

Gli oli di oliva vergini calabresi: la produzione della cv. Ottobratica, biotipo a portamento basso, coltivato nella provincia di Reggio Calabria

A. M. GIUFFRÈ

DIPARTIMENTO DI BIOTECNOLOGIE PER IL MONITORAGGIO AGROALIMENTARE ED AMBIENTALE - FACOLTÀ DI AGRARIA - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA - REGGIO CALABRIA

L'Ottobratica è una varietà calabrese di olivo (*Olea europaea* L.) con maturazione nel mese di ottobre. La tradizionale varietà Ottobratica coltivata nella provincia di Reggio Calabria è una pianta maestosa con una grande chioma. Le grandi dimensioni della Ottobratica tradizionale rendono difficile la raccolta manuale. In questo lavoro è analizzato l'olio estratto dalle olive derivate da un biotipo di Ottobratica a portamento ridotto. È stato studiato l'effetto dell'epoca di raccolta sulla composizione dell'olio. Sono state eseguite quattro campionature dall'8 ottobre al 19 novembre 2005, a intervalli di due settimane. L'olio di oliva è stato estratto mediante un impianto cosiddetto tradizionale-discontinuo, munito di frangitore a molazze e pressa per la separazione della frazione liquida da quella solida.

THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM CALABRIA REGION: PRODUCTION OF OTTOBRATICA VARIETY, SMALL SIZE BIOTYPE, CULTIVATED IN REGGIO CALABRIA PROVINCE (SOUTHERN ITALY)

Ottobratica of the Calabrian region is an autochthonous variety of *Olea europaea* L., ripening in October. Traditional Ottobratica variety cultivated in the Reggio Calabria province (Southern Italy) is a big plant with a large leafage. The large plant size of the traditional Ottobratica variety make very difficult the olive hand picking. In this paper, the olive oil from an Ottobratica variety (small size biotype) produced in the Reggio Calabria province was analyzed. The effect of the harvest period on olive oil composition was studied. Four samplings were conducted from October 8th, 2005 to November 19th, 2005 at biweekly intervals. Olive oil was extracted by means of a so called traditional-discontinuous plant with stone mill crusher and pressure of the olive paste.