

CORNETTA



Olea europea L.

N° REPERTORIO: 5
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Corva

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Francavilla d'Ete,
Montegiorgio,
Montottone (FM)

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

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

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, diffusa sporadicamente nelle colline interne della provincia di Fermo, in particolare nei comuni di Francavilla d'Ete, Montegiorgio, Montottone.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente elicato*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm² ± E.S.): *molto piccola (2,67 ± 0,07)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *corta (4,34 ± 0,56)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,08 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,18 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *scarsa*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,47 ± 0,09)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,39 ± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,97 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (14,83 ± 0,46)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale allungata*
Simmetria: *asimmetrica*
Posizione diametro max: *centro-apicale*

Forma apice: *appuntita*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, profonda, circolare*

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (149,26 ± 54,21)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *piccola (1,43 ± 0,20)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,86 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,00 ± 0,03)*

Circolarità: *bassa (0,52 ± 0,06)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *allungata*

Simmetria: *asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *liscia*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *appuntita*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (8,90 ± 1,05)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *basso (27,34 ± 0,95)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *piccola (0,50 ± 0,06)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,39 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (0,54 ± 0,04)*

Circolarità: *bassa (0,33 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa di densità elevata; rami a frutto corti, ramificati e mediamente penduli; internodi corti, foglie di dimensioni molto piccole, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante media. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma allungata asimmetrica. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al viola scuro pruinoso. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività media e relativamente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo, alla rogna, alla mosca e al cicloconio, media.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore verde con riflessi gialli.

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

Acido palmitico 11,70 \pm 0,74

Acido palmitoleico 1,04 \pm 0,20

Acido stearico 1,70 \pm 0,08

Acido oleico 77,98 \pm 0,49

Acido linoleico 5,81 \pm 1,10

Acido linolenico 0,47 \pm 0,18

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 6,38 \pm 0,27

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 594,57 \pm 86,71

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 11,21 \pm 1,46

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a densità di piantagione medio-bassa, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

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 monovarietalì consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalì.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

