UNIONE EUROPEA

REGIONE LAZIO
Assessorato all'Agricoltura

ARSIAL

agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio

Catalogo delle principali varietà di olivo selezionate del Lazio

I.S.Ol.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
Sez. di Spoleto

A cura di:

- REGIONE LAZIO:	*Dipartimento Economico e Occupazionale* *Direzione Regionale Agricoltura - Area A*
- ARSIAL:	*Agenzia Regionale per lo sviluppo e* *l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio*
- I.S.Ol.:	*Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura* *- Sez. di Spoleto*

I testi possono essere riprodotti citando la fonte e su permesso scritto della Regione Lazio Assessorato all'Agricoltura.

Studio e stampa realizzati nell'ambito del "Programma Regionale per il miglioramento della qualità oleica", finanziato dall'U.E. ai sensi del Reg. CE 2407/01.

Foto copertina: Giuliano Castiglia
Archivio fotografico del Corpo Forestale dello Stato - Agenzia Ecologica Forestale

Presentazione

Nella nostra Regione la coltivazione dell'olivo è praticata da millenni in diversi contesti ambientali e socio-economici. È tra le colture più diffuse sia a livello territoriale che aziendale e, oltre al suo impiego come coltura agraria, l'olivo svolge un importante ruolo di salvaguardia del territorio nonché funzione caratterizzante del paesaggio agrario.

La rilevante diversificazione del sistema olivicolo laziale, composto a sua volta da tanti sottosistemi diversi tra loro per forma di conduzione, varietà, tecniche di coltivazione, caratteristiche pedoclimatiche, utilizzo finale del prodotto, ha rappresentato indubbiamente uno dei principali punti di debolezza rispetto a un mercato che richiedeva grandi quantitativi di prodotto standardizzato.

L'Amministrazione regionale, nell'intento di rilanciare un settore di rilevanza fondamentale per l'intero comparto agricolo laziale, ha organizzato una serie di iniziative volte a recepire, attraverso una serie di "forum" ed incontri, i bisogni e le proposte degli operatori del comparto.

Dall'analisi dei bisogni e delle proposte scaturite, sono stati attivati gli strumenti normativi e finanziari per dare risposte concrete alla progettualità espressa nell'intento di esaltare e valorizzare la grande ricchezza di risorse relative al sistema olivicolo regionale.

Il Programma regionale di miglioramento della qualità della produzione oleicola, attuato ai sensi del Reg. CE 528/99, è lo strumento che l'Amministrazione ha utilizzato per attuare azioni rivolte principalmente agli olivicoltori ed ai frantoiani, al fine di razionalizzare le modalità di coltivazione, di trattamento dell'olivo, di raccolta e trasformazione delle olive.

Nell'ambito del programma sono state effettuate anche azioni di formazione, dimostrazione, divulgazione e di ricerca.

Il "Catalogo delle principali varietà di olivo selezionate del Lazio" realizzato nell'ambito delle attività di divulgazione del Programma suddetto, descrivendo in maniera chiara ed analitica le caratteristiche delle varietà più diffuse nel territorio regionale e mettendo in evidenza la ricchezza del patrimonio genetico presente nel Lazio, vuole essere un utile supporto per gli olivicoltori, i tecnici del settore e per gli addetti alla programmazione.

Antonello Iannarilli
Assessore regionale all'agricoltura

Premessa

L'olivo è una specie arborea tipica dell'area mediterranea simbolo, sin dall'antichità, di prosperità e pace. Il suo olio da sempre rende unici i piatti della nostra cucina e porta beneficio alla nostra salute. Le sue qualità benefiche rallentano il processo d'invecchiamento dell'organismo e prevengono le malattie cardiovascolari.

Per tutti questi motivi e per l'eccellenti qualità organolettiche del prodotto l'Italia ha saputo fare dell'olio un punto di riferimento che tutto il mondo ci riconosce, curando il ciclo produttivo in ogni sua fase.

La Regione Lazio, per aiutare i produttori a migliorare la qualità e la tipicizzazione del prodotto olio, ha avviato negli ultimi anni un'attività di caratterizzazione delle numerose cultivar presenti nel patrimonio olivicolo regionale. Tutto ciò allo scopo non solo di potenziare e conservare il patrimonio genetico, ma anche e soprattutto di valorizzare gli ecotipi locali che hanno requisiti per la produzione di olio di qualità.

Al fine di fornire un supporto tecnico nella pianificazione del settore olivicolo, in relazione al rilancio dei nuovi impianti, e tenuto conto degli orientamenti comunitari sulla valorizzazione della qualità del prodotto, è apparso quanto mai opportuno procedere ad una ricognizione del patrimonio olivicolo regionale.

Per questo motivo l'Arsial, a seguito della convenzione con l'I.S.Ol. nell'ambito dei Regolamenti CE 2407/01 e 528/99, ha approntato queste schede elaiografiche relative a cultivar ed ecotipi locali in cui vengono evidenziate le caratteristiche agronomiche, morfologiche, compositive ed organolettiche degli oli per il miglioramento del prodotto olio d'oliva attraverso la realizzazione di un servizio alla filiera olivo – olio nel suo complesso.

Andrea Urbani
Commissario Straordinario Arsial

Introduzione

I Programmi di miglioramento della qualità della produzione oleica, attuati dalla Regione Lazio, ai sensi del Reg. CE 528/99 e successivi, hanno previsto, tra le diverse azioni, attività di formazione, divulgazione e dimostrazione intese a diffondere presso gli agricoltori ed i frantoiani le informazioni relative alla qualità dell'olio d'oliva e all'impatto ambientale dell'olivicoltura.

Nel corso di una annualità, tra le attività di divulgazione, la Regione Lazio, attraverso l'ARSIAL e la collaborazione con l'Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura del Mi.P.A.F. – Sez. di Spoleto, ha provveduto affinchè fossero compilate, secondo un protocollo scientificamente riconosciuto, le schede elaiografiche delle principali cultivar ed ecotipi individuati e selezionati nel territorio della Regione.

Le schede sono il risultato di un vasto lavoro di identificazione e caratterizzazione delle principali varietà di olivo effettuato nell'ambito di un Programma pluriennale di sperimentazione sulla "Selezione varietale e clonale dell'olivo" condotto dall'ARSIAL e dall'I.S.Ol. Tale studio è stato finalizzato al miglioramento quali-quantitativo delle produzioni, nonché ad ampliare la piattaforma varietale a cui gli olivicoltori possano far riferimento nella certezza di utilizzare materiale selezionato di pregio, che assicuri, in riferimento al proprio areale, produttività e qualità.

Si è così giunti all'individuazione ed alla descrizione di numerosi presunti "cloni" con caratteri di pregio ben definiti, afferenti alle cv: Minutella, Itrana, Leccino, Moraiolo, Frantoio, Carboncella, Sirole, Salvia, Marina, Vallanella, Canino, oltre ad alcune entità genetiche in corso di caratterizzazione ed identificazione.

Nell'annualità 2002-2003 si pubblicano i risultati conseguiti al fine di renderli disponibili per una più razionale pianificazione del settore olivicolo e per fornire gli olivicoltori ed a quanti operano nel comparto, di un utile strumento per il riconoscimento delle varietà locali nonché gli elementi caratterizzanti le loro validità agronomiche.

Attività di ricerca

Il programma di ricerca, per i rilievi inerenti le caratteristiche morfologiche ed i comportamenti agronomici del materiale genetico selezionato (Tabella A), è stato svolto su piante adulte nel loro ambiente di origine e diffusione e su piante collocate in campi di orientamento e confronto varietale allestiti da ARSIAL sull'intero territorio regionale, sin dal 1987-88.

Su questi oliveti, i cui dati sono raccolti secondo la descrizione degli indici biometrici e dei caratteri così come previsto dall'U.P.O.V. (Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales), si è operato come segue:

A. Sopralluoghi periodici con prelievo di campioni di mignole, foglie, rami, drupe e realizzazione di documentazione fotografica "in loco" e in laboratorio;

B. Raccolta dei dati bio-agronomici relativi ai seguenti parametri:
   - pianta: età, vigoria e portamento, entità della mignolatura e dell'allegagione, andamento della cascola dei frutti, produttività ed alternanza;
   - frutto: impiego, dimensione delle drupe e dell'endocarpo, forma, colore dell'epidermide e del mesocarpo, epoca di invaiatura e maturazione;
   - resistenza ad avversità biotiche ed abiotiche: mosca delle olive, rogna ed occhio di pavone, freddo e siccità.

I rilievi sui caratteri morfologici e biometrici, relativi ai rami, mignole, foglie, drupe e noccioli, determinati su campioni di 500 esemplari per ogni "clone", sono stati i seguenti:

- rami: per la determinazione della lunghezza degli internodi;
- infiorescenze: per determinare la forma, il tipo e la lunghezza delle mignole ed il numero dei fiori per mignola;
- foglie: per conoscere le dimensioni, date dalla lunghezza, larghezza e rispettivo rapporto lu/la;
- drupe e noccioli: per la verifica dei diametri, polare e traverso, relativo rapporto del peso unitario e relativo volume, la resa in olio delle drupe, nonché delle caratteristiche fisiche-chimiche degli oli (acidità, perossidi, costanti spettrofotometriche, polifenoli totali, composizione acidica e sterolica), su oli estratti in laboratorio in diversi stadi di maturazione delle drupe.

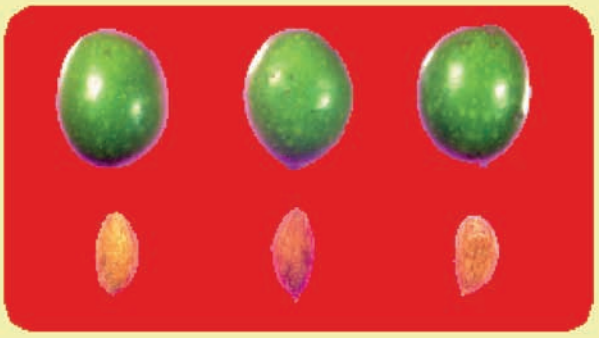
Il materiale genetico selezionato, utilizzato all'interno di questa ricerca, è conservato in due campi di germoplasma, una presso il Centro Sperimentale dell'ARSIAL, del comune di Montopoli (RI), l'altro presso il Centro Sperimentale dell'I.S.Ol., in località Collececco (PG).

Tabella A

- Minutella Casarè
- Itrana Collenero 6
- Itrana Vallequercia 1/S
- Leccino Collececco 22
- Moraiolo Cuccagna 8
- Leccino 13
- Frantoio Francocci 7
- Carboncella Pianacce “B”
- Sirole Soratte 1
- Salvia Montelibretti 6
- Carboncella Pianacce “C”
- Frantoio “14”
- Itrana Passomacera
- Marina Valcomino
- Vallanella Ravebianca
- Canino

Schede elaiografiche

Minutella Casarè



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma

Origine: selezione clonale

Area di diffusione: ecotipo presente sporadicamente in areali molto ristretti in provincia di Latina (area pontina).

Caratteristiche agronomiche

La Minutella Casarè, selezione autoctona, a duplice attitudine, autoincompatibile, la libera impollinazione garantisce, comunque, un'elevata allegagione. Ha epoca di fioritura contemporanea con le selezioni Itrana Passomacera e Itrana Vallequercia, Frantoio 7 e Carboncella Pianacce B. Presenta sensibilità media alle avversità biotiche ed abiotiche e non evidenzia esigenze particolari sia nei riguardi del tipo di terreno che del clima. Le drupe di colore nero, completamente invaiate entro la fine di novembre, prima decade di dicembre, di forma ellissoidale, esprimono un rapporto polpa/nocciolo ed un elevato rendimento in olio. Presenta sviluppo vegetativo ridotto tale da consentire un'elevata densità d'impianto. Ha produttività elevata, scarsa alternanza e precocità di maturazione. Le drupe, se destinate all'oleificazione, producono olio con caratteri qualitativi di pregio per composizione chimica ed organolettica.

Minutella Casarè

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	eretto
vigore	medio
mignolatura	abbondante
allegagione	media
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	media
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	duplice
attitudine	
dimensioni	grandi
Epoca di:	
- invaiatura	precoce
- maturazione	media-precoce
RESISTENZA:	
mosca delle olive	media
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	24.50
INFIORESCENZA:	lunga
lunghezza (mm)	38.30
numero fiori	17.70
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	49.58
larghezza (mm)	9.84
rapporto lung/larg	5.07
DRUPE:	ovoidali
Φ polare (mm)	26.46
Φ trasversale (mm)	18.92
rapporto polare/trasversale	1.40
peso unitario (g)	4.83
sarcocarpo (%)	88.59
rapporto sarcoc/endoc	7.76
resa in olio (e.e./s.s.%)	53.20
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	14.73
Φ trasversale (mm)	8.29
peso unitario (g)	0.53

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.92, il contenuto in ac. oleico è elevato, il rapporto ac. grassi insaturi/saturi e il contenuto in polifenoli totali risulta medio. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio. L'olio fruttato leggero, di colore giallo, armonico manifesta prevalentemente la sensazione di dolce. Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; dolce 3.
Punteggio ottenuto 6.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
11.95	1.16	1.82	76.00	6.64	0.70	0.35	5.54	6.42	11.51
±0.40	±0.04	±0.05	±1.40	±0.54	±0.10	±0.10	±0.28	±0.25	±0.85

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.10	2.52	0.45	1.75	0.50	82.50	10.50	0.40	0.23	94.50
±0.050	±0.75	±0.08	±0.65	±0.05	±0.95	±1.50	±0.08	±0.05	±1.42

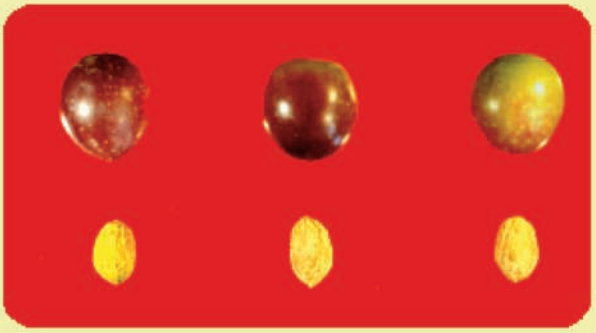
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.25	8.7	250.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Itrana Collenero 6



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale

Area di diffusione: è presente esclusivamente nel territorio del Lazio con netta prevalenza in provincia di latina (area pontina) e in provincia di Roma (comune di S. Gregorio di Sassola)

Caratteristiche agronomiche

Il clone Itrana collenero 6 è una selezione a duplice attitudine, produttiva e scarsamente tendente all'alternanza. Presenta una media resistenza ai rigori invernali, alla rogna ed all'occhio di pavone, mentre risulta più sensibile agli attacchi della mosca olearia. Non presenta particolari esigenze in fatto di suoli, anche se predilige terreni sciolti e permeabili. E'autocompatibile (l'impollinazione incrociata migliora l'allegagione) ed ha epoca di fioritura contemporanea con le selezioni Carboncella Pianacce A, Carboncella Pianacce B, moraiolo, Marina Valcomino e Reale S. Oreste. La maturazione delle drupe, medio- grandi, di pezzatura uniforme,interessante proprio per le caratteristiche organolettiche della polpa, per il consumo diretto, la maturazione, risulta anticipata ristetto all cultivar standard. Le olive, se destinate all'oleificazione, hanno un elevato rendimento e producono un olio di particolare pregio e per composizione chimica e per le caratteristiche organolettiche.

N.B. Questo clone ha una fioritura e una fruttificazione ritardata rispetto al clone Itrana Vallequercia 1/s. Inoltre, la lunghezza media degli internodi è superiore (20.24) rispetto al predetto clone (16.68).

Itrana Collenero 6

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	eretto
vigore	medio
mignolatura	buona
allegagione	elevata
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	scarsa
- frutti	media
produttività	buona
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	duplice
attitudine	
dimensioni	medio-grandi
Epoca di:	
- invaiatura	precoce
- maturazione	precoce
RESISTENZA:	
mosca delle olive	scarsa
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	20.24
INFIORESCENZA:	corta
lunghezza (mm)	24.60
numero fiori	17.07
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	61.71
larghezza (mm)	11.93
rapporto lung/larg	5.17
DRUPE:	sferoidali
Φ polare (mm)	20.85
Φ trasversale (mm)	18.97
rapporto polare/trasversale	1.10
peso unitario (g)	3.65
sarcocarpo (%)	83.50
rapporto sarcoc/endoc	5.29
resa in olio (e.e./s.s.%)	49.10
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	13.31
Φ trasversale (mm)	8.09
peso unitario (g)	0.58

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Da oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0., il contenuto in ac. oleico è elevato ed il rapporto ac. grassi insaturi/saturi medio- elevato, mentre il contenuto in polifenoli totali è medio. La quantità di ac. palmitico è media ed il rapporto β-sitosterolo/Δ5avenasterolo elevato. L'olio fruttato medio-leggero, di colore giallo con riflessi verdognoli,al gusto, inizialmente dolce, presenta sensazioni di piccante ed amaro, fruttato (pomodoro).
Risultati al panel: Fruttato di oliva 2; dolce 3; amaro 2; piccante 1; erba 1, altra frutta (pomodoro) 1. Punteggio ottenuto 7.0 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
13.16	0.93	1.72	76.49	7.01	0.78	0.30	5.88	6.29	10.91
±0.20	±0.08	±0.25	±1.20	±0.25	±0.08	±0.10	±0.25	±0.30	±0.30

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.10	7.94	0.44	0.88	0.430	84.15	7.80	0.81	0.86	94.06
±0.10	±0.35	±0.06	±0.25	±0.05	±0.85	±0.80	±0.08	±0.06	±0.80

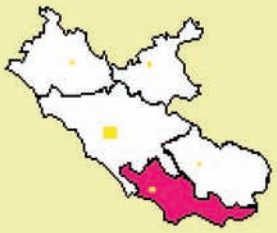
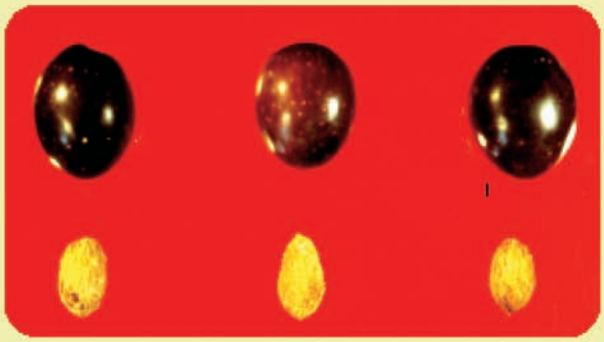
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.25	5.9	280.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Itrana Vallequercia 1/S

Caratteristiche tipiche

A. brancafruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale

Area di diffusione: è presente esclusivamente nel territorio del Lazio con netta prevalenza in provincia di Latina (area pontina) e in provincia di Roma (comune di S. Gregorio di Sassola)

Caratteristiche agronomiche

'Itrana Vallequercia 1/S è una selezione a duplice attitudine, che garantisce elevata produttività. E' autocompatibile ma necessita, comunque, di cultivar impollinatrici per una elevata produzione. Ha epoca di fioritura contemporanea alle selezioni Frantoio 7, Minutella Casarè, Leccino 13, Salviana Montelibretti e Vallanella Ravebianca. Entra precocemente in fruttificazione. Presenta media sensibilità alle gelate invernali, all'occhio di pavone ed alla rogna, mentre nei confronti della mosca olearia ha elevata suscettibilità. La maturazione dei frutti, come oliva nera da tavola, risulta anticipata rispetto alla cultivar standard.

Non ha particolari esigenze in fatto di clima e terreno tanto che può essere coltivata anche al di fuori dell'areale di origine con risultati interessanti, in particolare per le caratteristiche carpologiche ed organolettiche degli oli. **N.B. Questo clone ha una fioritura e una fruttificazione anticipata rispetto al clone Itrana Collenero 6. Inoltre, la lunghezza media degli internodi è inferiore (16.68) rispetto al predetto clone (20.24).**

Itrana Vallequercia 1/S

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	assurgente
vigore	medio
mignolatura	buona
allegagione	buona
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	media
produttività	buona
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	duplice
attitudine	
dimensioni	medie
Epoca di:	
- invaiatura	media
- maturazione	media
RESISTENZA:	
mosca delle olive	scarsa
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	elevata

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	16.68
INFIORESCENZA:	corta
lunghezza (mm)	23.15
numero fiori	16.94
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	61.70
larghezza (mm)	11.32
rapporto lung/larg	5.45
DRUPE:	sferoidali
Φ polare (mm)	20.53
Φ trasversale (mm)	16.73
rapporto polare/trasversale	1.22
peso unitario (g)	3.60
sarcocarpo (%)	83.50
rapporto sarcoc/endoc	5.55
resa in olio (e.e./s.s.%)	54.80
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	12.49
Φ trasversale (mm)	8.29
peso unitario (g)	0.55

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.620, il contenuto in ac. oleico è medio-elevato, mentre quello dell'ac. palmitico e linoleico è medio. Il rapporto ac. grassi insaturi/saturi è medio mentre il contenuto in polifenoli totali è elevato. Il rapporto β-sitosterolo/Δ5avenasterolo è medio. L'olio fruttato medio-leggero, di colore giallo con riflessi verdognoli,al gusto, inizialmente dolce, presenta sensazioni di piccante ed amaro, fruttato (pomodoro). Risultati al panel: Fruttato di oliva 2; dolce 3; amaro 2; piccante 1; erba 1, altra frutta (pomodoro) 1. Punteggio ottenuto 7.0 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
12.76	1.23	1.89	75.38	6.45	0.68	0.29	5.40	5.98	11.84
±0.40	±0.05	±0.25	±1.28	±0.75	±0.06	±0.10	±0.20	±0.30	±0.35

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.32	3.15	0.60	1.04	0.74	83.38	8.29	0.80	0.43	93.80
±0.12	±0.20	±0.05	±0.80	±0.05	±0.55	±0.80	±0.08	±0.04	±0.40

Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.25	7.6	284.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Leccino Collececco 22

Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale
Area di diffusione: principali areali olivicoli italiani e mondiali. Nel Lazio è presente, in particolare, nella aree della Sabina romana e reatina.

Caratteristiche agronomiche

Il Leccino clone 22 è autosterile, pertanto necessita di cv impollinatrici; ha epoca di fioritura contemporanea con la selezione Frantoio 7 e la cv Pendolino, mentre è leggermente anticipata nei riguardi del Moraiolo, che risultano i probabili migliori impollinatori.
Il clone "22" entra precocemente in fruttificazione ed è caratterizzato da elevata e costante produttività (oltre il 60% in più rispetto alla popolazione standard dalla quale è stato selezionato).
Presenta un' elevata tolleranza al freddo e alla rogna, carie ed occhio di pavone, mentre ha suscettibiltà nei riguardi della mosca. Predilige i terreni profondi, ma ha una buona capacità di adattamento a situazioni di media disponibilità idrica.

Leccino Collececco 22

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	espanso
vigore	elevato
mignolatura	buona
allegagione	buona
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	nella norma
produttività	buona
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	medie
Epoca di:	
- invaiatura	precoce
- maturazione	precoce
RESISTENZA:	
mosca delle olive	media
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	buona
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	20.40
INFIORESCENZA:	corta
lunghezza (mm)	24.49
numero fiori	14.44
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	61.87
larghezza (mm)	13.13
rapporto lung/larg	4.71
DRUPE:	ovoidali
Φ polare (mm)	22.45
Φ trasversale (mm)	15.62
rapporto polare/trasversale	1.43
peso unitario (g)	2.13
sarcocarpo (%)	76.52
rapporto sarcoc/endoc	3.26
resa in olio (e.e./s.s.%)	39.70
NOCCIOLI:	ellittici
Φ polare (mm)	15.50
Φ trasversale (mm)	8.11
peso unitario (g)	0.50

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 1.00, il contenuto in ac. oleico è elevato, il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta medio, il contenuto in polifenoli totali è medio-basso; ottimale risulta la presenza di ac. linoleico. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-basso. L'olio fruttato medio-leggero, di colore giallo, manifesta sensazioni appena percepibili di mela e di piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva matura 2; amaro 1; piccante 2; dolce 3.
Punteggio ottenuto 7.0 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
13.00	1.20	1.760	76.50	5.60	0.57	0.37	5.64	6.00	17.84
±0.22	±0.09	±0.12	±0.61	±0.50	±0.10	±0.20	±0.40	±0.25	±0.80

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.46	2.94	0.52	0.37	0.88	80.25	12.50	0.20	0.84	92.50
±0.15	±0.06	±0.10	±0.18	±0.10	±1.50	±0.68	±0.02	±0.08	±1.50

Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.25	4.9	185.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Moraiolo Cuccagna 8

Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma

Origine: selezione clonale

Area di diffusione: principali areali olivicoli delle regioni del centro Italia. Nel Lazio è presente prevalentemente nelle provincie di Frosinone e Roma (area del frusinate e della Sabina romana)

Caratteristiche agronomiche

Il clone Moraiolo Cuccagna, autosterile, necessita di impollinatori; ha contemporaneità di fioritura con le cv: Marina, Canino, Leccino e Carboncella Pianacce, anche se tra le cultivar saggiate come probabili impollinatori, il Frantoio, l'Itrana Passomacera e Collenero hanno contribuito nell'allegagione del clone. La selezione entra precocemente in fruttificazione e ha una elevata e costante produttività, mediamente superiore a quella della popolazione standard. Presenta un'elevata adattabilità ai diversi microclimi della regione e un'ottima resistenza alla siccità, che si riscontra in alcune zone olivicole caratterizzate da terreni poco profondi e ricchi di scheletro. Ha una sensibilità elevata alle gelate invernali ed una media resistenza all'occhio di pavone; mentre nei confronti della mosca e della rogna ha, rispettivamente, una bassa e media suscettibilità.

Moraiolo Cuccagna 8

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	assurgente
vigore	medio
mignolatura	abbondante
allegagione	ottima
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	scarsa
- frutti	scarsa
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	piccole
Epoca di:	
- invaiatura	tardiva
- maturazione	tardiva
RESISTENZA:	
mosca delle olive	elevata
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	scarsa
siccità	elevata

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	14.10
INFIORESCENZA:	media
lunghezza (mm)	27.53
numero fiori	21.08
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	49.56
larghezza (mm)	9.76
rapporto lung/larg	5.07
DRUPE:	ovoidali
Φ polare (mm)	22.37
Φ trasversale (mm)	17.28
rapporto polare/trasversale	1.29
peso unitario (g)	1.78
sarcocarpo (%)	88.33
rapporto sarcoc/endoc	4.08
resa in olio (e.e./s.s.%)	47.20
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	14.29
Φ trasversale (mm)	9.54
peso unitario (g)	0.35

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive con indice di pigmentazione pari a 0.91, il contenuto in ac. oleico ed il rapoorto ac. grassi insaturi/saturi è elevato, mentre il valore dei polifenoli totali risulta medio-elevato; ottimale risulta anche il contenuto di ac. palmitico e linolenico. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è elevato.
L'olio fruttato medio-intenso, di colore verde, armonico, manifesta sensazioni di amaro e piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; dolce 1; amaro 2; piccante 3.
Punteggio ottenuto 7.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
13.40	0.98	1.65	75.33	6.58	0.80	0.32	5.31	5.62	11.44
±0.40	±0.06	±0.07	±1.04	±0.65	±0.15	±0.15	±0.38	±0.35	±0.25

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.35	2.71	0.33	1.04	1.56	81.13	10.07	0.33	0.31	93.01
±0.10	±0.15	±0.05	±0.08	±0.16	±1.85	±1.95	±0.04	±0.05	

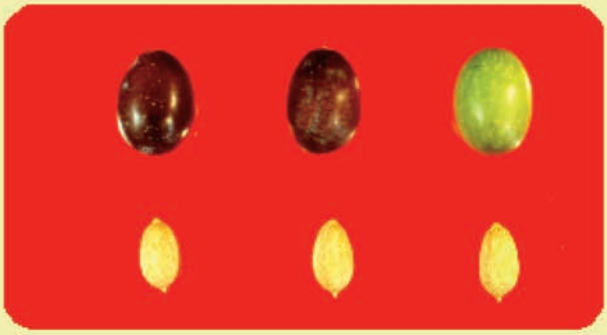
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.30	5.7	352.4

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Frantoio Francocci "7"



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale

Area di diffusione: principali areali olivicoli delle regioni del centro Italia. Nel Lazio è presente prevalentemente nelle provincie di Frosinone, Roma, Rieti e Latina (area del frusinate, della Sabina romana e reatina, area pontina).

