

Ulivo selvatico (Olivastro) - Ulivo coltivato

Le origini dell'**Ulivo** sono tuttora oggetto di dibattito tra gli studiosi. Tuttavia, è opinione abbastanza condivisa che l'Ulivo coltivato derivi per selezione e successiva propagazione vegetativa dall'Ulivo selvatico o Olivastro (o anche Oleastro), il cui areale originario era presumibilmente l'Anatolia, l'attuale territorio della Turchia. La coltura dell'Ulivo ha origini nel Medio Oriente, forse ad opera delle popolazioni della Siria, per poi estendersi in tutto il bacino del Mediterraneo. La storia della "domesticazione" e della diffusione dell'Ulivo si intreccia con la storia di tutte le civiltà fiorite nel bacino del Mediterraneo da almeno settemila anni. La coltura dell'ulivo è la più importante e caratteristica delle regioni costiere mediterranee. La coltivazione dell'Ulivo in Campania vanta una storia millenaria. L'iniziale diffusione è attribuita ai Fenici e ai Greci, presso i quali gli ulivi erano coltivati sia per la produzione di olio alimentare che per l'illuminazione, sia per ottenere unguenti e profumi, sia, infine, per essere bruciato in omaggio agli dei. I Greci, che fondarono Kyme, l'antica Cuma, intorno al 730 a.C., portarono con sé anche la coltivazione dell'Ulivo. Da allora e per circa tre secoli Greci, Etruschi, Osci e Sanniti condivisero il territorio campano contendendosi le aree di confine tra la pratica della pastorizia, esercitata in prevalenza dai Sanniti, la coltivazione e la trasformazione dei cereali, praticate soprattutto dagli Etruschi, e le colture più tipicamente Mediterranee, tra cui quella dell'Ulivo di appannaggio dei Greci.

L'Olivastro è la forma attualmente spontanea e diffusa allo stato autoctono nella fascia costiera più calda dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, Campania compresa. Nel territorio afferente al Parco Urbano Dea Diana lo si ritrova negli ambienti di macchia e di gariga, isolato o in associazione con arbusti di Lentisco e sporadicamente di Mirto. Arbusti della pianta si ritrovano nelle zone di gariga presenti lungo il versante sud di monte Longano. L'Olivastro si differenzia dall'ulivo coltivato per i rami giovani, duri e spinescenti, per i frutti più piccoli, per le foglie più piccole e ovali, e per il portamento arbustivo.

L'Olivastro (Olivastro, Oleastro), nome scientifico *Olea oleaster* Hoffman e Link, *Olea europaea* (L.) subsp. *silvestris* Brot, è una pianta sempreverde molto longeva, spontanea e a portamento arbustivo. I rami sono duri, spinescenti e contorti, espandendosi irregolarmente alla base con la crescita. La ramificazione del fusto forma un groviglio quasi impenetrabile. Può raggiungere altezze sino a 2.0-3.0 m. Nelle piante adulte il fusto è eretto e ha forma subcilindrica. Le **foglie**, lunghe 1-4 cm, di colore verde scuro o argento, sono ovali e coriacee. La **chioma**, di colore verde cupo oppure, è normalmente irregolare e piuttosto espansa. La pianta cresce lungo le coste dell'Italia mediterranea, ove entra come componente delle associazioni xerofile delle garighe e delle macchie costiere, ma con distribuzione piuttosto frammentata. L'apparato radicale è a fittone nei primi anni di vita e successivamente diventa espanso ed esteso, con radici superficiali, che garantiscono all'arbusto un certo vigore vegetativo anche su terreni rocciosi con substrato carbonatico-dolomitico o solamente calcareo. L'areale è caratterizzato da un clima tipicamente stagionale, con estati lunghe calde e secche ed inverni miti e moderatamente piovosi. L'olivastro è impiegato talvolta come portainnesto per le varietà coltivate per renderle più resistenti e longeve.



Figura 1. A B C D E

A. Aspetto di un arbusto di Olivastro, *Olea europaea* (L.) subsp. *silvestris*. B. Piccolo arbusto di Olivastro con chioma verde argentea che vegeta in ambiente di macchia. C. Habitus di un Oleastro in ambiente di gariga: notare i rami ascendenti che formano una chioma piuttosto espansa. D. Corteccia grigio-verde e liscia del fusto e dei rami spinosi. E. Foglie verdi chiare, obovate, coriacee, lunghe meno di 4 cm: restano a lungo sulla pianta.

