

## ULIVO



**SAPER** (e)  
**CONSUMARE**

**Il nome botanico:** *Olea europaea*

**Famiglia:** Oleaceae

**Descrizione botanica:** arbusto sempreverde, molto longevo, che può raggiungere i 10 m di altezza.

**Foglie:** ovali lanceolate, opposte e con un picciolo corto. La pagina superiore si presenta verde scuro mentre quella inferiore è più chiara ed argentea. Margine intero e che si rivolge leggermente verso il basso. L'apice della foglia termina con una punta coriacea.

**Fiori:** riuniti in racemi vicino alle foglie di giovani rami. Imbutiformi, di colore bianco, con 4 lobi ovali.

**Utilizzo:** Le olive e l'olio da esse ricavato sono alimenti tipici della dieta mediterranea. Ricchi di vitamina E, vitamina K, polifenoli, grassi insaturi e sali minerali. Molto utilizzati per condire e per realizzare primi e secondi piatti. Particolarmente benefico è l'olio extravergine di oliva utilizzato a crudo sugli alimenti per la dieta quotidiana.

**Parte utilizzata:** frutto, foglie o gemme

**Esposizione e resistenza:** l'olivo prospera nelle zone con clima mediterraneo, dove primavera soleggiate ed estati calde si succedono a inverni miti. Le aree in cui vengono coltivati gli olivi per uso commerciale devono avere una temperatura media annua di 15-20 °C.

**Caratteristiche principali:** Pianta originaria dell'Asia e molto diffusa e utilizzata nella zona mediterranea. I Romani estraevano dal frutto verde un olio scuro chiamato con il termine "omphacium" con il quale gli atleti erano soliti ungersi il corpo. Dopo la lotta, e quindi impregnato di sudore, polvere e sangue veniva raschiato dal corpo e conservato come un prezioso rimedio per molti malanni, tra cui scabbia e alopecia.

**Dove è collocata:** Giardino della scuola lato Gobetti

**Irrigazione:** l'oliveto è irrigato quasi esclusivamente con metodi localizzati che distribuiscono l'acqua in piccole quantità, a bassa pressione, e in un ristretto volume di suolo in modo da ridurre le perdite di acqua per evaporazione e percolazione.

