

## **STRALCIO DELLA PUBBLICAZIONE " UNA COLTURA BIMILLENARIA- L'OLIVA ASCOLANA"**

### **Studio preliminare e preparatorio all'adozione del Regolamento D.O.P**

#### **Cosa è l'Oliva Ascolana Tenera**

Le olive da mensa costituiscono una produzione agricola di specifica pertinenza mediterranea, anche se, ormai da più di un secolo, la loro coltivazione va sviluppandosi nel nuovo mondo (California, Cile, Messico, Perù ed Australia).

In taluni paesi dell'area mediterranea esse costituiscono ancora un elemento nutrizionale importante.

Le olive da mensa non sono un generico prodotto alimentare per così dire standard. Esse presentano a livello produttivo una vastissima gamma di varietà e variazioni clonali e, come prodotto trasformato, gusti e sapori svariati in funzione delle diverse tipologie di trattamento e condizionamento subiti che ne sottolineano le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche proprie a ciascuna varietà.

In questo svariatisimo panorama di produzione la varietà "oliva ascolana tenera,, si caratterizza per le sue intrinseche qualità di consistenza e gusto particolari ed anche perché è *una produzione che viene da lontano, molto lontano nel tempo.*

#### **Un po' di storia**

La coltivazione dell'olivo nel territorio Piceno risale agli albori della sua introduzione nella penisola italiana da parte di Fenici e Greci. La selezione della varietà da mensa – oggi conosciuta come "oliva ascolana tenera,, – è avvenuta nei secoli per opera dell'uomo e già sin dai tempi di Roma antica essa era nota ed apprezzata.

Marziale in un epigramma satirico critica un tal Mancino per la grossolanità dei suoi banchetti, in cui, tra le varie prelibatezze che mancavano, sottolinea l'assenza di *olive picene* (...nec de picenis venit oliva cadis...), mentre, in altri epigrammi, accenna ad una quasi classificazione dell'oliva picena come stimolatore di appetito o aperitivo (Lib. I epigr. 43, Lib. V epigr. 78).

Plinio, nella sua Storia Naturale (Lib.XV, IV), sottolineava che a tavola le olive picene e sidicine erano sempre al primo posto. Lo stesso Plinio riteneva che le olive eduli avessero proprietà terapeutiche contro i calcoli renali e la carie dentaria.

Non sapremmo dire se la scienza moderna lo confermi.

Il territorio Piceno, nell'antichità, doveva essere disseminato da ricche piantagioni di ulivi, stando a quanto asserisce un autore latino minore, Silio Italico, nel poema epico "le Puniche,,.

Si legge in esso che Annibale, avido di bottino, dall'Umbria si getta nei "campi palladii,, del Piceno (formati da pingui oliveti).

Oggi la situazione è ben diversa: la superficie olivata in questo territorio è limitata e non certo in espansione.

Vorremmo infine ricordare che papa Sisto V° introdusse l'oliva ascolana nelle mense vaticane facendola venire dal Piceno, sua terra natia.

Questi brevi ma significativi riferimenti storici vogliono sottolineare che *l'oliva ascolana è una realtà produttiva che in pratica dispone già di un labello di qualità e notorietà naturale proprio conferitogli dalla sua storia millenaria e da un'affermata tradizione.*

### **Caratteristiche peculiari della varietà "oliva ascolana"**

#### **Posizione sistematica della cultivar**

<i>Famiglia:</i>	<i>oleaceae</i>
<i>Tribù:</i>	<i>olineae</i>
<i>Genere:</i>	<i>olea</i>
<i>Specie:</i>	<i>olea europea</i>
<i>Sottospecie:</i>	<i>olea sativa</i>
<i>Varietà:</i>	<i>olea fructu maximo (Milh)</i>

La classifica varietale costituisce argomento di discussione a livello specialistico. Riteniamo quella del Milh appropriata.

L'uso comune e la tradizione denominano la varietà semplicemente "Ascolana,,.