Caratteristiche agronomiche

Il Frantoio Francocci 7, clone della cv omonima è autocompatibile, ma si avvantaggia dell'impollinazione incrociata. L'epoca di fioritura è del tutto contemporanea con la Carboncella Pianacce B, l'Itrana Vallequercia (1/s, 4/s, 7/s), l'Itrana Passomacera e la Minutella casarè, è anticipata rispetto al Leccino e ancora di più nei confronti del Moraiolo. Il clone selezionato entra precocemente in fruttificazione e ha una elevata e costante produttività, mediamente superiore a quella della popolazione standard.
Presenta una elevata adattabilità ai diversi microclimi della regione ed una sensibilità media alle gelate invernali. E' mediamente suscettibile nei riguardi della mosca e dell'occhio di pavone, mentre è molto sensibile alla rogna. in prove sperimentali, i migliori risultati sono stati conseguiti con densità pari a 400 piante/Ha allevate a vaso policonico a tre branche.

Frantoio Francocci "7"

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	pendulo
vigore	medio
mignolatura	abbondante
allegagione	buona
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	nella norma
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	piccole
Epoca di:	
- invaiatura	tardiva
- maturazione	precoce
RESISTENZA:	
mosca delle olive	media
rogna	scarsa
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	lunghi
lunghezza (mm)	32.50
INFIORESCENZA:	lunga
lunghezza (mm)	42.71
numero fiori	20.20
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	56.74
larghezza (mm)	12.44
rapporto lung/larg	4.56
DRUPE:	ellissoidali
Φ polare (mm)	17.22
Φ trasversale (mm)	11.63
rapporto polare/trasversale	1.48
peso unitario (g)	1.95
sarcocarpo (%)	78.97
rapporto sarcoc/endoc	3.75
resa in olio (e.e./s.s.%)	42.40
NOCCIOLI:	ellittici
Φ polare (mm)	11.15
Φ trasversale (mm)	6.09
peso unitario (g)	0.41

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.80, il contenuto in ac. oleico e il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta elevato, il contenuto in polifenoli totali è medio-elevato; ottimale risulta la presenza di ac. palmitico e linoleico. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è elevato. L'olio fruttato di colore giallo con riflessi verdi, fruttato medio-intenso, al gusto risulta armonico con buone sensazioni di amaro e piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; amaro 2; piccante 2; dolce 2.
Punteggio ottenuto 7.0 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
11.58	0.97	1.56	76.64	7.07	0.79	0.34	6.10	6.61	10.84
±0.28	±0.20	±0.27	±1.25	±0.23	±0.06	±0.10	±0.45	±0.20	±0.50

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.32	2.79	0.47	0.64	0.75	82.28	8.89	0.65	0.35	94.89
±0.12	±0.30	±0.08	±0.08	±0.10	±1.15	±1.15	±0.25	±0.02	±1.04

Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.25	5.4	296.8

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Carboncella Pianacce "B"

Caratteristiche tipiche del clone Itrana 1/S

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale

Area di diffusione: il clone è da ritenersi una nuova entità genetica. E' stato individuato, sporadicamente, nel viterbese. attualmente è in coltura negli oliveti delle provincie di Frosinone e Roma (area del frusinate e della Sabina romana).

Caratteristiche agronomiche

La Carboncella Pianacce C, dalle ricerche condotte è risultata autocompatibile, anche se il grado di autofertilità del clone (2.77%) non è tale da garantire una sufficiente impollinazione. Le indagini di biologia fiorale hanno evidenziato come probabili impollinatori il Maurino, il Leccino, il Canino ed il Pendolino. tra questi il migliore risulta il Maurino, che presenta un'epoca di fioritura contemporanea e perfettamente sovrapponibile a quella del clone in questione ed ha mostrato una capacità impollinante elevata, tale da consentire una percentuale di allegagione simile a quella riscontrata nei rami liberamente impollinati (6.31%). Il clone selezionato entra precocemente in fruttificazione ed ha un elevata e costante produttività. Presenta una rusticità piuttosto buona, con una resistenza medio-elevata alla mosca delle olive, alta alla rogna, un pò meno all'occhio di pavone, mentre si è dimostrata mediamente resistente ai rigori invernali ed anche alla siccità.

Carboncella Pianacce "B"

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	compatto
vigore	scarso
mignolatura	abbondante
allegagione	elevata
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	scarsa
- frutti	scarsa
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	piccole
Epoca di:	
- invaiatura	precoce
- maturazione	scalare
RESISTENZA:	
mosca delle olive	elevata
rogna	buona
occhio di pavone	media
freddo	buona
siccità	elevata

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	20.50
INFIORESCENZA:	lunga
lunghezza (mm)	35.20
numero fiori	19.16
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	55.04
larghezza (mm)	13.26
rapporto lung/larg	4.15
DRUPE:	ovoidali
Φ polare (mm)	17.09
Φ trasversale (mm)	13.15
rapporto polare/trasversale	1.30
peso unitario (g)	1.70
sarcocarpo (%)	83.25
rapporto sarcoc/endoc	5.94
resa in olio (e.e./s.s.%)	48.70
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	10.40
Φ trasversale (mm)	6.15
peso unitario (g)	0.25

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.92, il contenuto in ac. oleico ed il rapoorto ac. grassi insaturi/saturi risulta elevato, mentre il contenuto in polifenoli totali è medio; ottimale risulta anche il contenuto di ac. palmitico (0.12%) e linoleico (6%). Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-elevato. L'olio fruttato medio, di colore giallo, al gusto risulta equilibrato con sensazioni buone di amaro e piccante. Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; dolce 1; amaro 2; piccante 2; erba 1.
Punteggio ottenuto 7.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
12.11	0.98	1.56	77.78	6.01	0.81	0.28	6.11	6.42	12.95
±0.40	±0.06	±0.07	±1.04	±0.65	±0.15	±0.15	±0.38	±0.35	±0.25

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.40	2.62	0.41	1.06	0.84	82.07	10.46	0.66	0.47	94.75
±0.10	±0.15	±0.05	±0.08	±0.16	±1.85	±1.95	±0.04	±0.05	

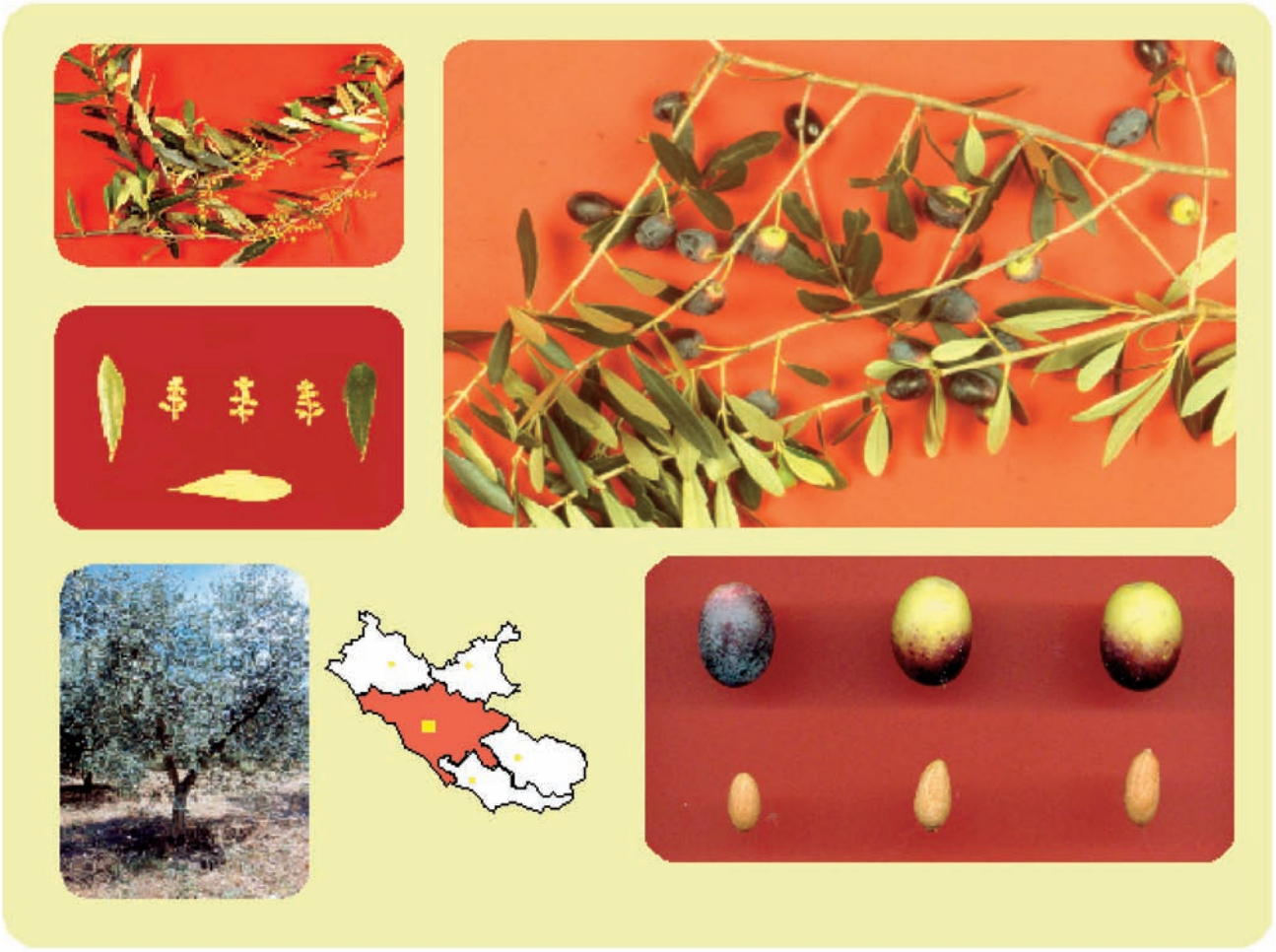
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.18	4.4	229.2

