



Varietat picual | IRTA

3' 

TOT Olis

Les varietats d'olivera al món

S'estima que a tot el món poden arribar a existir al voltant de 1.200 varietats diferents, amb la particularitat que només es cultiva un petit nombre



Antònia Ninot i Marta Blanco (IRTA-Mas Bové)

20/02/2023 07:00

Tot i que la història migratòria de l'olivera és complexa, sembla que **els fenicis van començar a difondre el conreu de l'olivera a la península Ibèrica**, però va ser l'Imperi Romà el principal responsable d'estendre i fomentar aquest conreu d'est a oest per les costes tant del nord com del sud de la conca mediterrània.

Després de sis mil·lennis d'anys de domesticació de l'olivera, aquesta ha donat lloc a un **gran nombre de varietats**. S'estima que a tot el món poden arribar a existir al voltant de 1.200 varietats diferents amb la particularitat que només es cultiva un petit nombre, per la qual cosa, la producció comercial de l'olivera a nivell mundial es basa en poques varietats. La varietat '**Arbequina**' és, sens dubte, la varietat més estesa a partir de la implementació del sistema d'alta densitat a finals del segle passat. A Espanya, a més de l'anterior, predominen la varietat '**Picual**' i la '**Hojiblanca**'.





Varietat arbequina | IRTA

A Itàlia el nombre de varietats és major però la producció comercial es concentra en 6 varietats (**'Coratina'**, **'Peranzana'**, **'Ogliarola'**, **'Carolea'**, **'Frantoio'** i **'Leccino'**). A Portugal domina la varietat **'Galega'**, a Grècia la **'Koroneiki'** i al Marroc la **'Picholine Marocaine'**. A Catalunya, l'**'Arbequina'**, suposa més del 50% del total de la superfície catalana d'olivera i s'estima que més del 85% de la producció catalana se concentra en quatre varietats d'olivera: l'**'Arbequina'**, la **'Morrut'**, la **'Sevillenca'** i l'**'Empeltre'**. Tanmateix, l'IRTA té identificades més de 70 varietats catalanes.





Varietat Leccino | IRTA

La manera tradicional de preservar aquest elevat nombre de varietats és reunint-la en bancs de germoplasma. N'hi ha que alberguen fins i tot més de 1000 varietats. **Avui en dia l'olivera s'ha estes per tot el món, fora de l'àmbit natural de la Conca Mediterrània**, allà on el clima i el sòl li permet créixer i ser productiva.



Els darrers anys, vivim la tendència d'alguns productors a **recuperar el cultiu de les varietats antigues**, produint-ne oli d'alta qualitat per diferenciar-se. Imagineu-vos el potencial d'aquest fet: mil varietats que es poden collir en verd o en madur, plantades al pla o a les muntanyes, amb el resultat d'olis d'una ampla gamma de matisos i aromes. Una riquesa d'olis que val la pena tastar!



Més notícies



El complicat món dels olis comestibles envasats: tipus i diferències



L'oli verge extra a la cuina: un tema molt complex



Nou comentari

Comentari *

