

L'azienda agricola Olivodoro, fondata da mia madre, nasce nel 1972 con circa tre ettari di oliveta secolare, in Toscana nell'alta maremma, nel comune di Suvereto in provincia di (Li) in prossimità di un piccolo borgo chiamato Belvedere situato ad una altitudine di 281 s.l.m., paese di origine antica edificato nel XVI secolo per volontà di Jacopo Appiani, signore di Piombino. Nell'anno 2001 io Roberto Catania passai alla conduzione a tempo pieno dell'azienda ripristinando molti olivi secolari che erano ormai in abbandono da diversi anni. Nel frattempo dal 2001 al 2004 forte ormai di circa 20 ettari di oliveti confinanti acquistati, abbandonati ormai dall'ultimi mezzadri andati via intorno all'anno 1927, ho iniziato il ripristino degli olivi, raccogliendo le olive prodotte e portandole ai frantoi che si trovavano nei dintorni il giorno stesso, ma mi accorsi che purtroppo le olive venivano frante anche dopo una settimana.

Nel 2004 stufo ormai di questo sistema, decisi di acquistare un frantoio PIERALISI per frangere le olive prodotte, acquistai i recipienti in acciaio inox per una capacità complessiva di 120 ql. Con impianto di azoto alimentare, per conservare al meglio l'olio ottenuto dalle olive prodotte.

Acquistai anche delle macchine per l'imbottigliamento e l'etichettatura delle bottiglie.

Avendo anche moltissime piante di frutta sparse per l'oliveta, ed alcune piantate in un piccolo frutteto, decisi di ampliare l'orto già esistente ed acquistare un banco multifunzione per trasformare la frutta coltivata e quella spontanea in confetture, le verdure e le olive trasformate in sott'oli e creme di verdure e di olive.

All'interno della mia azienda esistono molte piante di olivo secolare di varietà tipiche Toscane come : Moraiolo, Frantoio, Leccino, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Olivastra di Suvereto, Tondello, ed altre piante di olivo secolari ad oggi non ancora catalogate nel germoplasma dell'olivo in Toscana con caratteristiche particolari.

Le tre varietà più interessanti a parer mio sono:

La prima varietà di olivo secolare è l'**Olivastra Suveretana**, presente in azienda e nel germoplasma Toscano, sono piante di media vigoria, anche se in questo ultimo decennio a causa del cambiamento climatico e della prolungata siccità, la crescita si presenta ridotta, l'oliva si presenta di piccole dimensioni rotonda e resistente al distacco, la produttività è scarsa e alternante negli anni, la resa in olio è bassa 13%, ormai la troviamo in numero limitato, a una buona tolleranza al freddo e alle avversità parassitarie.

La seconda varietà di olivo secolare è il **Tondello**, presente in azienda e nel germoplasma Toscano, le piante presentano una media vigoria, il frutto è di medie dimensioni e di forma sferica, con notevole resistenza al distacco, la produttività è media e costante negli anni, la resa in olio sul fresco è del 18%, la pianta soffre delle basse temperature e poco resistente alle avversità degli insetti, ormai la troviamo in numero limitato.

La terza varietà non riconosciuta di olivo secolare forse la più interessante, è una pianta non catalogata nel germoplasma dell'olivo in Toscana, con il nome attribuito da me come varietà **Riccardo**, (il nome di mio figlio), anche queste piante sono presenti in azienda in numero limitato, sono a parer mio molto interessanti, è un olivo con vigoria medio alta con frutti di buona pezzatura, con media resistenza al distacco, la produttività è alternante negli anni, la resa in olio sul fresco del 17%, l'olio alla vista a un colore verde brillante, al naso presenta profumi erbacei e spicca il sentore di banana, in bocca è armonico con note di erba appena sfalciata, l'amaro ed il piccante restano in equilibrio.