



SARGANELLA

N° **REPERTORIO: 22**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Oливо**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Monte S. Vito (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

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell'area di Monte S.Vito (AN).

CARATTERI VEGETATIVI

La Sarganella presenta una vigoria media, portamento assurgente e chioma rada.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Frutto di dimensione ridotte (1,5 g). Resa in olio media con inolizione precoce. Invaatura del frutto tardiva e scolare, 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 risulta non elevata e costante con la maturazione. Varietà precoce, con un'epoca ottimale di raccolta che concilia le esigenze di quantità e qualità e che cade tra la seconda metà di ottobre e tutto il mese di novembre, quando l'accumulo in olio è ormai completato, l'efficienza produttiva raggiunge i massimi valori e le caratteristiche qualitative dell'olio sono ad elevati livelli.

Sensibilità alla rogna, alla mosca, all'occhio di pavone ed al freddo nella media.

OLIO

L'olio evidenzia un fruttato medio, erbaceo, con sentori di carciofo e pomodoro; il profilo gustativo evidenzia una buona nota di amaro in entrambe le epoche di raccolta.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,70 ± 0,5

Acido palmitoleico 1,24 ± 0,12

Acido stearico 1,40 ± 0,08

Acido oleico 75,63 ± 0,82

Acido linoleico 6,35 ± 0,22

Acido linolenico 0,70 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): 5,24 ± 0,21

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
676 ± 61,5

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
8,78 ± 1,32

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