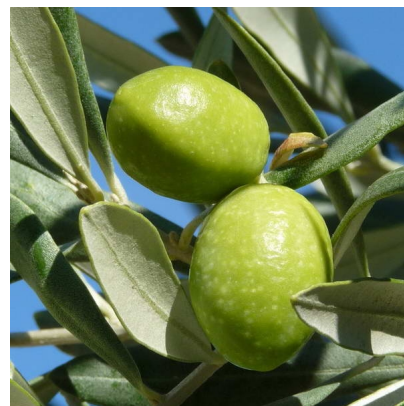


## Olivo Aglandau (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Beruguette, Blanquette, Plant d'Aix, Verdale

Varietà a duplice attitudine (sia da mensa che da tavola), di origine francese, diffusa un po' ovunque nelle regioni olivicole del Paese.

Albero di vigoria, media, dal portamento espanso e con densità della chioma elevata.

Varietà rustica, molto resistente alle basse temperature e alla siccità.

È inoltre resistente alla verticillosi e offre una resistenza media all'occhio di pavone mentre risulta sensibile alla cocciniglia.

Varietà autofertile, tuttavia l'associazione con la cultivar Picholine ne aumenta la produttività.

L'entrata in produzione è media e la produttività è media. È tendente all'alternanza che, tuttavia, si può controllare con un'adeguata potatura.

Drupa di peso medio, di forma ellittica, leggermente asimmetrica, con apice rotondo e base troncata.

Fornisce una resa medio-alta in olio (19-24%), di ottima qualità e di lunga conservazione.

Il contenuto in olio dei frutti è medio e il distacco della polpa dal nocciolo difficile.

## Olivo Ascolana tenera (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/130.

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Ascolano, Oliva noce, Oliva dolce.

L'oliva Ascolana tenera è una cultivar originaria della provincia di Ascoli Piceno, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

Pianta mediamente vigorosa a portamento assurgente, chioma molto densa.

Foglie ellittiche, regolari e di colore verde intenso di medie dimensioni.

L'olivo Ascolana tenera ha un frutto di eccezionali dimensioni (8-10 g), forma ellissoidale, leggermente asimmetrico con apice arrotondato o appena conico, destinato alla mensa.

Resistenza elevata a freddo, cicloconio (o occhio di pavone) e rogna ma sensibile alla mosca.

L'olivo Ascolana tenera è una cultivar autosterile, buoni impollinatori sono Lea, Itrana, Rosciola, Pendolino, Leccino, Frantoio e Santa Caterina.

Maturazione precoce. Produttività elevata e costante. La resa al frantoio è discreta (16-18%).

La polpa è tenera e si presenta di colore bianco latte, rappresenta circa il 86-87% del frutto.

## Olivo Bella di Spagna (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Gordal sevillana.

La Bella di Spagna è una varietà diffusa in Puglia e sporadicamente coltivata nell'Italia centrale.

Pianta vigorosa, chioma molto densa.

Frutto di eccezionali dimensioni (10-12 g), forma elissoidale destinato alla mensa.

Varietà decisamente rustica resiste bene alle principali avversità climatiche; ha inoltre elevata tolleranza alla rogna e all'occhio di pavone (o cicloconio).

L'olivo di Bella di Spagna è autosterile, buoni impollinatori sono Pendolino e Maurino.

Produttività buona ma un poco suscettibile all'alternanza.

La resa al frantoio è discreta (16-18%). La polpa è consistente.

## Olivo Bianchera (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,11 €



Sinonimi: Belica

È la cultivar da olio maggiormente diffusa nel territorio sloveno e della provincia di Trieste.

La pianta di oliva Bianchera è caratterizzata da un portamento slanciato ed assurgente, con vigoria medio-elevata.

Le foglie sono lanceolate e tendono ad avvitarci su se stesse in modo molto accentuato, caratteristica che ne facilita il riconoscimento varietale.

L'olivo Bianchera è una varietà molto rustica e resistente al freddo, tollera bene i venti marini, i terreni calcarei, le potature energiche ed è tollerante al cicloconio e alla rogna.

Cultivar autosterile, buoni impollinatori si sono dimostrati Pendolino e Maurino.

Le drupe dell'olivo Bianchera sono di dimensioni medie (3 gr.) e di forma allungata con utilizzo prettamente da olio.

La maturazione è scalare e tardiva (verso la metà di novembre) e nei frutti permane un'elevata resistenza al distacco.

La produttività è elevata e costante con rese elevate, dal 17 fino al 22%.

La qualità dell'olio è ottima grazie all'abbondante presenza di polifenoli.

## Olivo Bosana (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Bosana è la cultivar di olivo più diffusa in Sardegna.

L'etimologia del nome è incerta, ma potrebbe fare riferimento ad una presunta origine nel territorio di Bosa. Si ritiene comunque che la cultivar sia di origine spagnola.

L'olivo Bosana è particolarmente diffuso in tutte le aree a vocazione olivicola del centro e del nord della Sardegna (Sassari, Nurra, Marghine, Planargia) e in misura minore in quelle della Sardegna centro meridionale.

Sinonimi

L'opinione più accreditata è che con la Bosana s'identifichino altre varietà a diffusione locale. Sinonimi citati nella letteratura: Palma, Aligaresa, Algherese, Tonda di Sassari, Sassarese, Olia de Ozzu, Olieddu, Sivigliana piccola, Bosinca. Si tratta per lo più di nomi che identificano altre varietà di diffusione circoscritta che sarebbero tipi locali della Bosana.

L'olivo Bosana è una cultivar di media vigoria, a portamento espanso, con foglie ellittico-lanceolate, piane, ad apice aperto, di medio sviluppo.

Le olive sono di pezzatura media (2,5-3 g), forma leggermente ovoidale, abbastanza simmetrica, con il diametro maggiore verso l'apice. L'apice della drupa arrotondato e privo di umbone. La superficie è cosparsa di numerose lenticelle di piccole dimensioni.

L'invasatura procede iniziando dall'apice ed è abbastanza scalare. A maturità la colorazione è nera. È una cultivar medio-tardiva, nel Medio Campidano matura fra novembre e dicembre.

Tradizionalmente considerata cultivar a duplice attitudine, in realtà l'oliva Bosana è prevalentemente usata per l'estrazione dell'olio, in grado di dare buone rese. La qualità dell'olio è elevata se le olive sono raccolte precocemente, all'inizio dell'invasatura.

Le drupe di maggiore pezzatura sono spesso destinate alla trasformazione come olive da mensa, sia verdi sia nere.

È considerata un pregio la proprietà di non scolorire durante la lavorazione. Da alcuni anni, grazie all'intervento di Luigi Veronelli, si produce l'"olio denoccolato di bosana": le olive sono schiacciate dopo che sono state private del nocciolo, ottenendo un prodotto eccezionale per eleganza e finezza.

L'olivo Bosana è ritenuta una cultivar molto produttiva, adatta per l'impianto di oliveti intensivi anche con sesti abbastanza stretti e forme d'allevamento contenute (es. monocono). Ha una tendenza all'alternanza che si può limitare negli oliveti intensivi con le adeguate cure colturali (concimazione, irrigazione, potatura).

La cultivar di Bosana ha una media autofertilità, pertanto si avvantaggia della presenza di impollinatori. Fra le cultivar impollinatrici si prestano la Nera di Gonnos (o Tonda di Cagliari), la Pizz'e carroga, la Nera di Oliena (o Nera di Villacidro o Paschixedda), la Cariasina.

Non presenta particolare sensibilità alle principali avversità, fatta eccezione per l'occhio di pavone, soprattutto nei comprensori più umidi della Sardegna centrosettentrionale. Alte anche la resistenza al caldo e alla tignola.

## Olivo Canino (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Canina, Caninese, Montignoso.

Il Canino è una varietà di oliva originaria del nord del Lazio, nei comuni di Canino, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano ma ora ampiamente diffusa in tutto l'area dell'alto viterbese.

L'albero è molto vigoroso, a portamento assurgente e chioma piuttosto densa.

Il Canino è dotato di notevole rusticità e presenta ottima resistenza alla mosca, alla rogna e alla tignola, oltre che alle basse temperature e al forte vento. Si adatta inoltre a qualsiasi tipologia di terreno, potendo vivere dalle zone costiere fino alle aree collinari ad altezze di 500 metri sul livello del mare.

Autosterile, buoni impollinatori si sono dimostrati Pendolino, Frantoio e Leccino.

La produttività è elevata ma un po' alternante tra gli anni.

Le drupe sono di forma leggermente asimmetrica, di piccola pezzatura (peso medio 1-1,5 grammi), hanno maturazione tardiva, scalare e invaiatura (cambio di colore dal verde al nero) mai completa.

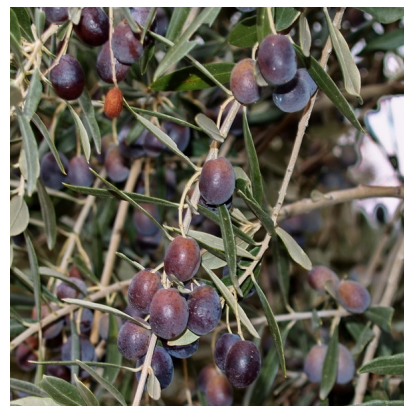
Danno una resa in olio media (16-18%) ma che in annate favorevoli può raggiungere anche il 20%.

Dalle olive di Canino si ricava un olio D.O.P. pregiato, molto profumato, di colore verde intenso e particolarmente ricco di polifenoli.

## Olivo Carboncella (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Carbonchia, Carbognola, Caravogna, Carbonella, Marsella.

La Carboncella è cultivar di origine marchigiana, diffusa soprattutto nelle province di Ascoli Piceno e Macerata.

Albero di media vigoria a portamento assurgente. Chioma poco voluminosa a media densità.

Foglie di piccole dimensioni e color verde grigio.

Frutto di medie dimensioni (2-2,5 g) tondeggianti, di colore violaceo scuro a maturazione.

Resistente al freddo, all'occhio di pavone e alla rogna. Molto resistente alla siccità, si adatta a terreni poco profondi e aridi.

La Carboncella è una varietà autosterile, necessita di impollinatori come Ascolana Tenera, Sargano e Lea.

Maturazione tardiva. Produttività elevata e costante.

La resa al frantoio è medio-elevata (18-20%), olio fruttato armonico, amaro e pungente, di colore verde intenso con buon contenuto di polifenoli.



## Olivo Carolea (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Catanzarese, Cortalese, Nicastrese.

Varietà originaria della Calabria dove è ampiamente diffusa, si può trovare saltuariamente anche in altri areali olivicoli del centro-sud Italia.

L'albero presenta una vigoria media, portamento assurgente e chioma folta e compatta. Le foglie, di forma ellittico-lanceolata, sono piuttosto spesse e coriacee.

I frutti dell'olivo Carolea sono medio-grossi (4-8 g) e si distinguono per la presenza di un umbone ben evidente all'apice. La polpa è di buona consistenza ma si distacca con difficoltà dal nocciolo.

La maturazione delle olive Carolea è piuttosto scalare. La produzione è buona e costante con elevate rese in olio (18-20%) di buona qualità.

Autosterile, per avere una buona allegagione necessita di impollinatori quali Itrana, Picholine, Maurino e Pendolino.

L'oliva Carolea è una varietà di buona rusticità, si adatta abbastanza bene a molti areali olivicoli italiani. Una particolare attenzione va però rivolta alla sua sensibilità agli attacchi della mosca.

## Olivo Casaliva (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Drezzeri, Drizar, Drizeri, Casalin, Calma, Olivo Gentile, Zentil, Bagoler

È una varietà caratteristica dell'area del Lago di Garda, particolarmente della riviera veronese e di quella trentina.

Albero di buona vigoria, con rami fruttiferi penduli, di buona e costante produttività.

Foglie di medie dimensioni, ellittiche e di colore verde scuro lucente.

È autofertile, per produrre non richiede impollinatori ma se viene associata alle varietà "Pendolino", "Trep" e "Less" la produttività aumenta. Si è rivelata a sua volta buona impollinatrice di "Moraiolo", "Frantoio", "Rossanello", "Trep" e "Less".

Le drupe sono medio-piccole (peso medio circa 2 grammi), obovate simmetriche, talora ellissoidali allungate. L'epicarpo dopo l'invasatura ha colore rosso-scuro violaceo non uniforme, con lenticelle evidenti, chiare, irregolarmente distribuite. A maturità completa il colore è quasi nero, con lievi riflessi viola scuri, e le lenticelle, sempre chiare, sono puntiformi, piccolissime, appena evidenti.

La resa in olio è ottima (20-23%) e di elevata qualità.

Questa varietà è sensibile al freddo e alla rogna.

## Olivo Cipressino (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Frangivento, Olivo di Pietrafitta

L'olivo Cipressino è una cultivar di origine pugliese, diffusa dapprima in provincia di Taranto e quindi anche in molte altre regioni come cultivar a doppia attitudine: ad uso frangivento e da olio.

Di notevole vigore vegetativo, a rapido accrescimento, con tipico portamento assurgente e chioma raccolta. Evidenzia notevole tendenza a germogliare dal basso, formando spontaneamente una struttura colonnare con branche e germogli che si spingono verso l'alto. Tale caratteristica fa sì che venga impiegata soprattutto per realizzare efficaci barriere frangivento.

Le foglie sono di forma ellittico-lanceolata, medio piccole, con pagina superiore verde cupo e pagina inferiore verde argentato con sfumature marrone chiaro.

Le drupe dell'olivo Cipressino sono di dimensioni medie (2-3 g), di forma ovoidale quasi rotondeggiante, dapprima di colore verde a blu-nero a maturazione, passando per il rosso violaceo.

L'olivo Cipressino presenta ottima resistenza alle avversità climatiche, in particolare al freddo ed a i venti salmastri. E' indenne da più comuni parassitari dell'ulivo.

Cultivar autosterile, ottimi impollinatori sono: Frantoio, Leccino, Pendolino e Maurino.

Estremamente precoce nella messa a frutto.

La maturazione è scalare e si completa tra la metà di novembre e la metà di dicembre. La produzione è elevata e costante.

La resa in olio dell'olivo Cipressino è media, 15-17%, olio fine e leggero, di colore giallo oro, leggermente fruttato.

## Olivo Coratina (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Racemo, Cima di Corato, Coratese, Racioppa.

L'oliva Coratina è di origine pugliese si è poi diffusa in tutta Italia.

Albero di media vigoria a portamento espanso, chioma mediamente folta, foglia di medie dimensioni, ellittico-lanceolate.

Frutto di medie dimensioni (3-4 g) obovato leggermente asimmetrico di colore verde con apice nero alla maturazione.

Buona resistenza alle basse temperature, alla mosca e alla tignola. Sensibile all'occhio di pavone.

L'olivo Coratina è parzialmente autosterile si avvantaggia di impollinazione incrociata con Frantoio, Leccino e Moraiolo e Cellina di Nardò.

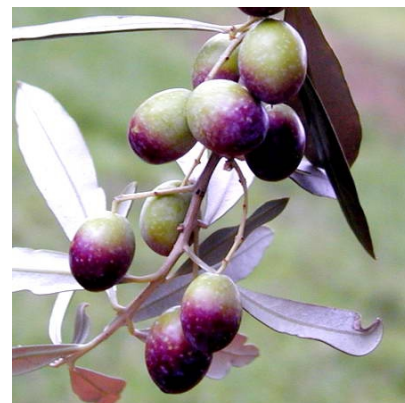
Maturazione medio tardiva. Produttività buona.

La resa al frantoio delle olive Coratine è media (18-20%), olio fruttato intenso, amaro e piccante con alto contenuto di polifenoli; dopo alcuni mesi perde l'amaro e parte del piccante e diventa più armonico.

## Olivo Coroncina (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Coronella, Corona e Corallina

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Caldarola e Serrapetrona, fino alle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

Albero di media vigoria con portamento espanso; chioma poco voluminosa di media densità; rami fruttiferi lunghi e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medio-grandi ed espanse.

Entrata in produzione delle piante precoce; produttività media e costante.

Drupa di dimensioni medie di forma ovoidale, talvolta con caratteristica sporgenza nella saldatura dei carpelli. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaatura tardiva e scalare. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata. Periodo ottimale di raccolta intorno a fine novembre, prima metà di dicembre.

Olio di ottima qualità, molto fruttato, amaro e pungente, con sentore di carciofo, di colore verde intenso, ad elevato contenuto in polifenoli e clorofilla e buon rapporto grassi insaturi/saturi.

Varietà autosterile, necessita di impollinatori quali Piantone di Mogliano, Pendolino e Maurino.

Sensibilità al freddo e alla rogna media, alla mosca bassa.

Coltivata in terreni poveri e ghiaiosi per l'elevata resistenza alla siccità.

## Olivo Dolce agogia (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Agogio, Gogio, Nerella, Oliva da conciare, Oliva dolce, Olivella, Raia

Varietà tipica dell'Umbria, dove è particolarmente diffusa nei territori fra Perugia e il lago Trasimeno.

Albero di vigoria elevata, che può assumere grande sviluppo e con portamento tendenzialmente assurgente che diviene abbastanza espanso da adulto.

Il frutto (drupa) è di dimensione media (2-4 g), di forma ovoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto apicalmente, con apice tondo e base troncata. Alla raccolta il colore dell'epicarpo va dal verde scuro al violaceo e presenta numerose lenticelle piccole.

Cultivar che tollera bene il freddo, il cicloconio (occhio di pavone) e la rogna mentre è risultata sensibile a condizioni di limitata disponibilità idrica.

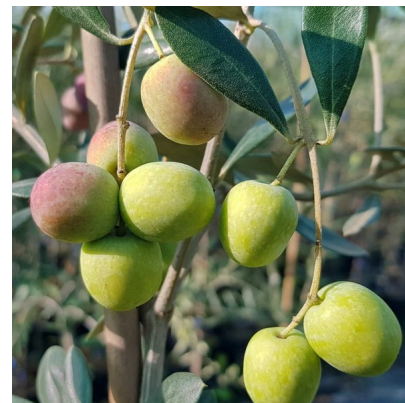
Parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione di Moraiolo, Frantoio, Leccino e Orbetana. La maturazione delle drupe è piuttosto precoce (fine agosto - metà ottobre) con una produttività media, ma abbastanza costante.

