



# La grande bellezza è lo scenario dell'Umbria dell'olio

di Carlo Sgromo\*

■ La superficie olivetata regionale umbra è di 27.064 ettari e si riverbera nell'attività di 215 frantoi per la produzione di olio extravergine Dop Umbria. L'olivo in questa regione, sfidando un clima avverso e un terreno difficile, continua a essere coltivato con grande sforzo e passione, valorizzando e caratterizzando il paesaggio; si tratta senz'altro della pianta che più si identifica con il territorio umbro. Ambiente, varietà e profes-

sionalità sono gli elementi distintivi e importanti. Tale importanza è anche dimostrata dalla percentuale di produzione pari al 2% dell'olio prodotto in Italia e dalla percentuale del 7% a livello nazionale di olio extravergine Dop, che risulta essere sempre più l'elemento principe della semplice cucina di tradizione, condensandone ed esaltandone i sapori. L'olio Dop Umbria rappresenta inoltre in pieno la dieta mediterranea, fondendo la qualità al gusto, il cibo alla cultura e allo stile di vita. La

Denominazione di origine protetta Umbria, prima denominazione in Italia a coprire l'intera produzione oleicola regionale, nasce nel 1998 e comprende cinque menzioni geografiche: "Colli Amerini", "Colli Assisi-Spoleto", "Colli del Trasimeno", "Colli Martani" e "Colli Orvietani". Le cultivar principali sono Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia, San Felice, Rajo; tra le varietà minori troviamo Nostrale di Rigali, Borsciana, Morcona, Pendolino. L'olio extravergine di oliva Dop

Umbria ha un colore che varia dal verde intenso al giallo dorato, il profumo è complesso ed elegante, con ampi sentori di erbe di campo, carciofo e cardo selvatico, con un'appagante nota balsamica e un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. Le peculiarità specifiche delle differenti cultivar e le escursioni termiche, dovute al clima continentale presente in tutta la regione, rendono il Dop Umbria un olio ricco di sostanze fenoliche. Emerge come il panorama olivi-

colo umbra sia caratterizzato da più varietà oramai tipiche e adattate all'ambiente pedoclimatico regionale che con la loro biodiversità contribuiscono a caratterizzare e a rendere unico l'olio della Dop Umbria. L'unicità è frutto della sinergia fra la cultivar (varietà coltivata) e l'ambiente di coltivazione. La caratterizzazione della forte impronta che ogni cultivar può dare all'olio extravergine in termini di tipicità di prodotto nonché di identità espresse è ancora più

[continua a pagina 18]

Storie e caratteristiche delle specie più particolari, dalla San Felice di Giano dell'Umbria alla Dolce Agogia del lago Trasimeno

# Il mondo delle monocultivar

[segue da pagina 15]

... evidente nella produzione di oli extravergini mono-varietali. Tali oli sono dotati di caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche che conferiscono al prodotto una specifica tipicità territoriale e una peculiare identità che potrà essere percepita e apprezzata dal consumatore nelle sue infinite sfumature a seconda dei suoi gusti e in una ricerca sempre più attenta alla migliore combinazione con il cibo. Per poter dar modo al consumatore finale di apprezzare al massimo le specificità possiamo fare una sintetica carrellata di alcune varietà olivicole tipiche della Dop Umbria.

**Moraiolo:** varietà coltivata nell'intero territorio regionale, dove è la cultivar tradizionale più diffusa. Essa rappresenta almeno il 90% del patrimonio olivicolo storico della fascia olivata compresa tra Assisi e Spoleto, fino alla conca Ternana. L'olio monovarietale di Moraiolo presenta un livello medio di fruttato, amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di mandorla fresca, carciofo e pomodoro. La sua composizione acidica media risulta essere così composta: acido oleico pari al 75,4 %, acido palmitico 13,40 %, acido linoleico 7,30 % e polifenoli pari a 566,51.

**Dolce agogia:** varietà coltivata sulle Colline del Trasimeno e dei comuni del comprensorio Perugino. Sporadicamente presente anche nelle restanti parti del territorio regionale. Rappresenta la maggioranza del patrimonio olivicolo dei comuni di Perugia, Umbertide, Corciano, Montone e di tutti quelli prospicienti il lago Trasimeno. La varietà Dolce agogia è particolarmente resistente al freddo, pertanto essa è rappresentata in genere da alberi di grandi dimensioni. La sua presenza non viene segnalata in nessun'altra regione. Olio monovarietale caratterizzato da un livello medio/intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo. La sua composizione media acidica risulta essere: acido oleico 74,90% acido palmitico 13,54%, acido linoleico 7,10%, polifenoli pari a 568,80.

