



ZAMPELLO



N° **REPERTORIO: 21**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Potenza Picena (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

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

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova 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. Invaatura 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'invaatura e la graduale perdita di consistenza della polpa.

L'epoca ottimale di raccolta può essere indicata tra la seconda metà di novembre e la prima metà di dicembre. 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 13,93 ± 0,47

Acido palmitoleico 1,82 ± 0,20

Acido stearico 1,54 ± 0,15

Acido oleico 71,49 ± 0,71

Acido linoleico 10,55 ± 0,85

Acido linolenico 0,68 ± 0,05

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

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
637,5 ± 37,5

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
8,93 ± 0,87

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.

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