Il contenuto in olio è medio, con una resa al frantoio del 15-17%. L'olio che si ottiene da questa varietà è caratterizzato da un fruttato medio, di colore verde intenso. Di gusto prevalentemente amaro ha note piccanti medio leggere.

## Olivo Favolosa FS-17 (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 17,60 €



La Favolosa FS-17 (Brevetto C.N.R. 1165 nv) è una cultivar di olivo italiana ottenuta attraverso la selezione massale di semenzali della varietà Frantoio. Una delle caratteristiche principali è quella di essere resistente al batterio della Xylella Fastidiosa.

La Favolosa FS-17 è caratterizzata da vigoria contenuta e per le sue caratteristiche risulta una varietà idonea sia per l'olivicultura ad alta densità, che per la coltivazione in impianti tradizionali.

Ha una elevata attitudine alla meccanizzazione delle attività, dall'impianto all'allevamento, dalla potatura alla raccolta. La sua coltura permette bassi costi di gestione, di anticipare i tempi di raccolta e di ottenere elevate produttività.

Si distingue per il rapido accrescimento in campo con fruttificazione a partire dal 2°-3° anno dalla messa a dimora, garantendo un'alta e costante produzione negli anni.

La Favolosa FS-17 è una varietà autofertile: per produrre non ha bisogno di varietà impollinatrici.

La produttività è precoce ed abbondante, la maturazione media e la resa in olio è elevata con qualità dell'olio ottenibile.

La drupa dell'oliva Favolosa FS-17 è di forma sferica, di media grandezza (2-4 grammi), simmetrica, con apice rotondo, di colore rosso vinoso al momento della completa maturazione e con elevato rapporto polpa/nocciolo. Il nocciolo è di forma ovoidale, leggermente asimmetrico con superficie rugosa.

La resa al frantoio è alta (maggiore del 18%) e l'olio che si ottiene dall'oliva Favolosa FS-17 è di ottima qualità: presenta un contenuto medio-alto di polifenoli e un elevato tenore di sostanze volatili che conferiscono un gusto piacevolmente fruttato e sentori erbacei.

Si distingue per l'elevata attitudine a produrre olio di qualità, ricco di sostanze volatili, profumi con sentori di erbaceo e fruttato gradevole con un immediato riscontro della ricchezza di polifenoli.

Le piante di olivo Favolosa FS-17 dimostrano una buona resistenza al batterio Xylella Fastidiosa.

La varietà presenta, inoltre, una media resistenza all'occhio di pavone, resistenza medio-alta alla rogna e resistenza media a fattori abiotici quali freddo e stress idrico.



## Olivo Frantoio (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 150/170

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Frantoiano, Razza, Razzo, Correggiolo, Gentile, Infrantoio.

L'olivo Frantoio è una varietà di origine Toscana, si è diffusa praticamente in tutte le zone olivicole del mondo. Albero di media vigoria, si caratterizza per avere i rami principali molto tortuosi ed inclinati ed i rami fruttiferi sottili, flessibili, tipicamente penduli. Foglie di forma lanceolata di dimensioni medie e di colore verde lucente. Il frutto dell'olivo Frantoio è di dimensioni medie (2-2,5 g), di forma ovoidale allungata e leggermente asimmetrico; colore dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso, presenta rade ma ben visibili lenticelle.

L'olivo Frantoio si adatta abbastanza bene ai vari tipi di terreno. Ha scarsa resistenza al freddo e una certa sensibilità alla rogna e all'occhio di pavone (o cicloconio).

L'olivo Frantoio è autofertile ma si avvantaggia della impollinazione incrociata con Leccino, Maurino, Pendolino, Carolea e Kalamata mentre a sua volta è risultato un buon impollinatore per numerose altre cultivar.

Estremamente precoce nella messa a frutto (che a volte si manifesta addirittura nelle piante in vivaio).

La maturazione è scalare e tardiva. Produttività elevata e costante.

La resa al frantoio è elevata (18-22%), olio di ottima qualità fine, sapido, fruttato.

## Olivo Gentile di Chieti (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Nostrana.

E' la cultivar tipica della provincia di Chieti, sicuramente la più importante essendo diffusa in tutte le zone olivicole di questo territorio.

Albero di media vigoria, con portamento assurgente e chioma mediamente folta.

La foglia è di colore verde scuro lucente, di dimensioni medio - grandi senza curvatura della lamina.

Varietà autosterile, ottimi impollinatori si sono dimostrati il Moraiolo, il Pendolino ed il Leccino.

La drupa è di forma ovoidale, con base troncata ed apice arrotondato. Le dimensioni del frutto sono medie (2,3 - 2,7 grammi) con polpa in percentuale variabile tra il 75 % ed il 79 %. Le drupe alla raccolta sono per la maggior parte non completamente invaiate e di colore verde-giallo, rosa-rosso vinoso, quelle completamente invaiate sono di colore nero-violaceo.

La resa al frantoio è media attestandosi attorno al 16-18%, mentre l'olio ottenuto è fine e di gusto particolarmente delicato, caratterizzato da note erbacee amare e piccanti con un fruttato delicato.

Questa varietà è molto produttiva anche se alternante nelle produzioni.

La maturazione è medio-tardiva e tendenzialmente scalare.

Molto rustica, si è adattata alle aree collinari più interne dell'Italia centrale, fino ad altitudine di 500-600 mt s.l.m., per la buona resistenza ai venti freddi e alle gelate.

Riguardo alle avversità parassitarie è resistente alla rogna ed alla tignola mentre risulta sensibile alla carie, al cicloconio ed alla verticillosi.

### Olivo Ghiacciola (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Ghiacciolo

È una varietà tipica della Romagna, diffusa nell'areale di Brisighella e Faenza.

Albero di media vigoria, con chioma ampia a portamento pendulo.

Varietà dotata di ottima resistenza al freddo e ai parassiti più comuni dell'olivo.

Autofertile, tuttavia l'associazione con la varietà Nostrana di Brisighella ne aumenta l'allegagione dei frutti.

Le drupe sono di dimensioni medie (2,0-2,5 gr.), di forma ovoidale e con lenticelle ben visibili. La maturazione è tardiva e contemporanea con epoca di raccolta ottimale a fine novembre, periodo in cui le olive presentano un diffuso colore verde violaceo. La produttività è elevata ed abbastanza costante negli anni.

L'olio è molto caratteristico ed è facilmente riconoscibile per il suo colore giallo-verde particolarmente intenso e per l'aroma nettissimo di carciofo verde. Il retrogusto è mediamente piccante. La resa in olio è media e si attesta attorno al 12-15%.

### Olivo Giarraffa (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Becco di corvo, Giardara, Giarrafara, Giarraffella, Giarraffu.

L'olivo Giarraffa è coltivato in molte zone della Sicilia ma ha trovato una certa diffusione anche in Calabria e Puglia.

Gli alberi, di media vigoria, presentano rami fruttiferi robusti e penduli; le foglie lanceolate (strette e lunghe) sono di color verde grigiastro.

I frutti dell'olivo Giarraffa, piuttosto grossi (6-8 g), ovoidali e un po' slargati verso la base, maturano precocemente e si possono prestare anche per l'estrazione dell'olio; comunque, la loro attitudine principale è la produzione di olive da tavola, sia verdi che nere.

È piuttosto sensibile al cicloconio (o occhio di pavone), alla rogna e alla siccità. Risulta invece molto resistente al mal del piombo.

L'olivo Giarraffa è caratterizzato da una parziale autofertilità, si avvantaggia dell'impollinazione da parte di Maurino, Nocellara del Belice e Ascolana Tenera. A sua volta è ottimo impollinatore della Nocellara del Belice

e dell' Ascolana Tenera.

L'oliva Giarraffa entra precocemente in produzione e la sua produttività, di elevata entità, presenta però una certa alternanza.

## Olivo Grignan (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Bersan, Gargnà, Gargnano, Gargnan, Negrar

Varietà originaria del Veneto e della Lombardia, in questi ultimi anni si sta rapidamente diffondendo alle regioni limitrofe per merito delle sue ottime caratteristiche, in particolare la resistenza al freddo.

Albero di medio vigore e con portamento assurgente. Ha uno sviluppo vegetativo molto lento e non tollera potature energiche e tardive.

Autosterile, è ben impollinata da Pendolino, Maurino, Frantoio, Leccino, Trepp e Favarol.

Entra abbastanza presto in produzione e la produttività è abbondante e costante.

Le drupe sono di dimensioni medie (2-2,5 gr.) e di forma ovoidale allungata.

La maturazione è precoce, contemporanea ed alla raccolta i frutti, di colore violaceo, forniscono una resa in olio media.

Il Grignan è tra le cultivar emergenti, molto resistente al freddo e ottimamente produttiva con frutti di buona pezzatura; questo ne ha decretato un notevole successo sul mercato negli ultimi anni. Da tenere in debita considerazione nel caso di impianti localizzati nelle zone olivicole fredde, tipiche del Nord Italia, tanto che viene anche detto "olivo di montagna".

Resiste abbastanza bene cicloclonio (occhio di pavone) ed alla rogna mentre risulta sensibile alla mosca.

## Olivo Grossa di Spagna (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Bella di Cerignola, Oliva di Cerignola.

Varietà diffusa soprattutto in Puglia, è sporadicamente coltivata anche nell'Italia centrale

Albero di media vigoria con chioma e portamento assurgente e rami fruttiferi penduli.

Foglie grandi, lanceolate, a lembo piatto, di colore verde chiaro.

Il frutto di eccezionali dimensioni (10-12 g), obovato e asimmetrico, prima dell'invasatura presenta delle lenticelle molto evidenti. La polpa è dura, molto compatta e il nocciolo presenta apice molto appuntito.

E' sensibile al freddo, al cicloclonio e alla rogna.

Parzialmente autofertile, buoni impollinatori si sono dimostrati Maurino, Sant'Agostino e Termite di Bitetto.

Entra in produzione non molto presto, la produttività è media e suscettibile ad una certa alternanza.

## Olivo Itrana (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva di Gaeta.

L'oliva Itrana, detta anche oliva Trana, è una pianta molto vigorosa e rustica, che produce un frutto dal gusto inconfondibile.

L'infiorescenza dell'Olivo Itrana è nella media sia in lunghezza che per numero di mignole. Una sua peculiarità è la maturazione decisamente tardiva: febbraio-marzo.

Commercializzata da anni con la denominazione di "Oliva di Gaeta" perché Gaeta era una terra ricca di uliveti prima che, per motivi commerciali, le coltivazioni ad ulivi lasciassero il posto ad altre attività più redditizie.

Oggi gran parte della produzione delle olive itrane viene fornita da Itri, paese in leggera collina, a circa 5 km dal mare, e da molti altri comuni che sono sul dorsale marittimo dei monti Lepini.

Essendo autosterile, sfrutta il Leccino e il Pendolino come impollinatori.

Il frutto dell'olivo Itrana è adatto sia per la produzione di olio che per la consumazione a tavola.

Le olive itrana danno un olio dal colore giallo-verde, ha un sapore intenso, fruttato, lievemente amaro e piccante; note di pomodoro verde ed erbacee. Oleosità media: 19%

## Olivo Kalamata (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Kalamon, Aetonychia, Chondrolia.

Varietà a duplice attitudine, di origine greca, diffusa in un vasto areale del bacino del Mediterraneo, Albero di vigoria elevata, con portamento assurgente e densità della chioma media.

Le foglie sono di forma ellittico lanceolata di color verde intenso e lucente.

Presenta media resistenza ai climi freddi ed è anche sensibile ai climi eccessivamente caldi.

Mediamente sensibile all'occhio di pavone ed alla verticillosi, è invece molto resistente alla tubercolosi.

Varietà parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con le varietà Frantoio, Coratina e Koroneiki.

Presenta produttività elevata ma alternante.

La drupa è di peso elevato, di forma allungata, asimmetrica, con apice appuntito e base troncata.

La maturazione avviene in epoca tardiva e la raccolta si realizza quando la drupa ha interamente completato il processo di invecchiamento. Benché a duplice attitudine (sia da mensa che da olio), si coltiva principalmente come oliva nera da tavola alla "greca".

Il frutto è resistente ai trattamenti ed alle manipolazioni e può essere conciato in differenti modi, ma sempre



come oliva nera, tenendo assai bene il colore. Il rapporto polpa/nocciolo è elevato e il distacco della polpa agevole.

La resa in olio è media, ottenendo un prodotto di ottima qualità.

### Olivo Koroneiki (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Koroni, Kritikia, Ladolia, Psylolia

Rappresenta la principale cultivar da olio della Grecia, diffusa nel Peloponneso, Zante, Creta, Samo e ricopre circa il 50% della superficie olivicola del paese.

Albero dal portamento eretto ed aperto, ma con vigore medio-basso che lo rende idoneo al sistema di allevamento superintensivo.

Varietà autofertile, per produrre non necessita di impollinatori.

Entra precocemente in produzione, già dai primi anni dall'impianto, poi la produttività è elevata e costante.

Fiorisce in epoca precoce e la maturazione è medio-precoce.

La drupa è di piccole dimensioni (circa 1/1,5 grammi) ma con contenuto in olio elevato (attorno al 20%) e molto apprezzato per le caratteristiche organolettiche e di stabilità.

Resistente bene all'aridità ed alla siccità. Teme invece il freddo e l'umidità. per cui si consigliano impianti in terreni dove la probabilità di gelate è ridotta e con una buona esposizione solare.

È resistente all'occhio di pavone e mediamente resistente alla verticillosi.

Risulta sensibile alla tubercolosi.

### Olivo Lea (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva strinata.

L'olivo Lea è varietà marchigiana, autoctona dell'area dell'ascolano. Attualmente è quasi scomparsa a causa della ridotta produttività e difficoltà nella gestione della pianta, tuttavia è un'ottima impollinatrice dell'oliva Ascolana tenera.

L'albero è di media vigoria, a portamento assurgente con chioma voluminosa a media densità.

Le foglie sono ellittico-lanceolate, di dimensioni ridotte e di colore verde scuro nella pagina superiore.

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce.

Il frutto è di dimensioni medie (1,5-2 grammi circa), di forma ovoidale, terminante all'apice con piccolo umbone. Il colore della drupa va dal verde chiaro al violaceo scuro, con epidermide pruinosa e lenticellata.

La resa in olio è medio- elevata con inolizione precoce.

L'olivo Lea è una cultivar autosterile, di produttività medio-bassa e tendenzialmente alternante. Presenta sensibilità al freddo nelle invernate più fredde, mentre ha resistenza media alla mosca e al cicloconio.

## Olivo Leccino (*Olea europea*)

varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 150/170

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

## Olivo Leccino esemplare (*Olea europea*)

varietà da olio. h. mt. 1,80/2, circonferenza fusto cm. 16/18, vaso diam. cm. 55

Prezzo 205,00 €



**Albero di Olivo in esemplare UNICO; la pianta spedita è esattamente quella raffigurata nelle foto in alto.**

**INFO: Per la spedizione di questa pianta esemplare è necessario un cassone di cm. 100x100 che però può contenere anche altre piante più piccole e quindi il costo della spedizione rimane sempre lo stesso.**

Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento

inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

### Olivo Leccino esemplare (*Olea europea*)

Varietà da olio. h. mt. 2/2,20, circonf. fusto cm. 18/20, vaso diam. cm. 55

Prezzo 245,00 €



**Albero di Olivo in esemplare UNICO; la pianta spedita è esattamente quella raffigurata nelle foto in alto.**

Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

## Olivo Leccino esemplare (*Olea europea*)

varietà da olio. h. mt. 1,80/2, circonf. fusto cm. 8/10, vaso diam. cm. 30

Prezzo 90,00 €



**Albero di Olivo in esemplare UNICO; la pianta spedita è esattamente quella raffigurata nelle foto in alto.**

Sinonimi: Leccio, Premice, Silvestrone.

Coltivata in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo.

L'olivo Leccino è un albero vigoroso con portamento assurgente ed aperto, si caratterizza per l'andamento inclinato dei rami principali e dei rami secondari. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice.

Foglie di medie dimensioni, ellittico lanceolate, di colore verde grigio.

I frutti dell'olivo Leccino sono di solito riuniti a gruppi di 2/3 per infiorescenza, di media pezzatura (2-2,5 g), di forma ellissoidale, leggermente asimmetrici, con apice arrotondato e base appiattita. Alla raccolta le drupe sono nero - violacee e si prestano ad essere utilizzate anche per il consumo da tavola.

E' nota la particolare tolleranza dell'olivo Leccino alle avversità climatiche (freddo, nebbia e venti) e ad alcune patologie (rogna, occhio di pavone e carie). Viceversa, questa cultivar ha manifestato una particolare sensibilità alla fumaggine.

L'olivo Leccino è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Maurino, Frantoio, Moraiolo, Carolea e Dolce Agogia.

Maturazione piuttosto precoce e contemporanea. La produzione è elevata ed abbastanza costante.

La resa al frantoio è media (15-18%), olio di buona qualità, dolce ma senza picchi aromatici.

## Olivo Leccio del Corno (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 16,50 €



Cultivar toscana, occasionalmente diffusa in tutto il centro Italia.

L'olivo Leccio del Corno è una pianta di ulivo di media vigoria con portamento espanso e chioma molto folta.

Foglie grandi ed espanse di tipico colore verde cupo.

Le drupe del Leccio del Corno sono di dimensioni medie (2-3 g), di forma ovale, colore dal verde brillante lenticellato al nero violaceo lenticellato, schiacciata alle estremità, tipicamente riunite in grappoli, con breve picciolo.

Resiste bene al freddo, al ristagno di umidità e alle più comuni avversità parassitarie compresa la mosca.

Il Leccio del Corno è autosterile ed ottimi impollinatori sono Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Maurino e Leccino.

Invaiaura tardiva e contemporanea.

Produttività elevata e costante.

Le olive Leccio del Corno hanno resa in olio media, olio mediamente fruttato, leggermente piccante con

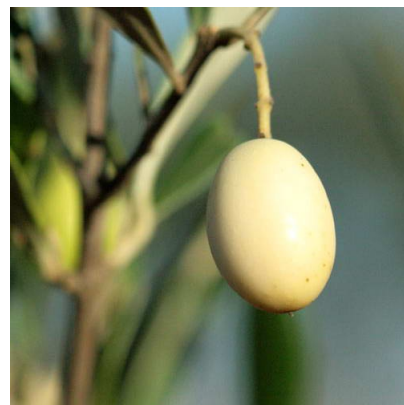


retrogusto amaro, di colore verde con buon contenuto di polifenoli.

## Olivo Leucocarpa (Olive bianche) (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 22,00 €



Sinonimi: Olive bianche, Olivo bianco, Cannellina, Leucolea, Chiarita

La Leucocarpa è un'antica varietà diffusa nel centro-sud Italia, in particolare in Calabria.

L'albero delle olive bianche è mediamente vigoroso, con portamento assurgente. La chioma è ampia ed espansa. Le foglie sono di dimensioni medio grandi, allungate, di colore verde scuro.

Il frutto delle olive bianche è piccolo, di colore bianco avorio a maturazione raggiunta con contenuto di olio medio.

La produttività è buona e costante.

Varietà autosterile, buoni impollinatori sono Pendolino, Maurino.

La peculiarità di questa pianta di olive bianche è che quando le drupe sono completamente mature il loro colore è avorio per effetto della mancanza di sintesi antocianina. Come conseguenza questa pianta assume un aspetto assolutamente unico, completamente ricoperta da questi frutti color avorio che danno un senso di purezza ed eccezionalità.

L'oliva bianca Leucocarpa produce un olio molto chiaro e viene per tradizione mescolato con gli estratti di radici e balsamo per ottenere l'olio del Crisma, l'unguento usato dalla Chiesa cattolica in molte cerimonie come battesimo e cresima.

L'olivo bianco viene inoltre usato come olio combustibile in luoghi di culto perché bruciando produce poco fumo.

La Leucolea è mediamente rustica, tollera bene le basse temperature e non subisce attacchi di cicloconio.

## Olivo Madremignola (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Madremignola è una varietà toscana, originaria delle colline pisane ma oramai diffusa, seppure in modo sporadico, negli uliveti delle province di Siena, Firenze, Livorno e Pisa.

L'albero dell'olivo di Madremignola è caratterizzato da un portamento semipendulo, con chioma raccolta e folta, caratterizzata da vigoria media e da produttività buona e costante.

Cultivar autosterile, richiede l'associazione con Pendolino o Maurino per produrre al meglio.

La fioritura è piuttosto tardiva mentre la maturazione dei frutti avviene abbastanza precocemente ed in modo scalare.

La drupa dell'oliva Madremignola è di forma ellissoidale, simmetrica o leggermente asimmetrica, di colore

nero quasi uniforme a maturazione completata.

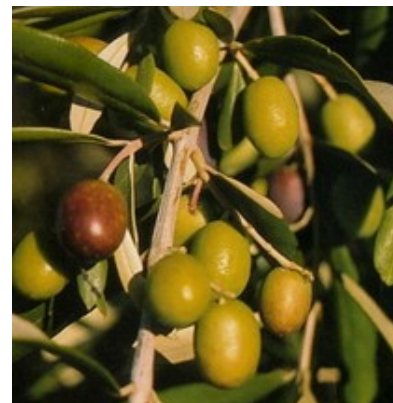
La resa al frantoio è bassa (11-15%) e se ne ricava un olio di colore verde intenso, con sapore marcatamente fruttato e pungente, molto apprezzato dai consumatori poiché si presta ottimamente ad essere consumato per il pinzimonio o per fare bruschette.

La Madremignola risulta molto tollerante ai ristagni di aria umida ed al cicloconio mentre è risultata molto sensibile al freddo e alla fumaggine.

## Olivo Maurino (*Olea europea*)

Impollinatore. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Razzola, Maurino lucchese.

Cultivar toscana tipica da olio, di sviluppo medio e portamento delle branche principali eretto; la chioma è raccolta con rami fruttiferi penduli e cime risalenti. Le foglie sono ellittiche, di medie dimensioni e di colore verde grigio. Frutti piuttosto piccoli (1,5-2 g), ellissoidali e leggermente asimmetrici, alla raccolta sono di colore nero-violaceo.

Ha buona resistenza al freddo e può essere coltivata anche in zone umide e soggette a nebbie. Buona resistenza alla rogna e all'occhio di pavone.

Cultivar autosterile, si avvantaggia di impollinatori come Pendolino, Leccino, Frantoio, Moraiolo e Orbetana ed è a sua volta ottima impollinatrice per il Moraiolo ed il Pendolino.

Maturazione precoce e contemporanea. Produttività generalmente buona ma leggermente alternante. La resa al frantoio è media (18-20%), olio di eccellente qualità.

## Olivo Mignola (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Sanguinella, Peparella, Laurina, Sargana, Morella.

Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nelle province di Ascoli Piceno, Macerata e Ancona.

Albero di media vigoria con portamento espanso, chioma voluminosa di bassa densità. Il frutto è di piccole dimensioni (1-1,5 g) ovoidale, asimmetrico con apice appuntito, con colore che va dal verde intenso al nero inchiostro.

Resistenza media al freddo e alta alla mosca.

Varietà autosterile necessita di impollinatori come Leccino, Maurino e Moraiolo.

Ha una maturazione precoce e contemporanea. Produttività elevata e abbastanza costante. Resa in frantoio molto elevata (20-24%). Olio mediamente fruttato caratteristico per il sapore fortemente amaro, di colore giallo oro con alto contenuto di polifenoli.

## Olivo Moraiolo (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Morinello, Morello, Morellino, Nebbia, Ruzzolino.

L'olivo Moraiolo è una varietà diffusa negli areali olivicoli dell'Italia centrale. Pianta di media o scarsa vigoria con branche a portamento assurgente tendenti a divaricarsi e rami fruttiferi dritti.

La chioma, raccolta, è ricca di foglie a forma ellittico lanceolata, di colore verde grigio e di medie dimensioni.

Il frutto dell'oliva Moraiolo è di modeste dimensioni (1,5-2 g), rotondeggiante, sferoidale, simmetrico. Alla raccolta le drupe sono di colore nero violaceo opaco.

Ha media resistenza al freddo, alla carie e alla rogna. E' sensibile a ristagni di umidità, sia atmosferica che nel terreno e all'occhio di pavone (o cicloconio). Tollera bene la siccità.

L'olivo Moraiolo è autosterile e richiede impollinatori quali Pendolino, Maurino, Dolce Agogia, Kalamata e Nostrale di Rigali.

La maturazione è molto precoce e contemporanea. Produttività mediamente elevata e costante.

La resa al frantoio dell'olivo Moraiolo è media (18-20%); olio fruttato, armonico, amaro e piccante, di color verde con un buon contenuto di polifenoli.

## Olivo nano (*Olea europea*)

Vaso diam. cm. 20, h. fusto cm. 50

Prezzo 27,50 €



L'olivo nano è una pianta a ridotto accrescimento per cui può essere coltivato con successo in vaso per tanti anni.

L'olivo nano è adatto quindi a balconi, terrazzi e ovunque si abbia poco spazio a disposizione.

## Olivo Negrette (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Negrette è una antica varietà francese originaria della regione del Gard e dell'Ardèche meridionale

Albero dal portamento mediamente vigoroso ed espanso, molto rustico e robusto.

La Negrette è autofertile e quindi non ha bisogno di impollinatori per fruttificare.

L'entrata in produzione è rapida e poco alternante negli anni.

Le olive sono di forma ovoidale allungata, di medie dimensioni e diventano completamente di colore nero lucido a maturazione.

La raccolta delle olive inizia ai primi di novembre e termina a dicembre.

Questa oliva dà un olio dorato e dolce con fruttato maturo con un'elevata resa. All'assaggio sprigiona note di nocciola o mandorla, leggermente liquirizia e vaniglia, con retrogusto pepato.

Molto resistente al freddo e alla siccità, si adatta anche a terreni ghiaiosi e poveri.

## Olivo Nocellara del Belice (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva di Castelvetrano, Nuciddara, Nebba, Nerba, Nocciolara, Nocellaia, Nocillara, Oliva tunna.

La Nocellara del Belice è cultivar diffusa principalmente in Sicilia.

Pianta di media vigoria a portamento pendulo.

Foglie ellittiche-lanceolate, di colore verde scuro risultano spesse e coriacee.

Frutto di medio-grandi dimensioni (6-8 g).

Si adatta bene negli areali meridionali e centrali. Abbastanza tollerante verso la mosca, è invece un po' sensibile alla rogna e al cicloconio (o occhio di pavone).

L'olivo di Nocellara del Belice è cultivar autosterile, necessita di impollinazione incrociata con Giarraffa e Pidicuddara.

Entra presto in produzione la quale si mantiene elevata e costante nel tempo.

La maturazione tardiva e le olive possono essere destinate sia alla produzione di olio che da tavola.

La resa al frantoio è discreta (15-18%); olio fine, delicato e di grande qualità. La polpa è consistente e pari all'85% del frutto.



## Olivo Nociara (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 110/130.

Prezzo 15,68 €



L'olivo Nociara è una varietà da olio che ha trovato una certa diffusione negli areali olivicoli pugliesi della provincia di Brindisi, di Taranto e del Sud barese, ma la sua diffusione, attualmente modesta, è in espansione. La pianta si presenta di medie dimensioni con portamento piuttosto assurgente, chioma mediamente folta con rami fruttiferi lunghi e molto flessibili.

Le foglie, grandi di forma ellittica con superficie delicata, conferiscono alla pianta un aspetto di grande effetto estetico.

Il colore è verde scuro intenso nella pagina superiore, e verde chiaro in quella inferiore.

La fioritura è tardiva e molto abbondante e l'aborto dell'ovario molto basso, ragion per cui quasi tutti i fiori porteranno frutto.

Le olive di un verde molto pallido, durante l'invasatura, assumono inizialmente una colorazione rosso magenta, rendendo le piante particolarmente attraenti, per poi diventare di un viola scuro alla piena maturazione.

La polpa è molto delicata e poco consistente.

La resa in olio è alta (mediamente del 21%) e non presenta problemi di estrazione.

L'olio si presenta di un colore dorato con riflessi verdognoli, di ottima qualità, fruttato intenso leggermente maturo

L'olivo Nociara è parzialmente autosterile, a fioritura precoce, e si presenta con una produttività molto elevata e abbastanza costante, con una altrettanto precoce entrata in produzione.

Poco prima della raccolta la pianta assume un aspetto spettacolare con alcuni rami flessi, e carichi di drupe, al punto da occultare quasi completamente i rami stessi.

L'inoliazione tardiva e scalare è invece uno dei rari aspetti negativi per la programmazione delle operazioni di raccolta.

La buona produttività della pianta, l'elevata resa in olio, le ottime caratteristiche organolettiche dell'olio giustificano ampiamente l'incremento della sua diffusione sul territorio.

L'Oliva Nociara presenta infine una buona resistenza a diversi parassiti.

## Olivo Nostrale di Rigali (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Borciona, Rigalese.

Cultivar umbra diffusa nella fascia pedemontana dei comuni di Nocera Umbra, Gualdo Tadino, Gubbio e limitrofi e sporadicamente diffusa anche in alcune aree interne della provincia di Pesaro, è nota per la sua alta resistenza a freddo e gelate.

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento espanso con rami a frutto semipenduli; con legno dal caratteristico colore giallo dorato; chioma mediamente voluminosa ad elevata densità; internodi medio-corti. Foglie di dimensioni piccole, di colore verde scuro nella pagina superiore. Infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide. Drupa di grandi dimensioni (3,5-4,5 g), di forma ovoidale, ad invaiatura tardiva e contemporanea. Colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, al viola cupo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco inizialmente elevate ed in rapida diminuzione con la maturazione. Cascola elevata e precoce. Molto resistente al freddo ed alla mosca mentre è risultata sensibile alla rogna ed al cicloconio. Varietà autosterile, gli impollinatori consigliati sono il Leccino ed il Moraiolo. Entra in produzione precocemente, con produttività media, costante e resa in olio molto elevata (22-28%). Olio di buona qualità, a bassa acidità, ricco in polifenoli e di colore giallo-verde, molto leggero e fruttato.

### Olivo Nostrana di Brisighella (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Varietà ampiamente diffusa in Emilia Romagna, principalmente nella zona del faentino. Albero di media vigoria, a portamento assurgente e con i rami vegetativi decisamente eretti. Le foglie sono medio-piccole, strette, lanceolate, con il lembo fogliare convesso e ripiegato verso il basso che rende facilmente riconoscibile questa cultivar. E' autofertile quindi per produrre non ha bisogno di varietà impollinatrici. Le drupe sono di dimensioni medio-grandi (2,5-3,5 gr.) con forma elissoidale e di colore verde-giallastro appena invaiato. Nelle giovani piante si nota una lenta messa a frutto ma, una volta raggiunto lo stadio di maturità, la produttività è molto buona anche se, talvolta, risulta alternante negli anni. La maturazione è medio-tardiva e leggermente scalare, la resa in olio è media (13-15%), di eccellente qualità, molto fine e con intenso aroma di fruttato erbaceo. Varietà molto resistente al freddo e ai parassiti più comuni dell'olivo, mostra tuttavia una certa sensibilità nei confronti della tignola dell'olivo e dell'occhio di pavone.

### Olivo Olivastra seggianese (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,11 €



Sinonimi: Seggianese, Seggianina, Olivastra di Montalcino, Olivastro di Seggiano, Olivo dell'Amiata. Originaria della zona del Monte Amiata, la sua attuale diffusione è limitata ad alcune zone interne delle province di Grosseto e Siena.

Albero di vigoria molto elevata, con portamento assurgente e chioma espansa e mediamente folta.

La foglia è di forma foglia ellittico-lanceolata e di media dimensione.

Autosterile, buoni impollinatori sono risultati Frantoio, Moraiolo, Correggiolo, Leccino e, in minor misura, Pendolino.

Il frutto dell'Olivastra seggianese è di forma sferica con apice arrotondato, di media pezzatura e alla raccolta si presenta di colore completamente nero.

La maturazione è piuttosto precoce mentre la produttività è ottima anche se un poco alternante.

La resa al frantoio è elevata e l'olio ha caratteristiche organolettiche peculiari.

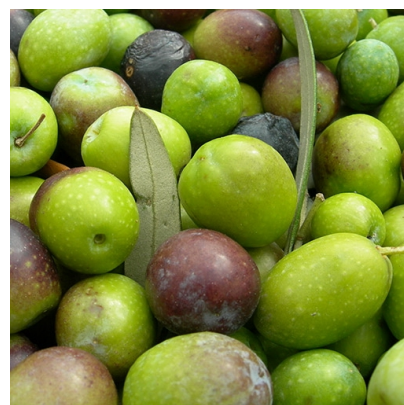
L'Olivastra seggianese è una varietà molto resistente alle basse temperature invernali che ne ha consentito la coltivazione nell'area pedemontana del Monte Amiata, ad un'altezza compresa tra i 450 e i 700 mt s.l.m.

Riguardo alle malattie, presenta buona resistenza al cicloconio ed alla rogna.

### Olivo Orbetana (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Sarga (Caldarola), Noce bastarda (Abbadia di Fiastra), Oliva di San Francesco (Maceratese).

Cultivar marchigiana diffusa nell'interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di San Severino, Cingoli e Poggio San Vicino.

Albero di elevata vigoria, con portamento assurgente; chioma voluminosa a bassa densità; rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi medi; foglie grandi, allungate ed appuntite, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

Varietà a duplice attitudine, idonea per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico o a monocono, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Varietà autosterile, necessità di impollinatori quali Pendolino e Maurino.

Produttività media, tendenzialmente alternante e entrata in produzione medio-tardiva.

Ottima resistenza al freddo e alla mosca.

Drupa di dimensioni medio-grandi (2,5-3 grammi), di forma ovoidale, con apice leggermente umbonato.

La resa in olio è media, inolizione tardiva e rapporto polpa-nocciolo medio.

Invaiaura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso lenticellato al nero intenso.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate, fino a stadi avanzati di maturazione.

Periodo ottimale di raccolta inizio dicembre.

Olio mediamente fruttato armonico, amaro e pungente, di colore verde, tendente al giallo, con un buon contenuto in polifenoli e clorofille e basso rapporto insaturi/saturi.

## Olivo Pendolino (*Olea europea*)

Impollinatore. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Piangente, Maurino fiorentino.

L'olivo Pendolino è originario del comprensorio fiorentino, ha trovato larga diffusione anche nel centro Italia soprattutto come impollinatore; le piante inoltre sono apprezzate per le pregevoli caratteristiche ornamentali. E' specie dal tipico portamento pendulo e dimensioni piuttosto modeste. La chioma folta è ricca di foglie lanceolate, strette e lunghe, di medie dimensioni e di colore verde grigio piuttosto scuro.

Il frutto dell'olivo Pendolino è di dimensioni medio-piccole (1,5 g) di colore nero con superficie pruinosa, forma obovata, asimmetrica, con apice arrotondato.

Ha media resistenza al freddo. E' sensibile all'occhio di pavone (cicloconio) e alla rogna.

L'olivo Pendolino è autosterile e buoni impollinatori sono Leccino, Moraiolo, Frantoio e Maurino. A sua volta è ottimo impollinatore per la grande produzione di polline e per la compatibilità con numerose cultivar da olio e da mensa.

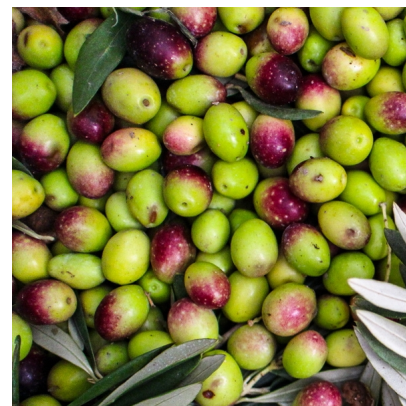
La maturazione dei frutti è mediamente precoce e contemporanea. Presenta elevata e costante fruttificazione.

L'olivo Pendolino ha una resa media al frantoio (13-18%), olio di gusto delicato e molto gradevole.

