

ASCOLANA TENERA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 2
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva Noce

RISCHIO DI EROSIONE:
Basso

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia AP

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

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



AREA DI DIFFUSIONE

Varietà originaria della provincia di Ascoli Piceno, zona di massima diffusione, è presente soprattutto nella zona a cavallo tra Marche e Abruzzo ma diffusa un pò in tutte le Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

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

Curvatura asse longitudinale: *concava*

Profilo lamina fogliare: *elicato*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore: *verde chiaro*

Superficie lamina (cm² ± E.S.): *grande (5,85 ± 0,15)*

Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,41 ± 0,81)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,54 ± 0,03)*

Circularità: *media (0,18 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media-elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,86 ± 0,09)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,62 ± 0,06)*

Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,58 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.): *basso (16,71 ± 0,78)*

DRUPA

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

Simmetria: *leggermente asimmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, profonda, ellittica*

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (561,37 ± 43,15)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *grande (4,59 ± 0,08)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,84 ± 0,03)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (2,10 ± 0,03)*

Circularità: *alta (0,72 ± 0,05)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *appuntita*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *poco numerosi (3,90 ± 1,89)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *molto alto (91,93 ± 1,23)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *grande (1,13 ± 0,02)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,87 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,88 ± 0,02)*

Circularità: *media (0,41 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento mediamente assurgente, chioma voluminosa ad elevata densità; rametti fruttiferi mediamente penduli e ramificati; internodi di media lunghezza; foglie di forma ellittica con lamina spesso ondulata ed elicoidale, di ampia superficie, di colore verde intenso nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupe di notevoli dimensioni (4-8g), soggette a variazioni di peso con la carica, forma ellissoidale, in alcuni casi allungata. Resa in olio intermedia, inolizione medio-tardiva.

Rapporto polpa-nocciolo molto elevato. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al giallo paglierino al momento della raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a maturazione.

Consistenza della polpa bassa fin dai primi stadi di maturazione; resistenza al distacco decrescente con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di settembre inizio di ottobre per utilizzazione da mensa, entro il mese di novembre per utilizzazione da olio.

Custode Biodiversità Agraria:

Az. Tomassini Romana erede Luciana Corradetti - Castignano (AP).

Varietà autosterile, di produttività media e relativamente costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo media, alla mosca molto elevata.

OLIO

Olio dal fruttato intenso, con sentori prevalenti di erba e pomodoro, leggeri carciofo e mandorla; note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli.

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

Acido palmitico 10,65 \pm 1,00

Acido palmitoleico 1,51 \pm 0,16

Acido stearico 1,71 \pm 0,16

Acido oleico 78,94 \pm 1,06

Acido linoleico 4,98 \pm 0,64

Acido linolenico 0,66 \pm 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 7,41 \pm 0,84

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 478,22 \pm 93,78

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 6,59 \pm 1,70

CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione di olive verdi in salamoia. Adatta ad impianti a ridotta densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico a bassa impalcatura, per una raccolta necessariamente manuale.

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

