

Oliva Giarraffa

DENOMINAZIONE LATINA

Olea europea sativa var. Giarraffa (Sinonimi: Becco di corvo, Cacata di chioggia, Cefalutana, Ciocca, Giardara, Giarrafara, Giarraffella, Giarraffu mammona, Pizzo di corvo, Pizzu di corvu, Raffa, Raffu)

PIANTA DI ORIGINE

Pianta autoctona con portamento espanso, chioma mediamente folta, caratterizzata da vigoria media e produttività bassa e alternante

E' presente negli uliveti della Sicilia centro occidentale, specie nel territorio di Giuliana (PA)

UTILIZZAZIONE ALIMENTARE

Utilizzato da mensa e per la produzione di olio, il frutto (drupa) presenta le seguenti caratteristiche:

colore: da verde a rosso vinoso a violaceo nero, con epicarpo pruinoso che presenta molte lenticelle grandi

forma: ellittica, leggermente simmetrica, con diametro massimo posto basalmente, con apice arrotondato e base arrotondata

dimensione: grande, di peso molto elevato (10-15 g)

La resa in olio è bassa con produzione di olio fruttato leggero con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro, dal sapore dolce con sensazioni leggere di piccante e amaro.E' presente nell'Olio Extravergine di Oliva Val di Mazara DOP, Valle del Belice DOP e può essere nell'Olio Extravergine di Oliva Colli Nisseni DOP e Colline Ennesi DOP

COLTIVAZIONE

La maturazione dei frutti è precoce (fine agosto - metà ottobre) e progressiva dall'apice.

La raccolta viene praticata prevalentemente a mano.

La varietà è presente in basse percentuali in diverse aree, in particolare, della Sicilia centro-occidentale. Ha una buona rilevanza nel Palermitano, segnatamente al comune di Giuliana, dove peraltro ci si adopera per il riconoscimento della denominazione d'origine "Giarraffa di Giuliana". Oltre che per le caratteristiche della produzione, deve la sua diffusione alle capacità impollinatrici, in particolare della Nocellara del Belice.La produttività è piuttosto bassa e alternante. Il frutto è grosso (g 10-12) e adatto per la preparazione di olive da tavola sia verdi sia nere. Le olive si caratterizzano per l'agevole distacco della polpa dal nocciolo, per l'elevato rapporto polpa/nocciolo, pari a 5,6. Per la produzione di olive nero è apprezzata per la bella colorazione dei frutti. La resa in olio è del 16-18%.Buona la resistenza al freddo. E' sensibile all'occhio di pavone, alla rogna e alla mosca che nelle aree costiere la colpisce precocemente. la Giarraffa.ha una triplice attitudine, in quanto può essere utilizzata sia allo stato verde sia nero e, con lo scarto, si produce un olio d'eccellente qualità.La locale coltiva di Giarraffa, diffusa principalmente nel territorio di Giuliana, in quelli limitrofi e in alcuni comuni della provincia d'Enna, presenta peculiarità uniche dal punto di vista sia agronomico che da quello tecnologico.Essa è coltivata prevalentemente in coltura asciutta, contrariamente alle altre cultivar da mensa, che richiedono dell'intervento irriguo, e, nonostante ciò presenta caratteristiche organolettiche eccellenti, per le quali è ricercata dai trasformatori, come per le dimensioni, superiori alla media, per la compattezza della polpa ed il gusto.Le Amministrazioni Comunali di Giuliana si sono attivate per valorizzare questa produzione ha portato alla richiesta all'Unione Europea della "Denominazione d'Origine Protetta Giarraffa di Giuliana", L'olivicoltura specializzata ed antica, apprezzata dai Sicani, dai Fenici, dai Latini, e sviluppata dagli Arabi, si collega alla valorizzazione delle risorse turistiche e culturali delle aree dei Monti Sicani, interessati allo sviluppo delle zone rurali interne .Il panorama agricolo del terzo millennio, guarda con molta curiosità ed interesse ai prodotti di nicchia, genuini e di qualità, in un contesto di contrapposizione costruttiva con l'economia globalizzata di cui oggi stiamo conoscendo pregi e difetti.