## Olivo Peranzana (*Olea europea*)

Varietà a duplice attitudine. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150

Prezzo 16,50 €



Sinonimi: Francese, Provenzale, Provenzana, Tondina

L'olivo Peranzana è una cultivar pugliese il cui areale di produzione è la zona nord-ovest della provincia di Foggia. I territori in cui la coltivazione è prevalente sono quelli dei comuni di San Paolo Civitate, San Severo e Torremaggiore.

Albero vigoroso con portamento espanso e con produttività elevata.

Varietà autosterile, si consiglia l'impollinazione con la varietà Rotondella.

Il frutto dell'olivo Peranzana è di forma ovoidale, di calibro medio (4-5 grammi), nero a maturazione, di media resa in olio (13-17%). Ha un rapporto polpa/nocciolo molto elevata che la rende una cultivar a duplice attitudine: da olio e da mensa.

L'olio è ottimo sia per la sua fragranza e giusta piccantezza, sia per il suo contenuto di sostanze nutrizionali. L'olio di Peranzana, infatti, ha un alto contenuto di clorofilla e cherotene e un tempo di irrancidimento più lungo degli altri olii.

Fruttato medio di oliva prevalentemente maturo. Al gusto si avverte la presenza della mandorla e della mela. Buona la sensazione del piccante, lieve l'amaro.

L'olivo Peranzana resiste bene alla siccità e ai venti forti ma teme l'umidità.



## Olivo Piangente (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



L'origine di questa cultivar è incerta, tuttavia con tale denominazione "Piangente" sono state segnalate diverse piante in varie zone olivicole della Toscana.

Albero di vigoria media, con portamento pendulo ad ombrello e chioma espansa e molto folta.

Le foglie sono di medio grande dimensioni, allungate, di colore verde scuro, ellittiche.

Cultivar autosterile, richiede opportuni impollinatori quali "Pendolino" e "Maurino"; a sua volta si comporta come ottimo impollinatore per "Frantoio", "Leccino" e "Pendolino".

Il frutto è di forma ovoidale allungata, leggermente asimmetrica, di colore verde-nero alla raccolta.

La maturazione dei frutti è tardiva e piuttosto scalare

La produttività è elevata ma piuttosto alternante.

Produce un olio mediamente fruttato, leggero con note di mandorla, erba e carciofo. Ben bilanciato l'equilibrio tra piccante e amaro.

E' stata segnalata una discreta resistenza alle principali avversità parassitarie (cicloconio) e climatiche, e in particolare ai venti salsi di mare.

## Olivo Piantone di Falerone (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 100/110

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Piantone.

Cultivar marchigiana diffusa nella provincia di Fermo, in un'area limitata compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, ed in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini.

Albero di media vigoria, a portamento assurgente con chioma voluminosa ad elevata densità

Rami con numerose ramificazioni, internodi corti, foglie strette ed allungate, di colore verde scuro nella pagina superiore e verde chiaro in quella inferiore.

La pianta entra in produzione precocemente, di produttività media e tendenzialmente alternante.

Varietà autosterile, impollinatori consigliati: Pendolino e Maurino.

La drupa è di medie dimensioni (2-2,5 grammi), di forma tendenzialmente cilindrica, con una resa in olio medio-elevata e inolizione precoce. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a bassi livelli dall'inizio della maturazione ed in progressiva diminuzione. L'invasatura è tardiva e contemporanea, con colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo.

L'olio è di un fruttato medio - leggero, dal gusto inizialmente dolce, leggermente piccante e con un retrogusto

piacevolmente amaro, di colore verde tendente al giallo, con contenuto in polifenoli piuttosto elevato. Sensibilità al freddo e al cicloconio media, alla mosca elevata.

## Olivo Piantone di Mogliano (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 100/110

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Limoncella, Maggianese, Nibbiu, Oliva riccia.

Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nella provincia di Macerata ad altitudini sopra 600 mt. Albero di assai limitata vigoria, con portamento assurgente, chioma poco voluminosa ad elevata densità. Foglie strette ed allungate. Frutto di dimensioni medio-grandi (2,5-3 g) con forma ovoidale, apice umbonato, con colore che va dal verde chiaro al rosso violaceo.

Resistenza buona al freddo e alla siccità, media alla rogna e alla mosca.

Varietà parzialmente autofertile.

Ha una maturazione tardiva e scalare. Produttività elevata e costante. Resa in olio elevata; olio leggermente fruttato, tendenzialmente dolce di color giallo oro.

## Olivo Picholine (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Picholine Languedoc

La Picholine è una cultivar di olivo di origine francese.

Albero di media vigoria, con chioma a portamento aperto e un po' assurgente. Rami fruttiferi generalmente penduli.

Foglie ellittico-lanceolate, grandi di colore verde chiaro.

Le drupe di forma ellissoidale allungata, di dimensioni medio grandi (5-8 g), vengono raccolte verdi se utilizzate per la mensa, nere se destinate alla produzione di olio.

Elevata resistenza alla siccità e al freddo, media all'occhio di pavone (cicloconio) e alla mosca. Grande produttività, piuttosto costante.

L'olivo Picholine è parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con Leccino.

La maturazione è tardiva con resa al frantoio media (18-20%).

## Olivo Raggia (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Mandolina.

Cultivar marchigiana diffusa nella provincia di Ancona. Albero di elevata vigoria, con portamento espanso, chioma voluminosa molto densa. Foglie grandi ed espanse. Frutto di dimensioni medie (2-2,5 g) con forma ovoidale allungata asimmetrica, con colore che va dal verde chiaro al nero violaceo.

Resistenza al freddo media, suscettibilità elevata alla rogna e all'occhio di pavone.

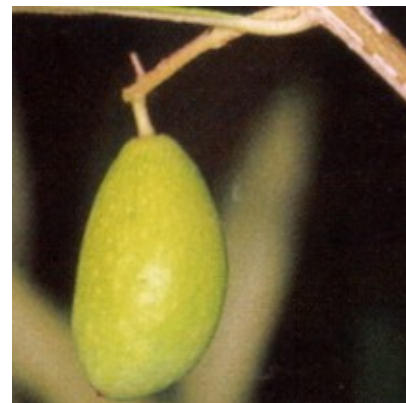
Varietà parzialmente autofertile.

Ha una maturazione tardiva e scalare. Produttività elevata con qualche alternanza. Resa in olio medio-elevata (20-22%); olio fruttato, armonico leggermente ammandorlato, di color giallo oro.

## Olivo Raggiola (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Ragiola, Vergiola, Verzola, Corgiola, Correggiolo.

Cultivar marchigiana diffusa principalmente nella provincia di Pesaro. Albero di elevata vigoria, con portamento espanso, chioma voluminosa e molto densa. Foglie molto lanceolate di medie dimensioni. Frutto di dimensioni medie (2 g) con forma ovoidale allungata, arcuata e asimmetrica con colore che va dal verde al nero violaceo.

Resistenza al freddo media, suscettibilità alla rogna e all'occhio di pavone elevata.

Varietà parzialmente autofertile.

Ha una maturazione tardiva e scalare. Produttività limitata e relativamente costante. Resa in olio elevata (21-23%); olio fruttato, ammandorlato, leggermente amaro e piccante, di color verde tendente al giallo.

## Olivo Ravece (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Curatone, Olivona e Ravaiola.

Varietà prevalentemente diffusa in Campania dove se ne trova documentata la presenza fin dagli inizi del '500.

L'albero ha vigoria media e portamento assurgente.

Frutto di dimensioni medio-grosse (4-6 gr.), di forma sferoidale e leggermente asimmetrico. Il colore è da verde a violaceo nero, con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle di grandezza medio piccola.

Autosterile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con Pendolino e Maurino.

La produttività è sempre abbondante e costante.

Nonostante abbia una resa in olio medio-bassa (15-16%), questa varietà è apprezzata per la qualità dell'olio che risulta fruttato intenso con un'armonica presenza della carica amara e piccante.

Cultivar abbastanza rustica, resiste bene alle principali avversità, in particolare al cicloconio rogna e siccità.

Si è dimostrata invece abbastanza sensibile alla mosca ed alle temperature troppo rigide, tipiche degli ambienti più settentrionali della zona di origine.

## Olivo Rosciola (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Rosina, Rasciola, Ricciuta, Risciola, Rossa, Rusciola.

Varietà diffusa in Lazio, Umbria, Marche e Abruzzo. Albero di moderato sviluppo e chioma assurgente; i rametti, penduli sotto il carico dei frutti, sono provvisti di foglie di medie dimensioni, lanceolate, simmetriche, di colore verde chiaro con riflessi cinerei.

Frutto di medie dimensioni (2,5-3 g), di forma elissoideale con base ed apice arrotondati, le olive presentano una caratteristica colorazione nero violacea con riflessi rossi.

La resistenza è discreta a tutti i più comuni parassiti dell'olivo, buona resistenza agli stress idrici. Sensibile alla rogna.

Varietà autosterile, buoni impollinatori sono: Leccino, Moraiolo, Pendolino e Canino.

Maturazione abbastanza precoce. Produttività buona e costante. La resa al frantoio è discreta (18-20%), olio di rilevante qualità con leggero fruttato armonico tendenzialmente dolce, di colore giallo chiaro.



