

# CARBÒ



N° REPERTORIO: 20  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: europea

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:  
Elevato

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Potenza Picena (MC)

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE e/o  
RIPRODUZIONE:  
Azienda Agraria  
sperimentale ASSAM  
Petritoli (FM)

\* NOTE: Progetto "Olivicoltura"  
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

## AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell'area di Potenza Picena (MC).

## CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria media, portamento tendenzialmente assurgente con chioma densa.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Peso unitario del frutto di poco inferiore ai 2 g. Resa in olio elevata con un andamento crescente fino alle ultime fasi di maturazione. Invaiaura del frutto tardiva e scalare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell'integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L'efficienza produttiva incrementa fino a metà novembre per poi diminuire ad inizio dicembre, per effetto dell'insorgenza della cascola. Varietà tardiva ed interessante per il lento procedere dell'invaiaura e la graduale perdita di consistenza della polpa; l'epoca ottimale di raccolta può essere indicata tra la seconda metà di novembre e la prima metà di dicembre. Bassa sensibilità al freddo, alla rogna ed all'occhio di pavone, media sensibilità alla mosca.

## OLIO

Olio di colore verde, con fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mela e pomodoro verde; al gusto presenta decise note di amaro e piccante.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 13,90 ± 0,34

Acido palmitoleico 1,07 ± 0,12

Acido stearico 1,57 ± 0,13

Acido oleico 71,09 ± 0,36

Acido linoleico 11,55 ± 0,29

Acido linolenico 0,75 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi  
(n ± E.S.): 5,45 ± 0,24

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):  
585,5 ± 58,5

Clorofille totali (ppm ± E.S.):  
11,53 ± 1,93

## NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l'elevato livello di compatibilità ambientale.

## Schede varietali tratte da:

Alfei B., Cavezza G., Santinelli A., Pannelli G., 2003.  
Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche.  
Atti convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio".  
Perugia, 5 dicembre: 17-21.  
Foto varietà di olivo di Barbara Alfei