Scheda didattica

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO

- **Olivo** Dicotiledone, famiglia Oleacee, genere Olea, specie Olea Europaea sativa D.C. o Olea Europaea l
- **Area di crescita** Zone temperate tra 30° e 45° parallelo nord e sud

- **Olivi nel mondo**

- **Olivi nel Mediterraneo**

- **Varietà di cultivar**

476 in Italia e migliaia nel Mediterraneo. Un numero così elevato è dovuto a modificazioni del genotipo (a causa di mutazioni gemmarie fissate per via vegetativa o per incrocio spontaneo e successiva disseminazione) o per fluttuazione dei caratteri varietali a seguito di condizioni ambientali.

CICLO DELLA PIANTA

- **Da 0 a 7 anni:**

Installazione improduttiva, a metà anni si effettua l'innesto mentre a 5 il trapianto a dimora

- **Da 7 a circa 30 anni**

Crescita con aumento continuo della produttività. Inizio produzione con sistemi tradizionali: 15/20 anni; con sistemi moderni: 5/10 anni

- **Da 35 a 150 anni**

Maturità e piena produzione

- **Oltre i 150 anni**

Inizio dell'invecchiamento con produttività notevole per secoli e talvolta millenni

L'olivo è un **sempreverde** che può assumere dimensioni e forme molto variabili.

Ha **foglie** lanceolate lunghe in media da 5 a 8 cm, verdi nella parte superiore e grigio argento nella parte inferiore; hanno vita media di circa 3 anni.

Il **tronco** appare grigio-verde e liscio fino al decimo anno circa, poi diventa nodoso con solchi profondi, scabro e contorto fino ad assumere un colore scuro, quasi nero.

Alla base, una larga ceppaia può emettere germogli, i cosiddetti **polloni**, anche dopo che il tronco è stato tagliato e garantisce la sopravvivenza della pianta.

L'apparato radicale è fascicolato e con molte ramificazioni superficiali che svolgono la maggior parte dell'attività di assorbimento nutritivo. Le **radici** si estendono orizzontalmente fino a 2-3 volte l'altezza della pianta e si possono spingere in profondità fino a 1,5-2 m.

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.

Scheda didattica

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO

PRATICHE COLTURALI DURANTE L'ANNO

L'olivo è un albero robusto, capace di **resistere in inverno a temperature intorno ai 6-7 gradi sotto zero** e di sopportare **lunghe siccità** estive. Viene coltivato in aree con piovosità media di 350/400 mm annui e temperature estive anche di 40 gradi.

Per ottenere una buona produzione, durante l'anno è necessario provvedere ad alcune pratiche colturali.

PRIMAVERA

POTATURA

La potatura, effettuata con appositi strumenti da taglio, permette di asportare i rami per rinnovare e **favorire lo sviluppo delle branche fruttifere**, di modellare la forma della pianta per regolarne la crescita ed il portamento (anche in base ad esigenze colturali) e di distribuire in modo omogeneo e corretto l'illuminazione sulle varie parti della chioma.

Ci sono diversi tipi di potatura: di impianto, di riforma, di ringiovanimento e di produzione.

• Potatura di impianto
Permette di determinare la forma della chioma e il portamento dell'albero adulto (a cono, a vaso, a vaso cespugliato ecc.); si effettua nei primi anni dopo la messa a dimora definitiva

• Potatura di riforma
Si pratica per cambiare l'aspetto della chioma, per ridare forma originaria ad una pianta abbandonata e in disordine vegetativo o per correggere errori di potatura di impianto. Comporta il taglio di grosse parti della pianta e la loro sostituzione con polloni vigorosi e accuratamente selezionati.

• Potatura di ringiovanimento
Sfrutta "l'immortalità" della pianta per rendere produttivi vecchi oliveti o alberi gravemente danneggiati dal gelo. Comporta il taglio del tronco alla base e l'allevamento di due o tre polloni, scelti fra i più robusti, tra quelli che spunteranno dalla ceppaia

• Potatura di produzione
Va effettuata subito dopo la fine del periodo delle gelate (il freddo ostacolerebbe il processo di cicatrizzazione dei tagli sul legno) ma prima del termine del periodo di germoglio delle piante

CONCIMAZIONE

La primavera corrisponde **al risveglio vegetativo dopo la pausa dei mesi freddi**; in questo periodo è necessario concimare la terra e lavorarla per favorire l'immagazzinamento dell'acqua.

La **concimazione** fornisce all'olivo le sostanze ed i minerali necessari al processo di germogliazione. E' stato stimato che 1 quintale di olive asporta mediamente dal suolo 900 g di azoto, 200 g di anidride fosforica e 100 g di potassio. Periodo, qualità e quantità del concime dipendono dal terreno, dall'esposizione e da molti altri fattori. Antico e positivo è l'uso dei concimi organici (letame, sovescio di leguminose ecc.) che possono fornire azoto, fosforo, potassio e molti altri microelementi.

ESTATE

LOTTA CONTRO LA MOSCA OLEARIA

La mosca olearia (Dacus Olei) è il principale **pericolo per l'oliva** e, in certe annate, può arrivare a distruggere totalmente il raccolto, sia in qualità sia in quantità.

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.

Scheda didattica

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO

Questo insetto è presente in tutte le zone del pianeta dove esistono piante selvatiche o coltivate appartenenti al genere Olea, ovvero nel bacino del Mediterraneo, in Africa meridionale e orientale ed in Asia (sino all'India).

In un solo anno possono **svilupparsi sino a 7 generazioni**, sempre più numerose; dalle uova deposte nelle olive escono larve che si nutrono della polpa e la forano per volare via. Negli anni in cui il freddo invernale, le alte temperature estive o i predatori non limitano sufficientemente il numero delle mosche, al momento della raccolta ogni frutto può presentare parecchi fori e gallerie che lo **rendono inutilizzabile** sia per la tavola sia per l'olio.

Per contrastare la mosca si usano **anticrittogamici**, esche avvelenate e recentemente, con la lotta biologica, si diffondono dei parassiti dell'insetto che attaccano le larve durante l'estate.

IRRIGAZIONE

L'olivo è in grado di sopravvivere in ambienti aridi, tuttavia, in particolari stadi del suo ciclo vegetativo, è importante possa godere di un adeguato apporto idrico. In estate avvengono lo sviluppo dei **frutticini**, l'indurimento del nocciolo e la crescita dei frutti fino all'invaiatura, momento in cui il colore verde della buccia si attenua e compaiono macchie rossastre.

In questo periodo **le olive sono esposte a tutti i danni provocati da condizioni climatiche avverse o da malattie e parassiti** che potrebbero compromettere gravemente un ottimo raccolto.

Durante le fasi della crescita, un'eccessiva **carenza d'acqua potrebbe provocare il rallentamento della maturazione** o la caduta dei frutti; le drupe potrebbero anche rimanere più piccole e diminuirebbe così il contenuto d'olio.

L'irrigazione viene praticata soprattutto negli oliveti di recente costituzione. Le piante regolarmente innaffiate possono arrivare a **raddoppiare il volume del frutto**. I sistemi di innaffiamento più diffusi variano a seconda delle aree e quindi in base alla disponibilità, alla portata, al costo di approvvigionamento dell'acqua, all'orografia del terreno ed alla dimensione della superficie dell'oliveto.

I **sistemi tradizionali** sfruttano le pendenze del terreno irrigando mediante canalette e solchi accuratamente sistemati e controllati con frequenza.

Sistemi più **moderni** permettono di bagnare punti ristretti in prossimità della pianta attraverso la distribuzione localizzata "a goccia". Tubature in plastica con erogatori a distanze variabili forniscono piccole portate d'acqua (da 2 a 10 litri all'ora) che permettono di far fronte ai bisogni della pianta con un risparmio dal 10 al 30% rispetto ai metodi tradizionali.

