

CARBÒ

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 20
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Potenza Picena (MC)

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



AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di recente selezione nelle Marche, diffusa nell'area di Potenza Picena (MC).

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria media, portamento tendenzialmente assurgente con chioma densa.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Peso unitario del frutto di poco inferiore ai 2 g. Resa in olio elevata con un andamento crescente fino alle ultime fasi di maturazione. Invaiaura del frutto tardiva e scalare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell'integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L'efficienza produttiva incrementa fino a metà novembre per poi diminuire ad inizio dicembre, per effetto dell'insorgenza della cascola. Varietà tardiva ed interessante per il lento procedere dell'invaiaura e la graduale perdita di consistenza della polpa; periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.

NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l'elevato livello di compatibilità ambientale.

Bassa sensibilità al freddo, alla rogna ed all'occhio di pavone, media sensibilità alla mosca.

OLIO

Olio di colore verde, con fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mela e pomodoro verde; al gusto presenta decise note di amaro e piccante.

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

Acido palmitico 13,90 \pm 0,34

Acido palmitoleico 1,07 \pm 0,12

Acido stearico 1,57 \pm 0,13

Acido oleico 71,09 \pm 0,36

Acido linoleico 11,55 \pm 0,29

Acido linolenico 0,75 \pm 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 5,45 \pm 0,24

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 585,5 \pm 58,5

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 11,53 \pm 1,93

Schede varietali tratte da:

Alfei B., Cavezza G., Santinelli A., Pannelli G., 2003. Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche. Atti convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio". Perugia, 5 dicembre: 17-21.

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei