

ASCOLANA DURA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 1
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva
di S. Francesco,
Ascolana semi-tenera

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia AP

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b



AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana originaria della provincia di Ascoli Piceno, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*

Curvatura asse longitudinale:
piana, leggermente falcata

Profilo lamina fogliare: *piatto*

Angolo apicale: *acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore: *verde grigio*

Superficie lamina (cm² ± E.S.): *grande (5,33 ± 0,17)*

Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,95 ± 1,69)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,18 ± 0,15)*

Circolarità: *bassa (0,14 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,80 ± 0,08)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (1,13 ± 0,04)*

Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,94 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.): *basso (16,95 ± 0,54)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *arrotondata, talvolta con umbone*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare:
grande, profonda, ellittica

Epicarpo: *scabroso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (493,22 ± 32,78)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.):
grande (3,85 ± 0,05)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,60 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (1,95 ± 0,02)*

Circolarità: *alta (0,72 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ellissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *conica*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
molto numerosi (10,60 ± 1,56)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *molto alto (110,68 ± 1,06)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *grande (1,21 ± 0,02)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,82 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,98 ± 0,03)*

Circolarità: *media (0,47 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente, chio-
ma poco voluminosa ad elevata densità; rametti a frutto
allungati, esili e ramificati, di colore verde tendente al
giallo; internodi corti foglie ellittico lanceolate coriacee,
di colore verde pallido con sfumature giallastre; infiore-
scenti corte, a struttura compatta e media ramificazio-
ne del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente pre-
coce. Drupa di dimensioni grandi (4-6g) e tendenzial-
mente uniformi, di forma ellissoidale, asimmetrica, con
umbone appena evidente.

Resa in olio bassa, inolizione medio-tardiva. Rapporto
polpa-nocciolo piuttosto elevato. Invaitura tardiva e
scalare; colore dei frutti di un verde intenso lenticellato
alla raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a
maturazione.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco ele-
vate e in progressiva diminuzione con la maturazione.
Periodo ottimale di raccolta a cavallo tra settembre ed
ottobre per olive da mensa e dentro novembre per
eventuale utilizzo come oliva da olio.

Varietà autosterile, di produttività bassa, ma relativa-
mente costante.

Capacità di radicazione scarsa. Sensibilità al freddo ed
alla mosca media.

OLIO

Olio dal fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con
sentori di carciofo, mandorla e pomodoro; intensità
medio-elevate di amaro e piccante. Colore verde con
riflessi gialli.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 11,31 \pm 1,74

Acido palmitoleico 2,52 \pm 0,04

Acido stearico 1,44 \pm 0,05

Acido oleico 76,42 \pm 0,84

Acido linoleico 6,35 \pm 0,43

Acido linolenico 0,68 \pm 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 7,43 \pm 1,50

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 455,55 \pm 77,95

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 7,68 \pm 3,09

CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione
di olive verdi in salamoia.

Adatta alle elevate densità di piantagione con forma
di allevamento a vaso policonico, per una raccolta ma-
nuale o agevolata con pettini pneumatici.

Potenzialmente idonea alla raccolta meccanica.



Schede varietali tratte da:

Pannelli G., Alfei B., Santinelli A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietalis consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalis.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP