DOSSIER N. 86

ELENCO DOCUMENTI

1- SCHEDA RIEPILOGATIVA;

2- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE;

3- RELAZIONE TECNICA E STORICA;

4- CARTOGRAFIA.

MODULARIO
M.R.A.A.F. - 135

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CILENTO".

Art. 1 (denominazione)

La denominazione di origine controllata "Cilento" è riservata all'olio di oliva extravergine rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2 (varietà di olivo)

1) La denominazione di origine controllata "Cilento" deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Pisciottana, Rotondella, Ogliarola o Uogliarola, Frantoio, Salella, Leccino per almeno l'85%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 20%.

2) L'introduzione di nuove varietà nei nuovi impianti è ammessa dalla Regione Campania, sentito il Consorzio di Tutela, a condizione che le medesime non alterino le peculiari caratteristiche del prodotto.

Art.3 (zona di produzione)

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Cilento" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Salerno, nei territori olivati idonei alla produzione di olio con le caratteristiche e livello qualitativo previsti dal presente disciplinare di produzione. Tale zona, riportata in apposita cartografia, comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:
Agropoli, Alfano, Ascea, Buonabitacolo, Camerota, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaletto, Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica,

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Rutino, Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro la Bruca, Santa Marina, Sanza, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.

Art. 4 (caratteristiche di coltivazione)

1) Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Pertanto, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di cui al precedente art. 3, i cui terreni, di natura silicio-calcarei, poveri di humus, sono situati in massima parte nelle zone collinari ed in piccola parte sui fondi vallivi, prossimi alle foci dei pochi corsi d'acqua.

2) I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

3) I nuovi impianti devono essere di tipo specializzato con l'utilizzazione per almeno l'85% delle seguenti varietà, da sole o congiuntamente: Pisciottana, Rotondella, Frantoio, Ogliarola, Salella.

4) La produzione massima di olive/Ha non può superare Kg. 11.000 per ettaro negli oliveti specializzati. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%.

5) Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purchè la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

6) La raccolta delle olive è effettuata entro il 31 dicembre di ogni anno.

7) In presenza di particolari andamenti stagionali la raccolta può essere protratta con specifico atto deliberativo della Regione Campania, sentito il Consorzio di tutela, al 30 gennaio di ogni campagna oleicola.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - 8

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

8) La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in unica soluzione.

9) Alla denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a) della legge 5 febbario 1992, n. 169, comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

Art.5 (modalità di oleificazione)

1) Le operazioni di oleificazione e di confezionamento dell'olio devono essere effettuate nell'ambito dell'intera area territoriale dei comuni indicati nel precedente art.3.

2) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Cilento" deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

3) Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

4) Le olive devono essere molite entro il secondo giorno dalla raccolta.

5) La regione Campania istituisce uno schedario regionale degli impianti di molitura e condizionamento degli oli di cui all'art. 1.

Art.6 (caratteristiche al consumo)

1) L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Cilento" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: di fruttato medio leggero;
- sapore: fruttato con media o debole sensazione di amaro e

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - 8

di piccante;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,70 per 100 grammi di olio.
- numero perossidi <= 12 MeqO2/Kg.
- K232 <= 2,20
- polifenoli totali >= 80

2) Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

3) In ogni campagna oleicola il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi dell'olio a denominazione di origine controllata "Cilento" da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

4) E' in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali inserire, su richiesta degli interessati, ulteriori parametrazioni di carattere fisico-chimico o organolettico atte a maggiormente caratterizzare l'identità della denominazione.

Art.7 (designazione e presentazione)

1) Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

2) E' vietato l'uso di menzioni geografiche aggiuntive, indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni e aree geografiche comprese nell'area di produzione di cui all'art.3.

3) E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente su nomi geografici ed in particolar modo su nomi geografici di zone di produzione di oli a denominazione di origine controllata.

4) L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie ed il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali

nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa oleicola situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti nell'azienda medesima.

5) Il nome della denominazione di origine controllata "Cilento" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

6) I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Cilento" ai fini dell'immmissione al consumo devono essere in vetro, ceramica, terracotta o banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

7) E' obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

pswscilento.doc

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - S.

RELAZIONE TECNICO-STORICA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELL'OLIO EXTRAVERGIONE DI OLIVA "CILENTO"

RICHIESTA DI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

PER L'OLIO EXTRAVERGINE E VERGINE DI OLIVA

"CILENTO"

RELAZIONE

Nell'ambito della provincia di Salerno il Cilento ha, da sempre, rappresentato un'entità territoriale definita, un **"comprensorio autonomo"**, in quanto dotato di connotazioni pedo-climatiche, paesistiche, storiche, culturali ed economiche, caratterizzate da una peculiarità talmente spiccata, da non trovare affinità nelle altre aree della pur vasta provincia.

La storia

Il toponimo Cilento compare per la prima volta in un documento del Gennaio 963: un colono dona al Monastero di S. Arcangelo di Monsignor Caraci i suoi terreni per **"tota fine del Cilento".**

Un diploma del giugno 994 contiene la donazione al

Monastero di S. Mango di beni che dalle falde settentrionali (Serra) raggiungono la vetta (Cilium) della Stella.

Il nome Cilento deriva dall'**Alento**, fiume a carattere torrentizio, l'antico Hales, toponimo che ricorda il fiume Solofone, caro a Senofane, il longevo filosofo, che appunto nel Cilento, a **Velia**, aveva fondato la **Scuola Eleatica** (eleatikon athnos).

Da sempre, per altro, nel passato, al Cilento è stata riconosciuta, da parte dei vari governi che si sono succeduti, una certa autonomia amministrativa, essendo stato sede di "distretti", "dipartimenti" o "circondari" **(P. Ebner: "Storia di un Feudo del Mezzogiorno" - Roma 1973)**

Oggi la regione del Cilento comprende 61 comuni : Agropoli, Alfano, Ascea, Buonabitacolo, Camerota, Campora, Cannalonga, Casalbuono, Casaletto Spartano, Casalvelino, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Omignano, Orria, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Rutino, Salento, S. Giovanni a Piro, S. Mauro Cilento, S. Mauro la Bruca, Santa Marina, Sanza, Sapri, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Trentinara, Vallo della Lucania, Vibonati.

Il territorio

Il Cilento costituisce una vasta zona montagnosa di calcare mesozoico alla base, ricoperta da argille dell'Eocene.

Tutto il gruppo di queste dorsali calcaree presenta delle pareti scoscese a gradinate, ponendo bruscamente a contatto tra loro le formazioni cretaciche, prevalentemente calcaree, con il **"flysch terziario del Cilento".**

Con questo termine, "flysch terziario del Cilento", i geologi intendono un complesso caotico di formazioni, caratteristico della zona, prevalentemente argilloso-arenacee, in cui sono presenti anche calcari e selce.

La genesi di questo complesso caotico è da porre in relazione agli episodi di sollevamento delle catene montuose durante l'orogenesi appenninica del terziario, circa 80 milioni di anni fa, e al conseguente scivolamento di enormi coltri di materiali sedimentatisi nei bacini marini ai margini continentali, distanti anche centinaia di chilometri, con forte rimescolamento e caoticizzazione.

Il flysch del Cilento, nel suo margine nord-occidentale, va a costituire la fascia costiera di Agropoli, con rilievi di modesta entità, generalmente morbidi e ondulati per la natura plastica delle formazioni che li caratterizzano. A Est, invece, le stesse formazioni danno luogo ad una serie di rilievi piuttosto marcati, costituenti il gruppo del Gelbison, del Cervati e del Bulgheria, mentre a sud si erge il Monte Stella.