L'Ulivo coltivato, nome scientifico *Olea europaea* (L.), è un albero sempreverde molto longevo, alto fino a 10+15 m. Il tronco è inizialmente cilindrico ed eretto, diviene con l'età largamente espanso alla base, irregolare, costoluto, molto sinuoso e nodoso, spesso cavo, con rami principali salienti e con ramuli angolosi. La **chioma** è densa, molto espansa e di colore grigio-argentea. La **corteccia** è grigio-verde e liscia fino al decimo anno circa, poi nodosa, scabra con solchi profondi e screpolata in placchette quadrangolari. La ceppaia forma strutture globose, da cui ogni anno sono emessi polloni basali. Le **gemme svernanti** sono tipo ascellare. Le **foglie** germogliano sui rami dalla primavera all'autunno, rimanendo vitali sino a due anni; sono semplici, opposte, coriacee, lanceolate e acuminate all'apice, attenuate alla base, portate da un corto picciolo, lungo circa 0.5 cm. Il margine è intero, spesso revolutato. La pagina superiore è opaca, di colore verde glauco e glabra; quella inferiore è più chiara, di colore bianco-argenteo per la fitta peluria setosa a peli stellati, che la ricopre; la nervatura mediana è prominente. Le radici sono prevalentemente di tipo fittonante nei primi 3 anni di età; poi si trasformano quasi completamente in radici di tipo avventizio, garantendo alla pianta vigoria anche su terreni rocciosi e formando un apparato radicale alquanto esteso e molto superficiale.



Figura2. A B C D E

Portamento arboreo di *Olea europaea* coltivato. B. Giovani foglie a margine intero e acuminate di colore verde chiaro. C. Foglie adulte opposte, portate da un coto picciolo e con nervatura mediana prominente. D. Tronco irregolare, costoluto ed espanso alla base: corteccia scabra solcata in profondità. E. Inizio mignolatura: formazione e sviluppo delle infiorescenze dalle gemme a fiore e miste e comparsa dei diversi palchi dei bocci fiorali.

I fiori ermafroditi sono riuniti in pannocchie ascellari in numero di 10-15, chiamate **mignole**. Il calice è persistente e quadridentato. La **corolla** ha la forma di un piccolo imbuto ed è formata da quattro petali biancastri, saldati alla base. I due stami sporgenti portano due grosse antere gialle, che a fioritura completa virano verso il bruno. La mignolatura ha inizio a marzo-aprile e la fioritura avviene da maggio alla prima decade di giugno.



Figura 3. A B C D

Habitus primaverile di *Olea europaea* in fiore: completa mignolatura e sviluppo dei fiori e delle infiorescenze ascellari a grappolo. B. Palchi dei bocci fiorali sviluppati e pronti a sbocciare. C. Visibile separazione della corolla del calice e cambiamento del colore dei bocci fiorali dal verde al biancastro. D. Corolla formata da quattro petali biancastri e stami sporgenti portanti all'apice grosse antere gialle. Ovario supero visibile alla base dei fiori.

I **frutti** sono drupe ovoidali o ellissoidali, talvolta asimmetriche, chiamate comunemente **olive**, il cui colore varia durante l'accrescimento e la maturazione dal verde al giallo, dal rosso-violaceo al nero -violaceo e al nero a maturazione completa; il mesocarpo è oleoso e il nocciolo è affusolato, legnoso e rugoso.







Figura 4. A B

A. Frutti di *Olea europaea*: olive verdi acerbe in fase di accrescimento, di maturazione e di invecchiamento; si ha il viraggio progressivo dal colore verde al colore rosso-violaceo, poi al nero-violaceo della superficie della drupa. **B.** Olive mature di colore nero ricoperte di pruina.