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Sirole Soratte 1



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma

Origine: selezione clonale

Sinonimie: nessuna

Caratteristiche agronomiche

Il clone Sirole Soratte 1, afferente alla cv omonima presenta caratteri interessanti sotto il profilo della qualità dell'olio. Inoltre, è caratteristica la capacità di emettere numerosi germogli anticipati sui rami fruttiferi; potrebbe essere usata per fare allevamenti a siepone meccanizzabili. Presenta internodi molto brevi. haq una buona produttività e presenta un'elevato contenuto di olio di qualità sia per i caratteri chimici che organolettici. La cultivar è dotata di una spiccata rusticità, con un'elevata resistenza alla mosca olearia, mentre presenta una media resistenza al freddo e alla siccità. La piena fioritura risulta coincidente con: la cv Maurino, Leccino clone 13, itrana clone Vallequercia 1/S, la Salvia clone Montelibretti 6 e la Carboncella clone Pianacce B.

Sirole Soratte 1

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	assurgente
vigore	medio
mignolatura	abbondante
allegagione	buona
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	scarsa
- frutti	media
produttività	media
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	piccole
Epoca di:	
- invaiatura	media
- maturazione	scalare
RESISTENZA:	
mosca delle olive	elevata
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	brevi
lunghezza (mm)	15.80
INFIORESCENZA:	lunga
lunghezza (mm)	24.18
numero fiori	16.956
FOGLIE:	lanceolate
lunghezza (mm)	46.31
larghezza (mm)	8.33
rapporto lung/larg	5.56
DRUPE:	ellittiche
Φ polare (mm)	17.41
Φ trasversale (mm)	10.80
rapporto polare/trasversale	1.61
peso unitario (g)	1.80
sarcocarpo (%)	81.67
rapporto sarcoc/endoc	4.46
resa in olio (e.e./s.s.%)	48.70
NOCCIOLI:	allungati
Φ polare (mm)	14.22
Φ trasversale (mm)	6.44
peso unitario (g)	0.33

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.92, il contenuto in ac. oleico ed il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta medio, il contenuto in polifenoli è medio-alto; Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-elevato. L'olio fruttato leggero, di colore giallo, al gusto risulta equilibrato con sensazioni di dolce e leggermente piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva 1; dolce 3; piccante 1; erba 1.
Punteggio ottenuto 6.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
12.81	0.99	2.10	74.99	7.57	0.64	0.36	5.55	6.21	8.63
±0.40	±0.06	±0.07	±1.04	±0.65	±0.15	±0.15	±0.38	±0.35	±0.25

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.30	2.26	0.26	1.61	0.80	78.96	12.35	0.39	1.04	94.08
±0.10	±0.15	±0.05	±0.08	±0.16	±1.85	±1.95	±0.04	±0.05	

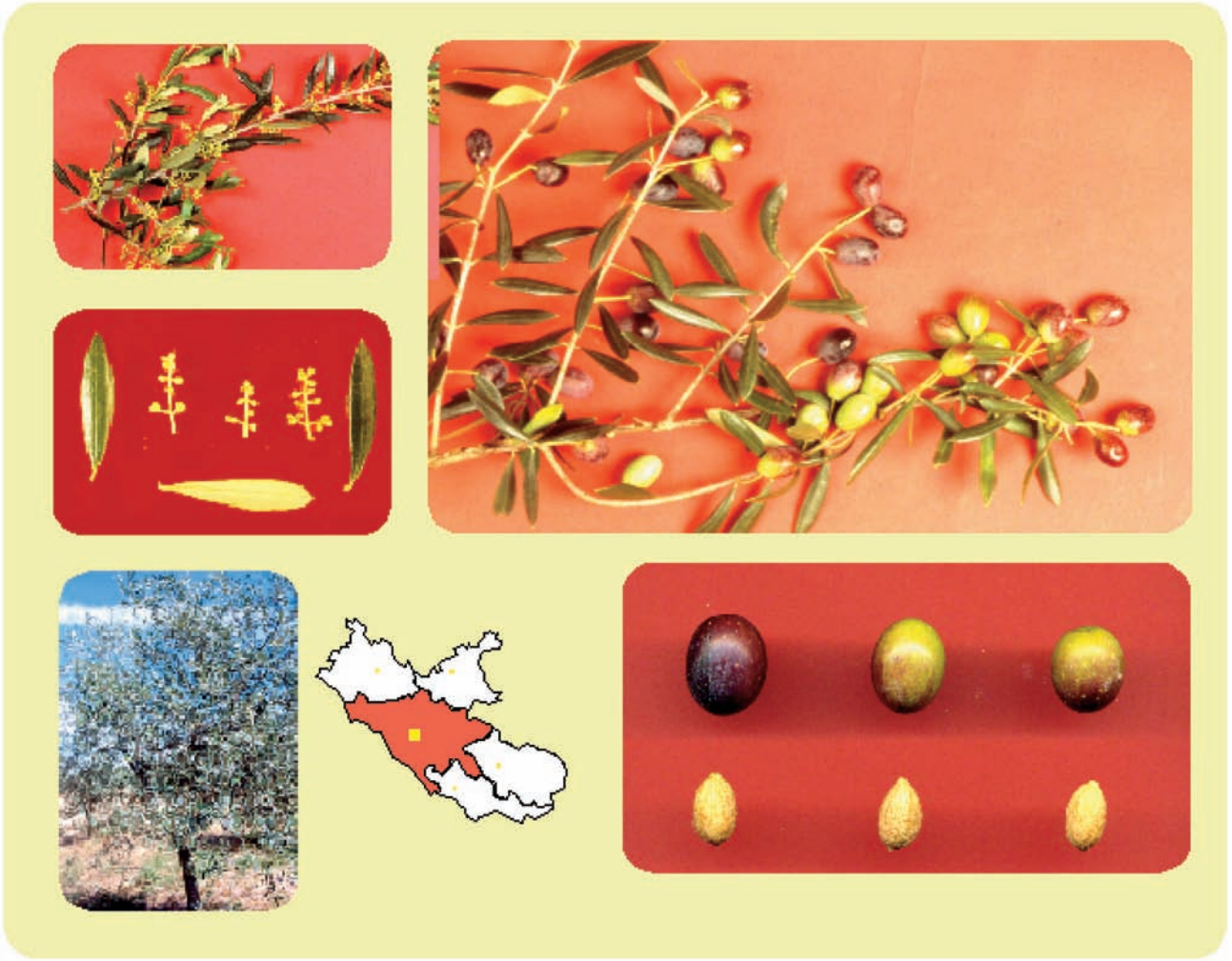
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.25	6.2	350

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Salvia Montelibretti 6



Caratteristiche tipiche

A. brancafruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma

Origine: selezione clonale

Sinonimie: nessuna

Caratteristiche agronomiche

Il clone denominato Salvia Montelibretti 6 è molto interessante per la zona di origine, produce un olio di qualità ed è dotato di una buona resa al frantoio. Ha una elevata e costante produttività, per la ridotta vigoria è adatto anche per impianti ad alta densità. Si adatta a diverse forme di allevamento anche se i risultati migliori si sono ottenuti con il vaso libero a tre branche.
La selezione entra precocemente in fruttificazione. Presenta una ridotta suscettibilità alla mosca olearia e una media resistenza al freddo.
Il clone è autosterile, presenta piena fioritura contemporaneamente con Leccino clone 13, Itrana clone Vallequercia 1/S, Frantoio clone Francocci 7 e Sirole clone Soratte 1.

Salvia Montelibretti 6

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	Descrizione
ALBERO:	
portamento	pendulo
vigore	medio
mignolatura	abbondante
allegagione	elevata
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	scarsa
- frutti	scarsa
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	medie
Epoca di:	
- invaiatura	media
- maturazione	scalare
RESISTENZA:	
mosca delle olive	elevata
rogna	buona
occhio di pavone	media
freddo	buona
siccità	media

Caratteri rilevati	Descrizione
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	21.30
INFIORESCENZA:	corta
lunghezza (mm)	24.12
numero fiori	9.75
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	50.68
larghezza (mm)	11.14
rapporto lung/larg	4.66
DRUPE:	ovoidali
Φ polare (mm)	18.02
Φ trasversale (mm)	13.14
rapporto polare/trasversale	1.38
peso unitario (g)	1.91
sarcocarpo (%)	83.91
rapporto sarcoc/endoc	5.22
resa in olio (e.e./s.s.%)	48.00
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	11.27
Φ trasversale (mm)	6.16
peso unitario (g)	0.31

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.92, il contenuto in ac. oleico ed il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta medio, mentre il contenuto in polifenoli totali è medio basso. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-elevato.
L'olio tipicamente dolce, presenta note di frutta matura e di piccantee piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva 1; dolce 3; frutta matura 1; piccante 1.
Punteggio ottenuto 6.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
13.05	1.12	1.70	74.34	7.856	0.75	0.30	5.58	5.70	9.47
±0.40	±0.06	±0.07	±1.04	±0.65	±0.15	±0.15	±0.38	±0.35	±0.25

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.15	3.11	0.45	1.04	0.03	86.99	6.18	0.50	0.17	94.50
±0.10	±0.15	±0.05	±0.08	±0.16	±1.85	±1.95	±0.04	±0.05	

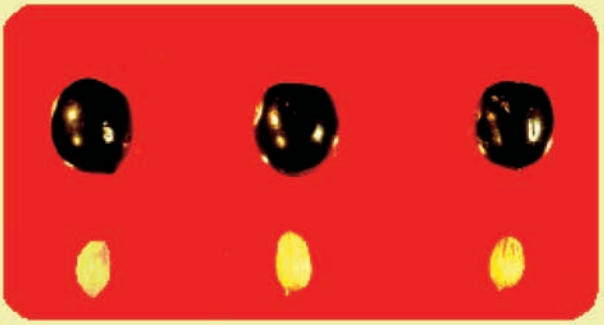
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.28	7.4	180

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Carboncella Pianacce "C"



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale
Area di diffusione: il clone è stato individuato da alcune piante presenti nella provincia di Viterbo, in loc. Pianacce.

Caratteristiche agronomiche

La selezione è caratterizzata da scarsa vigoria che si estrinseca nella tendenza a portare gemme apicali a fiore sui rametti fruttiferi. presenta un buon grado di autofertilità, anche se si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con Pendolino, Canino, leccino e Maurino in particolare, che ha un'epoca di fioritura contemporanea e sovrapponibile a quella della selezione. ha una media tolleranza al freddo, alla rogna, all'occhio di pavone e alla mosca olearia. Non ha particolari esigenze nei confronti del terreno poiché vegeta e produce anche in terreni poveri di sostanza organica. La produttività è elevata. In prove sperimentali ha espresso un comportamento alquanto costante con scarsa tendenza all'alternanza. la resa in olio e la sua qualità sono elevate.

Carboncella Pianacce "C"

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	compatto
vigore	scarso
mignolatura	eccellente
allegagione	eccellente
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	scarsa
- frutti	scarsa
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	piccole
Epoca di:	
- invaiatura	media
- maturazione	media
RESISTENZA:	
mosca delle olive	media
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	20.90
INFIORESCENZA:	lunga
lunghezza (mm)	31.40
numero fiori	19.98
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	58.58
larghezza (mm)	13.82
rapporto lung/larg	4.22
DRUPE:	ovoidali
Φ polare (mm)	17.70
Φ trasversale (mm)	13.82
rapporto polare/trasversale	1.30
peso unitario (g)	1.78
sarcocarpo (%)	84.81
rapporto sarcoc/endoc	5.59
resa in olio (e.e./s.s.%)	46.80
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	10.45
Φ trasversale (mm)	6.15
peso unitario (g)	0.27

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.92, il contenuto in ac. oleico ed il rapoorto ac. grassi insaturi/saturi risulta elevato, mentre il contenuto in polifenoli totali è medio; ottimale risulta anche il contenuto di ac. palmitico (0.12%) e linoleico (6%). Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-elevato. L'olio fruttato medio, di colore giallo, al gusto risulta equilibrato con sensazioni buone di amaro e piccante. Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; dolce 1; amaro 2; piccante 2; erba 1.
Punteggio ottenuto 7.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
11.44	0.98	1.84	78.26	6.04	0.85	0.25	6.35	6.84	12.95
±0.25	±0.10	±0.20	±0.40	±0.25	±0.05	±0.22	±0.38	±0.35	±0.25

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.21	2.72	0.46	0.61	0.85	82.14	8.21	0.40	0.43	94.63
±0.20	±0.40	±0.12	±0.28	±0.11	±1.25	±0.90	±0.05	±0.05	±0.50

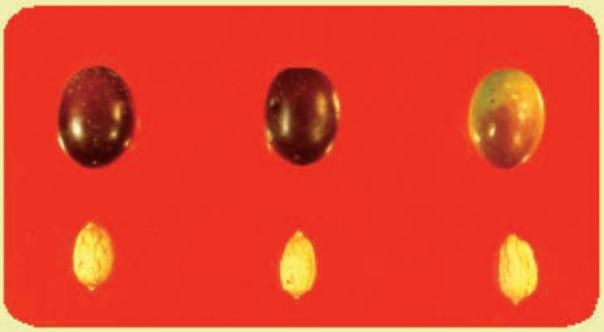
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.31	5.2	329.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Frantoio "14"



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale

Area di diffusione: principali areali olivicoli delle regioni del centro Italia. Nel Lazio è presente prevalentemente nelle provincie di Frosinone, Roma, Rieti e Latina (area del frusinate, della Sabina romana e reatina, area pontina).

Caratteristiche agronomiche

E' autofertile. l'epoca di fioritura, leggermente anticipata rispetto alla selezione Frantoio 7, si verifica contemporaneamente alla cv. Itrana Passomacera, Carboncella Pianacce B, Marina Valcomino e Vallanella Ravebianca. L'allegagione, comunque, migliora anche con l'impollinazione incrociata con Leccino e Pendolino. la selezione, che si differenzia dall'altro clone individuato per alcuni caratteri bio-carpometrici e morfologici, presenta caratteristiche di pregio migliorative rispetto al Frantoio standard. Entra precocemente in fruttificazione ed ha una elevata e costante produttività. Anche i caratteri di resistenza ai fattori biotici ed abiotici sono simili a quelli della cultivar di riferimento: media sensibilità alle gelate invernali e alla suscettibilità nei confronti della mosca e dell'occhio di pavone, mentre è molto sensibile alla rogna.
Preferisce i terreni dotati di buona fertilità anche se si adatta a condizioni di media disponibilità idrica.

Frantoio "14"

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	pendulo
vigore	medio
mignolatura	buona
allegagione	buona
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	media
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	medie
Epoca di:	
- invaiatura	tardiva
- maturazione	precoce
RESISTENZA:	
mosca delle olive	media
rogna	scarsa
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	28.40
INFIORESCENZA:	lunga
lunghezza (mm)	37.53
numero fiori	21.76
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	59.94
larghezza (mm)	13.27
rapporto lung/larg	4.51
DRUPE:	ellissoidali
Φ polare (mm)	21.30
Φ trasversale (mm)	14.37
rapporto polare/trasversale	1.48
peso unitario (g)	2.23
sarcocarpo (%)	75.78
rapporto sarcoc/endoc	3.13
resa in olio (e.e./s.s.%)	49.60
NOCCIOLI:	ellittici
Φ polare (mm)	13.15
Φ trasversale (mm)	7.26
peso unitario (g)	0.54

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.75, il contenuto in ac. oleico e il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta elevato, il contenuto in polifenoli totali è medio-elevato; ottimale risulta la presenza di ac. palmitico e linoleico. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-elevato. L'olio di colore giallo con riflessi verdi, fruttato medio-intenso, al gusto risulta armonico con buone sensazioni di amaro e piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; amaro 1; piccante 2; mela 1.
Punteggio ottenuto 7.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
12.27	0.24	1.48	76.84	6.60	0.68	0.37	6.040	6.42	14.914
±0.22	±0.12	±0.25	±1.15	±0.35	±0.05	±0.25	±0.405	±0.27	±0.50

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.45	3.22	0.27	0.674	0.51	83.028	9.04	0.72	0.37	94.03
±0.15	±0.25	±0.128	±0.28	±0.11	±1.25	±1.32	±0.04	±0.02	±1.154

Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.22	4.4	355.3

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Itrana Passomacera

Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma
Origine: selezione clonale
Area di diffusione: è presente esclusivamente nel territorio del Lazio con netta prevalenza in provincia di latina (area pontina) e in provincia di Roma (comune di S. Gregorio di Sassola)

Caratteristiche agronomiche

Selezione a duplice attitudine, autoincompatibile (la libera impollinazione garantisce un'elevata allegagione), con epoca di fioritura contemporanea con le selezioni Minutella Casarè, Vallanella Ravebianca, Frantoio 7 e Carboncella pianacce che ha antesi leggermente anticipata. ha vigoria media, con portamento tendenzialmente denso dei rami fruttiferi penduli. Presenta media resistenza ai rigori invernali, alla rogna ed all'occhio di pavone, mentre risulta assai suscettibile alla mosca olearia. Non ha particolari esigenze in fatto di clima e terreno; vegeta e produce anche al difuori dell'areale di origine.
La selezione ha elevata produttività, scarsa alternanza e frutti di forma sferoidale, di pezzatura uniforme (medio-grandi), particolarmente adatti, sia all'utilizzo diretto come oliva da mensa, per le caratteristiche organolettiche della polpa e l'elevato ed ottimale rapporto polpa/nocciolo, sia per esserre destinata all'oleificazione, per l'elevato contenuto di olio di particolare pregio.

