

# Olivo

*Olea europaea* L.

## Dritta



- **Pianta:** portamento espanso, elevata vigoria, bassa densità della chioma.
- **Foglia:** forma ellittica, dimensioni 50,9 x 13,23 mm.
- **Infiorescenza (mignola):** struttura corta e rada, lunga in media 22 mm, numero di fiori 13,3% grado di ginosterilità.
- **Drupa:** allungata, simmetrica, apice arrotondato, base arrotondata, lenticelle numerose e piccole, dimensioni, dimensioni 16,4x11 mm.
- **Endocarpo:** ovoidale, asimmetrico, diametro massimo centrale, apice arrotondato, mucronato.
- **Periodo di raccolta:** novembre - dicembre.

### Caratteristiche tecnologiche

Figura tra le migliori varietà per la produzione di olive da mensa. Il frutto, a maturazione tardiva, viene essiccato ed utilizzato anche per l'estrazione di olio. Tuttavia, produce poco olio e di bassa qualità organolettica. Peso della drupa: secco 0,9 g, fresco 1,1 g.

### Storia e curiosità

La varietà Dritta è stata descritta da diversi autori che ne attribuiscono diverse origini. Presta nel 1855 individua l'areale tarantino come zona di maggiore diffusione della cultivar, ma constatando origini molisane o toscane. Pastore nel 1957 identifica la provenienza della cultivar nella regione Basilicata e Calabria individuando anche denominazioni differenti a seconda della regione: Maiatica in Basilicata e Comune di Rossano in Calabria. Cassano nel 1935 nel suo trattato "L'olivicultura e la sua industria nella provincia jonica", identifica la cultivar Dritta come un'oliva particolarmente adatta alla salamoia e volgarmente detta "Alia senza pane". La stessa denominazione è stata attribuita da Catanea in "Olivicoltura ed elaiotecnica nella provincia dello Jonio" (1938) per la dolcezza della sua polpa.

### Sinonimi/denominazione dialettale

Maiatica, Maggiatica e Oliva di Ferrandina in Basilicata, Dolce di Rossano in Calabria, Senza Pane, Oliva Dolce e Culmona nel Tarantino.



&gt;18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

18

&lt; 9



### Ambito locale di riferimento

Province di Foggia, BAT e Bari.



### Luogo di conservazione

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



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA