FAVOLOSA O FS-17

La storia: La cultivar *Favolosa*, conosciuta anche con il nome *FS-17*, nasce per permettere la sopravvivenza, in un momento delicato, di un settore produttivo importante come l'olivicoltura e di conseguenza quello dei paesaggi dell'olivo[1] nella regione Puglia, facendosi garante di sostenibilità e biodiversità. Si tratta di una varietà non autoctona ottenuta per clonazione della varietà *Frantoio*.[2] La sua storia è recente, la sua prima sperimentazione risale, infatti, agli anni '70, raggiungendo la piena fruttificazione nel corso degli anni '80 dello scorso secolo. Fu il Professore Giuseppe Fontanazza, Direttore dell'Istituto di ricerche sulla olivicoltura (Cnr-Iro) di Perugia, ad imporsi come obiettivo l'ottenimento di un miglioramento genetico dell'olivo attraverso nuove linee genetiche a vigoria contenuta.[3] Nel 2017 diviene oggetto di sperimentazione e monitoraggio[4] e dichiarata resistente a Xylella Fastidiosa, insieme alla varietà *Leccino*.[5]

Gli areali di produzione: Diffusa in Puglia, soprattutto nelle province di Bari e Lecce, ma coltivata anche in Toscana, nella zona del Chianti Classico.[6]

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

1 Introduzione di Franco Scaramuzzi in *Paesaggio e Storia*, P. Nanni, Accademia dei Georgofili, 2012
2 Movimento Turismo dell'Olio Puglia, 2022
3 La Favolosa L'Oliveto Italiano, 2022
4 Accademia dei Georgofili, 12/12/2018
5 L'informatore Agrario 2017
6 La Nazione, 21/10/2020
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

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. 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

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

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: Si presenta come una varietà di medio-bassa vigoria, idonea per impianti a media e alta densità. Il portamento è tendenzialmente pendulo e i rami fruttiferi piuttosto lunghi, flessibili e carichi di drupe spesso a grappolo. Il frutto, di media pezzatura, a maturazione raggiunge un colore rosso vinoso. La foglia, di colore grigio-verde, è di forma ellittica. La cultivar *Favolosa* si distingue anche per l'elevata attitudine alla propagazione per talea, per il rapido accrescimento in campo, per l'entrata in produzione già al secondo anno di coltivazione e per l'incremento produttivo dal quarto al sesto anno di coltivazione.[11] La produzione, a tal proposito, si registra precoce, abbondante e costante, oltre che da una elevata resa in olio.

Cultivar Favolosa[12]



La sensibilità a fattori biotici e abiotici: La cultivar si presenta mediamente sensibile al freddo, come anche al fungo *Spilocaea oleaginea* e al batterio *Pseudomonas savastanoi*, rispettivamente agenti patogeni dell'Occhio di pavone e della Rogna dell'olivo. Si misura invece un'elevata sensibilità per *Bactrocera olea*e, la cosiddetta Mosca dell'olivo.[13] La *Favolosa*, inoltre, risulta essere molto resistente al batterio *Xylella fastidiosa* subspecie *pauca*, agente causale del Disseccamento rapido dell'olivo.

Il periodo di raccolta: La varietà è caratterizzata da una maturazione precoce, infatti, viene raccolta circa un mese prima della varietà Frantoio, nella prima decade di ottobre.

11 Terra e Vita, Intervista a Giuseppe Fontanazza, 2018
12 CNO, Consorzio Nazionale degli Olivicoltori
13 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012

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 *Favolosa*. 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.[14]

Tra caratteristiche organolettiche e peculiarità nel gusto: Dalla molitura della *Favolosa* si ottiene un olio extravergine di oliva di elevata qualità, con alto contenuto di composti fenolici antiossidanti. L'olio, caratterizzato da un fruttato medio intenso, mostra una nota piccante che prevale sull'amaro e il profumo di erba tagliata, pomodoro fresco e leggermente di carciofo.[15]

Le destinazioni d'uso: Olio, utilizzato sia in cottura che a crudo, risulta abbinabile a zuppe di legumi, primi piatti a base di verdure di stagione e risotti ai porcini. Ottimo anche per la preparazione di caprese, secondi piatti di carni bianche e pesce e, soprattutto, insieme ai formaggi stagionati.

Curiosità: L'olivo (*Olea europaea* L.) è la coltura da frutto più estensivamente coltivata al mondo.[16] Questo dato è dovuto principalmente al valore nutritivo riconosciuto ai suoi prodotti, unito alla sua tolleranza alla siccità, alla salinità e alle altre numerose caratteristiche colturali. In questo quadro, la *Favolosa* riscuote un certo interesse grazie all'alto contenuto di polifenoli e soprattutto alla sua notevole sostenibilità, giacché mantiene inalterata la grande qualità dell'olio, nel

14 Disciplinare Olio di Puglia IGP
15 Edagricole, 13/09/2018
16 Dati Fao 2004

rispetto della biodiversità.[17] La sua coltivazione, infatti, riduce i costi di gestione e anticipa i tempi di raccolta (con conseguente ammortamento di macchine agricole e impianti d'estrazione). Inoltre permette un'elevata produttività, grazie alla considerevole attitudine alla meccanizzazione delle attività (dall'impianto all'allevamento, dalla potatura alla raccolta) e al suo rapido accrescimento in campo, all'altissima produzione costante e alla elevata produttività in impianti predisposti con diversi sesti, rispettando le diverse esigenze aziendali[18] e soprattutto la sostenibilità e l'ecosistema agricolo.

17 Agraria.org, Dichiarazione del CNR, 01/01/2021
18 La Favolosa L'Oliveto Italiano, 2022