

# PIANTONE DI FALERONE



*Olea europea* L.

N° REPERTORIO: 13  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Piantone

RISCHIO DI EROSIONE:  
Basso

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Falerone (FM)  
Montegiorgio (FM)

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

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

## AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, diffusa nella provincia di Fermo, in un'area limitata compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, ed in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

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

Curvatura asse longitudinale: *leggermente concava*

Profilo lamina fogliare: *leggermente tegente*

Angolo apicale: *molto acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore: *verde scuro*

Colore pagina inferiore: *verde chiaro*

Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *piccola (3,11 ± 0,08)*

Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,06 ± 0,79)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,01 ± 0,02)*

Circularità: *bassa (0,16 ± 0,02)*

### INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (4,61 ± 0,13)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,22 ± 0,06)*

Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *lunga (1,47 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.): *medio (23,38 ± 0,73)*

### DRUPA

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

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità

e forma cavità peduncolare: *media, profonda, circolare*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (242,76 ± 36,21)*

Superficie sezione longitudinale (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *media (2,87 ± 0,38)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,32 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,60 ± 0,03)*

Circularità: *media (0,68 ± 0,04)*

### ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *molto numerosi (11,50 ± 1,98)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (42,93 ± 1,42)*

Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *media (0,66 ± 0,02)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,45 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,68 ± 0,03)*

Circularità: *media (0,40 ± 0,02)*

## CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5 g), di forma tendenzialmente cilindrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a bassi livelli dall'inizio della maturazione ed in progressiva diminuzione. Cascola precoce ed abbondante. Periodo ottimale di raccolta entro il mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività media e tendenzialmente al-



ternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e al cicloconio media, alla mosca elevata.

## OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi.

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

*Acido palmitico* 10,81  $\pm$  0,56

*Acido palmitoleico* 0,62  $\pm$  0,25

*Acido stearico* 1,53  $\pm$  0,14

*Acido oleico* 77,88  $\pm$  1,89

*Acido linoleico* 7,64  $\pm$  1,11

*Acido linolenico* 0,48  $\pm$  0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n  $\pm$  E.S.): 7,10  $\pm$  0,34

Polifenoli totali (mg/kg  $\pm$  E.S.): 599,50  $\pm$  65,75

Clorofille totali (ppm  $\pm$  E.S.): 7,37  $\pm$  1,52

## CONSIDERAZIONI

Varietà da olio adatta ad impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

*Custode Biodiversità Agraria:*

Az. Agr. Bio Villa Clementi di Ruggero e Giovannella Rossi - Falerone (FM)

*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](http://www.olimonovarietalì.it)

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

