



Cultivar Carolea

La **Carolea** come la Roggianella è una delle cultivar più diffuse in Calabria. Conosciuta anche con i sinonimi Becco di Corvo, Borgese, Catanzarese, Cumignana, Olivona, la Carolea è coltivata in tutte e cinque le province calabresi.

Albero: Pianta di medio vigore con portamento assurgente. Foglia ellittica-lanceolata di media dimensione e di colore verde chiaro

Frutto: Ha forma ellissoidale e calibro medio/grosso (4-10 gr.). Al momento della raccolta si presenta di colore nero lucido. È destinato alla duplice produzione di olio e olive da mensa. La resa in olio è del 16% e la qualità dell'olio è buona.

Caratteri agronomici

Cultivar autoincompatibile. Impollinatori: Nocellara messinese. Sensibile a occhio di pavone, mosca e tignola. Resistente a freddo, siccità e gelate. Questa cultivar a duplice attitudine, esige maggiori cure agronomiche, ma si adatta bene a vari ambienti olivicoli meridionali. Risulta maggiormente diffusa nel catanzarese e nella provincia di Cosenza. Le caratteristiche della pianta e del frutto permettono la raccolta meccanica

Considerazioni

La Carolea come tutte le varietà antiche è costituita da una popolazione multiclone, con differenze anche significative. Le produzioni sono destinate prevalentemente all'oleificazione nonostante le buone caratteristiche merceologiche come oliva da mensa.

L'epoca ottimale di raccolta varia da metà ottobre a tutto novembre per le olive destinate alla trasformazione, mentre deve essere anticipata per le olive da tavola.

Profilo sensoriale caratteristico della varietà Carolea.

Oli caratterizzati all'olfatto da un livello medio di fruttato di olive verdi e lievi sentori di erba fresca e frutta, soprattutto di mela. Ancora sensazioni di erba/foglia e carciofo, con rimando al pomodoro ed alla mandorla fresca.

Al gusto predomina la nota di amaro, con piccante e dolce più attenuati, con sensazioni retro - olfattive di mandorla amara e noce.