La *pianta* della "Ascolana,, è vigorosa e di notevole statura, raggiungendo talvolta gli 8 metri di altezza. Essa presenta branche assurgenti, rami fruttiferi lievemente penduli, chioma molto densa di foglie.

Le *foglie*: lanceolate a lamina elicoidale verde scuro nella pagina superiore e biancastro in quella inferiore, mucronatura accentuata.

*Infiorescenze*: raccolte con numero medio di fiori 15-20 ciascuna.

*Drupa*: forma ad ellissoide di colore verde chiaro poco prima dell'invaiaura, cioè all'epoca della maturazione industriale, con leggera pellicola ricoperta di pruina biancastra, polpa biancastra non aderente al nocciolo. Lenticelle appena visibili, peduncolo lungo e resistente.

A maturità la drupa presenta epidermide rosso-violacea e polpa rosso- vinosa; in questo stadio le lenticelle sono più evidenti. Il suo peso medio si aggira sugli 8 grammi mentre quello del nocciolo meno di un grammo. *Nocciolo*: circa 1/9 in peso della drupa, ellissoidale con solco in corrispondenza della sutura delle due valve dell'endocarpo.

La produzione media delle piante adulte varia dai 20 ai 30 Kg di drupe per pianta, ma non mancano esempi di produzioni che raggiungono anche 80-100Kg.

Un aspetto particolare della varietà è l'*autoincompatibilità* che impone nelle colture specializzate la presenza di altre varietà di olivo impollinatici. Esperienze condotte mostrano che le varietà Leccino, Frantoio, Sargano e Carboncella sono le più idonee.

*La varietà presenta buona resistenza alle basse temperature ed al Cycloconium oleaginum.*

*Poco soggetta a carie e rogna è invece sensibile alla tignola ed alla mosca olearia.*

Esistono due varianti varietali la "**semitenera**„ o "**gentile**„ e la "**dura**„.

La *semitenera* o *gentile* ha albero meno vigoroso della Tenera e con chioma meno densa, le foglie sono più lunghe e più strette, le drupe presentano una morfologia analoga alla Tenera ma con dimensioni leggermente ridotte e un color verde della drupa più carico con polpa più consistente.

Empiricamente si è potuto constatare che le cure colturali praticate contribuiscono in maniera determinante a ridurre le differenze, anche modeste, tra Tenera e Gentile.

## **Generalità sulla produzione**

La provincia di Ascoli Piceno, nel cui interno si situa il nucleo storico di produzione della varietà, prima della divisione in due aveva una estensione di 208.648 ettari, così ripartiti:

- . Ha 53.975 montagna interna,
- . Ha 72.215 collina interna,
- . Ha 82.458 collina litoranea.

La sua configurazione originale era simile ad un quadrilatero delimitato a Nord dal fiume Chienti, ad Ovest dalla catena montuosa dei Sibillini, a Sud dal fiume Tronto e ad Est dal mare Adriatico.

La lunghezza della costa, circa 45 Km, che riceve i venti caldo-umidi sciroccali dalla catena dei Sibillini e l'insieme della morfologia del territorio condizionano il clima di tale territorio: la zona montuosa appenninica presenta un clima pressoché alpino mentre la collinare sub appenninica ha un clima più dolce, per l'influenza del mare Adriatico, con temperature quasi uniformi ed infine la zona litoranea, ben limitata, gode di un clima costantemente mite.

Le temperature medie annue oscillano dai 6-7 gradi centigradi invernali ai 23-24 estivi e la pluviometria varia dai circa 1000 della zona montana ai 600 millimetri annui della collina.

I terreni sono costituiti dai più vari tipi pedologici: dai miocenici calcareo silicei, sciolti, si passa a terreni di medio impasto, profondi, ricchi di sostanza organica, freschi, pliocenici, delle vallate o a quelli argillosi tendenti al compatto o argilloso, calcarei.

