RESA IN OLIO**  
Medio-elevata.

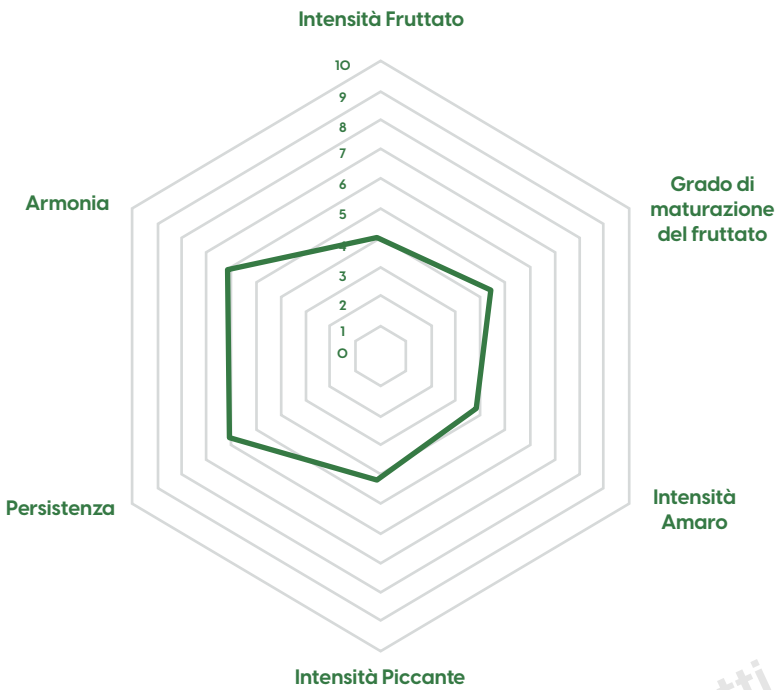
**ATTITUDINE**  
Prettamente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Varietà tardiva, raccolta verso fine novembre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di pomodoro confermati nel retrolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza buona.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGIA



## PIANTA



La varietà **Vernina**, diffusa soprattutto nella zona di Crispiano, deve probabilmente il proprio nome alla maturazione tardiva delle drupe. La denominazione deriverebbe infatti dal termine "invernina", in riferimento al periodo invernale in cui i frutti raggiungono la piena maturazione.



# IGNOTA "DOLCE DI PALAGIANO"



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Taranto



**PIANTA**  
Elevata vigoria, portamento espanso, densità della chioma fitta.

**FOGLIA**  
Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma allungata, asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e grandi, colore alla maturità nero.

**ENDOCARPO**  
Forma allungata, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo apicale, apice rotondo, terminazione apice mucronato, superficie rugosa, numero di solchi fibrovascolari alto.

**RESA IN OLIO**  
Bassa.

**ATTITUDINE**  
Prettamente da mensa.

**FIORITURA**  
In epoca medio-precoc.

**PERIODO DI RACCOLTA**  
Varietà precoc.

## MORFOLOGIA



L'accessione **Dolce di Palagiano** è un genotipo sconosciuto recuperato nell'ambito del progetto Re.Ger.O.P.. Il nome "Dolce di Palagiano" deriva dal gusto dolce e gradevole delle olive, che ne ha favorito l'uso come oliva da tavola. Diffusa in pochissime piante residue nella provincia di Taranto, principalmente nei territori di Palagiano, Castellana marina e Ginosa.

## PIANTA





# IGNOTA "MARTUCCI"



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Brindisi



## PIANTA

Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittica-lanceolata, curvatura iponastica.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata espiciforme, struttura media e rada.

## DRUPA

Forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, umbone presente, base troncata, lenticelle rare, colore alla maturità violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie scabra, numero di solchi fibrovascolari alto.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prettamente da olio.

## FIORITURA

In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## MORFOLOGIA



L'accessione ignota **Martucci** è un genotipo recuperato nell'ambito del progetto Re.Ger.Op. Il nome scelto "Martucci" deriva dal cognome dell'agricoltore, che ha individuato e preservato questa pianta *in loco*.

## PIANTA





# IGNOTA “NERA CAMPANILE”



## AREA DI DIFFUSIONE

Provincia di Bari



## PIANTA

Medio-elevata vigoria, portamento assurgente, densità della chioma media.

## FOGLIA

Forma ellittico-lanceolata, curvatura piana.

## INFIORESCENZA (MIGNOLA)

Forma paniculata, struttura compatta.

## DRUPA

Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle numerose e grandi, colore alla maturità nero- violaceo.

## ENDOCARPO

Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice appuntito, superficie liscia, numero di solchi fibrovaskolari basso.

## RESA IN OLIO

Media.

## ATTITUDINE

Prevalentemente da olio.

## FIORITURA

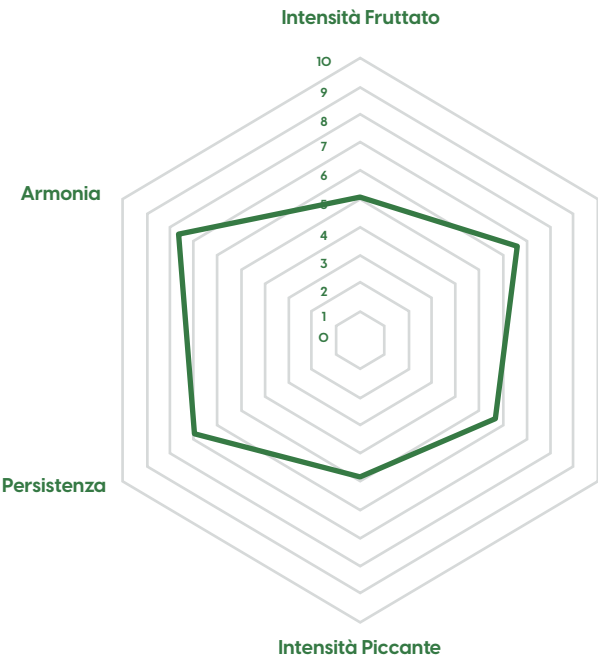
In epoca media ed intensa.

## PERIODO DI RACCOLTA

Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di foglie verdi confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro e piccante abbastanza intensi, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGICA



## PIANTA



L'accessione **Nera Campanile** è un genotipo sconosciuto, recuperato nell'ambito del progetto Re.Ger.Op.. Il nome scelto "Nera Campanile" deriva dal colore scuro (quasi nero) delle drupe a maturazione avanzata e dal cognome dell'azienda Campanile in agro di Sammichele di Bari (provincia di Bari, Puglia), che ha individuato e preservato questa pianta *in loco*.



# IGNOTA "SECOLARE DI CHIEUTI"



**AREA DI DIFFUSIONE**  
Provincia di Foggia



**PIANTA**  
Media vigoria, portamento espanso, densità della chioma media.

**FOGLIA**  
Forma ellittica, curvatura epinastica.

**INFIORESCENZA (MIGNOLA)**  
Forma paniculata, struttura compatta.

**DRUPA**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, posizione diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, umbone assente, base arrotondata, lenticelle rare e piccole, colore alla maturità nero.

**ENDOCARPO**  
Forma ellittica, leggermente asimmetrico, posizione del diametro trasversale massimo centrale, apice rotondo, superficie liscia, numero di solchi fibrovascolari basso.

**RESA IN OLIO**  
Media.

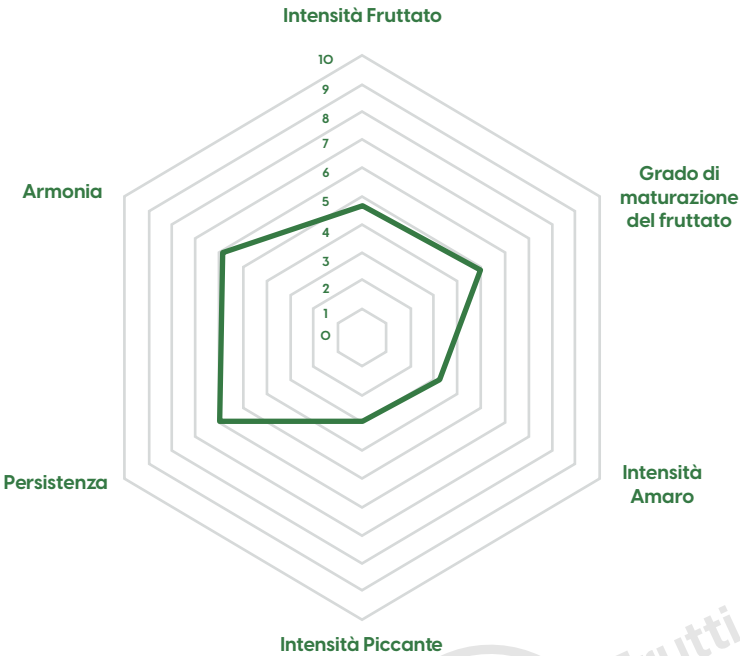
**ATTITUDINE**  
Prevalentemente da olio.

**FIORITURA**  
In epoca media ed intensa.

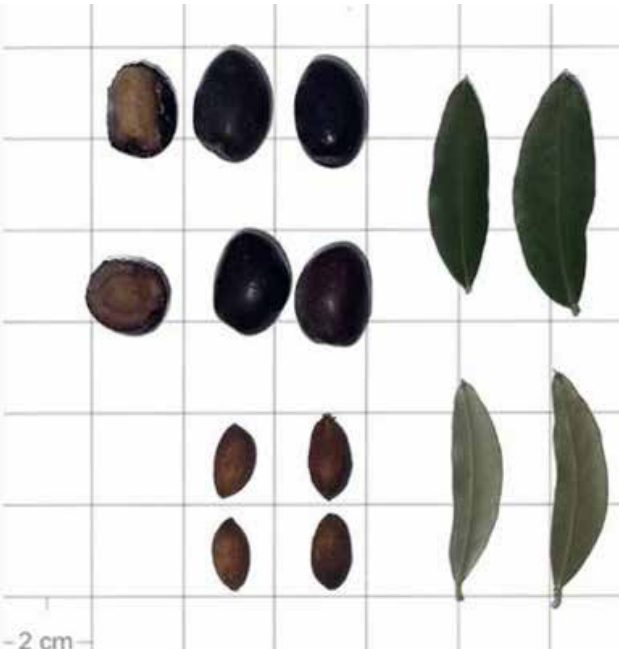
**PERIODO DI RACCOLTA**  
Maturazione graduale, a partire da fine ottobre.

## PROFILO SENSORIALE OLIO

All'olfatto: fruttato medio, mediamente verde con sentori di verde foglia, spezie ed erbe aromatiche confermati nel retolfatto.  
Al gusto: amaro abbastanza intenso e piccante leggero, persistenza media.  
Buona armonia generale.



## MORFOLOGICA



## PIANTA



L'accessione ignota **Secolare di Chieuti** è un genotipo recuperato nell'ambito del progetto ReGer.O.P. Il nome "Secolare di Chieuti" deriva dal ritrovamento di piante secolari maestose nel territorio di Chieuti (provincia di Foggia), l'ultimo comune pugliese a nord prima del confine con il Molise, confinante con Termoli e Campomarino.





Frutti Antichi Puglia  
Re.Ger.O.P.

## Bibliografia

---

**Biasco, A.** (1907). *L'olivicoltura nel basso leccese*. Napoli, Tipografia Giannini.

**Cassano, G.** (1935). *L'olivicoltura e la sua industria nella provincia jonica*. F.lli Ruggieri, Taranto.

**Catanea, A.** (1938). *Olivicoltura ed elaiotecnica nella provincia dello Jonio*. Atti del Congresso Nazionale di olivicoltura, 26 aprile, Bari.

**Cimato, A., De Rinaldis, G., Calogiuri, A. L., & Sani, G.** (2001). *Il germoplasma olivicolo in provincia di Lecce: recupero, conservazione, selezione e caratterizzazione delle varietà autoctone*. Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Lecce.

**Columella, L. J. M.** (I sec. d.C.). *De re rustica*.

**Ferrara, E.** (1969). *Su alcune cultivar di olivo della provincia di Bari*. In *Annali della Facoltà di Agraria, Università di Bari* (pp. 187-208).

**Fiore, M. A.** (2018). *Ulivi ed olio in alta Daunia nel periodo Normanno-Svevo*. Ed. Fiore M, 1-83.

**Fratepietro, C.** (1932). *L'olivo in Capitanata*. Foggia: Cappetta.

**Jovino, V.** (1937). *Le varietà di olivo coltivate in Italia*. Roma: Federazione Italiana dei Consorzi Agrari (relazione tecnica sulle cultivar italiane).

**Macrobius, A. A. T.** (IV-V sec. d.C.). *Saturnalia*.

**Moschettini, C.** (1794-1796). *Della coltivazione degli ulivi e della manifattura dell'olio*. Lettere del dottor Cosimo Moschettini... Napoli: presso Aniello Nobile. Opera in 2 volumi.

**Presta, G.** (1855). *Memorie intorno ai sessantadue saggi diversi di olio, e su della Raggia di ulivo della penisola Salentina*. Lecce/Napoli: per Giuseppe Saverio Romano.

**UNSEA** (1949). *Ricerche sulla biologia fiorale di alcune varietà di olivo dell'Abruzzo, Puglie, Calabria e Sicilia*. Ristampa da *Olearia*, 3(7), 546-570.



- D'Agostino, N., Taranto, F., Camposeo, S., Mangini, G., Fanelli, V., Gadaleta, S., Miazzi, M. M., Pavan, S., Di Rienzo, V., Sabetta, W., Lombardo, L., Zelasco, S., Perri, E., Lotti, C., Ciani, E., & Montemurro, C. (2018). GBS-derived SNP catalogue unveiled wide genetic variability and geographical relationships of Italian olive cultivars. *Scientific Reports*, 8(1), 15877.
- Di Rienzo, V., Sion, S., Taranto, F., D'Agostino, N., Montemurro, C., Fanelli, V., Sabetta, W., Bouchetta, S., Tamendjari, A., Pasqualone, A., Zammit-Mangion, M., & Miazzi, M. M. (2018). Genetic flow among olive populations within the Mediterranean basin. *PeerJ*, 6, e5260. <https://doi.org/10.7717/peerj.5260>
- Di Rienzo, V., Miazzi, M. M., Fanelli, V., Sabetta, W., & Montemurro, C. (2016, October). The preservation and characterization of Apulian olive germplasm biodiversity. In *VIII International Olive Symposium 1199* (pp. 1–6).
- Miazzi, M. M., Di Rienzo, V., Mascio, I., Montemurro, C., Sion, S., Sabetta, W., Vivaldi, G. A., Camposeo, S., Caponio, F., Squeo, G., Difonzo, G., Loconsole, G., Bottalico, G., Venerito, P., Montilon, V., Saponari, A., Altamura, G., Mita, G., Petrontino, A., Fucilli, V., & Bozzo, F. (2020). Re.Ger.O.P.: An integrated project for the recovery of ancient and rare olive germplasm. *Frontiers in Plant Science*, 11, 73. <https://doi.org/10.3389/fpls.2020.00073>
- Montemurro, C., Dambruoso, G., Bottalico, G., & Sabetta, W. (2019). Self-incompatibility assessment of some Italian olive genotypes (*Olea europaea* L.) and cross-derived seedling selection by SSR markers on seed endosperms. *Frontiers in Plant Science*, 10, 451. <https://doi.org/10.3389/fpls.2019.00451>
- Montemurro, C., Miazzi, M. M., Mascio, I., Savoia, M. A., Procino, S., Gadaleta, S., De Giovanni, C., Sgaramella, N., Piarulli, L., Sabetta, W., Taranto, F., & Fanelli, V. (2023, July). The use of microsatellite markers for assessing genetic identity of fruit tree crop plant cultivars. In *I International Symposium on Plant Propagation, Nursery Organization and Management for the Production of Certified Fruit Trees* (Vol. 1413, pp. 123–130).
- Piarulli, L., Savoia, M. A., Taranto, F., D'Agostino, N., Sardaro, R., Girone, S., Gadaleta, S., Fucilli, V., De Giovanni, C., Montemurro, C., Pasqualone, A., & Fanelli, V. (2019). A robust DNA isolation protocol from filtered commercial olive oil for PCR-based fingerprinting. *Foods*, 8(10), 462. <https://doi.org/10.3390/foods8100462>
- Sardaro, R., Bozzo, F., Petrontino, A., & Fucilli, V. (2016, October). Community preferences in support of a conservation programme for olive landraces in the Mediterranean area. In *VIII International Olive Symposium 1199* (pp. 183–188).
- Sardaro, R., Fucilli, V., Acciani, C., Bozzo, F., Petrontino, A., & Girone, S. (2016). Agro-biodiversity: An economic evaluation of benefits provided to regional community by the Apulian olive landraces. *Rivista Italiana di Economia Demografia e Statistica*, 70(3).
- Savoia, M. A., Fanelli, V., Miazzi, M. M., Taranto, F., Procino, S., Susca, L., Montilon, V., Potere, O., Nigro, F., & Montemurro, C. (2023). Apulian autochthonous olive germplasm: A promising resource to restore cultivation in *Xylella fastidiosa*-infected areas. *Agriculture*, 13(9), 1746. <https://doi.org/10.3390/agriculture13091746>