Il nome del genere, *Olea*, è quello utilizzato dai Romani, che deriva dal greco "elaia"; il nome della specie, *europaea* fa riferimento all'areale tipicamente mediterraneo della pianta. La specie *Olea europaea*, è longeva e vegeta anche su terreni rocciosi e poco fertili. È tipicamente termofila ed eliofila. Predilige ambienti e climi secchi, aridi e asciutti; è sensibile alle basse temperature. Vegeta, infatti, su suoli detritici e sciolti e poco profondi formati su rocce calcaree o carbonatico-dolomitiche, che caratterizzano le formazioni litologiche dei rilievi collinari e montani del territorio campano. È una specie che tollera bene la salinità, tanto che si ritrovano esemplari della pianta in prossimità dei litorali, dalla pianura fino a 900 m s.l.m. Le piante che derivano dal seme sono rinselvatichite e non sono produttive come le piante di origine. Dovunque la propagazione per seme viene utilizzata per ottenere i portainnesti per le cultivar di *Olea europea* che si desiderano coltivare. In Campania le principali varietà coltivate sono: Ogliarola e Ravece nell'avellinese; Ortice, Ortolana, Racioppella nel beneventano; Sessana e Caiazzana nel casertano; Olivo da Olio nella Penisola Sorrentina ed, infine, Pisciotana e Rotondella nel salernitano. Il legno, di colore giallo-bruno è durissimo, può essere levigato ed è impiegato in lavori di ebanisteria e per i parquet. È assai pregiato come combustibile. L'Ulivo è utilizzato anche come pianta ornamentale. La coltivazione dell'Ulivo, attestata da siti archeologici, è millenaria. Gli archeologi hanno trovato frantoi in Palestina e in Siria che risalgono al 5000 a.C. Gli Egizi a partire dal 2300 circa a. C. usavano i rami di Olivo per ornare le tombe dei faraoni e il commercio dell'olio era fiorente prima della XIX dinastia (1292-1186 a. C.). Da antichi papiri si apprende che Ramses III (1198-1166 a.C.) fece piantare olivi nelle vicinanze del tempio di Tebe, perché l'olio prodotto doveva essere offerta al dio Ra. I rami di Olivo sono scolpiti sui bassorilievi del tempio di Ramses II a Ermopoli, XIII secolo a. C., ovvero 1300 a.C. - 1200 a.C. A Ebla sono state ritrovate tavolette d'argilla e risalenti al 2500 a.C., Nell'isola di Creta sono state rinvenute tavolette di argilla risalenti al 2500 a. C. che rappresentano la più antica testimonianza scritta in cui si fa riferimento all'Ulivo e alla produzione di olio ai tempi del re Minosse. Nel famoso codice di Hammurabi (1792-1750 a. C.) sono riportate le leggi che regolamentavano la produzione e il commercio dell'olio d'oliva, una testimonianza certa che la coltivazione dell'olivo e l'uso dell'olio erano diffusi anche in Mesopotamia. A Babilonia il medico era chiamato "asu" cioè conoscitore d'olii. In Palestina molte tribù erano dedite all'olivicultura e quella più attiva pare fosse quella dei Filistei. Il luogo dove era situato l'orto del Gethsemani, dove Gesù era solito recarsi per pregare e dove si recò prima della crocefissione con i suoi discepoli, ancora oggi rappresenta una delle aree di maggiore produzione e tuttora in quella zona ci sono 8 ulivi plurisecolari. Nella mitologia della Grecia antica i continui e molteplici riferimenti all'olivo testimoniano l'uso diffuso della pianta e dell'olio d'oliva nel V-IV secolo a.C. Una leggenda narra che gli Ulivi di Atene fossero germogliati dai semi del primo albero fatto spuntare sull'Acropoli dalla dea Atena mentre infuriava la contesa col dio Poseidone per ottenere la supremazia nella protezione della città. Un'altra leggenda racconta che l'agricoltura sarebbe stata insegnata agli uomini da Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, e che Aristeo stesso avrebbe inventato il frantoio. I mirabili affreschi scoperti nelle ville di Pompei, in cui sono numerose sia le scene riguardanti l'olivicultura sia gli esemplari di frantoi, testimoniano la coltivazione diffusa dell'olivo e l'uso del suo olio presso i Romani. In Campania sono molti i siti in cui sono state trovate grandi anfore in terracotta, che interrati in cantine, venivano utilizzati per la conservazione degli oli e dei vini. Le olive erano utilizzate anticamente dai popoli mediterranei per riti e cerimonie di purificazione e la pianta era considerata come un simbolo di trionfo, di vittoria e di pace. Una tradizione che dura tutt'ora. L'olivicultura è praticata da secoli dalle comunità contadine che hanno terrazzato le aree mediane e basali dei versanti collinari e montani per ottenere pianori di suolo fertile e mettervi a dimora le cultivar più adatte il che fanno parte del territorio afferente al Parco Urbano Dea Diana. da cultura alimentare, frutto della saggezza e dell'esperienza accumulata in 6000 anni, riscoperta dalla scienza contemporanea e confermata dalla ricerca scientifica, chiamata "Dieta Mediterranea".

Nomi comuni

 **Ulivo, Oleastro, Olivastro;**  **Deutsch: Olivenbaum, Echter Ölbaum;**  **English: Olive tree;**  **Français: Olivier.**

 **Olivera, Aceituno.**