*In questo quadro eco-pedologico prospera la varietà di olivo "Ascolana Tenera,, prediligendo limitati microclimi ove è costante la presenza del Calcio, elemento notevolmente importante per questa coltura, e la pluviometria media annua non scende al di sotto dei 900 mm. mentre le temperature minime nei periodi più freddi non vanno oltre un grado sotto lo zero.*

Dal punto di vista della diffusione territoriale della coltura, è necessario distinguere il *nucleo di coltura originale* – chiamiamolo pure "storico,, – da quello più vasto attuale per così dire *potenziale* in ragione delle condizioni eco-pedologiche e delle tecniche agronomiche raggiunte.

Il ***nucleo di diffusione originale*** è costituito da:

- il territorio del comune di *Ascoli Piceno*, dalle pendici del colle S. Marco fino alle colline sottostanti il monte Ascensione;
- i territori limitrofi dei comuni di ***Venarotta, Appignano del Tronto, Castel di Lama, Maltignano e Folignano.***

In questo nucleo storico, la coltura della "Ascolana Tenera" costituisce in sé ancora un fatto culturale oltre che economico, anche se, purtroppo, in via di abbandono.

La coltura "superstite,, in termini di esemplari è di difficile valutazione. Una stima con largo margine di approssimazione porta a **circa 25.000 esemplari**, comprendendo anche le sottovarietà "semitenera,, o "gentile,, e "dura,,.

*Oggi, però, il territorio di coltivazione dell'Ascolana Tenera è molto più ampio e include gran parte della originaria provincia picena (poi suddivisa) litoranea e medio collinare, nonché alcune zone limitrofe della provincia di Teramo in Abruzzo).*

Il Piceno è una regione che si estende dalla provincia di Macerata a Giulianova nella provincia di Teramo in Abruzzo, ma centro storico di riferimento è il territorio di Ascoli Piceno.

E' questo territorio ascolano l'epicentro della coltura dell'oliva ascolana tenera.

L'olivicoltura nelle Marche si sviluppa su una superficie di circa 7000 ettari ed interessa 27.000 aziende di cui più del 40%, in termini sia di superficie che di aziende, si situa nella provincia di Ascoli antedivisione.

In tale ultimo territorio la superficie agraria investita ad olivo, riferita a coltura specializzata, è stimabile in circa *3000 ettari*.

La caratteristica ancora molto marcata dell'olivicoltura picena è la *coltura promiscua*, cioè associata ad altre colture essenzialmente erbacee e parzialmente viticole, ereditata dal sistema di conduzione mezzadrie, che, sino ad un recente passato, ha costituito il fulcro dell'agricoltura marchigiana e di tutto il centro Italia.

Le superfici che sotto varie forme ospitano l'olivo sono in realtà dell'ordine dei *14.000 ettari* ed interessano nella provincia originaria circa *11.000 aziende*, distribuite in *due zone distinte*, la prima ***litoranea***, compresa tra il mare e le prime colline interne a circa 10-15 Km dalla costa, l'altra, prettamente ***collinare***, che si estende sin quasi

Da osservazioni condotte *la coltura di oliva ascolana tenera si è molto ridotta rispetto al passato ed oggi è ancor più caratterizzata da frammentazione e promiscuità*.

Si trovano piante di oliva ascolana tenera disseminate ovunque tra le varietà di olive da olio.

### **Produzione a livello agricolo di Oliva Ascolana**

Le statistiche ufficiali rilevano nelle ultime annate agrarie (media 1995-1999) una superficie olivetata nella Regione Marche che si attesta sui 7.000 ettari, con una produzione media di olive di 191.000 quintali ed una resa media per ettaro di circa 27 quintali. La provincia ascolana ante divisione con circa 2.900 ettari rappresenta il 41 % delle superfici, che producono oltre il 55 % delle olive dell'intera regione (106.000 q.li), con resa media per ettaro di quasi 37 q.li cioè di oltre il 30 % superiore alla media regionale.

