



# OLEA EUROPAEA

L'olivo è una **pianta longeva** che può facilmente raggiungere alcune centinaia d'anni grazie alla sua capacità di rigenerare completamente l'apparato epigeo o ipogeo (sopra o sotto il terreno) eventualmente danneggiati. È una **pianta sempreverde**: la sua fase vegetativa (ossia della crescita) è pressoché continua durante tutto l'anno, con solo un leggero calo nel periodo invernale. L'olivo è una specie **basitona**, assume cioè una forma senza nessun intervento esterno.



La **fenologia dell'olivo**, che registra le fasi dell'accrescimento della pianta e i mutamenti climatici stagionali che influiscono su ogni varietà, è molto importante.

L'olivo attraversa un periodo di **riposo vegetativo** che coincide con il periodo più freddo dell'anno, per un intervallo di tempo che dipende dal rigore del clima. In questo arco di tempo si ha la sospensione dell'accrescimento.

Verso febbraio, però, si assiste ad una **ripresa vegetativa** (o germogliamento) che dura 20-25 giorni: le gemme s'ingrossano, si allungano e inizia l'emissione di nuova vegetazione di colore più chiaro.

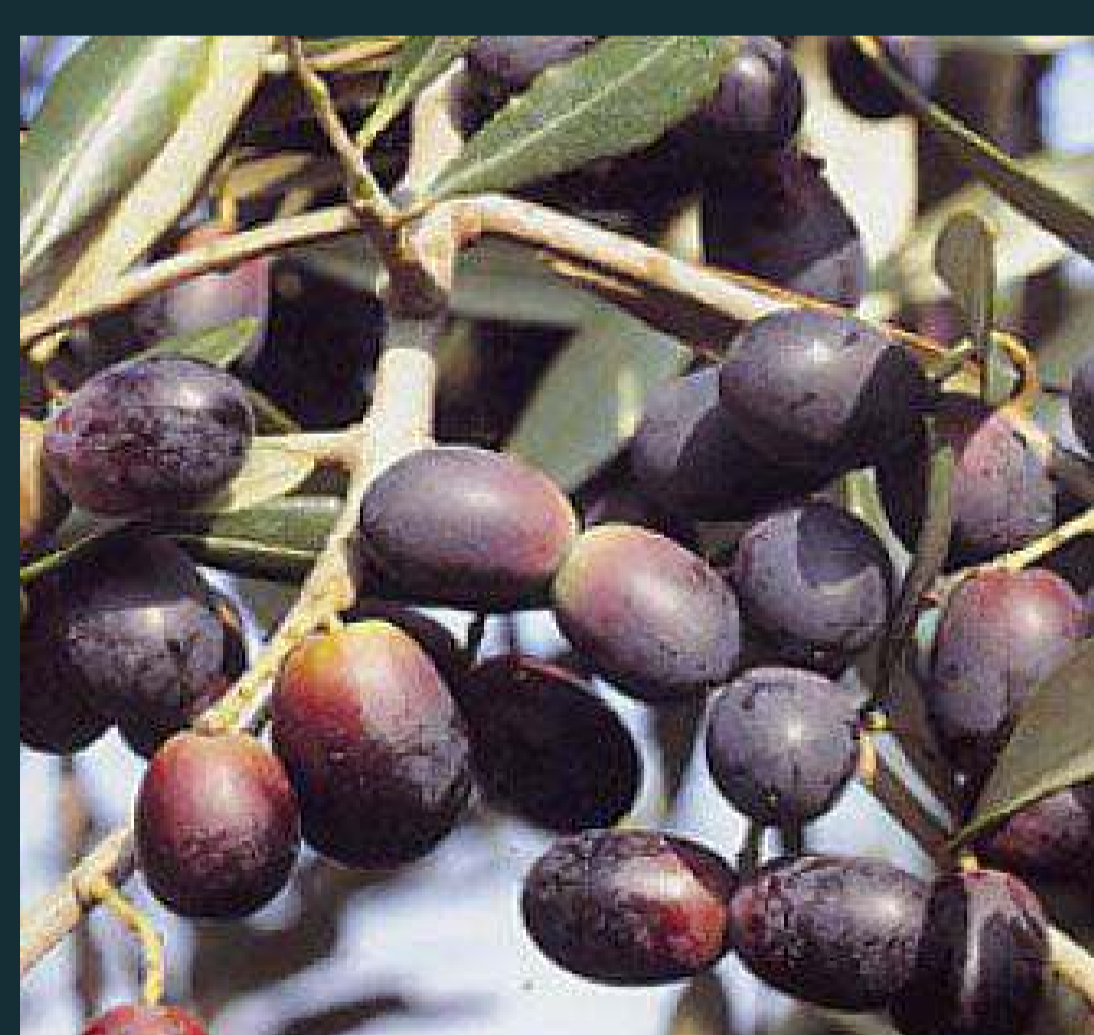


La **mignolatura** inizia con il passaggio dalle gemme al fiore; l'impollinazione è **anemofila**, cioè avviene grazie al vento. Segue l'allungamento dell'infiorescenza, con i boccioli fiorali di colore verde che iniziano a distanziarsi e rigonfiarsi, e infine se ne conclude l'accrescimento, in cui si nota la separazione della corolla e del calice. In questa delicata fase c'è il pericolo che la **tignola** attacchi le foglie scavando gallerie e compromettendo il raccolto.

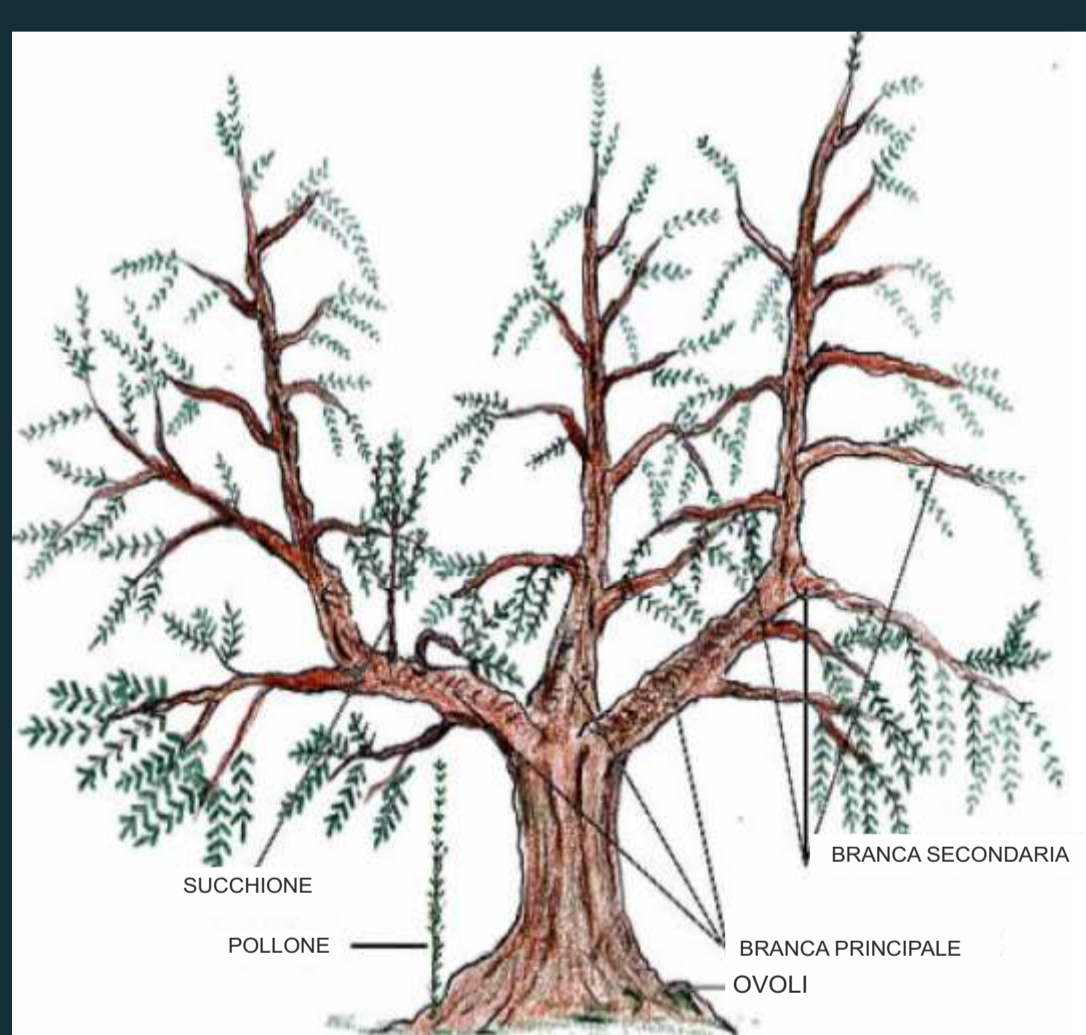


L'**infiorescenza dell'olivo** (mignola) è formata da un asse centrale (rachide) con diverse ramificazioni (grappoli).

I **fiori** dell'olivo sono ermafroditi (ossia presentano gli organi maschili e femminili sullo stesso fiore), piccoli, bianchi e privi di profumo. Sono raggruppati in mignole e costituiti da 10-15 fiori.



L'**oliva** è il frutto dell'olivo, usato a scopo alimentare sia direttamente, dopo un'adeguata trasformazione, sia come materia prima per l'estrazione dell'olio. Il **processo di maturazione** delle olive si distingue dal tipo di colorazione: dal verde giallo durante lo sviluppo, al nero violaceo a maturazione avvenuta.



Terminologia essenziale utilizzata per la descrizione delle principali parti anatomiche dell'albero d'olivo.



Le olive vengono raccolte quando raggiungono il punto giusto di **inolizione**, cioè di contenuto antiossidante e di proprietà organolettiche. Nel territorio gardesano il **periodo di raccolta** è tra ottobre e novembre, quando raggiungono il massimo delle loro dimensioni.

Testi a cura degli studenti dell'I.I.S. V. Dandolo di Lonato del Garda (BS):  
Luca Bazzoli, Daniele Bignotti, Damiano Cazzetta, Fabio Lusenti, Marco Paghera, Riccardo Piovanelli, Isabella Sigurtà



DIREZIONE REGIONALE MUSEI LOMBARDIA

GROTTE DI CATULLO E MUSEO ARCHEOLOGICO DI SIRMIONE

