

Olivo

Olea europaea L.

Ogliarola garganica



- **Pianta:** portamento espanso e buona vigoria.
- **Foglia:** media grandezza. Il colore verde della pagina superiore della foglia si differenzia da quello più chiaro del lato inferiore.
- **Drupa:** forma ellittica leggermente asimmetrica; forma della base appiattita e dell'apice subconica; lenticelle piccole e numerose; colore nero – violaceo; maturazione medio-precoce; peso fresco: 1.5 g; peso secco: 1 g;
- **Fioritura:** tardiva.
- **Periodo di raccolta:** ultima decade di ottobre-terza decade di novembre.

Caratteristiche tecnologiche

l'olio derivante dalle drupe dell'Ogliarola Garganica ha un sapore delicato e aromatizzato, tendenzialmente piccante e il suo aroma è fruttato ed è molto simile alla mandorla. Il sapore è intenso e il gusto piccante è dovuto alla presenza di composti fenolici antiossidanti dell'olio extravergine di oliva, che gli conferiscono proprietà antiossidanti, antinfiammatori ed ipotensivi.

Storia e curiosità

La sua storia ha origini antichissime, risale ai Romani che dopo aver colonizzato le nostre terre riconobbero nell'olivo un frutto importantissimo per il loro fabbisogno.

Lo stesso imperatore Traiano fece coniare una moneta raffigurante una ragazza con un ramo d'olivo in grembo.

A causa delle invasioni barbariche, però, e la successiva caduta dell'Impero Romano d'Occidente, la coltivazione di questa coltura subì uno stallo.

Sinonimi/denominazione dialettale

Ogliarola barese, cima di Bitonto/ Ogliarola, Paesana.



Ambito locale di riferimento

Area del Nord Puglia, Promontorio del Gargano.



Luogo di conservazione

- Centro Regionale per la Conservazione ex situ di Fruttiferi, Olivo e Vite autoctoni Pugliesi S.O. Conca d'Oro - Palagiano (TA).

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

18



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA