

SARGANELLA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 22
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Monte S. Vito (AN)

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 S. Marcello e Monte S. Vito (AN).

CARATTERI VEGETATIVI

La Sarganella presenta una vigoria media, portamento assurgente e chioma rada.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Frutto di dimensione ridotte (1,5 g). Resa in olio media con inolizione precoce. Invaiatura 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 risulta non elevata e costante con la maturazione. Varietà precoce, con un'epoca ottimale di raccolta che concilia le esigenze di quantità e qualità e che cade indicativamente nel mese di ottobre, quando l'accumulo in olio è ormai completato, l'efficienza produttiva raggiunge i massimi valori e le caratteristiche qualitative dell'olio sono ad elevati livelli.

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.

Sensibilità alla rogna, alla mosca, all'occhio di pavone ed al freddo nella media.

OLIO

L'olio evidenzia un fruttato medio, erbaceo, con sentori di carciofo e pomodoro; il profilo gustativo evidenzia una buona nota di amaro.

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

Acido palmitico 14,70 \pm 0,5

Acido palmitoleico 1,24 \pm 0,12

Acido stearico 1,40 \pm 0,08

Acido oleico 75,63 \pm 0,82

Acido linoleico 6,35 \pm 0,22

Acido linolenico 0,70 \pm 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 5,24 \pm 0,21

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 676 \pm 61,5

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 8,78 \pm 1,32

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