

# ROSCIOLA COLLI ESINI



*Olea europea* L.

N° REPERTORIO: 17  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Rosciola

RISCHIO DI EROSIONE:  
Medio

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Maiolati Spontini (AN)

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

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

## AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, sporadicamente diffusa nell'entroterra della provincia di Ancona, in particolare nei Colli Esini.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*  
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta concava*  
Profilo lamina fogliare: *piatto*  
Angolo apicale: *aperto*  
Angolo basale: *aperto*  
Posizione larghezza max: *centrale*  
Colore pagina superiore: *verde scuro*  
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*  
Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *media (4,09 ± 0,11)*  
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,33 ± 0,05)*  
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,48 ± 0,02)*  
Circolarità: *media (0,19 ± 0,04)*

### INFIORESCENZA

Struttura: *rada*  
Ramificazione: *media*  
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,38 ± 0,11)*  
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,88 ± 0,07)*  
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,70 ± 0,04)*  
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (21,30 ± 0,69)*

### DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *sferoidale*  
Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*  
Forma apice: *arrotondato*  
Forma base: *appiattita*  
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, profonda, circolare*  
Epicarpo: *con lenticelle numerose*  
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (173,32 ± 46,81)*  
Superficie sezione longitudinale (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *piccola (1,42 ± 0,15)*  
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,59 ± 0,03)*  
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,28 ± 0,02)*  
Circolarità: *elevata (0,72 ± 0,04)*

### ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*  
Simmetria: *simmetrico*  
Posizione diametro max: *centrale*  
Superficie: *rugosa*  
Forma base: *arrotondata, talvolta appuntita*  
Forma apice: *arrotondata*  
Terminazione apice: *breve rostro*  
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*  
Profondità solchi fibrovascolari: *media*  
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediamente numerosi (8,50 ± 0,99)*  
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (46,17 ± 2,23)*  
Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *media (0,61 ± 0,07)*  
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,25 ± 0,02)*  
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,76 ± 0,02)*  
Circolarità: *alta (0,51 ± 0,06)*

## CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento tendenzialmente assurgente; chioma voluminosa a media densità; rami fruttiferi corti e ramificati, tendenzialmente eretti; internodi corti; foglie di medie dimensioni di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza 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 sferoidale, con mucrone. Resa in olio media, inolizione medio-tardiva. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Consistenza della polpa bassa ed in rapida caduta; resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Cascola precoce ed abbondante. Invaitura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo lenticellato. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà parzialmente autofertile, di produttività elevata e costante.



Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo medio-bassa, alla mosca e al cicloconio media.

## OLIO

Olio dal fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo.

Acidi grassi (% ± E.S.):

*Acido palmitico* 16,33 ± 1,17

*Acido palmitoleico* 1,37 ± 0,06

*Acido stearico* 1,94 ± 0,16

*Acido oleico* 67,56 ± 0,56

*Acido linoleico* 12,10 ± 0,13

*Acido linolenico* 0,71 ± 0,16

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi  
(n ± E.S.): 4,50 ± 0,40

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):  
190,18 ± 91,82

Clorofille totali (ppm ± E.S.): 3,20 ± 1,47

## CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata. Adatta anche alla raccolta meccanica. La limitata consistenza della polpa consiglia una lavorazione tempestiva delle olive dopo la raccolta.

*Custode Biodiversità Agraria:*

Az. Giglietti Luca - Castelbellino (AN)

*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

