

## **L'olivo "Simona" e la sperimentazione congiunta fra i "Laboratori di Ricerche analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente – UniMi" e la "Fondazione Agriculture Onlus" di Castellana Grotte.**

---

nota di Fernando Tateo e Monica Bononi (Di.S.A.A. – Università degli Studi di Milano)

Dai cenni fatti in precedente nota pubblicata su questo stesso sito si è avuto modo di porre accento sull'importanza che riveste tale tipo di sperimentazione, mirata alla identificazione di caratteri peculiari della produzione oleicola ed anche alla valorizzazione di cultivar di particolare significato per valenza storica e culturale oltre che nutrizionale. Con ciò si vuol ribadire che l'innovazione e la valorizzazione delle produzioni non risiede soltanto nelle nuove tecnologie di impianto o nella identificazione di caratteri legati alla produttività, ma anche nella riscoperta di caratteristiche sulle quali richiamare l'attenzione del coltivatore attento e dell'industria del futuro.

La sperimentazione riguarda la produzione di olio da piante "Simona", in numero di 170, presenti complessivamente in due territori diversi, di cui il primo in agro di Castellana Grotte ed il secondo in agro di Polignano a Mare. Trattasi in totale di estensione di 2,5 ettari in cui vi sono 550 piante di olivo di cultivar diverse; oltre alla "Simona" vi sono piante di "Cima di Mola", "Oliastro", "Coratina" e "Pasola". La "Fondazione Agriculture", che è proprietaria della zona in questione e gestita da Piero Tateo di Castellana, si occupa di agricoltura concepita nel rispetto dei valori storici della cultura contadina di Puglia. Nel territorio a latitudine 40,86907314710559 e longitudine 17,17858113348484, a 337 metri s.m. vivono piante apparentemente non molto vecchie di "Simona": la loro natura autoctona si può palesare attraverso la voluta crescita di polloni dalle radici, sì da poter consentire di effettuare verifiche sulla effettiva continuità delle caratteristiche della cultivar. Con il passare degli anni Pietro Tateo, ha attuato una riconversione dolce delle piante della zona in questione con l'obiettivo di rendere preponderante la varietà oggetto di studio: è stato praticato intanto un infittimento piantando giovani arbusti di sicura varietà "Simona" e si sono riconvertiti antichi alberi che avevano subito negli anni '60 l'innesto da "Simona" a "Oliastro". Tale operazione di riconversione è stata sapientemente realizzata dallo stesso personaggio prima citato capitozzando i grossi rami che furono un tempo giovani innesti in modo da far ricrescere l'albero con l'espressione dei caratteri della sua "cultivar" originaria.

La pianta della varietà "Simona" è sicuramente meno bella e meno ricca di chioma rispetto ad altre del territorio: si potrebbe giudicare ad occhio inesperto come pianta stressata, con tronco poco panciuto e rami magri, colorito verde chiaro delle foglie ovalizzate e piccole più del solito. Altro elemento caratterizzante è quello della crescita lenta: sperimentazioni di impianto condotte ripetutamente in parallelo con "Cima di Mola" e "Simona" hanno dimostrato che la circonferenza di quest'ultima raggiunge dimensioni ridotte della metà rispetto a quella delle piante della cultivar di confronto.

P.Tateo ci spiega il perché un olivo così caratterizzato, con bassa resa in olio del suo frutto, fino al 1960 coprì quasi un terzo delle piante complessivamente presenti nel territorio della Murgia dei Trulli e delle Grotte, in particolare nei Comuni di Castellana, Conversano, Putignano ed Alberobello, Polignano e Monopoli. Particolare in termini di "resa" in olio dell'olivo "Simona" è fornito dal seguente dato medio: da 100 kg di olive "Simona" si estraggono mediamente 12 kg di olio, con un valore significativamente inferiore del 20% ca. rispetto alla media di resa delle altre cultivar. La ragione dell'alta diffusione, al tempo, della cultivar va ricercata nelle qualità sensoriali dell'olio, destinato com'era ai mercati più ricchi.

In merito alle caratteristiche sensoriali si può affermare che al tono un tantino piccante si associa la capacità dell'olio prodotto da "Simona" di poter acquisire il giudizio di "magro" per la connotazione amabile che lo differenzia dai prodotti di più alto impatto, e di mostrare stabilità dei caratteri per più di un anno. Il prodotto "monovarietale" che si raccoglieva nell'epicentro di vita di questa pianta era denominato con riferimento a consumatori privilegiati: "per bambini...", "per malati..." e talvolta veniva connotato come "olio del frantoiano..." con riferimento all'abitudine del frantoiano di tenere per se l'olio di qualità migliore. Ma ciò che caratterizza ancor più tale cultivar è la resistenza all'attacco della mosca olearia, e la facile operatività in fase di raccolta.

Queste informazioni così puntuali ci sono state trasmesse da Piero Tateo, cultore di storia locale e cultore di processi di rivalutazione di speciali economie agricole del territorio di Puglia: lo studio condotto dallo stesso negli anni scorsi ha prodotto interesse di affiancamento alla ricerca stessa da parte dei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche sugli Alimenti (UniMi), in ragione dei risultati della sperimentazione condotta sull'evidenza di significativo ridotto attacco delle olive "Simona" da parte della mosca olearia (*Bactrocera oleae*). Tale sperimentazione è stata condotta da P.Tateo prendendo a paragone altri olivi diffusi nel territorio, soggetti invece ad attacco parassitario importante.

Le ricerche intese ad una oggettiva valutazione della cultivar "Simona" sotto aspetti diversi ha avuto inizio già nell'anno 2015 e porterà presto a pubblicazione di risultati intesi a rivalutare l'economia olearia di Puglia, restituendo la centralità da recuperare sia ai fini dell'economia e dell'occupazione sia ai fini della rivalutazione di un'alimentazione mediterranea che per quanto riguarda comparto oleario non trova ancora sufficiente comprensione proprio in Europa.

fernando.tateo@unimi.it

---

Mercoledì 27 Aprile 2016

Permalink: <http://www.foodchem.it/Home/Index/2425/#/1-olivo-simona-e-la-sperimentazione-congiunta-fra-i-laboratori-di-ricerche-analitiche-e-tecnologiche-su-alimenti-e-ambiente-unimi-e-la-fondazione-agri>