

# MIGNOLA

*Olea europea* L.

N° REPERTORIO: 8  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sarganella,  
Carboncella, Sargana,  
Laurina, Suricina

RISCHIO DI EROSIONE:  
Basso

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Cingoli (MC), Provincia AN

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 nelle province di Macerata, con maggiore concentrazione nel comune di Cingoli e di Ancona (in particolare nella Vallesina e zona del Conero), fino alle aree più interne.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*  
Curvatura asse longitudinale: *piana*  
Profilo lamina fogliare: *tegente*  
Angolo apicale: *aperto*  
Angolo basale: *aperto*  
Posizione larghezza max: *centro-apicale*  
Colore pagina superiore: *verde scuro*  
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*  
Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *grande (5,77 ± 0,14)*  
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,20 ± 1,28)*  
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,55 ± 0,02)*  
Circolarità: *media (0,19 ± 0,04)*

### INFIORESCENZA

Struttura: *rada*  
Ramificazione: *elevata*  
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (4,16 ± 0,11)*  
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,35 ± 0,05)*  
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *lunga (1,35 ± 0,05)*  
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (24,18 ± 0,72)*

### DRUPA

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

Forma apice: *subconica con mucrone*

Forma base: *appiattita*

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

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (145,26 ± 21,57)*

Superficie sezione longitudinale (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *media (1,73 ± 0,17)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,77 ± 0,05)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,25 ± 0,03)*

Circolarità: *media (0,70 ± 0,03)*

### ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,70 ± 0,88)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *basso (21,52 ± 1,32)*

Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *piccola (0,43 ± 0,05)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,15 ± 0,03)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (0,58 ± 0,03)*

Circolarità: *media (0,42 ± 0,02)*

## CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento espanso; chioma voluminosa di ridotta densità con rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g circa), di forma ovoidale asimmetrica con apice appuntito e mucronato. Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaitura precoce e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso al nero inchiostro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate all'inizio della maturazione, ma in rapida diminuzione. Periodo ottimale di raccolta entro il mese di ottobre.

Varietà autosterile, di produttività elevata e abbastanza costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla mosca bassa.



## OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con caratteristico sentore di frutti di bosco, leggeri mandorla e carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo.

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

*Acido palmitico* 14,44  $\pm$  0,66

*Acido palmitoleico* 1,75  $\pm$  0,14

*Acido stearico* 1,53  $\pm$  0,14

*Acido oleico* 72,88  $\pm$  1,05

*Acido linoleico* 8,60  $\pm$  0,95

*Acido linolenico* 0,43  $\pm$  0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n  $\pm$  E.S.): 5,23  $\pm$  0,18

Polifenoli totali (mg/kg  $\pm$  E.S.): 694,02  $\pm$  69,67

Clorofille totali (ppm  $\pm$  E.S.): 9,11  $\pm$  2,95

## CONSIDERAZIONI

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

*Custodi Biodiversità Agraria:*

Az. Battaglia - Cingoli (MC)

Villa De Bosis - Castelfidardo (AN)

Az. Giordano Giampaoli - Potenza Picena (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 monovarietalis consultare la banca dati del sito [www.olimonovarietalis.it](http://www.olimonovarietalis.it)

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