Itrana Passomacera

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	espanso
vigore	medio
mignolatura	buona
allegagione	elevata
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	media
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	duplice
attitudine	
dimensioni	grandi
Epoca di:	
- invaiatura	precoce
- maturazione	precoce
RESISTENZA:	
mosca delle olive	scarsa
rogna	elevata
occhio di pavone	elevata
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	19.59
INFIORESCENZA:	corta
lunghezza (mm)	21.30
numero fiori	18.84
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	48.06
larghezza (mm)	10.866
rapporto lung/larg	4.42
DRUPE:	sferoidali
Φ polare (mm)	20.44
Φ trasversale (mm)	16.81
rapporto polare/trasversale	1.21
peso unitario (g)	4.05
sarcocarpo (%)	82.73
rapporto sarcoc/endoc	4.79
resa in olio (e.e./s.s.%)	48.20
NOCCIOLI:	ovoidali
Φ polare (mm)	13.85
Φ trasversale (mm)	8.82
peso unitario (g)	0.70

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.85, il contenuto in ac. oleico è elevato ed il rapoorto ac. grassi insaturi/saturi risulta medio-elevato, mentre il contenuto in polifenoli totali è medio; ottimale risulta anche il contenuto di ac. palmitico e linolenico. L'olio fruttato medio, di colore giallo con riflessi verdognoli, armonico, manifesta sensazioni appena percepibili di altra frutta (pomodoro), di piccante e amaro.
Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; dolce 3; amaro 1; piccante 1; erba 1, altra frutta (pomodoro) 1. Punteggio ottenuto 7.0 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
11.63	0.86	1.44	76.46	6.42	0.66	0.27	5.78	6.57	11.40
±0.40	±0.08	±0.05	±1.40	±0.61	±0.15	±0.10	±0.38	±0.34	±0.23

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.26	2.90	0.46	0.70	0.60	84.05	9.20	0.71	0.28	94.20
±0.12	±0.80	±0.08	±0.15	±0.05	±1.80	±0.80	±0.08	±0.05	±1.20

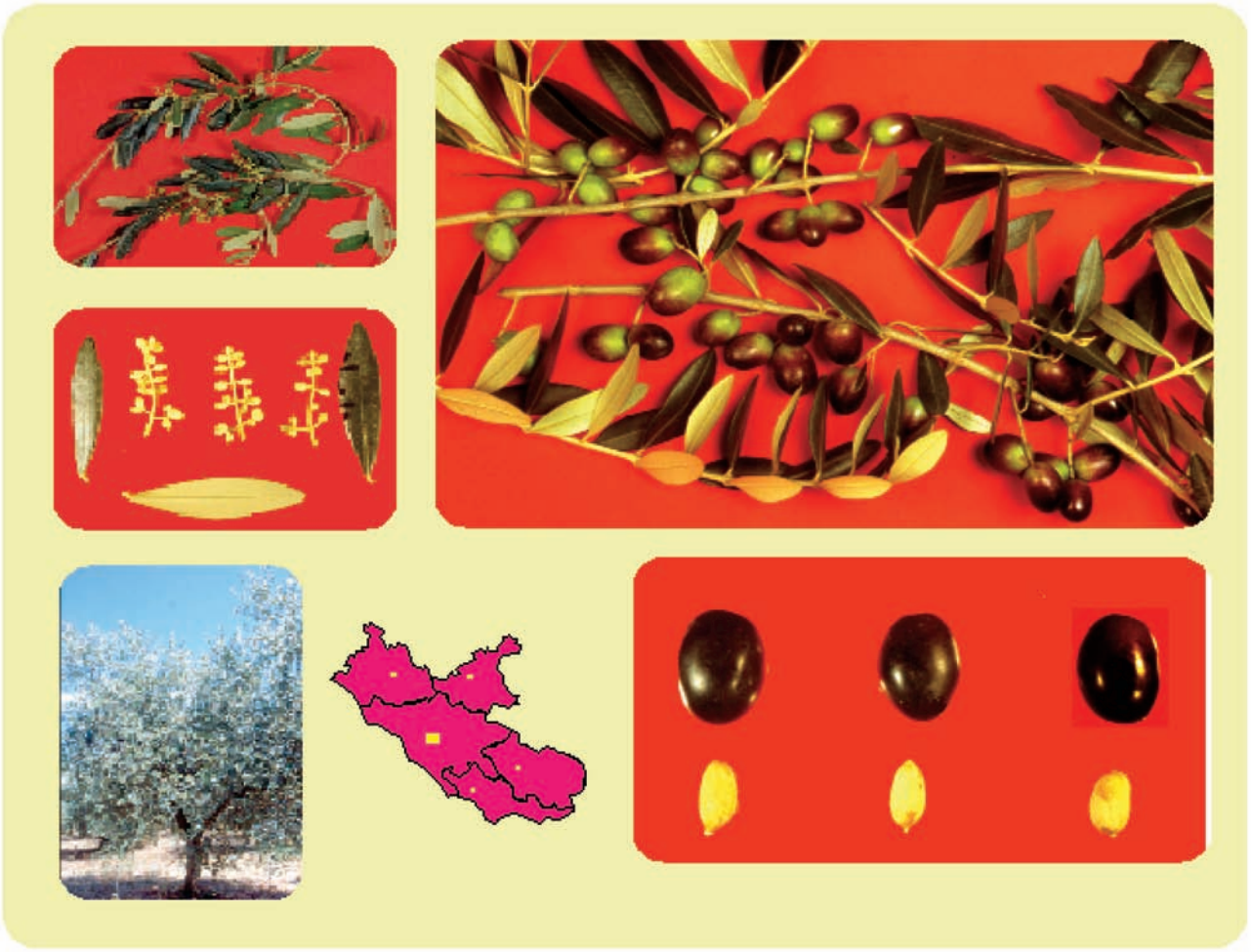
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.25	7.4	250.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Leccino 13



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale

Area di diffusione: principali areali olivicoli italiani e mondiali. Nel Lazio è presente, in particolare, nella aree della sabina romana e reatina.

Caratteristiche agronomiche

La selezione è autosterile e si avvantaggia dell'impollinazione incrociata con Frantoio 14 e Pendolino, anche se con Moraiolo, che presenta un'epoca di fioritura leggermente sfalsata, si ottengono elevate percentuali di allegagione. Ha elevata tolleranza al freddo, alla rogna, carie ed occhio di pavone, mentre nei confronti della mosca presenta una certa suscettibilità.

La selezione "13", che si differenzia dall'altro clone individuato per alcuni caratteri bio-carpometricci e morfologici, presenta caratteristiche di pregio migliorative rispetto alla popolazione standard: entra precocemente in produzione ed ha una elevata e costante produttività. predilige terreni profondi, ma si adatta anche a situazioni di media disponibilità idrica. Produce un olio di qualità sia per quanto riguarda la composizione chimica che organolettica, caratteristiche fortemente correlate all'epoca di raccolta.

Leccino 13

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	espanso
vigore	molto elevato
mignolatura	buona
allegagione	elevata
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	media
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	medie
Epoca di:	
- invaiatura	precoce
- maturazione	precoce
RESISTENZA:	
mosca delle olive	media
rogna	elevata
occhio di pavone	elevata
freddo	elevata
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	10.99
INFIORESCENZA:	corta
lunghezza (mm)	24.97
numero fiori	11.72
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	55.13
larghezza (mm)	13.38
rapporto lung/larg	4.12
DRUPE:	ovoidali
Φ polare (mm)	18.88
Φ trasversale (mm)	13.05
rapporto polare/trasversale	1.45
peso unitario (g)	2.09
sarcocarpo (%)	78.94
rapporto sarcoc/endoc	3.75
resa in olio (e.e./s.s.%)	48.10
NOCCIOLI:	ellittici
Φ polare (mm)	12.16
Φ trasversale (mm)	6.35
peso unitario (g)	0.44

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 1.00, il contenuto in ac. oleico è elevato, il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta medio, il contenuto in polifenoli totali è medio-basso; ottimale risulta la presenza di ac. linoleico. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-basso. L'olio fruttato medio-leggero, di colore giallo, manifesta sensazioni appena percepibili di mela e di piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva matura 2; amaro 1; piccante 2; dolce 3.
Punteggio ottenuto 7.0 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
13.22	0.98	1.75	76.32	5.76	0.72	0.35	5.30	5.63	20.78
±0.22	±0.12	±0.12	±0.65	±0.450	±0.08	±0.20	±0.30	±0.35	±0.85

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.36	3.404	0.45	0.55	0.49	83.82	9.01	0.65	0.39	94.30
±0.15	±0.15	±0.10	±0.18	±0.15	±0.80	±0.90	±0.05	±0.05	±0.80

Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.31	4.9	184.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Marina Valcomino

Caratteristiche tipiche

A. brancafruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma Origine: selezione clonale

Area di diffusione: ecotipo presente sporadicamente in areali molto ristretti del comune di S. Donato Val di Valcomino in provincia di Frosinone.

