

L'Alivu, L'OLIVIER

Olea europaea L.

L'olivier est présent en Corse dès le néolithique (- 3400 ans av. JC). La variété endémique Corse, **la sabine**, fût sélectionnée à cette époque par l'homme à partir de l'oléastre, l'olivier sauvage. Pendant les occupations successives de la Corse, plantations et greffes seront développés. Sa culture sera prospère jusqu'à la fin du XIX^{ème} puis l'abandon des villages, les guerres, les incendies apporteront le déclin. En 1980, le milieu associatif relance la culture des oliviers existants.

Les bienfaits de l'huile d'olive pour la santé ont été reconnus par l'union européenne depuis juillet 2012.

L'olivier préfère les étés secs et chauds et les hivers sans gel, il s'adapte à tout type de sols. Il est présent sur tout le territoire Corse jusqu'à 700 m.

Sa croissance est lente mais sa longévité et sa vitalité sont exceptionnelles. Les plus anciens de Méditerranée, **3000 ans** pour certains pieds, sont en Corse et sont toujours en production. Il atteint 10 à 12 m de hauteur, et jusqu'à 20 m en Corse.

La **floraison** survient en mai et seulement 2 % des **fleurs** fructifient. Son **feuillage** est persistant. L'olive, **fruit** charnu, vert, devient brunâtre à maturité, à l'automne.



Fleurs - fiori

Usages :

Le dimanche des rameaux on coupe des brins d'olivier signe de paix et d'abondance que l'on fait bénir et que l'on accroche au-dessus du lit.

L'alivu ghjè presente in Corsica dapoì u neuliticu (-3400 anni a.c). A varietà endèmica, **a Sabina**, fù scelta à quell'èpica per l'omu à parte di l'agliastru, l'alivu salvàticu. Mentre l'occupazione successive di a Corsica, piantazione è inserti sò sviluppati. A so culture serà pròspira fin'a fine di u XIX^e poi l'abbandonu di i paesi, e guerre, l'incendii arrecanu u trafalu. In lu 1980, u mondu associativu rilancia a cultura di l'alivi esistenti.

I benefizii di l'oliu d'aliva per a salute sò stati ricunnisciuti da l'unione aurupea dapoì lugliu 2012.

L'alivu preferisce l'estati secchi è l'inverni senza cotru, s'adatta à ogni terrenu. Ghjè presente nant'à tuttu u territoriu fine à 700 m.

Di crèscita assai lente, ghjè unu di l'arburi u più perennu. I più anziani di u mediterràneu, **3000 anni** per certi pedi, si tròvanu in Corsica è sò sempre in produzione. Ghjungje à 10 o 12 m d'altezza.

U fiurime spunta di Maghju è solu 2% d'i fiori fruttifichjenu. Un sfrunda micca. L'aliva, fruttu pulpacciutu, divente brunascu à maturità, d'auturnu.

Detti, usi :

A dumènica di e palme si tàglianu ramette d'alivu, segnu di pace è d'abbundanza, chì si facenu benedisce è chì s'appicanu sopr'à u lettu



UTILISATION : Les olives sont récoltées à l'aide de filets tendus sous les arbres puis portées au moulin où elles sont pressées pour en faire de l'huile. Le bois de l'olivier est compact, lourd et dur, il sert à fabriquer des planches à découper, des bols et cuillères. Autrefois, l'huile de fin de presse était mise dans un tonneau où elle décantait, on recueillait celle qui était à la surface et le reste, « huile d'enfer », était récupéré pour l'éclairage (lampes à huile).

UTILIZAZIONE : L'alive sò raccolte cun rete tese sott'à l'arburi, poi purtate à u franghju induv'elle so frante per fane oliu. U legnu di l'alivu ghjè zeppu, pisivu è tustu, serve à fabricà tàvule da ritagliulà, cuppette è cuchjare. Tempi fà, l'ultima franta ghjera messa ind'una botte induv'ella dipusitava, si raccoglieva quella indì sopra è u restu, "l'oliu d'infenu", ghjera ricuperatu per e lumere.