



ASCOLANA TENERA

N° REPERTORIO: **2**
inserita il **30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Oliva Noce**

RISCHIO DI EROSIONE:

Minimo

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

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
concava

Profilo lamina fogliare: *elicato*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:
centrale

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
grande (5,85 ± 0,15)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,41 ± 0,81)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,54 ± 0,03)

Circularità: *media (0,18 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media-elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,86 ± 0,09)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,62 ± 0,06)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *corta (0,58 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (16,71 ± 0,78)

DRUPA

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

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max:
centrale

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

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

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
alto (561,37 ± 43,15)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.):
grande (4,59 ± 0,08)

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *lungo (2,84 ± 0,03)*

Diametro trasversale max
(cm ± E.S.): *largo (2,10 ± 0,03)*

Circularità: *alta (0,72 ± 0,05)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *appuntita*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari:

longitudinale, a tratti irregolare

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
poco numerosi (3,90 ± 1,89)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
molto alto (91,93 ± 1,23)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
grande (1,13 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,87 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (0,88 ± 0,02)

Circularità: *media (0,41 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento mediamente assurgente, chioma voluminosa ad elevata densità; rametti fruttiferi mediamente penduli e ramificati; internodi di media lunghezza; foglie di forma ellittica con lamina spesso ondulata ed elicoidale, di ampia superficie, di colore verde intenso 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. Drupe di notevoli dimensioni (4-8g), soggette a variazioni di peso con la carica, forma ellissoidale, in alcuni casi allungata.

Resa in olio intermedia, inolizione medio-tardiva.

Rapporto polpa-nocciolo molto elevato. Invaitura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al giallo paglierino al momento della raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a maturazione.

Consistenza della polpa bassa fin dai primi stadi di maturazione; resistenza al distacco decrescente con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di settembre inizio di ottobre per utilizzazione da mensa, entro il mese

di novembre per utilizzazione da olio. Varietà autosterile, di produttività media e relativamente costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo media, alla mosca molto elevata.

OLIO

Olio dal fruttato intenso, erbaceo, con sentore di pomodoro, nel complesso armonico, di colore verde tendente al giallo, fluido per un buon rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,65 ± 1,00

Acido palmitoleico 1,51 ± 0,16

Acido stearico 1,71 ± 0,16

Acido oleico 78,94 ± 1,06

Acido linoleico 4,98 ± 0,64

Acido linolenico 0,66 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *7,41 ± 0,84*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
478,22 ± 93,78

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *6,59 ± 1,70*

CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione di olive verdi in salamoia. Adatta ad impianti a ridotta densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico a bassa impalcatura, per una raccolta necessariamente manuale.

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.