- Sion, S., Taranto, F., Montemurro, C., Mangini, G., Camposeo, S., Falco, V., Gallo, A., Mita, G., Saddoud Debbabi, O., Ben Amar, F., Pavan, S., Roseti, V., & Miazzi, M. M. (2019). Genetic characterization of Apulian olive germplasm as potential source in new breeding programs. *Plants*, 8(8), 268. <https://doi.org/10.3390/plants8080268>
- Squeo, G., Laera, P., Silletti, R., Summo, C., & Caponio, F. (2025). An overview of the purity characteristics, pigments, and tocopherol contents of 48 virgin olive oils from Apulian minor olive accessions. *Foods*, 14(6), 964. <https://doi.org/10.3390/foods14060964>
- Taranto, F., D'Agostino, N., Pavan, S., Fanelli, V., Di Rienzo, V., Sabetta, W., Miazzi, M. M., Zelasco, S., Perri, E., & Montemurro, C. (2016, October). Single nucleotide polymorphism (SNP) diversity in an olive germplasm collection. In *VIII International Olive Symposium 1199* (pp. 27–32).
- Taranto, F., Pasqualone, A., Mangini, G., Tripodi, P., Miazzi, M. M., Pavan, S., & Montemurro, C. (2017). Polyphenol oxidases in crops: Biochemical, physiological and genetic aspects. *International Journal of Molecular Sciences*, 18(2), 377. <https://doi.org/10.3390/ijms18020377>
- Volpicella, M., Fiorentino, L., Caponio, G. R., De Angelis, D., Scaglione, V., Tamma, G., Squeo, G., Montemurro, C., & Sabetta, W. (2026). Biological evaluation and nutraceutical potential of Bambina, a resilient Apulian olive cultivar, through an advanced milling process. *Frontiers in Plant Science*, 17, 1815003.





# Coautori

## Sinagri s.r.l.

Daniela CUPPONE  
Alessandro PETRONTINO  
Luciana PIARULLI  
Costantino PIROLO

## Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Francesco BOZZO  
Salvatore CAMPOSEO  
Francesco CAPONIO  
Giusy Rita CAPONIO  
Vincenzo CARONE  
Pasquale CORDASCO  
Francesca DE PALMA  
Graziana DIFONZO  
Valentina FANELLI  
Vincenzo FUCILLI  
Susanna GADALETA  
Pamela LAERA  
Isabella MASCIO  
Monica Marilena MIAZZI  
Marta MOSAICO  
Federica NEVIERA  
Michele Antonio SAVOIA  
Mirko SGARAMELLA  
Roccangelo SILLETTI  
Sara SION  
Francesco SPECCHIA  
Giacomo SQUEO  
Alessandro STANCA  
Gabriele STRIPPOLI  
Carmine SUMMO  
Grazia TAMMA

Gaetano Alessandro VIVALDI  
Mariateresa VOLPICELLA  
Ilaria VUODI

## Università del Salento

Rita Annunziata ACCOGLI  
Luigi DE BELLIS  
Carmine NEGRO

## Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura “Basile Caramia” CRSFA, Locorotondo

Giuseppe ALTAMURA  
Donato PALMISANO  
Paola POLLASTRO  
Antonia SAPONARI  
Noemi TONNINI  
Andrea TURCO

## ITS Academy AgriPuglia

Erminia CONVERTINI  
Giuseppe MAGGI  
Alfredo MARASCIULO  
Sabrina NARDELLI  
Mariagrazia PIEPOLI  
Sabrina PUPILLO  
Noemi TONNINI

## Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

### Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR), Bari

Wilma SABETTA  
Francesca TARANTO  
Angela CARDINALI  
Isabella D'ANTUONO

### Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP), Bari

Pierfederico LA NOTTE

### Istituto di Scienze del Patrimonio Culturale (ISPC), Potenza

Stefano DEL LUNGO  
Agata MAGGIO

### Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), Lecce

Gianluca BLEVE  
Leone D'AMICO  
Miriana DURANTE  
Vittorio FALCO  
Giovanni MITA  
Giuseppe ROMANO  
Annamaria TARANTINI  
Francesca TUNNO

## CIHEAM, Bari

Riccardo BONADIES  
Roberta CALLIERIS  
Gianluigi CARDONE  
Giuseppe MEZZAPESA  
Donato MONDELLI  
Vincenzo VERDOLIVA

## Agriplan s.r.l.

Gisella DELLA MONACA  
Mariantonietta PORCELLI

## Associazione La Peranzana

Lidia ANTONACCI  
Gianluigi BECCIA  
Matteo Aldo CIRCELLA  
Antonello COLETTA  
Massima MANZELLI











Cinzia Montemurro

Professoressa associata nel settore della genetica agraria (AGRI-O6/A) presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro (DiSSPA) dal 2017. Dal 2012 è socia fondatrice di Sinagri s.r.l., spin-off dell'Università di Bari, di cui dal 2021 ricopre il ruolo di presidente del Consiglio di amministrazione. Dal 2024 è coordinatrice del Dottorato di ricerca in Biodiversità, Agricoltura e Ambiente. Nel 2025 è stata ammessa all'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio e nel 2026 è divenuta accademica aggregata dell'Accademia dei Georgofili. La sua attività scientifica è documentata da oltre 120 pubblicazioni su riviste internazionali, capitoli di libro e numerosi contributi presentati a convegni nazionali e internazionali.



Natalia Sgaramella

Dottoranda di ricerca (PhD) in Biodiversità, Agricoltura e Ambiente presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, con formazione nell'ambito della genetica e delle biotecnologie vegetali. La sua attività di ricerca si concentra sulla caratterizzazione e valorizzazione delle risorse genetiche delle specie coltivate del bacino del Mediterraneo, con particolare attenzione alla biodiversità agricola pugliese e alla tracciabilità molecolare dei prodotti agroalimentari. L'interesse per l'olivo affonda le sue radici nell'infanzia, nel contesto familiare e nel rapporto diretto con il territorio, elementi che hanno accompagnato e orientato il suo percorso di studio e di ricerca.



Pasquale Venerito

Agronomo, laureato in Scienze e tecnologie agrarie nel 2005, ha conseguito nel 2006 il Master universitario di I livello in Produzioni viticole di qualità. È attualmente dipendente del CRSFA "Basile Caramia" di Locorotondo, dove è responsabile dei settori dedicati alla conservazione ex situ del germoplasma autoctono di fruttiferi, vite e olivo, alla viticoltura ed enologia, alla frutticoltura e olivicoltura e alla valorizzazione della biodiversità. Si occupa di selezione clonale della vite, analisi di mosti e vini, rilievi varietali su fruttiferi, vite e olivo e gestione dei campi di conservazione di specie arboree.



Centro di Ricerca  
Sperimentazione e Formazione  
in Agricoltura "BASILE CARAMIA"



Azienda Agricola  
Palmisano Donato



Azienda Agricola  
Rummo Raffaele





**REGIONE  
PUGLIA**

PSR Puglia 2014-2022. Misura 10 - Pagamenti agro-climatico-ambientali. Sottomisura 10.2 - Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura. Operazione 10.2.1 - Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura.





Editore  
SINAGRI srl

ISBN 979-12-243-4824-5