

PIANTONE DI MOGLIANO



Olea europea L.

N° REPERTORIO: 14
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Piantone
di Macerata, Raggiola,
Oliva Riccia, Rosciola,
Limocella

RISCHIO DI EROSIONE:
Basso

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Macerata

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

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

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, diffusa principalmente nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino alle aree interne della provincia, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto, talvolta tegente*
Angolo apicale: *molto acuta*
Angolo basale: *molto acuta*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde grigio scuro*
Colore pagina inferiore: *verde grigio chiaro*
Superficie lamina (cm² ± E.S.): *molto piccola (2,90 ± 0,08)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *corta (4,56 ± 0,99)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,09 ± 0,08)*
Circolarità: *media (0,18 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,39 ± 0,86)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,57 ± 0,08)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (1,09 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (19,83 ± 0,70)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità

e forma cavità peduncolare: *media, superficiale, ellittica*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (298,68 ± 29,61)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *media (2,74 ± 0,37)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,27 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (1,67 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,68 ± 0,03)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,40 ± 1,80)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (42,08 ± 1,08)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,65 ± 0,05)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,36 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,75 ± 0,04)*

Circolarità: *media (0,45 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di limitata vigoria, a portamento assurgente; chioma poco voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

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

Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaitura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.



Varietà parzialmente autosterile, di produttività elevata e costante.

Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e alla siccità bassa, alla rogna e alla mosca media.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di pomodoro; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore tendenzialmente giallo.

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

Acido palmitico 10,64 \pm 0,73

Acido palmitoleico 0,71 \pm 0,12

Acido stearico 1,90 \pm 0,10

Acido oleico 79,50 \pm 1,01

Acido linoleico 5,96 \pm 0,38

Acido linolenico 0,57 \pm 0,06

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 7,20 \pm 0,51

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 382,18 \pm 27,29

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 5,31 \pm 0,88

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Custode Biodiversità Agraria:

Giuli Angela - Mogliano (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