Tali rilievi, a causa dell'intensa erosione superficiale, presentano accentuata accidentalità.

Tra i monti s'insinuano, con tracciato tortuoso, numerosi e brevi corsi d'acqua: l'Alento, il Lambro, il Mingardo e il Bussento. Le limitatissime estensioni pianeggianti sono strette fasce lungo l'alveo di detti fiumi **(AA. VV. "La provincia di Salerno vista dalla Real Soc. Economica - Salerno 1935) (F. Rossi - Campania fisica - Tremila anni di viticoltura ed enologia in Campania - 1987).**

Il complesso dei terreni flyscioidi, di natura silicio-calcarea tendenti allo sciolto, risulta, per altro, molto ricco di quegli elementi nutritivi, di pronto impiego, che sono in grado di condizionare lo sviluppo vegetativo e la produttività delle piante, in genere, e dell'olivo, in particolare, che trova in questi terreni le condizioni più favorevoli; in essi, infatti, i componenti principali, ai fini dell'alimentazione della pianta, sono presenti in misura armonica rispetto ai bisogni della coltura. La quantità di humus, che subisce una rapida mineralizzazione, è molto scarsa.

Il clima

Il clima è quello temperato caldo della regione mediterranea, reso localmente ancora più mite ed uniforme dalla esposizione e dai rilievi montuosi, che tagliano la via ai venti di nord. La temperatura media oscilla tra i 15 e i 18 gradi, le temperature massime e quelle minime sono favorevoli per la coltura dell'olivo perchè raramente oltrepassano i 30 gradi durante l'estate o scendono al di sotto dello zero in inverno.

Le precipitazioni atmosferiche sono concentrate nel periodo autunno-invernale e variano in funzione dell'altitudine e

della lontananza dal mare, passando dai 798 mm di pioggia della costa ai 1570 mm delle aree interne **(C.N.R. - Progetto finalizzato IPRA: Sistemi agricoli meridionali).**

L'insieme di tali caratteristiche pedoclimatiche, che riassumiamo brevemente:

- il "flysch terziario del Cilento";
- il clima particolarmente mite per la protezione a nord delle catene montuose;
- le caratteristiche del terreno;
- le scarse precipitazioni;
- l'accidentalità del territorio

rendono l'ambiente cilentano decisamente "originale", "tipico" ed in grado di influire positivamente sulle caratteristiche qualitative delle produzioni agrarie, cui trasferiscono tale originalità.

L'olivicoltura del Cilento

Tale originalità appare particolarmente evidente se si prende in esame il **comparto olivicolo**, che si caratterizza per elementi del tutto particolari e "tipici" e che rappresenta la **principale risorsa agricola delle popolazioni cilentane.**

A molte località del Cilento sono stati attribuiti toponimi ispirati al mondo dell'olivo e dell'olio: **Sanza, Oliastro Cilento,** ecc.

Negli "statuti" delle università del Cilento spesso

compare la menzione dell'ulivo. Da esse si evince l'importanza della coltura dell'olivo per la zona; nello **Statuto di Casalvelino (1487)** si stabilisce che "Viene comminata, inoltre, una multa di 2 tarì a chi arreca danni alle olive", mentre lo **Statuto di Rofrano (1476)** prevede: "Viene comminata una multa di 4 grani....per l'invasione di animali in terreni coltivati ad olivo. Vige un ferreo controlla ...sulla vendita dell'olio, sia a livello di prezzo che di quantità da conservare in caso di carestia" **(Allegato 1 - Studio del Liceo Scientifico di Vallo della Lucania - Prof. Cilento - Pag 24-25).**

La presenza dell'olivo nel Cilento è, infatti, una componente essenziale del territorio, della cultura e dell'ambiente tanto che attraverso i secoli è entrata a far parte integrante della vita quotidiana delle comunità (usi, costumi, tradizioni, ecc). La coltura dell'olivo, infatti, ha indotto il fiorire di una moltitudine di "proverbi" (Allegato 1 - Pag. 37-39) di "indovinelli" (Allegato 1 - Pag. 37), di Poesie (Allegato 1 - Pag. 39-46), di "credenze popolari" (Allegato 1 - Pag. 61-63). L'olio e l'olivo sono al centro di riti religiosi (Allegato 1 - Pag. 49-52), della cucina (Allegato 1 - Pag. 53-58), di antiche pratiche mediche **(Allegato 1 - Studio del Liceo Scientifico di Vallo della Lucania - Prof. Cilento - Pag. 59-60).**

L'olivicoltura nella zona vanta, infatti, antiche e nobili tradizioni; l'origine viene fatta risalire ala presenza delle antiche colonie della Magna Grecia e successivamente all'occupazione dei territori da parte dei Romani.

Le prime popolazioni che coltivarono l'olivo nell'attuale territorio cilentano furono i **Focesi** che, su invito

dei Poseidoniati, si stabilirono alla Foce dell'Alento, ove fondarono l'attuale Velia (540 a. C.) **(note da P. Visconti : Paesaggi salernitani - 1954).**

L. Costentini e J. Fitt sulla base di una ricerca archeobotanica documentano con precisione la presenza dell'ulivo nel territorio della città lucana del IV sec. a. C. scoperta a Capitanali presso Roccagloriosa. E' stato rinvenuto un nocciolo di oliva quasi intero ed i frammenti più o meno conservati di altri otto. Sulla base di tale rinvenimento la Costantini ribadisce la tesi che l'olivo non sarebbe stato introdotto dai Greci.

La tradizione storica, comunque, assegna appunto ai Focesi, questa popolazione "profuga" di origine greca, l'introduzione della più antica delle varietà di olivo da olio, la **"Pisciottana"**, coltivata in un primo tempo nella zona di Pisciotta, Comune cilentano, da cui deriva la denominazione.

E la presenza della Pisciottana, varietà principale della zona, rappresenta un altro elemento di "tipicità", a supporto della richiesta di conferimento della Denominazione di Origine Protetta per gli oli extra vergine e vergine di oliva del "Cilento".

Infatti **al di fuori del Cilento la Pisciottana è praticamente assente;** e prove di adattamento fatta in altri ambienti hanno dato risultati poco soddisfacenti.

La Pisciottana, infatti, si diffuse prima in tutte le aree costiere del Cilento, da Ascea a Palinuro, poi si spinse anche nell'entroterra cilentano, contribuendo in modo significativo all'espansione della coltivazione dell'olivo.

A seguito di alterne vicende storiche e sociali, la

coltivazione della "Pisciottana" ha subito alti e bassi fino ad insediarsi stabilmente, e con successo, nel comprensorio cilentano assumendo forme, dimensioni e caratteristiche differenziate a seconda delle diverse condizioni pedoclimatiche. Ovunque, però, la Pisciottana ha manifestato notevole adattabilità agli ambienti, ripagando generosamente gli sforzi e i sacrifici degli agricoltori, non richiedendo particolari pratiche colturali.

La diffusione della Pisciottana, comunque, va ben oltre il puro e semplice aspetto produttivo (che resta quello più importante), perchè svolge una insostituibile azione di difesa del territorio (contenimento delle frane, continua presenza dell'uomo a salvaguardia delle aree a rischio, ecc) ed una marcata caratterizzazione dell'ambiente e del paesaggio, tanto che risulta difficile immaginare certe aree senza le secolari e maestose piante di olivo Pisciottana.

