CIMA DI BITONTO, OGLIAROLA BARESE O OGLIAROLA GARGANICA

La storia: Nel XIII secolo l'olio prodotto a Bitonto, il cosiddetto «olio di Vinegia», veniva commerciato dai mercanti della Serenissima e trasportato nella Repubblica di Venezia. Rispetto ad altri, di provenienza differente, garantiva un guadagno fino a tre volte superiore ed era utilizzato nella fabbricazione di saponi. Tutto ciò ha permesso all'olivicoltura regionale di espandersi[1] tanto che alla fine del 1500 Venezia importava circa 115mila quintali di olio fornito dalla Puglia.[2] La guida sul commercio internazionale nell'Eurasia del XIV secolo e in Nordafrica ad opera del fiorentino Francesco Balducci Pegolotti, "Pratica della Mercatura", descrive la Terra di Bari già nel primo Trecento quale il luogo dove «si fa più quantitade d'olio».[3] Nel XVIII secolo, dopo una forte crisi del comparto agricolo, l'olivo divenne protagonista del paesaggio agrario pugliese grazie all'interventodi potatori e innestatori che permisero la trasformazione delle zone boscose in coltivazioni funzionali alla raccolta. Un patrimonio naturale che oggi fa della Puglia la regione olivicola con il maggior numero di aziende d'Italia ed una superficie agricola pari al 34% coltivata ad olivo, prima a livello nazionale.[4] La *Cima di Bitonto* è conosciuta anche come *Ogliarola Barese* o *Ogliarola Garganica*[5] e ancora *Castellaneta*, *Marinese della Capitanata*, *Marinese di Lavello*, *Nostrale di Venosa*, *Ogliarola di Molfetta*, *Ogliarola di Venosa* a seconda della zona geografica che la ospita.

Gli areali di produzione: Questa cultivar è tra le dieci maggiormente diffusione nel Paese,[6] coltivata in tutta la Puglia, soprattutto nella provincia del nord-est barese (Bisceglie, Bitonto, Giovinazzo, Grumo Appula, Modugno, Molfetta, Palo del Colle, Ruvo di Puglia, Terlizzi e Trani).

1 E. Basso, *L'olio sul mare. Il commercio oleario nel basso Medioevo*, in Naso, 2018
2 AAVV, Olivo, Olivicoltura, Olio di Oliva, Accademia dei Georgofili, 2021
3 F. Balducci Pegolotti, *La pratica della mercatura*, Medieval Academy of America, Cambridge, 1936
4 Fonte Inea, 2014
5 Olea Databases, 2007
6 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012

I parametri di qualità dell'olio: L'acidità, primo parametro utilizzato per classificare gli oli in funzione della loro qualità, è espressa in percentuale e misurata come grammi di acido oleico su 100 grammi di olio. Il limite imposto dalla normativa europea per l'olio extravergine di oliva è 0,8%, mentre per l'olio di qualità i valori sono compresi tra 0,1 e 0,3%. L'acidità molto spesso confusa con la sensazione di amaro e piccante, è in realtà un elemento utile nell'identificazione della freschezza e delle caratteristiche di pregio degli oli[7], principalmente per il loro elevato contenuto in fenoli, che rappresenta un importante alleato per la salute.[8]

Un altro criterio di qualità nell'olio è espresso mediante il **numero di perossidi**. Questo valore è utilizzato per determinare l'irrancidimento di grassi e oli insaturi ed è espresso in milliequivalenti di ossigeno attivo per kg di olio (mEq/kg). Il limite imposto è 20 mEq/kg, in misura superiore l'olio è considerato "lampante". Negli oli freschi questo valore non supera i 10 mEq/kg, in questi casi viene nascosto il processo di ossidazione già avviato, ma non la sensazione di rancido.

Di recente introduzione tra i canoni di qualità è il limite per gli **alchil esteri** (o etil esteri degli acidi grassi), indicatori dell'eventuale eccessiva presenza di acidi grassi liberi, alcol etilico e metilico, dovuta ad olive troppo mature o lasciate troppo tempo in deposito e che portano alla formazione di questi composti. Il valore non deve essere superiore ai 30 mg/kg.

Il territorio: Il clima mediterraneo semi-arido della Puglia è caratterizzato da venti provenienti in prevalenza dai quadranti meridionali. Nella stagione estiva le risalite dello Scirocco o del Libeccio provocano invasioni di aria molto calda causando rapide e marcate impennate dei termometri. Nel resto dell'anno, invece, le temperature sono normalmente miti, soprattutto nelle pianure costiere. La natura carsica di gran parte del territorio pugliese e la scarsità di precipitazioni rendono la regione particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. La metà del territorio pugliese è pianeggiante, con quote che non superano i 100 metri di altezza, la fascia collinare, invece, raggiunge poco più di 680 metri di altitudine. Le peculiari condizioni della regione rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo e sono essenziali nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto.

7 M.L. Clodoveo con la collaborazione, ABC Olio, Buona Terra 2016
8 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012

Climi caldi e asciutti durante l'inolizione[9] (fase di maturazione della drupa dell'olivo, in cui si verifica l'aumento della componente lipidica dei frutti, importante sia per aumentare la resa in olio sia per la qualità dell'olio stesso) seguiti da temperature più fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti, determinano, in questa precisa successione, prima l'accumulo di polifenoli poi quello di composti volatili. I polifenoli, in particolare, conferiscono l'amaro ed il piccante determinando la caratteristica qualitativa distintiva dell'IGP "Olio di Puglia". Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche modificano la composizione sterolica, terpenica e volatile, infatti, gli oli provenienti dall'areale tipico pugliese sono particolarmente ricchi di esanale, conferendogli il profumo di erba tagliata.[10] Le cultivar tipiche della regione permettono l'ottenimento di oli di qualità con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, rappresentando il forte legame con la zona geografica di riferimento.

Coltura e produzione: La *Cima di Bitonto* presenta una drupa ellittica di media grandezza, polposa e di colore nero lucido. La foglia ha forma ellittica, allargata e di medie dimensioni. L'albero è di media vigoria con rami lunghi e penduli. La cultivar è caratterizzata da un'alternanza di produzione, ma negli anni di carica è molto produttiva[11] con una resa in olio di oltre il 17%.[12] Entra precocemente in produzione e nelle zone di origine è ritenuta autofertile.

Cultivar Cima di Bitonto[13]



9 Da Informatore Agrario, 02/07/2020 "*durante l'inolizione si formano delle piccole quantità di grassi all'interno della polpa dell'oliva, importanti sia per aumentare la resa in olio al frantoio sia per la qualità dell'olio stesso*"
10 Disciplinare Olio di Puglia IGP
11 Movimento Turismo dell'Olio Puglia, 2022
12 Plantgest
13 Unaprol, Regimi di Qualità

La sensibilità a fattori biotici e abiotici: La *Cima di Bitonto* si presenta fortemente sensibile al batterio *Pseudomonas savastanoi*, agente causale della Rogna dell'olivo. Mentre si mostra mediamente resistente al fungo *Spilocaea oleaginea*, ossia l'agente patogeno dell'Occhio di Pavone, a *Bactrocera olea*e, la cosiddetta Mosca dell'olivo ed al freddo.[14]

Il periodo di raccolta: La raccolta viene effettuata già dai primi giorni di ottobre.

Le Produzioni DOP e IGP pugliesi: La Puglia vanta 5 Denominazioni di Origine Protetta (DOP): Terra di Bari, Daunia, Collina di Brindisi, Terra d'Otranto e Terre Tarantine. Di recente introduzione l'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" riservata all'olio extravergine di oliva. Come da denominazione l'olio è prodotto dalle olive prodotte in Puglia e include precise cultivar, coltivate all'interno della stessa regione, tra cui la *Cima di Bitonto*. È lo stesso disciplinare a stabilire quali siano le giuste norme e pratiche da effettuare nella lavorazione delle olive: i parametri di qualità (acidità, numero perossidi, esteri etilici e biofenoli totali), la tipologia di raccolta raccolte (obbligatoriamente a mano) e le tempistiche per la molitura (che deve avvenire entro le 36 ore successive alla raccolta). Questi criteri diventano garanzia dell'alta qualità che caratterizza questa produzione.[15]

Tra caratteristiche organolettiche e peculiarità nel gusto: L'olio giallo paglierino prodotto da questa cultivar è caratterizzato da lievi sfumature di verde e di fluidità media. All'olfatto si presenta fruttato e delicato, mentre al gusto è aromatico. Le leggere note amare e pungenti insieme all'aroma di erba appena tagliata[16] lasciano spazio ad profondi profumi di frutta gialla e di mandorla dolce e secca in chiusura.

Le destinazioni d'uso: Si abbina perfettamente alle zuppe di legumi e ai primi piatti a base di verdure di stagione. È consigliato degustarlo a crudo sul pane e rappresenta uno degli ingredienti

14 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012
15 Disciplinare Olio di Puglia IGP
16 Unaprol, Regimi di Qualità

più importanti per la preparazione di prodotti tipici quali i taralli all'olio e pepe e la focaccia di patate.

Curiosità: Fino a pochi decenni fa la disposizione delle coltivazioni nei campi era soprattutto a "quinconce" (sesto d'impianto in cui gli alberi vengono messi a dimora ai vertici di un triangolo equilatero)[17] alternando filari di olivi a filari di mandorli, idonei all'aridocoltura e adatti a terreni calcarei. Oggi, grazie alla raffinatezza dell'olio, alla bassissima acidità e all'incremento di richiesta, i mandorli poco redditizi sono stati sostituiti da giovani olivi appartenenti alla varietà *Cima di Bitonto*.

17 Informatore Agrario, da: Dizionario dei termini di campagna