

CARBONCELLA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 4
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Carbonchia,
Carbognola, Caravogna,
Carboncella

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 di origine marchigiana, diffusa soprattutto nella provincia di Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta convessa*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde grigio scuro*
Colore pagina inferiore: *verde grigio chiaro*
Superficie lamina (cm² ± E.S.): *media (4,33 ± 0,16)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *corta (4,90 ± 0,94)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,30 ± 0,02)*
Circolarità: *alta (0,22 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *elevata*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (3,65 ± 0,07)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,00 ± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,95 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (25,85 ± 0,62)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *arrotondata*

Forma base: *arrotondata*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (149,98 ± 32,11)*
Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *piccola (1,46 ± 0,15)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,61 ± 0,06)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,22 ± 0,04)*
Circolarità: *alta (0,71 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *arrotondata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,50 ± 1,88)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (36,07 ± 1,05)*
Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,52 ± 0,08)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,14 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,72 ± 0,03)*
Circolarità: *alta (0,52 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di limitata vigoria a portamento assurgente; chioma poco voluminosa a media densità; rami a frutto brevi e ramificati; internodi mediamente corti; foglie di piccole dimensioni, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta ed elevata ramificazione del rachide.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma tondeggianti. Resa in olio medio-elevata, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaitura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde al nero opaco. Consistenza della polpa e resistenza al distacco molto elevate e in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta tra ottobre e novembre. Varietà autosterile, di produttività elevata e costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo ed al cicloconio elevata, alla rogna media; si adatta anche a terreni poco profondi e aridi, per l'elevata resistenza alla siccità.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Colore tendenzialmente verde.

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

Acido palmitico 11,87 \pm 1,22

Acido palmitoleico 0,67 \pm 0,24

Acido stearico 1,57 \pm 0,21

Acido oleico 78,73 \pm 3,41

Acido linoleico 5,31 \pm 0,48

Acido linolenico 0,66 \pm 0,15

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 6,49 \pm 0,92

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 526,75 \pm 81,25

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 13,84 \pm 0,95

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, geneticamente simile al Moraiolo, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o con pettini pneumatici.



Custode Biodiversità Agraria:

Az. Anna Marini - Ascoli Piceno (AP)

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 monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP