

Οι ανθεκτικές Αμυγδαλολιά και Κολυμπάδα

του Γιώργου Κωστελένου
Γεωπόνου - Φυτωριούχου



Αμυγδαλολιά



Κολυμπάδα

Συνεχίζοντας την προσπάθεια παρουσίασης των ελληνικών ποικιλιών ελιάς, παρουσιάζονται δύο ακόμα βρώσιμες ποικιλίες, η Αμυγδαλολιά και η Κολυμπάδα, που θεωρούνται ανθεκτικές στα ξηροθερμικά μικροκλίματα της νότιας ηπειρωτικής και νησιωτικής Ελλάδας και που θα μπορούσαν να καλύψουν με εντόπια παραγωγή ένα μέρος της ελληνικής ζήτησης - κατανάλωσης σε βρώσιμες ελιές, κυρίως στα νησιά

Αμυγδαλολιά (Συνώνυμα: Στραβομούτα, Κουρομούτα, Κουρουνομούτα, κ.α.):

Συναντάται σποραδικά, σπάνια και σε μεμονωμένα δένδρα στην νότια και ανατολική Ελλάδα (ανατολική Πελοπόννησο, ανατολική Στερεά Ελλάδα, Εύβοια, Σκύρο, Κυκλάδες). Αντίθετα βρίσκεται σε πολλές συλλογές ποικιλιών ελιάς στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Το πιο ενδιαφέρον χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι το μικρό μέγεθος των δένδρων. Παρουσιάζει δηλαδή σαν δένδρο νανισμό και γι αυτό είναι περισσότερο γνωστή στο εξωτερικό.

Οι καρποί της είναι μεγάλοι, σχήματος αμυγδάλου και το βάρος τους κυμαίνεται από 5,0 έως 15,0 γραμμάρια, με μέσο όρο τα 8,0 γραμμάρια. Η σχέση σάρκας : πυρήνα είναι 10 : 1. Θεωρούνται κατάλληλοι για την παρασκευή πράσινων ή ημιώριμων ελιών και παρά το μέγεθός τους χαρακτηρίζονται από υψηλή (20%) ελαιοπεριεκτικότητα που τους καθιστά κατάλληλους και για

ελαιοποίηση.

Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, κατάλληλη για ξηροθερμικά κλίματα, ευαίσθητη στο ψύχος, το κυκλοκόνιο, τον δάκο και την υψηλή εδαφική υγρασία.

Μέχρι στιγμής η ποικιλία δεν καλλιεργείται συστηματικά στην Ελλάδα, διότι σε επίπεδο ελαιοπαραγωγών είναι άγνωστη, αλλά παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον, παρότι δεν έχουν μελετηθεί επαρκώς τα αγρονομικά της χαρακτηριστικά, τόσο για το μέγεθος των καρπών της, όσο και για το πολύ ενδιαφέρον χαρακτηριστικό του νανισμού των δένδρων.

Λόγω του νανισμού της θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί επίσης και για καλλωπιστικούς σκοπούς σε θέσεις όπου δεν είναι επιθυμητά ελαιόδενδρα μεγάλου μεγέθους, καθώς και σαν φυτό γλάστρας.

Κολυμπάδα (Συνώνυμα: Κολυμπάτη, Μηλολιά, Στρομπουλή, κ.α.):

Συναντάται σποραδικά αλλά αρκετά συχνά και σε μεμονωμένα δένδρα στην νότια και ανατολική Ελλάδα (ανατολική Πελοπόννησο, ανατολική Στερεά Ελλάδα, Εύβοια, και Κυκλάδες). Θεωρείται ότι είναι ποικιλία που υπήρχε και στην αρχαία Ελλάδα και επέζησε μέχρι σήμερα.

Οι καρποί της είναι μεγάλοι, στρογγυλοί με θηλή, και το βάρος τους κυμαίνεται από 3,0 έως 10,0 γραμμάρια με μέσο όρο τα 6,0 γραμμάρια. Η σχέση σάρκας : πυρήνα είναι 4,5 : 1. Κατά την ωρίμανσή τους, μέσα Οκτωβρίου με τέλη Νοεμβρίου, δεν παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα της ελιάς, αλλά γίνονται ιώδεις που τους καθιστά πολύ εντυπωσιακούς. Χαρακτηριστικό των καρπών της είναι ο μεγάλος, σχεδόν στρογγυλός ή κυλινδρικός πυρήνας με τις βαθιές και πολύ ευκρινείς γλυφές. Ο πυρήνας αποκολλάται εύκολα από την σάρκα. Θεωρούνται κατάλληλοι για την παρασκευή ημιώριμων ελιών, τσακιστών ή σε άλμη με λάδι και ξύδι.

Θεωρείται ποικιλία απαιτητική σε καλλιεργητικές φροντίδες, μέτρια παραγωγική, κατάλληλη για ξηροθερμικά κλίματα, αλλά ευαίσθητη στο ψύχος, το κυκλοκόνιο και τον δάκο.

Η ποικιλία δεν καλλιεργείται συστηματικά, αλλά είναι αρκετά γνωστή στους ελαιοπαραγωγούς που την χρησιμοποιούν σε επίπεδο οικοτεχνίας για την παρασκευή βρώσιμων ελιών. Η καλλιέργεια της θα μπορούσε να επεκταθεί στις Κυκλάδες, τα Δωδεκάνησα και την Κρήτη, σε δύσκολες από πλευράς κλίματος περιοχές, όπου δεν ευδοκίμουν οι γνωστές και διαδεδομένες βρώσιμες ποικιλίες ελιάς. 🌿