



LEA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 7
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva strinata

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 marchigiana, diffusa sporadicamente nell'Ascolano e, come impollinatore, in altri areali marchigiani.

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.): *piccola (3,89 ± 0,12)*

Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,04 ± 1,17)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,17 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *scarsa*

Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,20 ± 0,08)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,66 ± 0,06)*

Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,99 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.): *basso (16,35 ± 0,58)*

DRUPA

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

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *rastremata*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, ellittica*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (210,47 ± 35,61)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *media (1,95 ± 0,23)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,89 ± 0,05)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,38 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,69 ± 0,05)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,50 ± 1,09)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (41,29 ± 1,07)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,62 ± 0,05)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,34 ± 0,05)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,71 ± 0,03)*

Circolarità: *media (0,45 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa a media densità; rami a frutto allungati e poco ramificati; internodi di media lunghezza; foglie ellitticolanceolate, di dimensioni ridotte, 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 mediamente precoce. Drupa di dimensioni medie (1,5-2 g circa), di forma

ovoidale, terminante all'apice con piccolo umbone. Resa in olio medio- elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaitura medio-precoce e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro, con epidermide pruinosa e lenticellata. Consistenza della polpa elevata ed in graduale diminuzione; resistenza al distacco a bassi livelli ed in lenta diminuzione con la maturazione. Cascola precoce.

Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.

Varietà autosterile, di produttività modesta e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo, alla mosca e al cicloconio media. Indicata quale migliore impollinatore per la cultivar Ascolana tenera, per la grande produzione di polline.



OLIO

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

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

Acido palmitico $11,34 \pm 0,89$

Acido palmitoleico $1,22 \pm 0,03$

Acido stearico $1,79 \pm 0,09$

Acido oleico $76,67 \pm 1,19$

Acido linoleico $7,27 \pm 1,53$

Acido linolenico $0,60 \pm 0,07$

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): $6,58 \pm 0,41$

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): $692,87 \pm 1,13$

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): $8,18 \pm 2,94$

CONSIDERAZIONI

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. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Custode Biodiversità Agraria:

Az. Agr. Stracci Mauro - Offida (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 monovarietalì consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalì.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