E la Pisciottana ha ispirato delle bellissime pagine letterarie; il **Ramage**in "Viaggio nel regno delle Due Sicilie" scrive: "Il terreno sembrava particolarmente adatto agli olivi, alcuni dei quali raggiungevano dimensioni a me fino allora ignote.." **Strutt**, scrittore e pittore inglese, nel 1842 percorse a piedi il Cilento costiero: "Ancora miglia ancora, ed eccoci al secondo fiume che ci era stato annunciato. su di una sponda vigneti, sull'altra, pascoli e uliveti. All'ombra di uno degli ulivi più imponenti e venerandi ci stendemmo a terra per riposare". E **Ungaretti**(1933): "Su quel monte c'è un ciuffo di ulivi - ulivi, sempre ulivi! Pisciotta... in mezzo sono ulivi, come pecore a frotta" **(Allegato 1 - Studio del Liceo Scientifico di Vallo della Lucania - Prof. Cilento - Pag 29-31).**

Nei 2.500 anni di coltivazione la varietà si è perfettamente adattato all'ambiente, nel quale ha trovato il suo habitat naturale, e, naturalmente, ha selezionato ecotipi locali e popolazioni, assumendo, pertanto, la composizione di una **popolazione di cloni**, di un insieme di ecotipi **(C.N.R. - Progetto finalizzato IPRA: Sistemi agricoli meridionali).**

Nel 1913, l'On.le Senatore De Cesare, nell'ambito del **VI Congresso dell'olivicoltura,** tenutosi in Salerno, ricorda come, in provincia di Salerno, "la fertilità del suolo raggiunge un grado quasi insuperabile, dove l'ulivo è la pianta preferita in due vostri circondari (uno è il Cilento) ... " **(Allegato 2).**

Nello stesso Convegno il Dottor Majmone ricorda come " la coltivazione dell'olivo, nel Cilento, più che altrove, è imposta dalla speciale natura geologica del terreno, e dalla climatologia della regione. Nel Cilento infatti data l'eccessiva aridità dei terreni e il pendio di essi il proprietario è costretto a fare unico assegnamento sulle piante di olivo che vi vegetano con un rigoglio meraviglioso."

Segnala poi che "nel comprensorio di Vallo di Lucania vi sono circa 9000 ettari di oliveto specializzato, cioè poco meno della metà della intiera superficie a uliveto specializzato dell'a Provincia di Salerno" **(Allegato 2).**

Oggi il numero di piante di Pisciottana è calcolato in circa 600.000 esemplari, pari ad oltre al 10 % del patrimonio olivicolo salernitano, valore sensibilmente maggiore se valutato in termini di superficie o di produzione, in ragione della grande

taglia della pianta. Nel Cilento la Pisciottana è presente dal 30 %, nella zona del Gelbison-Cervati, fino a circa il 90 %, nella zona del Lambro e Mingardo, il "cuore" del Cilento **(E. Catalano: L'olivicoltura nella provincia di Salerno - 1990).**

Accanto alla Pisciottana sono presenti altre 2 varietà tipiche del salernitano, la Rotondella e l'Ogliarola, varietà molto diffuse in tutta la provincia; infine, per vari motivi, nei nuovi impianti, specie nella zona settentrionale del Cilento, viene utilizzato il Frantoio.

Gli oliveti sono, generalmente, di tipo tradizionale, con piante spesso ultrasecolari, poste alla distanza di 10-12 x 10-12 metri, pari ad un investimento variabile di 60 - 100 piante/ha **(C.N.R. - Progetto finalizzato IPRA: Sistemi agricoli meridionali).**

L'albero della Pisciottana è di mole ragguardevole e raggiunge i 10-15 metri di altezza. Gli alberi sono giganteschi e presentano una vegetazione lussureggiante. Ha una chioma ampia, più o meno svasata, provvista di numerosi rami, sia eretti che penduli. I rami penduli hanno il sopravvento sui rami assurgenti specie quando la piante è ben potata. L'attività pollonifera di questa varietà si può definire straordinari ed è degna della più alta considerazione. Il frutto è piuttosto piccolo e di forma obovato, il peso medio delle bacche oscilla tra i gr. 1,85 e 2,5.

La raccolta inizia nel mese di novembre e si protrae fino al mese di febbraio **(Prof. Zito - "Le varietà di olivo coltivate in Italia" Relazioni delle Commissioni tecniche istituite dal MAF - Roma.)**

Le rese unitarie per ettaro e la costanza di produ-

zione variano sensibilmente da ambiente ad ambiente in dipendenza della quota, giacitura, agrotecnica, ecc. Si stima che con un investimento medio di 80 piante/ha è facile calcolare una produzione media per pianta di Kg 50 in condizioni discrete ed in impianti ad alternanza molto contenuta; la produzione media per pianta, invece, sale fino ad oltre i 120 Kg in impianti ad alternanza contenuta ed in ambienti favorevoli. **(C.N.R. - Progetto finalizzato IPRA: Sistemi agricoli meridionali)**

Le rese riportate non devono meravigliare. Infatti l'**Enciclopedia Agraria REDA** alla voce Pisciottana recita: "hanno raggiunto punte record di 7-8 gli di olive", mentre il Prof. Zito nel volume **"Le varietà di olivo coltivate in Italia"** (Relazioni delle Commissioni tecniche istituite dal MAF) riferisce: " Questa pianta è molto produttiva e, data la grande dimensione delle piante, il quantitativo di olive, che può essere prodotto da piante secolari ed immensi, raggiunge, nelle buone annate, delle cifre che porrebbero sembrare esagerate.
Un olivicoltore di Pisciotta ci ha detto che, in un anno di abbondante carico, era riuscito a raccogliere da un suo maestoso olivo circa gli 7 di olive !
La produzione è generalmente biennale, ma per le piante in buone condizioni di vegetazione e di coltivazione, la produzione è costante ogni anno."

Per il grande sviluppo vegetativo delle piante e per l'abbondante produzione di olive, non è raro trovare nelle successioni ereditarie che la singola pianta sia attribuita a più eredi !!

Esemplari plurisecolari di Pisciottana sono ricor-

dati dal **Prof. Morettini** tra gli **"Olivi memorabili "**(Italia Agricola - 1963 - n. 5 **-Allegato 3 -**) : "In Italia si trovano olivi vetusti nella Magna Grecia.... L'Olivo di Pisciotta..., quello di Brindisi, costituiscono tipici esemplari".

Per quanto concerne la resa in olio, la PIsciottana, rende mediamente il 22 %

La varietà Pisciottana, inoltre, in considerazione delle piccolezza del frutto e dell'epoca di maturazione, sfugge alle prime infestazioni di Dacus oleae, fattore che influisce positivamente sulla qualità dell'olio.

Infine, per la sua abbondante produzione pollonifera resiste molto bene ai venti salsi, che non arrivano a deformare la chioma della pianta, come accade per le altre varietà coltivate.

La varietà ha pure una spiccata resistenza alla siccità, condizione indispensabile per vegetare e produrre in asciutto in un comprensorio arido come il Cilento **(Prof. Zito - "Le varietà di olivo coltivate in Italia" Relazioni delle Commissioni tecniche istituite dal MAF - Roma).**

La rilevante presenza della coltura dell'olivo nel Cilento e la importanza economica che essa ha sempre rivestito per l'economia della zona ha stimolato, già nel 1929, iniziative di ricerca.

"Il Ministero dell'Economia Nazionale, in seguito a proposta dell'Illustre Prof. Filippo Silvestri, Direttore del Laboratorio di Entomologia agraria di Portici, e secondo un piano tecnico redatto dalla Sezione di Cattedra di Agricoltura di Vallo

Lucano, ha istituito negli oliveti di Ascea Marina un campo sperimentale al fine di studiare ....tutta quanto riguarda la biologia della mosca dell'olivo e i mezzi più idonei per combatterla..... La zona olivetata prescelta trovasi nei pressi dello scalo ferroviario di Ascea , nella frazione Marina e si compone di n. 10.000 piante di olivo della varietà Piscottana in maggior parte di grande sviluppo e in buone condizioni di vegetazione e di coltura". **(Allegato 4)**

Ancora prima, nel 1913, si ebbe in Salerno, presso la sede della Cattedra Ambulante di Agricoltura il VI Congresso dell'olivicoltura, alla presenza dell'**On.le Senatore De Cesare.**

Questi ricorda come, in provincia di Salerno, "la fertilità del suolo raggiunge un grado quasi insuperabile, dove l'ulivo è la pianta preferita in due vostri circondari (uno è il Cilento) ... la produzione è abbondante e il vostro buon olio superando i bisogni del consumo locale, conosce le vie dell'esportazione" e auspica la realizzazione di un "oleificio sperimentale".

Il VI Congresso degli Olivicoltori italiani concluse i lavori con la seguente proposta:

a) che la produzione e il commercio degli oli di oliva hanno un interesse vitale per l'intero Cilento;

fa voti

che il Governo del Re voglia efficacemente sorreggere l'iniziativa del Comune di Vallo di Lucania, che ha votato un sussidio annuo per la istituzione nella stessa città di un Oleificio Sperimentale, avente lo scopo di mostrare con l'evidenza dei fatti, e

con l'istruzione pratica da impartire agli operai addetti agli Oleifici privati, la via da seguire per la produzione di oli fini, ed aprire agli oli di questa regione (il Cilento) il mercato nazionale." Il frantoio sperimentale fu successivamente realizzato **(Allegato 2).**

Gli oli prodotti nel Cilento hanno assunto negli anni notorietà e sono stati commercializzati nelle varie forme.

L'olio del Cilento veniva venduto sui mercati regionali, spuntando quotazioni interessanti. La **"Pandetta di Agropoli e Agnone" (P. Eber - economia e società nel Cilento)** rappresenta una testimonianza ulteriore che la produzione olivicola nel Cilento non solo riusciva a coprire la richiesta interna, ma era tale da poter anche essere esportata a Napoli. "Infatti, il 15.7.1713 la Regia Giunta del Commercio di Napoli è costretta a richiamare ai portolani di Agropoli e di Agnone una pandetta del 22.12.1691, che regolamentava le tasse sul commercio. Essendo accolte le lagnanze del dottor Parise Granito, che, dovendo esportare in Napoli...,dell'olio, protesta a causa delle esorbitanti richiesta di tangenti da parte dei Magnifici Portulani e dei Credenzieri di agropoli ed agnone all'atto dell'imbarco."**(Allegato 1 - Studio del Liceo Scientifico di Vallo della Lucania - Prof. Cilento - Pag 26).**

Tra i mercati regionali tra i più attivi, nel 1933, venivano segnalati quelli di Ascea, Ogliastro Cilento, Sapri e Vibonati **(Il Picentino - I mercati oleari - 1933 - Allegato 5)**, tutte località del Cilento, ove ovviamente veniva commercializzato l'omonimo olio.

Meritano, poi, di essere ricordati i "vecchi frantoi di legno del Cilento". **(Allegato 1 - Studio del Liceo Scientifico di Vallo della Lucania - Prof. Cilento - Pag 33).**

L'olio del Cilento, per quanto ottimo e "tipico", però non è sfuggito ad una situazione di mercato che ha visto gli oli meridionali, per quanto ottimi, destinati prevalentemente alla vendita allo stato sfuso (spesso per tagliare oli più noti commercialmente) e senza alcuna qualificazione circa la provenienza.

Recentemente numerosi produttori (il depliant allegato relativo alla **Cooperativa "Nuovo Cilento",** ne rappresenta solo un esempio - **Allegato 6**) hanno imboccato la strada della valorizzazione commerciale di questo tradizionale produzione della Campania, quasi raccogliendo un invito fatto nei lontani anni '50 dai **Prof. Pantanelli e Dott. Brandonisio,** che, nel trarre le conclusioni di uno studio poliennale, voluto dal MAF e da loro condotto sugli oli meridionali, e, quindi, anche sugli oli del Cilento, che per altro erano risultati tra i migliori, così sostenevano:

"Se oggi questi pregi degli oli meridionali non sono noti al grande pubblico come per gli oli baresi, toscani, liguri e provenzali, ciò si deve a nostro avviso a cause estranee al valore intrinseco dell'oliva...I produttori meridionali, cedendo ad altri le noie e le spese del trasporto, della elaborazione e del collocamento, sono implicitamente obbligati a spogliare i loro nomi di fama e di prezzo. Ma quando i produttori meridionali avranno imparato a lavorare bene i loro oli e a collocarli direttamente con il loro nome e con l'indicazione

della loro reale provenienza, allora si vedrà come sono esatte le conclusioni che possiamo trarre dal nostro lavoro e cioè:

1) Con l'accurata tecnica di lavorazione molte varietà meridionali di olive possono dare olii finissimi, caratterizzati dal colore brillante, giallo-citrino, dall'aroma di fruttato, da una elevata proporzione di griceridi liberi e da un basso tenore di linoleina e di stearina;

2) in molte zone del Mezzogiorno esistono varietà che non conviene abbandonare sia per la finezza dell'olio, sia per la produttività, la resa, la resistenza alle malattie e la facilità di lavorarle a freddo. ...." **(Prof. Pantanelli e Dott. Brondonisio - "Le varietà di olivo coltivate in Italia" Relazioni delle Commissioni tecniche istituite dal MAF - Roma)**

L'occasione fornita dal Reg. CEE 2081/92,relativa al riconoscimento della DOP per l'olio extravergine e vergine di oliva "Cilento" rappresenta pertanto una occasione che non può non essere colta per valorizzare in modo definitivo un prodotto di grande tradizione, di spiccata tipicità e di tanta importanza socio-economica.


ROMA
Bologna
Ravenna
Capitale di Stato
Capoluogo di regione
Capoluogo di provincia
Confine di Stato
Confine di regione
Confine di provincia
LIECHTENSTEIN
AUSTRIA
SVIZZERA
ALTO ADIGE
Bolzano
FRIULI-VENEZIA GIULIA
Sondrio
TRENTINO-
Trento
Belluno
Udine
UNGHERIA
VALLE D'AOSTA
Aosta
Varese
Como
Pordenone
Gorizia
VENETO
Bergamo
Treviso
Trieste
Novara
Milano
Brescia
Vicenza
Vercelli
Verona
Venezia
Padova
LOMBARDIA
Torino
Pavia
Cremona
Mantova
Rovigo
Asti
Alessandria
Piacenza
Parma
Reggio nell'Emilia
Ferrara
PIEMONTE
EMILIA-ROMAGNA
Modena
Cuneo
Bologna
Ravenna
Genova
Savona
Forlì
La Spezia
Massa
SAN MARINO
Pesaro
Imperia
Lucca
Pistoia
MONACO
Pisa
Firenze
Livorno
Ancona
Arezzo
Siena
Macerata
TOSCANA
Perugia
MARCHE
Grosseto
UMBRIA
Ascoli Piceno
Teramo
Terni
Pescara
Viterbo
Rieti
L'Aquila
Chieti
Corsica
(Francia)
ABRUZZI
CITTA DEL VATICANO
ROMA
MOLISE
Frosinone
Isernia
Campobasso
Latina
Foggia
Caserta
Benevento
Bari
Napoli
Avellino
Salerno
Potenza
Matera
Brindisi
Taranto
Lecce
BASILICATA
Sassari
Nuoro
SARDEGNA
Oristano
Cosenza
Cagliari
Catanzaro
MAR LIGURE
MARE ADRIATICO
MAR TIRRENO

Cilento