

ORBETANA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 12
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sarga,
Noce bastarda,
Oliva di S. Francesco

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
S. Severino Marche (MC)
Poggio S. Vicino (MC)

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

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



AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, diffusa nell'interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di San Severino, Cingoli e Poggio San Vicino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

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

Curvatura asse longitudinale: *concava, leggermente falcata*

Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente tegente*

Angolo apicale: *acuto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore: *verde grigio*

Colore pagina inferiore: *verde chiaro*

Superficie lamina (cm² ± E.S.): *media (4,80 ± 0,13)*

Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,81 ± 1,04)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,33 ± 0,02)*

Circularità: *bassa (0,13 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,83 ± 0,06)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,46 ± 0,05)*

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

Numero fiori (n ± E.S.): *medio (21,05 ± 0,70)*

DRUPA

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

Simmetria: *leggermente asimmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *arrotondata, talvolta con umbone*

Forma base: *arrotondata*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, superficiale, circolare*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (293,97 ± 44,87)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *media (2,60 ± 0,10)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,23 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,57 ± 0,02)*

Circularità: *media (0,66 ± 0,04)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *conica*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (8,30 ± 1,66)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (64,04 ± 1,20)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,84 ± 0,04)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,66 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,82 ± 0,03)*

Circularità: *media (0,39 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, con portamento assurgente; chioma voluminosa a bassa densità; rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi medi; foglie grandi, allungate ed appuntite, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-tardiva. Drupa di dimensioni medio-grandi (2,5- 3g), di forma ovoidale, con apice leggermente umbonato.

Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaitura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso lenticellato al nero lucido.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate, fino a stadi avanzati di maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di novembre. Va-



rietà autosterile, di produttività media e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e alla mosca bassa.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Colore tendenzialmente verde.

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

Acido palmitico 13,91 \pm 0,72

Acido palmitoleico 1,19 \pm 0,26

Acido stearico 1,45 \pm 0,18

Acido oleico 78,03 \pm 2,36

Acido linoleico 9,43 \pm 0,71

Acido linolenico 0,52 \pm 0,21

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 5,47 \pm 0,34

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 519,83 \pm 50,34

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 13,94 \pm 3,13

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, idonea per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Custodi Biodiversità Agraria:

Az. Cappelli Anna - Poggio San Vicino (MC)

Az. Agr. Anibaldi Cinzia - San Severino Marche (MC)

Az. Vissani Tonino - San Severino Marche (MC).

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 monovarietalì consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalì.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

