



# SARGANO DI SAN BENEDETTO

N° REPERTORIO: 19  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sargano

RISCHIO DI EROSIONE:  
Elevato

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Cupramarittima (AP)

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE e/o  
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria  
sperimentale ASSAM  
Petritoli (FM)

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

## AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell'Ascolano, soprattutto nella zona litoranea.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):  
ellittica

Curvatura asse longitudinale:  
piana

Profilo lamina fogliare: tegente

Angolo apicale: aperto

Angolo basale: acuto

Posizione larghezza max:  
centro-apicale

Colore pagina superiore: verde

Colore pagina inferiore:  
verde grigio

Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
media (4,34 ± 0,18)

Lunghezza (cm ± E.S.):  
media (5,27 ± 0,70)

Larghezza max (cm ± E.S.):  
media (1,32 ± 0,02)

Circolarità: media (0,19 ± 0,04)

### INFIORESCENZA

Struttura: rada

Ramificazione: media

Lunghezza totale (cm ± E.S.):  
lunga (3,86 ± 0,10)

Larghezza max (cm ± E.S.):  
larga (2,35 ± 0,08)

Lunghezza peduncolo  
(cm ± E.S.): corta (0,88 ± 0,05)

Numero fiori (n ± E.S.):  
medio (25,30 ± 0,69)

### DRUPA

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

Simmetria: simmetrica

Posizione diametro max: centrale

Forma apice: arrotondata

Forma base: appiattita

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

Epicarpo: con lenticelle  
numerose

Peso 100 drupe (g ± E.S.):  
basso (115,86 ± 29,51)

Superficie sezione longitudinale  
(cm<sup>2</sup> ± E.S.): piccola (1,40 ± 0,15)

Diametro longitudinale  
(cm ± E.S.): corto (1,65 ± 0,05)

Diametro trasversale max  
(cm ± E.S.): stretto (1,18 ± 0,03)

Circolarità: media (0,66 ± 0,03)

### ENDOCARPO

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

Simmetria: leggermente asimmetrico

Posizione diametro max: centro-apicale

Superficie: liscia

Forma base: appuntita

Forma apice: arrotondata

Terminazione apice: breve rostro

Andamento solchi fibrovascolari: longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: media

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):  
mediamente numerosi (9,80 ± 1,21)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):  
medio (41,02 ± 1,33)

Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
media (0,56 ± 0,06)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):  
medio (1,22 ± 0,03)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):  
medio (0,72 ± 0,02)

Circolarità: media (0,48 ± 0,02)

## CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto sottili e mediamente penduli; internodi di lunghezza media, foglie ellittiche di dimensioni medie, di colore verde nella pagina superiore; infiorescenze lunghe a struttura rada e media ramificazione del rachide.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante media. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma ovoidale. Resa in olio bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo basso. Invaiaura 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 intorno alla fine di novembre.

Varietà autosterile, di produttività medio-elevata e relativamente costante.

Capacità di radicazione buona.

Media suscettibilità al freddo e al cicloconio, elevata alla mosca.

## OLIO

Olio dal leggero fruttato erbaceo, equilibrato al gusto con piccante persistente, di colore verde tendente al giallo con buon contenuto in polifenoli, clorofille ed acido oleico ed un buon rapporto acidi grassi insaturi/saturi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,56 ± 0,08

Acido palmitoleico 0,59 ± 0,04

Acido stearico 1,73 ± 0,03

Acido oleico 79,45 ± 0,52

Acido linoleico 7,16 ± 0,54

Acido linolenico 0,52 ± 0,11

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi  
(n ± E.S.): 7,14 ± 0,06

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):  
573,61 ± 99,20

Clorofille totali (ppm ± E.S.):  
12,87 ± 0,71

## CONSIDERAZIONI

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

## 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 monovarietali consultare la banca dati del sito [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - A.S.S.A.M.