OGLIAROLA SALENTINA O CIMA DI MOLA

La storia: *‹‹Olea prima omnium arborum est››*, ovvero l'ulivo è il primo tra tutti gli alberi. Lo scrive Lucio Giunio Columella, nel I secolo d.C., nel trattato "De Rustica" in cui menziona la varietà "*Olea calabrica*" riferendosi, con ogni probabilità, alla varietà autoctona "*Ogliarola*" (essendo questa terra identificata con il toponimo Calabria). La tesi, ritenuta valida da molti studiosi, spiegherebbe l'enorme diffusione di questa varietà tanto da assicurarsi la stessa denominazione del territorio.[1] L'Ogliarola Salentina[2], conosciuta anche come Cima di Mola, è ancora oggi una delle varietà pugliesi più pregiate. Nel 1700 diviene oggetto di studio per l'illuminato agronomo Giovanni Presta, originario di Gallipoli e vissuto negli anni d'oro del commercio di olio lampante. Olio talmente pregiato che la Borsa dell'Olio di Napoli e Roma e tutti i mercati europei traevano i propri bollettini commerciali proprio dalla cittadina salentina che ne sanciva le oscillazioni stagionali. Presta, tornato in Puglia, si dedicò allo studio delle rese, della maturazione delle olive e delle varietà esistenti, prime tra tutte *Ogliarola di Lecce* e *Cellina di Nardò*. Il suo studio anche di altre varietà, come l'*Infrantoio* e il *Corregiolo*, permise la loro diffusione nel territorio salentino. Riscontri positivi sul suo lavoro arrivarono anche da parte di Ferdinando IV. Egli stesso incoraggiò lo studioso a inviare a Caterina II, imperatrice di Russia, trenta campioni di olio con una Memoria sui diversi oli della Penisola Salentina. Così nel 1792 il Presta concludeva l'opera "*Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar olio*", un Trattato dedicato allo stesso Ferdinando IV e che ebbe due ristampe. Nell'opera elenca ed associa i diversi nomi di *Cellina di Nardò* e *Ogliarola*. Di queste la seconda era sicuramente la più diffusa, molto spesso sovrainnestata con *Cellina*. Soltanto successivamente la prima fu impiegata nella creazione di nuovi impianti, soprattutto per la sua resistenza alla brusca parassitaria. Nelle sue relazioni descrive l'*Ogliarola* più dolce, fina e grassa, rispetto alla varietà *Cellina* più amara, meno grassa e poco fruttata. In seguito all'enorme successo del suo Trattato, Giovanni Presta fu nominato socio ordinario dell'Accademia dei Georgofili e dei Patriottici di Milano.3

1 A. Bruno, *Il germoplasma olivicolo in provincia di Lecce*, Associazione dei Dottori in Agraria e Forestali della Provincia di Lecce, 2012
2 Fonte: Olea Databases, 2007
3 Nicola Calasso, Giovanni Presta 1720-1787 Medico e Agronomo, Emeroteca Provincia

Gli areali di produzione: Maggiormente diffusa nelle province di Brindisi, Taranto, Bari e Lecce, in particolar modo nelle zone di Tricase, Gallipoli e verso il Capo di Santa Maria di Leuca.

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[4], principalmente per il loro elevato contenuto in fenoli, che rappresenta un importante alleato per la salute.[5]

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

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

agronomica dell'olivo e sono essenziali nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto. Climi caldi e asciutti durante l'inolizione[6] (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.[7] 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: Utilizzata nella produzione di oli monocultivar e oli multivarietali, l'Ogliarola Salentina si presenta come una pianta rustica, con vigoria elevata e portamento espanso-assurgente i cui rami si sviluppano con andamento tendenzialmente verticale[8]. La forma della drupa è allungata, asimmetrica e, a maturità, di colore nero. La foglia appare di medie dimensioni, di forma allungata ellittico-lanceolata e di colore verde. Si registra un'alternanza nella produzione ed una resa in olio elevata.[9]

Cultivar Ogliarola Salentina[10]



6 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*"
7 Disciplinare Olio di Puglia IGP
8 Informatore Agrario, da *Dizionario dei termini di campagna*
9 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012
10 Fonte: Unaprol, 2022

La sensibilità a fattori biotici e abiotici: La cultivar si mostra poco resistente al freddo, al fungo *Spilocaea oleaginea* e al batterio *Pseudomonas savastanoi*, rispettivamente agenti patogeni dell'Occhio di pavone e della Rogna dell'olivo, come anche per *Bactrocera olea*e, la cosiddetta Mosca dell'olivo.[11]

Il periodo di raccolta: La raccolta è registrata tra ottobre e novembre.

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 *Ogliarola Salentina*. 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.[12]

Tra caratteristiche organolettiche e peculiarità nel gusto: L'olio prodotto con Ogliarola si presenta limpido e di colore giallo intenso con riflessi verdognoli. All'olfatto mostra aromi fruttati intensi arricchiti da fragranze di erba, foglia di pomodoro, cardo e mandorla. Al gusto rilascia un sapore deciso, con aromi di gelsomino, frutti rossi[13] ed erbe aromatiche, come prezzemolo e basilico. Questo pregiato olio dal sapore fermo e fortemente insaporito, presenta un retrogusto leggermente piccante e amaro di cicoria selvatica.

11 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012
12 Disciplinare Olio di Puglia IGP
13 G. Pannelli e E. Perri, *Scelte varietali in Olivicoltura*, Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 2012

Le destinazioni d'uso: Ideale abbinato a bruschette, friselle, piatti della tradizione mediterranea, zuppe di legumi, carni, brasati e risotti coi funghi. La novità è nell'accostamento alla preparazione dei gelati.

Curiosità: Il suo gusto deciso e durevole garantiscono all'olio un ruolo importante nei *long drink* a base di gin amari e non fruttati, donando equilibrio e persistenza al cocktail.