Per quanto riguarda la valutazione delle olive da mensa (per il Piceno si tratta quasi totalmente di Ascolana Tenera e Gentile) le statistiche sono però falsate dall'applicazione del premio PAC riservato sino al 1998 alle sole olive oleificate, ragion per cui la valutazione di questo settore va effettuata su base di stime.

***Oggi in una recente, ma ancora molto parziale, inchiesta conoscitiva a campione si sono rilevati nella ristretta area di produzione del nucleo territoriale prossimo al capoluogo piceno circa 8000 piante sparse e 66 ettari di coltura specializzata (circa 17.000 piante).***

Rapportando il tutto a coltura specializzata, si può dire che in detta area ristretta sono rimasti in coltura per la commercializzazione 90-100 ettari con un potenziale produttivo di quasi 1000 tonnellate, qualora le piantagioni venissero condotte in modo valido. Questa sommaria inchiesta, si ribadisce, considera solo le zone di coltivazione del nucleo territoriale circostante al capoluogo.

**In realtà nella zona classica di produzione furono negli anni messi a dimora oltre 100.000 esemplari di olivi innestati con la varietà *oliva ascolana tenera* e, tranne rarissimi casi, non sono mai stati espianati né reinnestati con altre varietà. Tanto dimostra che il reale potenziale produttivo della sola zona "classica,, potrebbe oggi superare facilmente le 3.000 tonnellate, sempre che le piantagioni siano condotte con efficienza.**

**\* Una conoscenza reale ed obiettiva della produzione residuale e del potenziale produttivo costituisce il primo problema da risolvere nell'immediato.**

L'offerta consiste in ***olive verdi*** raccolte in inizio autunno, secondo la collocazione territoriale della coltura, prima dell'invaiaatura.

La raccolta deve essere effettuata con cura (ancora manualmente) e le olive condizionate in recipienti idonei affinché le drupe non subiscano ammaccature e lesioni pregiudizievoli per una corretta conservazione del prodotto dopo il trattamento di deamarizzazione. I prodotti offerti sono di tre tipi:

- ***oliva ascolana " tenera,,***
- ***oliva ascolana "semitenera,, o "gentile,,***
- ***oliva ascolana "dura,,***

L'essenziale della produzione commercializzata è costituita dalla "tenera,, e "semitenera,, la cui differenza è spesso minima, limitata alla dimensione e ad una differente consistenza nella compattezza della polpa (maggiore nella "gentile,,).

La "dura,, viene quasi esclusivamente destinata all'autoconsumo dei produttori, anche se potrebbe trovare oggi un valido utilizzo in alcuni tipi di trasformazione industriale.

*La commercializzazione concerne un prodotto integro, immune da ammaccature, pulito, senza foglie ed altri residui, classificato o classificabile in funzione di un calibro - oggi diremmo "virtuale,, -, in quanto per l'oliva non ancora trattata la classificazione si fa in realtà "ad occhio,, da parte degli operatori. In effetti, il sottoporre in questa fase il prodotto alla calibratura (cernita meccanica) potrebbe comportare ammaccature pregiudizievoli.*

### **Riflessioni finali**

I dati sono eloquenti ed impongono una presa di coscienza da parte di tutti, anche dei consumatori, perché ***l'oliva ascolana è patrimonio inalienabile dell'agricoltura picena ma anche della sua tradizione e cultura.***

Dopo l'inserimento delle disposizioni relative all'oliva ascolana del Piceno D.O.P. nel regolamento Comunitario 2081/92 , sono stati fatti molti passi avanti verso una organizzazione più idonea al rilancio ed alla protezione di questa produzione. Elemento fondamentale di questo rilancio è la costituzione di un Consorzio di Tutela già proposto nello studio preliminare " UNA COLTURA BIMILLENARIA-L'OLIVA ASCOLANA"-

***Molto, però, resta da fare affinché una ricchezza che la natura e la storia hanno regalato al territorio piceno non vada persa per mancanza di coraggiose ed idonee iniziative.***