



# MIGNOLA

N° **REPERTORIO**: 8  
**inserita il 30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Sarganella,  
Carboncella, Sargana, Laurina,  
Suricina**

RISCHIO DI EROSIONE:  
**Potenziale**

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
**Cingoli (MC), Provincia AP, AN**

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 nelle province di Macerata, Ascoli Piceno e Ancona, con maggiore concentrazione nel Comune di Cingoli, fino alle aree più interne.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):  
*ellittica*  
Curvatura asse longitudinale:  
*piana*  
Profilo lamina fogliare: *tegente*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:  
*centro-apicale*

Colore pagina superiore:  
*verde scuro*

Colore pagina inferiore:  
*verde chiaro*

Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
*grande (5,77 ± 0,14)*

Lunghezza (cm ± E.S.):  
*lunga (6,20 ± 1,28)*

Larghezza max (cm ± E.S.):  
*larga (1,55 ± 0,02)*

Circularità: *media (0,19 ± 0,04)*

### INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):  
*lunga (4,16 ± 0,11)*

Larghezza max (cm ± E.S.):  
*larga (2,35 ± 0,05)*

Lunghezza peduncolo  
(cm ± E.S.): *lunga (1,35 ± 0,05)*

Numero fiori (n ± E.S.):  
*medio (24,18 ± 0,72)*

### DRUPA

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

Simmetria: *asimmetrica*

Posizione diametro max:  
*centrale*

Forma apice: *subconica  
con mucrone*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità  
e forma cavità peduncolare:  
*piccola, superficiale, circolare*

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):  
*basso (145,26 ± 21,57)*

Superficie sezione  
longitudinale (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
*media (1,73 ± 0,17)*

Diametro longitudinale  
(cm ± E.S.): *corto (1,77 ± 0,05)*

Diametro trasversale max  
(cm ± E.S.): *stretto (1,25 ± 0,03)*

Circularità: *media (0,70 ± 0,03)*

### ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:  
*longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):  
*mediam. numerosi (9,70 ± 0,88)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):  
*basso (21,52 ± 1,32)*

Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
*piccola (0,43 ± 0,05)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):  
*corto (1,15 ± 0,03)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):  
*stretto (0,58 ± 0,03)*

Circularità: *media (0,42 ± 0,02)*

### CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento espanso; chioma voluminosa di ridotta densità con rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

### CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precocce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g circa), di forma ovoidale asimmetrica con apice appuntito e mucronato. Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaiaitura precoce e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso al nero inchiostro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate all'inizio della maturazione, ma in rapida diminuzione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre. Varietà autosterile, di produttività elevata e abbastanza costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla mosca bassa.

### OLIO

Olio mediamente fruttato, con sentore di frutti di bosco, dal sapore decisamente amaro e piccante, di colore giallo oro, ad elevato contenuto in polifenoli.

Acidi grassi (% ± E.S.):

*Acido palmitico 14,44 ± 0,66*

*Acido palmitoleico 1,75 ± 0,14*

*Acido stearico 1,53 ± 0,14*

*Acido oleico 72,88 ± 1,05*

*Acido linoleico 8,60 ± 0,95*

*Acido linolenico 0,43 ± 0,05*

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi  
(n ± E.S.): *5,23 ± 0,18*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):  
*694,02 ± 69,67*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *9,11 ± 2,95*

### CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a bassa 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](http://www.olimonovarietali.it)

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