

CORONCINA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 6
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Coronella,
Corona

RISCHIO DI EROSIONE:
Basso

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Caldarola, Serrapetrona
(MC)

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

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



AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, diffusa soprattutto nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Caldara, Serrapetrona, Belforte del Chienti, Camporotondo e Cessapalombo. È diffusa fino nelle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *molto aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm² ± E.S.): *grande (6,07 ± 0,15)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,27 ± 0,72)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,60 ± 0,04)*
Circolarità: *media (0,20 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *elevata*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,21 ± 0,08)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,67 ± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,71 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *alto (29,15 ± 1,00)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centro-apicale*

Forma apice: *arrotondata*

Forma base: *rastremata*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, superficiale, circolare*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (210,34 ± 29,15)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *media (2,09 ± 0,29)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (2,00 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,47 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,67 ± 0,07)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (7,30 ± 1,05)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (54,80 ± 1,22)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,74 ± 0,04)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,46 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,79 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,44 ± 0,02)*



CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria con portamento espanso; chioma poco voluminosa di media densità; rami fruttiferi lunghi e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medio-grandi ed espanse; infiorescenze di media lunghezza, a struttura piuttosto compatta ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni medie (2 g circa), di forma ovoidale, talvolta con caratteristica sporgenza nella saldatura dei carpelli. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, con lenticelle evidenti.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata.

Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di novembre.

Varietà autosterile, di produttività media e costante. Capacità di radicazione buona.

Sensibilità al freddo e alla rogna media, alla mosca bassa; coltivata in terreni poveri e ghiaiosi per l'elevata resistenza alla siccità.

OLIO

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

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

Acido palmitico 10,54 \pm 0,27

Acido palmitoleico 0,62 \pm 0,17

Acido stearico 1,60 \pm 0,17

Acido oleico 78,37 \pm 1,60

Acido linoleico 7,34 \pm 0,45

Acido linolenico 0,63 \pm 0,09

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 7,08 \pm 0,33

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 670,42 \pm 43,73

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 16,55 \pm 1,90

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, adatta alla raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.



Custode Biodiversità Agraria:

Az. Lucaroni Grazziella - Caldarola (MC)

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