

Giornata mondiale olivo, in arrivo
le varietà d'alta quota

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

ANSA

Giornata mondiale olivo, in arrivo le varietà d'alta quota

Studio Crea in Calabria, fino a -14 grade e olio di qualità top

[Stampa](#)

[Scrivi alla redazione](#)

Redazione ANSA ROMA

26 novembre 2020 14:58

(ANSA) - ROMA, 26 NOV - Coltivare un uliveto a 1200 metri di altitudine in barba agli effetti dei cambiamenti climatici, garantendo un olio di qualità altissima, con parametri nutrizionali migliorati proprio dall'alta quota. E' il progetto Regeroli (2018-2022) avviato grazie ad una convenzione tra il Parco nazionale della Sila, il Centro di Ricerca Crea-Olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura e l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese.

Obiettivo dello studio, condotto nella contrada Molarotta in Sila, è selezionare nuove varietà di olivo in grado di risentire meno delle influenze ambientali e degli effetti del clima e di adattarsi alla coltivazione ad alta quota, verificando le caratteristiche sensoriali e salutistico-nutrizionali degli oli per ottenere un prodotto tipico. "L'ulivo può sopportare temperature invernali che scendono fino ad un massimo di 11 C, ma, alcune varietà possano resistere anche anche a -13 -14 C", spiega all'ANSA il ricercatore del Crea responsabile scientifico del progetto, Enzo Perri - inoltre è conosciuto che la biosintesi dei lipidi è influenzata dalle basse temperature che favoriscono l'incremento dell'acido oleico, aumentando il contenuto dei fenoli". Grazie ad una collezione di germoplasma olivicolo d'alta quota, il Crea testerà la resistenza al freddo di 20 varietà selezionate che come fa sapere il ricercatore sono Nostrale di Rigali, Gentile di Anghiari, Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella, Orbetana, Carolea, Nocellara etnea, Gentile dell'Aquila, Sant'emiliano di Trevi, Imperiale, Olivella di Cerchiara, Sinopolese, Zinzifarica, Tondina o Roggianella, Pendolino, Favarol, Grignan, Bianchera, Frantoio, Leccio del Corno. "Molte di queste vivono anche in areali freddi e ad altitudini elevate spesso al limite della coltivazione dell'olivo - conclude Perri - e dopo averne valutato le singole caratteristiche, esamineremo le caratteristiche nutrizionali dell'olio ottenuto, valorizzandone le peculiarità esclusiva dell'area silana". (ANSA).

Giornata mondiale olivo, in arrivo le varietà d'alta quota



- 26 novembre 2020



(ANSA) - ROMA, 26 NOV - Coltivare un uliveto a 1200 metri di altitudine in barba agli effetti dei cambiamenti climatici, garantendo un olio di qualità altissima, con parametri nutrizionali migliorati proprio dall'alta quota. E' il progetto Regeroli (2018-2022) avviato grazie ad una convenzione tra il Parco nazionale della Sila, il Centro di Ricerca Crea-Olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura e l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese. Obiettivo dello studio, condotto nella contrada Molarotta in Sila, è selezionare nuove varietà di olivo in grado di risentire meno delle influenze ambientali e degli effetti del clima e di adattarsi alla coltivazione ad alta quota, verificando le caratteristiche sensoriali e salutistico-nutrizionali degli oli per ottenere un prodotto tipico. "L'ulivo può sopportare temperature invernali che scendono fino ad un massimo di 11 C, ma, alcune varietà possano resistere anche anche a -13 -14 C", spiega all'ANSA il ricercatore del Crea responsabile scientifico del progetto, Enzo Perri - inoltre è conosciuto che la biosintesi dei lipidi è influenzata dalle basse temperature che favoriscono l'incremento dell'acido oleico, aumentando il contenuto dei fenoli". Grazie ad una collezione di germoplasma olivicolo d'alta quota, il Crea testerà la resistenza al freddo di 20 varietà selezionate che come fa sapere il ricercatore sono Nostrale di Rigali, Gentile di Anghiari, Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella, Orbetana, Carolea, Nocellara etnea, Gentile dell'Aquila, Sant'emiliano di Trevi, Imperiale, Olivella di Cerchiara, Sinopolese, Zinzifarica, Tondina o Roggianella, Pendolino,

Favarol, Grignan, Bianchera, Frantoio, Leccio del Corno. "Molte di queste vivono anche in areali freddi e ad altitudini elevate spesso al limite della coltivazione dell'olivo - conclude Perri - e dopo averne valutato le singole caratteristiche, esamineremo le caratteristiche nutrizionali dell'olio ottenuto, valorizzandone le peculiarità esclusiva dell'area silana". (ANSA).

RASSEGNA STAMPA

Giornata mondiale dell'olivo, in arrivo le varietà d'alta quota frutto di uno studio calabrese

Giovedì, 26 Novembre 2020 14:56



Roma - Coltivare un uliveto a 1200 metri di altitudine in barba agli effetti dei cambiamenti climatici, garantendo un olio di qualità altissima, con parametri nutrizionali migliorati proprio dall'alta quota. È il progetto Regeroli (2018-2022) avviato grazie ad una convenzione tra il Parco nazionale della Sila, il Centro di Ricerca Crea-Olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura e l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese. Obiettivo dello studio, condotto nella contrada Molarotta in Sila, è selezionare nuove varietà di olivo in grado di risentire meno delle influenze ambientali e degli effetti del clima e di adattarsi alla coltivazione ad alta quota, verificando le caratteristiche sensoriali e salutistico-nutrizionali degli oli per ottenere un prodotto

tipico. "L'ulivo può sopportare temperature invernali che scendono fino ad un massimo di 11 C, ma, alcune varietà possono resistere anche a -13 -14 C", spiega all'ANSA il ricercatore del Crea responsabile scientifico del progetto, Enzo Perri - inoltre è conosciuto che la biosintesi dei lipidi è influenzata dalle basse temperature che favoriscono l'incremento dell'acido oleico, aumentando il contenuto dei fenoli".

Grazie ad una collezione di germoplasma olivicolo d'alta quota, il Crea testerà la resistenza al freddo di 20 varietà selezionate che come fa sapere il ricercatore sono Nostrale di Rigali, Gentile di Anghiari, Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella, Orbetana, Carolea, Nocellara etnea, Gentile dell'Aquila, Sant'emiliano di Trevi, Imperiale, Olivella di Cerchiara, Sinopolese, Zinzifarica, Tondina o Roggianella, Pendolino, Favarol, Grignan, Bianchera, Frantoio, Leccio del Corno. "Molte di queste vivono anche in areali freddi e ad altitudini elevate spesso al limite della coltivazione dell'olivo - conclude Perri - e dopo averne valutato le singole caratteristiche, esamineremo le caratteristiche nutrizionali dell'olio ottenuto, valorizzandone le peculiarità esclusiva dell'area silana".