**San Felice:** il nome della varietà fa esplicito riferimento all'abbazia benedettina di San Felice a Giano dell'Umbria. Dalle ana-



lisi molecolari essa è risultata uguale alla varietà abruzzese "Dritta" (Baldoni e altri, 2011), per cui si può ragionevolmente ritenere che sia stata introdotta in Umbria dai monaci benedettini in tempi molto remoti. L'albero di San Felice più grande (identificato geneticamente attraverso l'analisi molecolare) è stato individuato ad Ancaiano (Spoleto), il tronco

ha un diametro di 187 centimetri. Dall'analisi al 14C del legno è stato possibile poter stimare l'età dell'albero che è risultata di circa 630 anni. Una delle prime citazioni di questa varietà risale al 1908 e la si trova nel testo di Francesco Francolini "La valle spoletina e le sue economie agricole", in cui viene riportata tra le varietà meno diffuse del territorio

spoletino, "disseminate qua e là senza ordine né distinzione". Giuseppe Squadroni nel 1925 nel testo "L'olivicultura nel territorio di Foligno" consiglia di impiantare a scopo sperimentale la varietà San Felice, "coltivata con ottimi risultati nella vicina Giano, poiché se questa si adattasse potrebbe sostituirsi con vantaggio anche alle migliori varietà no-

stre". E' presente nelle zone collinari e pedemontane del comprensorio Spoletino e della bassa Valnerina. Rappresenta la maggioranza del patrimonio olivicolo del comune di Giano dell'Umbria. Possiede una media-elevata vigoria, una chioma mediamente densa ed espansa. E' molto sensibile ad attacchi di mosca e siccità. Olio monovarietale caratteriz-

zato da un livello medio/intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo. La sua composizione acidica media risulta essere: acido oleico 74,40%, acido palmitico 13,07, acido linoleico 7,72%, polifenoli pari a 677,54.

\* docente Istituto Agrario Ciuffelli Todi

A Todi, Casalina, Pantalla, Lugnano in Teverina antiche varietà vengono trovate, salvate e coltivate

## La biodiversità diventa un tesoro per il futuro

di **Gilberto Santucci\***

■ A dare valore alla tutela della biodiversità olivicola regionale, e quindi potenzialmente anche a una implementazione della produzione di oli monocultivar, c'è un'iniziativa dell'Istituto agrario Ciuffelli di Todi, che in collaborazione con il Parco 3A, ha realizzato sulle pendici del colle di Montecristo, dove ha sede la scuola di agricoltura più antica d'Italia, un campo catalogo (nella foto sopra, il campo si vede bene nella parte destra) dedicato alla varietà di olivi umbri a rischio di erosione genetica, quale luogo di studio, tutela, salvaguardia, conservazione e valorizzazione della biodiversità olivicola regionale. Al momen-

to sono una ventina le varietà di olivi rappresentati: Rosciola, Fecciaro, Rajo, Borsciona, Vera, Dolce Agogia, Tordina, Bianchella, Nostrale di Rigali, San Felice, Rossola, Sant'Emiliano, Gentile Grande, Limona, Correggio, Pociolo, Vocio, Grilletto, Rosciolo e Moraiolo, ma il lavoro di ricerca sul territorio, anche storica oltre che genetica, sta proseguendo ed è programmata una graduale estensione della superficie dedicata e delle varietà rappresentate. Va detto che questa "oasi di biodiversità" ospita, con lo stesso criterio un campo catalogo di 13 varietà antiche di viti - Cornacchione, Dolce, Maritata, Passerina, Grossa, Grassa, Verdona, Propria, Francese, Nera Grossa, Palazzo, Lugliolo e Grero - ed un altro di varietà di frutti: Mela Conventi-

na, Mela Oleosa, Mela Corciane, Mela Ruzza, Mela San Giovanni, Mela Spoletina, Mela Stratarina, Pera di Monteleone, Pera Mazza, Pera Ruzza, Pera Sementina, Ciliogio Palombina. Insomma, una sorta di scrigno del passato che guarda, da qui la presenza nell'azienda didattica-sperimentale della scuola, al futuro dell'agroalimentare italiano. Da segnalare, in Umbria, anche dei campi collezione, realizzati dal Parco 3A: a Casalina di Deruta, su terreni della Fondazione per l'Istruzione Agraria; a Pantalla di Todi, su terreni di pertinenza della 3A-PTA e a Lugnano in Teverina, su terreni della Comunità Agraria. I primi due raccolgono varietà locali e germoplasma di specie arborea da frutto recuperate sul territorio regionale a partire

dal 2002. Il terzo sito, invece, raccoglie parte della Collezione mondiale di oli a suo tempo costituita dal Cnr-Isafom. Il campo collezione di Lugnano in Teverina comprende oltre 300 accessioni di olivo rappresentate da varietà provenienti dai paesi olivicoli del Mediterraneo, del Medio Oriente e delle nuove aree di coltivazione. Le varietà derivano da una più vasta collezione di germoplasma raccolta e conservata a cura del Consiglio nazionale delle ricerche di Perugia. Il Cnr di Perugia ha contribuito alla loro caratterizzazione (genetica, morfologica e bio-agronomica). Le marze utilizzate per gli innesti provengono dalla collezione della Provincia regionale di Enna, a Perugia.

\*responsabile fattoria didattica Istituto agrario Ciuffelli Todi