

L'incremento di questo patrimonio venne in quest'epoca accompagnato da ricerche di cloni con caratteristiche morfologiche, biologiche e agronomiche migliori. Vennero infatti sottoposti a controllo, per diversi anni, gruppi di piante della stessa cultivar e vennero così selezionate alcune piante, tra cui un clone denominato "Vallefiorana n. 50" dotato di peculiari caratteristiche di produttività, riconosciute ed apprezzate poi nei luoghi in cui venne propagato.

Attualmente, però, l'entusiasmo

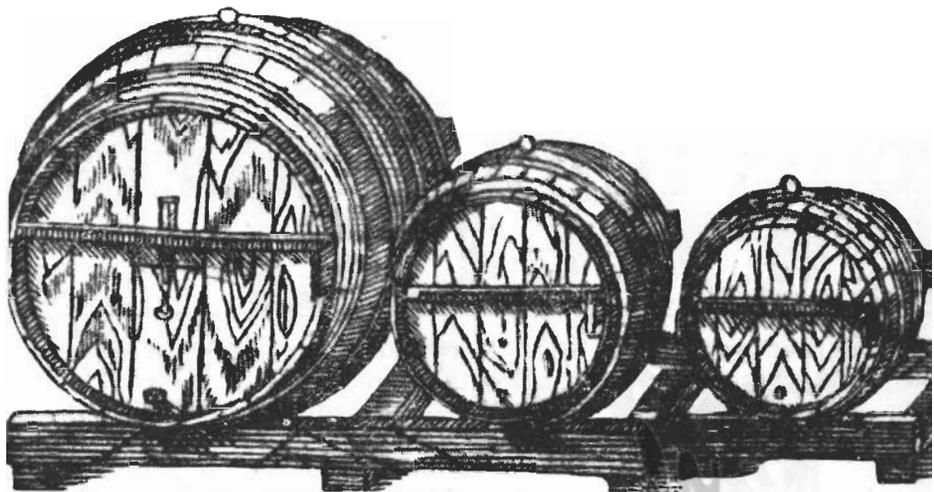


"Pigna corta" per i quantitativi di uso quotidiano.

si è spento, si è spento perché il settore è in crisi e — come del resto si verifica per tutti i prodotti agricoli in genere — i conti fra l'entrata e l'uscita non soddisfano



L'oliva ascolana "fritta".



Botticelle per la conservazione ed il trasporto su carro delle Ascolane in salamoia più.

La raccolta pesa troppo sul bilancio economico e quella meccanica per l'oliva "ascolana tenera", al fine di ridurne i costi, non può essere applicata, mentre i prezzi del prodotto non subiscono rialzi proporzionati all'ascesa dei costi di produzione. A questo si deve aggiungere la mancata organizzazione del settore privo di centri di raccolta e lavorazione ed una valida commercializzazione del prodotto finito.

Le premesse per un conveniente rilancio di questo prezioso frutto ci sono: esiste un discreto patrimonio di piante in coltura specializzata, che potrebbe essere vieppiù incrementato e si è messa a punto una più adeguata tecnica culturale

che ne assicura produzioni precoci, elevate e costanti. Inoltre tenuto in considerazione che l'oliva ascolana tenera a maturazione fisiologica, destinata al frantoio, dà una resa in olio del 16-17%,



Le tipiche "Barilozze" a dorso d'asino alla volta di... Roma.

olio di finissima qualità.

Ci sono — dunque — ragioni per dare ancora credito a questa preziosa cultivar, la cui coltura potrebbe essere in alternativa coltivata nelle nostre ubertose colline.

Per poter dar corpo a queste premesse, basterebbe che gli Enti interessati della provincia, magari sotto l'egidia della Regione, ne caratterizzassero il prodotto con un marchio di origine per garantirne la qualità e costituissero un centro di raccolta e di lavorazione, per commercializzare il prodotto finito presentato in moderni, convenienti contenitori di varia capacità.

L' "Oliva tenera ascolana" gode di vasta rinomanza e di interesse commerciale, quindi potrà essere facile poterla collocare non solo su tutti i mercati italiani, ma anche in quelli francesi e nell'ambito della Cee.

Foto da "L'Italia agricola" dicembre 1958.