

# MANDORLA OLLA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Liliana Perra*

**Nome geografico abbinato:** Cagliari

**Sinonimi:** Mindula, Mendula

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio della regione con particolare riferimento alla zona di Sinnai, Dolianova e Villasimius.

È una varietà di mandorle sarde dolci per uso dolciario, caratterizzata da alberi di modesto sviluppo, a portamento aperto ed espanso, con rami di 1-2 anni numerosi, robusti, irregolarmente disposti. La chioma ha un aspetto disordinato e cespuglioso. Le foglie sono di medie o piccole dimensioni (lunghezza media mm

47, larghezza media mm 18, di forma ellissoidale-breve. I fiori sono di media grandezza (diametro medio mm 34); i petali sono, a completa antesi, di colore bianco. Il mallo dei frutti è di colore verde tendente al grigio e si distacca con difficoltà. L'endocarpo è di medie dimensioni o piuttosto piccole, ellissoidale tendenzialmente cuoriforme, simmetrico; la base convessa, l'apice è sub-conico e provvisto di un brevissimo mucrone ricurvo; la superficie è piuttosto liscia, con pori piccoli e radi; il dorso è convesso, il ventre carenato, con sutura ventrale poco pronunciata; la sezione trasversale è sub-rotonda; lo spessore massimo è prevalentemente centrale. Le mandorle in guscio misurano in media 35 mm di lunghezza, 27 mm di larghezza e 18 mm di spessore e pesano gr. 5-6 ciascuna. I semi sono dolci, cuoriformi tendenzialmente triangolari, lunghi circa 30 mm, larghi 16 mm e spessi 6 mm. Cento semi pesano circa 120 gr.

La mandorla Olla fiorisce contemporaneamente alle cultivar Schina de porcu e Regina. È risultata autoincompatibile. Buon impollinatore è la cultivar Regina. La Olla è produttiva, ma non molto costante nella fruttificazione. La resa si aggira intorno al 22%. La percentuale di frutti monospermi è in media del 90-95%.

Le mandorle possono essere consumate direttamente, tostate o crude, ma trovano soprattutto impiego nel comparto dolciario tradizionale della Sardegna (torrone, amaretti, gueffus, candelaus, ecc.) costituendone spesso l'ingrediente di base. Le varietà sarde hanno un minor contenuto di acqua ed un maggior contenuto di olio - i semi contengono olii, in percentuale variabile dal 38 al 58%).

### **Storia e tradizione**

In Sardegna il mandorlo è coltivato da antica data e, specialmente nel passato, ha costituito un'importante fonte di reddito per molti agricoltori. Le prime coltivazioni specializzate, incoraggiate dal Ministero dell'Agricoltura, risalgono ai primi del '900, soprattutto nel retroterra di Cagliari e nell'agro di Sanluri. Ai primi del secolo il mandorlo era il fruttifero più coltivato, con 6000 ettari in colture specializzate e 5000 ettari in coltura promiscua. A partire dagli anni '50 è cominciato il declino di questa coltura in Sardegna. Attualmente è presente con 2500 ettari di colture specializzate e 7000 ettari di colture promiscue.

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)