



PIANTONE DI MOGLIANO

N° REPERTORIO: **14**
inserita il **30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Piantone, Raggiala, Oliva Riccia, Rosciola, Limoncella**

RISCHIO DI EROSIONE: **Potenziale**

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Fermo

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 principalmente nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino alle aree interne della provincia, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
piana

Profilo lamina fogliare: *piatto, talvolta tegente*

Angolo apicale: *molto acuta*

Angolo basale: *molto acuta*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore
verde grigio scuro

Colore pagina inferiore:
verde grigio chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
molto piccola (2,90 ± 0,08)

Lunghezza (cm ± E.S.):
corta (4,56 ± 0,99)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,09 ± 0,08)

Circularità: *media (0,18 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (3,39 ± 0,86)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,57 ± 0,08)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (1,09 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (19,83 ± 0,70)

DRUPA

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

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, superficiale, ellittica

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (298,68 ± 29,61)

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.):
media (2,74 ± 0,37)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (2,27 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (1,67 ± 0,02)

Circularità: *media (0,68 ± 0,03)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trav.): *elissoideale*

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
mediam. numerosi (9,40 ± 1,80)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (42,08 ± 1,08)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,65 ± 0,05)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
medio (1,36 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,75 ± 0,04)

Circularità: *media (0,45 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di limitata vigoria, a portamento assurgente; chioma poco voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate; 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 medio-grandi (2-3g), di forma ovoidale con apice umbonato.

Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiazione tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata. Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà parzialmente autosterile, di produttività elevata e costante.

Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e alla siccità bassa, alla rogna e alla mosca media.

OLIO

Olio di un fruttato medio-leggero, tendenzialmente dolce, di colore giallo oro, con un buon contenuto in acido oleico ed un elevato rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,64 ± 0,73

Acido palmítico 0,71 ± 0,12

Acido stearico 1,90 ± 0,10

Acido oleico 79,50 ± 1,01

Acido linoleico 5,96 ± 0,38

Acido linolenico 0,57 ± 0,06

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *7,20 ± 0,51*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
382,18 ± 27,29

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,31 ± 0,88*

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una 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.