



# ASCOLANA DURA

N° REPERTORIO: 1  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva  
di S. Francesco,  
Ascolana semi-tenera

RISCHIO DI EROSIONE:  
Elevato

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:

Provincia AP

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 originaria della provincia di Ascoli Piceno, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):  
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:  
piana, leggermente falcata

Profilo lamina fogliare: piatto

Angolo apicale: acuto

Angolo basale: molto acuto

Posizione larghezza max:  
centrale

Colore pagina superiore: verde

Colore pagina inferiore:  
verde grigio

Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
grande (5,33 ± 0,17)

Lunghezza (cm ± E.S.):  
lunga (6,95 ± 1,69)

Larghezza max (cm ± E.S.):  
media (1,18 ± 0,15)

Circularità: bassa (0,14 ± 0,03)

### INFIORESCENZA

Struttura: compatta

Ramificazione: media

Lunghezza totale (cm ± E.S.):  
media (2,80 ± 0,08)

Larghezza max (cm ± E.S.):  
stretta (1,13 ± 0,04)

Lunghezza peduncolo  
(cm ± E.S.): media (0,94 ± 0,03)

Numero fiori (n ± E.S.):  
basso (16,95 ± 0,54)

### DRUPA

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

Simmetria: leggermente  
asimmetrica

Posizione diametro max:  
centrale

Forma apice: arrotondata,  
talvolta con umbone

Forma base: appiattita

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

Epicarpo: scabroso

Peso 100 drupe (g ± E.S.):  
alto (493,22 ± 32,78)

Superficie sezione  
longitudinale (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
grande (3,85 ± 0,05)

Diametro longitudinale  
(cm ± E.S.): lungo (2,60 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): largo  
(1,95 ± 0,02)

Circularità: alta (0,72 ± 0,05)

### ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): ellissoidale

Simmetria: leggermente asimmetrico

Posizione diametro max: centro-apicale

Superficie: corrugata

Forma base: troncata

Forma apice: conica

Terminazione apice: breve rostro

Andamento solchi fibrovascolari:  
longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: elevata

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):  
molto numerosi (10,60 ± 1,56)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): molto alto  
(110,68 ± 1,06)

Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
grande (1,21 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):  
lungo (1,82 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):  
largo (0,98 ± 0,03)

Circularità: media (0,47 ± 0,02)

### CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente, chioma poco voluminosa ad elevata densità; rametti a frutto allungati, esili e ramificati, di colore verde tendente al giallo; internodi corti foglie ellittico lanceolate coriacee, di colore verde pallido con sfumature giallastre; infiorescenze corte, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

### CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni grandi (4-6g) e tendenzialmente uniformi, di forma ellissoidale, asimmetrica, con umbone appena evidente.

Resa in olio bassa, inolizione medio-tardiva. Rapporto polpa-nocciolo piuttosto elevato. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti di un verde intenso lenticellato alla raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a maturazione.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate e in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta ad inizio ottobre per olive da mensa ed entro novembre per una eventuale utilizzazione per l'estrazione di olio.

Varietà autosterile, di produttività bassa, ma relativamente costante. Capacità di

radicazione scarsa. Sensibilità al freddo ed alla mosca media.

### OLIO

Olio dal fruttato erbaceo, dal gusto prevalentemente dolce, nel complesso armonico, di colore verde tendente al giallo, piuttosto fluido per un buon contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,31 ± 1,74

Acido palmitoleico 2,52 ± 0,04

Acido stearico 1,44 ± 0,05

Acido oleico 76,42 ± 0,84

Acido linoleico 6,35 ± 0,43

Acido linolenico 0,68 ± 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.):  
7,43 ± 1,50

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):  
455,55 ± 77,95

Clorofille totali (ppm ± E.S.):  
7,68 ± 3,09

### CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione di olive verdi in salamoia. Adatta alle elevate densità di piantagione con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Potenzialmente idonea 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](http://www.olimonovarietali.it)

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - A.S.S.A.M.