

NEBBIA DEL MENOCCHIA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 9
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva cocia

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Cupra Marittima,
Valle del Menocchia (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, soprattutto nella Valle del Menocchia e Cupra Marittima.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*

Curvatura asse longitudinale: *piana*

Profilo lamina fogliare: *piatto, talvolta elicato*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max: *centro-apicale*

Colore pagina superiore: *verde scuro*

Colore pagina inferiore: *verde grigio*

Superficie lamina (cm² ± E.S.): *media (4,37 ± 0,13)*

Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,59 ± 1,04)*

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

Circolarità: *media (0,18 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (4,01 ± 0,09)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,05 ± 0,07)*

Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (1,27 ± 0,05)*

Numero fiori (n ± E.S.): *basso (19,68 ± 0,78)*

DRUPA

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

Simmetria: *leggermente asimmetrica*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *arrotondata, talvolta rastremata*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *grande, profonda, ellittica*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (242,22 ± 29,86)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *media (2,36 ± 0,25)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (2,05 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,49 ± 0,04)*

Circolarità: *media (0,70 ± 0,04)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *appuntita*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,60 ± 1,22)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (48,27 ± 1,20)*

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,68 ± 0,06)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,41 ± 0,04)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,74 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,44 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente; chioma poco voluminosa a media densità; rami fruttiferi di media lunghezza e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medie, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni medie (1,5- 2,5 g circa), di forma



ovoidale, leggermente asimmetrica con umbone poco evidente. Resa in olio medio-elevata, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaia-tura medio-tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso vinoso, al violaceo scuro. 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 costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo ed alla rogna media, alla mosca ed al cicloconio elevata.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi.

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

Acido palmitico 12,08 \pm 0,31

Acido palmitoleico 1,42 \pm 0,18

Acido stearico 1,87 \pm 0,14

Acido oleico 77,69 \pm 0,83

Acido linoleico 6,43 \pm 0,40

Acido linolenico 0,50 \pm 0,09

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 6,17 \pm 0,08

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 414,54 \pm 78,30

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 5,52 \pm 1,13

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, geneticamente simile alla Lea, localmente utilizzata anche per mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a media densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.



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