

SARGANO DI FERMO

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 18
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sargano

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Porto S. Giorgio (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 soprattutto nel Fermano e lungo la zona litoranea, fino alle province di Macerata e Ancona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta convessa*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *molto acuto*
Angolo basale: *molto acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde grigio*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm² ± E.S.): *piccola (3,38 ± 0,07)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,65 ± 0,59)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (0,99 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,13 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (3,76 ± 0,12)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,08 ± 0,06)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,87 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *alto (28,68 ± 1,54)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

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

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (139,14 ± 31,21)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *media (1,77 ± 0,14)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,80 ± 0,05)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,23 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,69 ± 0,04)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *liscia*

Forma base: *appuntita*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediamente numerosi (8,50 ± 1,06)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (33,48 ± 0,98)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,56 ± 0,06)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,27 ± 0,03)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,66 ± 0,04)*

Circolarità: *media (0,43 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto sottili e penduli; internodi di lunghezza media, foglie lunghe, strette e sottili, di medie dimensioni; infiorescenze di media lunghezza a struttura compatta e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma ellissoidale. Resa in olio bassa, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invasatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro lenticellato. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.



Varietà autosterile, di produttività elevata, tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione scarsa. Resistenza ai venti anche salsi, media sensibilità al freddo, alla rogna e al cicloconio.

OLIO

Olio dal fruttato medio-leggero, di tipo verde, con sentori di mandorla e leggero carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo con riflessi verdi.

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

Acido palmitico 14,66 \pm 0,39

Acido palmitoleico 1,03 \pm 0,07

Acido stearico 1,66 \pm 0,21

Acido oleico 71,01 \pm 0,74

Acido linoleico 10,49 \pm 0,54

Acido linolenico 0,44 \pm 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 5,05 \pm 0,08

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 534,00 \pm 46,51

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 9,09 \pm 5,90

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Custodi Biodiversità Agraria:

Eredi Bruti di Angelini Francesca Maria - Pedaso (FM)
Az. Pirro Mario - Civitanova 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

