

MAGNA GRECIA - CALABRIA...

Leucolea, l'antica e rara oliva bianca di Calabria: Non molti sanno dell'esistenza delle cosiddette "olive bianche". Questa antica varietà è stata riprodotta a Rossano. La pianta, che ai tempi della Magna Grecia era diffusa in tutta la Calabria, soprattutto nei pressi dei monasteri basiliani, veniva chiamata "leucolea", che significa appunto bianca oliva, per la caratteristica delle sue drupe che restano di colore bianco anche quando raggiungono la piena maturazione. La Leucolea è una cultivar di olivo antica che sopravvive allo stato selvatico soprattutto in Calabria e ha la particolarità di presentare frutti bianchi. Prima dell'invasatura le olive appaiono di un bel colore verde, come quelle di altre varietà, ma successivamente l'esocarpo non si pigmenta, rimane bianco.

Solitamente, infatti, al momento dell'invasatura all'interno dei frutti vi è una degradazione della clorofilla e un aumento della produzione di antociani che danno alle olive il caratteristico colore nero-blu. Nella Leucocarpa invece la sintesi dei pigmenti è bloccata e a fronte di una diminuzione della clorofilla non vi è un aumento degli antociani. Come riportano le fonti storiche, i monaci basiliani all'epoca diedero un forte impulso ad alcune coltivazioni e probabilmente curavano questi ulivi per utilizzarli nelle loro attività. L'olio della leucolea, infatti, veniva chiamato anche «olio del crisma» ed era utilizzato nelle funzioni religiose per ungere i sacerdoti e le alte cariche imperiali bizantine, nelle cerimonie per l'incoronazione degli imperatori, e soprattutto come olio sacro nelle funzioni religiose come il battesimo, la cresima e la unzione dei malati.