

# OLIVA GROSSA



*Olea europea* L.

N° REPERTORIO: 11  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Caldarola (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 sporadicamente nelle aree interne della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nel Comune di Caldarola.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*  
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta concava*  
Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente tegente*  
Angolo apicale: *aperto*  
Angolo basale: *acuto*  
Posizione larghezza max: *centrale*  
Colore pagina superiore: *verde scuro*  
Colore pagina inferiore: *verde grigio*  
Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *media (4,29 ± 0,13)*  
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,58 ± 0,96)*  
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,35 ± 0,03)*  
Circolarità: *media (0,18 ± 0,03)*  
Infiorescenza Struttura: *compatta*  
Ramificazione: *media*  
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,36 ± 0,07)*  
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,32 ± 0,04)*  
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (1,08 ± 0,04)*  
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (18,38 ± 0,73)*

### DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*  
Simmetria: *leggermente asimmetrica*  
Posizione diametro max: *basale*  
Forma apice: *subconica*  
Forma base: *appiattita*

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

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (471,56 ± 23,65)*

Superficie sezione longitudinale (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *grande (3,35 ± 0,43)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lunga (2,42 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (1,81 ± 0,02)*

Circolarità: *alta (0,73 ± 0,07)*

### ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *molto numerosi (11,10 ± 1,61)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *molto alto (99,00 ± 1,23)*

Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.): *grande (1,04 ± 0,02)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,61 ± 0,03)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,94 ± 0,04)*

Circolarità: *alta (0,51 ± 0,03)*

## CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente con rami a frutto penduli; chioma mediamente voluminosa a media densità; internodi corti; foglie di dimensioni medie, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni grandi (3,5-5 g), di forma ovoidale. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiaitura medio-tardiva e tendenzialmente scalare; colore dei frutti dal verde intenso al violaceo scuro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Cascola precoce.



Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività media e costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e al cicloconio, media, alla mosca elevata.

## OLIO

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

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

*Acido palmitico* 11,78  $\pm$  0,04

*Acido palmitoleico* 1,56  $\pm$  0,06

*Acido stearico* 1,73  $\pm$  0,08

*Acido oleico* 78,23  $\pm$  0,83

*Acido linoleico* 6,02  $\pm$  0,43

*Acido linolenico* 0,55  $\pm$  0,22

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n  $\pm$  E.S.): 6,39  $\pm$  0,07

Polifenoli totali (mg/kg  $\pm$  E.S.): 309,22  $\pm$  5,09

Clorofille totali (ppm  $\pm$  E.S.): 5,47  $\pm$  1,88

## CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, utilizzata soprattutto per mensa. 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.

*Custode Biodiversità Agraria:*

Az. Agr. Dr. Silenzi - 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](http://www.olimonovarietali.it)

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