## Olivo Rougette (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



La Rougette è un'antica varietà francese originaria della regione dell'Ardèche.

Albero di sviluppo medio grande con portamento espanso.

La Rougette è autofertile e quindi non ha bisogno di impollinatori per fruttificare.  
autofertile

I frutti sono di forma ovoidale, di dimensioni medio-elevate e rimangono rossi fino a poco prima della maturazione che avviene tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre

Olio molto pregiato, fruttato, leggermente amaro e piccante, con aroma di mela, ottimo per aromatizzare insalate.

Ottima resistenza al freddo e al cicloconio.

## Olivo Sant'Agostino (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,11 €



Sinonimi: Grossa di Andria, Oliva di Andria.

L'olivo Sant'Agostino è varietà pugliese particolarmente diffusa in provincia di Bari, in prevalenza nel comune di Andria ma presente anche in provincia di Foggia.

Albero abbastanza vigoroso ma di modesto sviluppo, le branche mediamente assurgenti, hanno un portamento raccolto con rami fruttiferi molto flessibili, lunghi e penduli.

La foglia ha forma lanceolata, grande con base stretta; la superficie superiore è di colore verde pallido opaco mentre quella inferiore è grigio-argentea. L'infiorescenza è lunga, con un numero medio di 15-20 fiori.

Varietà autosterile, impollinatori consigliati: Oliva di Cerignola, Coratina, Moraiolo, Pendolino, Correggiolo.

Il frutto dell'oliva Sant'Agostino è di grande pezzatura (8-9 gr), asimmetrico, di forma ovoidale e larghezza massima nella zona centrale.

Viene raccolto precocemente (settembre) per essere destinato alla preparazione di olive verdi, mentre a maturazione (novembre) assume color violaceo. La polpa è abbondante (90%) e di rilevanti qualità. La resa in olio è medio-bassa, raggiunge la media del 14-15%.

Poco tollerante alla verticillosi, alla rogna, alla fumaggine e ai freddi primaverili. È invece particolarmente resistente all'occhio di pavone.

L'olivo Sant'Agostino è una pianta poco rustica e di non facile adattamento ai diversi areali olivicoli.

Questa varietà preferisce terreni calcarei e profondi ma non eccessivamente umidi.

## Olivo Santa Caterina (*Olea europea*)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Oliva di S.Biagio, Oliva di San Giacomo, Oliva lucchese.

La Santa Caterina è originaria della Toscana vuole terreni collinari freschi e non troppo compatti.

Pianta di notevole sviluppo, molto vigorosa e con chioma globosa, espansa.

Foglie ellittico-lanceolate, di medie dimensioni e di colore verde chiaro.

Frutto molto grande (7-9 g), ellissoidale, asimmetrico, con apice appuntito e base arrotondata. Buona resistenza al freddo, un po' sensibile all'occhio di pavone (cicloconio) e alla rogna.

L'oliva Santa Caterina è una cultivar parzialmente autofertile, si avvantaggia dell'impollinazione incrociata.

La maturazione è precoce e la raccolta viene effettuata verso i primi di settembre quando le olive hanno sempre un bel colore verde intenso.

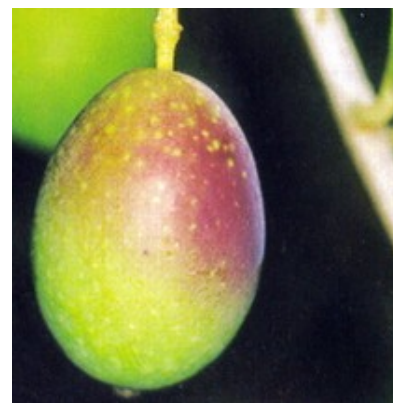
La produttività è abbondante e costante.

Usata come oliva da tavola di grande pregio.

## Olivo Sargano di Fermo (*Olea europea*)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Sargana, Sarganella.

Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nel Fermano e nelle province di Ancona e Macerata. Albero di elevata vigoria, mediamente assurgente, chioma voluminosa molto densa. Foglie lunghe, strette, sottili di medie dimensioni. Il frutto è di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma ellissoidale, colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo lenticellato.

Resistenza ai venti, anche salmastri, media sensibilità al freddo, alla rogna e all'occhio di pavone (cicloconio).

Varietà autosterile necessita di impollinatori.

Maturazione tardiva e scalare. Produttività elevata ma tendenzialmente alternante. Resa al frantoio bassa; olio fruttato, equilibrato, leggermente dolce, con retrogusto amaro e piccante di color giallo con buon contenuto di polifenoli.

## Olivo Semidana (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Olia de Riola (Oliva di Riola Sardo), Olieddu Terzu (Olivino Terzo, nel senso di intermedio per la dimensione dei frutti), Terza (intermedia), Olivo terzo grande.

Il nome ricorda l'antico uso, diffuso soprattutto nell'alta Marmilla, di impiantare filari di olivo lungo i bordi dei campi e quindi a lato dei sentieri delimitanti gli stessi campi (semidas). Diffusa principalmente in provincia di Oristano, ma presente come piante sparse in numerosi areali della Sardegna centro-meridionale.

Cultivar produttiva, recentemente rivalutata e utilizzata nei nuovi impianti. Ha il pregio di una precoce entrata in produzione e una ridotta alternanza. Le rese in olio non sono elevate ma il prodotto ottenibile è di buona qualità, caratterizzato da un fruttato medio molto armonico ed equilibrato nei sentori di amaro e piccante. Non manifesta particolari sensibilità alle più comuni fitopatie e si dimostra adatta alle esigenze della olivicoltura intensiva consentendo altresì un deciso incremento della densità di piantagione.

Pianta rustica, con portamento medio espanso, vigorosa, di ottima produttività, dalla tipica oliva di forma rotonda con un brillante colore amaranto a maturazione.

Pianta caratterizzata da produttività buona e costante con maturazione dei frutti tardiva (da metà ottobre).

Data la grossezza del frutto e la moderata grandezza del suo nocciolo, si tratta di una tipica varietà a doppia attitudine.

Ottima resistenza verso mosca olearia e occhio di pavone.

Drupa di colore da verde a nero, con epicarpo poco pruinoso, presenta numerose lenticelle grandi. Forma ovoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato con umbone e base arrotondata e peso medio di 3/4 grammi.

La resa è buona in un olio intensamente fruttato, lievemente amaro e piccante.

Utilizzato tanto da mensa che per la produzione di olio.

## Olivo Taggiasca (Olea europea)

Varietà da olio. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Lavagnina, Olivo di Taggia, Tagliasco, Pignola d'Oneglia.

L'oliva Taggiasca è una importante varietà da olio coltivata in Liguria soprattutto nella provincia di Imperia.

Albero di grande vigoria con portamento semipendulo e chioma piuttosto folta, rami fruttiferi penduli con cime risalenti. I fiori, parzialmente autofertili, presentano una bassa incidenza di aborto ovario. Le olive sono di piccole dimensioni (1,5-2 g), di colore nero violaceo, con epicarpo che presenta lenticelle rade e piccole.

L'olivo Taggiasca è una varietà poco rustica, risulta sensibile ai freddi primaverili, alla siccità ed alla rogna.

È parzialmente autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione di Maurino, Pendolino e Pignolo.

La maturazione dell'oliva Taggiasca è piuttosto tardiva e scalare. La produttività è elevata e costante con resa

in olio molto alta (22-25%) di eccellente qualità.

## Olivo Termite di Bitetto (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, in fitocella, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



Sinonimi: Cima di Bitetto, Mele di Bitetto, Oliva Mele

Pianta con portamento espanso, chioma mediamente folta, caratterizzata da vigoria medio bassa e produttività discreta.

E' una varietà autosterile, buoni impollinatori sono Coratina e Mele.

Drupa di grande dimensione (peso circa 4 grammi), di forma sferoidale, leggermente asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato e base arrotondata. Colore da verde a violaceo nero, con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle di grandezza piccola.

L'invasatura è precoce e concentrata, la maturazione dei frutti è precoce (settembre) e quasi contemporanea, la raccolta viene praticata prevalentemente a mano.

Utilizzato soprattutto come oliva da mensa, può essere anche mangiata appena raccolta dalla pianta, per cui viene anche chiamata volgarmente "Oliva dolce di Bitetto".

## Olivo Uovo di Piccione (Olea europea)

Varietà da mensa. Di 2 anni, vaso cm. 15x15, h.cm. 130/150.

Prezzo 14,85 €



L'olivo Uovo di Piccione è una cultivar di discreta vigoria, a portamento assurgente e chioma espansa.

I rami sono lunghi e flessibili, provvisti di foglie ellittico-lanceolate, di medie dimensioni e di colore verde lucente.

L'Uova di Piccione è un'oliva da mensa di eccezionali dimensioni (8-10 g), di forma ellissoidale e leggermente asimmetrica, di colore viola scuro a maturazione raggiunta.

Buona resistenza a freddo, occhio di pavone (cicloconio) e rogna.

L'olivo Uovo di Piccione è parzialmente autofertile e con opportuni impollinatori aumenta la produzione; a sua volta è ottima impollinatrice per molte cultivar.

La maturazione è precoce.

Produttività medio-alta e costante. La polpa è pari all'82% del frutto.