

# ZAMPELLO

*Olea europea* L.

N° REPERTORIO: 21  
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

Lo Zampello, così denominato per il peduncolo particolarmente lungo, si presenta con piante di media vigoria, portamento tendenzialmente assurgente e chioma rada.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Frutto di dimensione ridotte (1,5 g). Resa in olio non elevata con 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

## 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.

di ottobre. Bassa sensibilità alla mosca e alla rogna, al freddo media, all'occhio di pavone piuttosto elevata.

## OLIO

L'olio presenta un fruttato medio, nettamente erbaceo, con gradevole sensazione di carciofo e leggere sensazioni floreali e di mela; al gusto presenta buone note di piccante e soprattutto amaro.

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

*Acido palmitico* 13,93  $\pm$  0,47

*Acido palmitoleico* 1,82  $\pm$  0,20

*Acido stearico* 1,54  $\pm$  0,15

*Acido oleico* 71,49  $\pm$  0,71

*Acido linoleico* 10,55  $\pm$  0,85

*Acido linolenico* 0,68  $\pm$  0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n  $\pm$  E.S.): 5,49  $\pm$  0,24

Polifenoli totali (mg/kg  $\pm$  E.S.): 637,5  $\pm$  37,5

Clorofille totali (ppm  $\pm$  E.S.): 8,93  $\pm$  0,87

### *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