



CORONCINA

N° REPERTORIO: **6**
inserita il **30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Coronella, Corona**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Caldarola, Serrapetrona (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

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Caldarola e Serrapetrona, fino alle 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)

Circularità: *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 pedunculare:
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)

Circularità: *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)

Circularità: *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 precoci. 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 intorno a fine novembre, prima metà di dicembre. 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 di ottima qualità, molto fruttato, amaro e piccante, con sentore di carciofo, di colore tendenzialmente verde, ad elevato contenuto in polifenoli e clorofilla e buon rapporto insaturi/saturi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,54 ± 0,27

Acido palmitoleico 0,62 ± 0,17

Acido stearico 1,60 ± 0,17

Acido oleico 78,37 ± 1,60

Acido linoleico 7,34 ± 0,45

Acido linolenico 0,63 ± 0,09

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
16,55 ± 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.

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 – A.S.S.A.M.