AUTUNNO

TRATTAMENTI DEL TERRENO

Il terreno circostante all'albero deve essere **lavorato senza danneggiare le radici superficiali** e quindi ad una profondità massima di circa 20 cm. Questa operazione consente di interrare i concimi, ricevere meglio l'acqua piovana e conservare il più a lungo possibile l'umidità nel terreno. L'**eliminazione di erbe infestanti** favorisce la pianta e prepara il terreno alle operazioni di raccolta, soprattutto nel caso in cui si adottino sistemi come la raccattatura a terra o le reti.

RACCOLTA DELLE OLIVE DA TAVOLA

Le olive da tavola vengono spesso raccolte immature, quando il nocciolo è già indurito, la buccia è ancora verde e la consistenza della polpa accenna a diminuire.

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.

Scheda didattica

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO

I frutti devono essere **staccati dai rami uno per uno**, con cautela e delicatezza per evitare lesioni o compressioni che ne danneggerebbero l'aspetto e la qualità.

Un operaio può raccogliere in media 25-35 Kg di olive per ora, a seconda delle cultivar e della loro dimensione che in genere è maggiore di quella delle olive da olio.

Le **olive da tavola nere** sono raccolte a maturazione completata con sistemi analoghi oppure, grazie alla maggior facilità di distacco rispetto a quelle verdi, con raccolta meccanica.

INVERNO

RACCOLTA

L'oliva, durante la maturazione, passa **dal colore verde, al viola ed infine al nero** (o quasi), mentre la **polpa diviene piuttosto molle**. Il processo di maturazione è progressivo e molto lento, soprattutto quando l'irradiazione solare è minore. L'oliva deve essere raccolta quando è pienamente sviluppata e ad un buon processo di inoliazione ma prima che la caduta dei frutti maturi sia eccessiva.

Viene definita perfettamente matura l'oliva che consente la massima resa effettiva di olio per ettaro; tale determinazione varia in base alla zona, alla varietà di cultivar ed al clima.

Grandi estensioni di oliveti richiedono l'impiego di molta manodopera e per lunghi periodi; la meccanizzazione della raccolta non è ancora particolarmente diffusa e quasi tutti i sistemi sono ancora manuali.

Le tecniche di raccolta variano da regione a regione soprattutto in relazione alle caratteristiche degli alberi, alla potatura, alla conseguente altezza delle fronde e al terreno in cui crescono.

SISTEMI DI RACCOLTA

• Brucatura

Raccolta a mano; può essere effettuata soprattutto su piante basse, appositamente potate e collocate in pianura. Ogni operaio raccoglie in media 10 Kg di olive all'ora.

• Pettinatura

I frutti vengono staccati dai rami mediante una sorta di pettine (che può anche essere azionato meccanicamente) e cadono nelle reti stese sul terreno sottostante.

• Bacchiatura

Le fronde vengono battute mediante pertiche più o meno lunghe per provocare la caduta delle olive. Esistono bastoni con estremità azionate meccanicamente che, tuttavia, provocano danni alle foglie e alle fronde.

• Su reti permanenti

Le olive si staccano spontaneamente e finiscono sulle reti che restano tese per tutto il periodo della raccolta. Questo sistema è adatto agli oliveti con piante fitte e su pendio ma, spesso, i frutti rimangono troppo a lungo sull'albero e risultano eccessivamente maturi o vecchi.

• Scuotitura meccanica

Il distacco delle olive viene provocato sottoponendo il tronco e le branche all'azione di scuotitori; questi vengono agganciati con apposite morse al tronco dell'albero per farlo vibrare sino a disarticolare le olive dal proprio peduncolo e farle cadere su reti tese al di sotto. Tale sistema richiede alberi con portamento adattato all'applicazione dei macchinari e territori spaziosi.

Talvolta, in annate di maturazione tardiva delle olive, la raccolta si prolunga nei mesi primaverili. In passato, quando si lasciavano le olive sugli alberi sino alla caduta spontanea, si potevano vedere nello stesso momento alberi con frutti maturi e gemme.

NOTE

INDIRIZZO
VIA GARESSIO 13 - 18100 IMPERIA

SEGRETERIA
+39 0183 295762

MAIL
info@museodellolivo.com

Premio Europeo "Museo dell'Anno 1993"
con il patrocinio del Consiglio d'Europa.