Caratteristiche agronomiche

E'autoincompatibile e fiorisce contemporaneamente alle selezioni Itrana Collenero, Canino,Carboncella Pianacce A e reale di S. Oreste, anche se ha fioritura leggermente posticipata. Ha elevata resistenza al freddo, all'occhio di pavone ed alla siccità, mentre nei riguardi della mosca e della rogna presenta una certa suscettibilità. la selezione, tipicamente da olio, ha maturazione tardiva che permette di avere un olio ricco in polifenoli di elevata qualità, entra precocemente in fruttificazione con produttività elevata e costante. L'habitus vegetativo, di limitata vigoria conportamento eretto dei rami, permette uno sviluppo spaziale tale da consentire sesti di impianto 5x5 e forme di allevamento verticalizzate come il monocono, anche se le migliori produzioni si sono ottenute con il vaso policonico impalcato a tre branche.

Marina Valcomino

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	eretto
vigore	medio
mignolatura	media
allegagione	buona
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	nella norma
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	medie
Epoca di:	
- invaiatura	media
- maturazione	tardiva
RESISTENZA:	
mosca delle olive	media
rogna	media
occhio di pavone	elevata
freddo	elevata
siccità	elevata

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	medi
lunghezza (mm)	18.20
INFIORESCENZA:	corta
lunghezza (mm)	24.00
numero fiori	16.80
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	55.20
larghezza (mm)	11.43
rapporto lung/larg	4.82
DRUPE:	ellissoidali
Φ polare (mm)	21.54
Φ trasversale (mm)	13.51
rapporto polare/trasversale	1.60
peso unitario (g)	2.40
sarcocarpo (%)	81.02
rapporto sarcoc/endoc	4.27
resa in olio (e.e./s.s.%)	46.40
NOCCIOLI:	ellissoidali
Φ polare (mm)	15.16
Φ trasversale (mm)	6.93
peso unitario (g)	0.45

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Da oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.75, il contenuto in ac. oleico è elevato, il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta medio, il contenuto in polifenoli totali è elevato; la quantità di ac. palmitico è bassa, ottimale risulta la presenza di ac. linoleico. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è elevato. L'olio fruttato medio-intenso, di colore verde, ha caratteristiche sensoriali eccellenti, armonico con sensazioni appena percepibili di foglia e amaro con una netta denotazione di piccante. Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; amaro 2; piccante 3; erba 1.
Punteggio ottenuto 7.5 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
11.90	0.67	1.60	76.93	7.46	0.68	0.35	5.86	6.70	11.75
±0.10	±0.15	±0.130	±0.80	±0.40	±0.15	±0.20	±0.25	±0.15	±0.80

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.25	2.87	0.32	0.30	0.87	84.52	8.78	0.46	0.38	95.23
±0.20	±0.35	±0.12	±0.18	±0.10	±0.50	±0.85	±0.05	±0.08	±1.55

Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.20	5.0	450.0

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Vallanella Ravebianca

Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma — Origine: selezione clonale

Area di diffusione: ecotipo presente sporadicamente in areali molto ristretti in provincia di Latina (area pontina)

Caratteristiche agronomiche

Selezione a duplice attitudine, autoincompatibile, con epoca di fioritura contemporanea con la selezione Itrana Passomacera e Vallequercia, Frantoio 7 e Carboncella Pianacce A. Presenta media resistenza ai rigori invernali, alla rogna e all'occhio di pavone, mentre risulta assai suscettibile, per le caratteristiche carpologiche, alla mosca olearia. Le drupe, con epidermide nera a maturità (I decade di dicembre) e polpa bianco-giallastra, per la uniformità del calibro, la pezzatura medio-grande, la forma ovoidale, l'ottimale rapporto polpa/nocciolo si prestano bene anche all'utilizzazione come oliva da tavola, anche se per le caratteristiche dell'olio è preferibile destinarle alla oleificazione, poiché consente, in relazione all'epoca di molitura (indice di pigmentazione) di produrre oli tipici mediamente od intensamente fruttati. per l'elevata vigoria si adatta ad essere allevata a vaso policonico impalcato a tre branche e richiede potature annuali. Il portamento eretto delle branche la rende facilmente adattabile alla raccolta meccanica, nel caso si voglia utilizzare per produrre olio. E' scarsamente alternante ed ha una elevata produttività.

Vallanella Ravebianca

Caratteri bio-agronomici e morfologici

Caratteri rilevati	*Descrizione*
ALBERO:	
portamento	eretto
vigore	elevato
mignolatura	buona
allegagione	buona
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione) nella	norma
- frutti	media
produttività	elevata
alternanza	scarsa
FRUTTO:	
utilizzo	duplice
attitudine	
dimensioni	medio-grandi
Epoca di:	
- invaiatura	tardiva
- maturazione	media
RESISTENZA:	
mosca delle olive	scarsa
rogna	media
occhio di pavone	media
freddo	media
siccità	media

Caratteri rilevati	*Descrizione*
INTERNODI:	lunghi
lunghezza (mm)	23.80
INFIORESCENZA:	lunga
lunghezza (mm)	34.98
numero fiori	21.09
FOGLIE:	ell.- lanceolate
lunghezza (mm)	60.47
larghezza (mm)	13.11
rapporto lung/larg	4.61
DRUPE:	ovoidali
F polare (mm)	23.50
F trasversale (mm)	17.01
rapporto polare/trasversale	1.38
peso unitario (g)	3.94
sarcocarpo (%)	81.76
rapporto sarcoc/endoc	4.48
resa in olio (e.e./s.s.%)	52.00
NOCCIOLI:	ellittici
F polare (mm)	15.44
F trasversale (mm)	7.92
peso unitario (g)	0.72

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Da oli estratti da olive con indice di pigmentazione pari a 0.95, il contenuto in ac. oleico ed il rapporto ac. grassi insaturi/saturi è elevato, il contenuto di polifenoli totali è elevato, la quantità di ac. palmitico è bassa; ottimale risulta la presenza di ac. linolenico. Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è medio-elevato.
L'olio, di colore giallo con riflessi più o meno marcati di verde, fruttato medio-intenso, in relazione all'indice di invaiatura, ha caratteristiche sensoriali di tipicità, armonico al gusto con sensazioni di erba con una nota netta di leggero amaro e piccante.
Risultati al panel: Fruttato di oliva 2; mele 1; erba 1; dolce 2; piccante 2; amaro 1..
Punteggio ottenuto 7.0 ±0.5

Composizione acidica

Palmitico	palm.leico	Stearico	Oleico	Linoleico	Linolenico	Arachico	Ins./Sat.	Ol./Palm.co	Ol./lino.co
10.95	0.83	1.80	77.91	6.73	0.76	0.27	6.06	6.85	12.77
±0.25	±0.15	±0.30	±0.50	±0.42	±0.10	±0.10	±0.20	±0.15	±0.80

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-24 stig-mastadienolo	β-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area β-sitosterolo
0.27	3.46	0.36	1.07	0.40	81.69	10.16	0.36	0.32	93.26
±0.15	±0.20	±0.10	±0.40	±0.04	±0.65	±0.50	±0.05	±0.08	±1.05

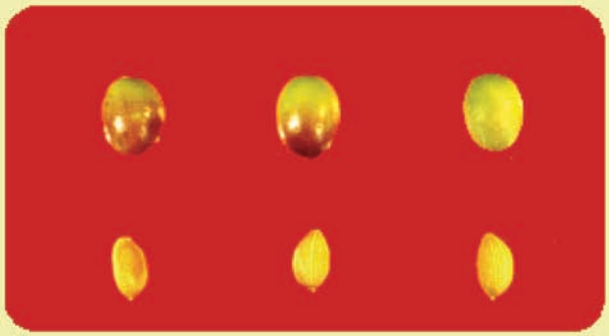
Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.18	6.8	320

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Canino



Caratteristiche tipiche

A. branca fruttifera con elevata fioritura
B. aspetto e forma delle mignole e delle foglie
C. aspetto e portamento dell'albero
D. branca fruttifera con elevata produzione
E. aspetto e forma delle drupe e dell'endocarpo

Costitutori: ISOl sez. di Spoleto, ARSIAL Roma

Origine: selezione clonale

Sinonimie: Caninese

Caratteristiche agronomiche

Questa cultivar locale (olivastro), rustica ed a portamento assurgente - che, sebbene sporadicamente si trova in altre realtà olivicole dell'Italia centrale, nel comune di Canino ha trovato la maggior diffusione - sviluppa una mole cospicua, raggiungendo in condizioni favorevoli anche i 12-15m di altezzaped un diametro della chioma di 18-20m; è poco attaccata dalla mosca delle olive, allo Pseudomonas ed alle avversità climatiche, comprese le basse temperature invernali. Non presenta particolari esigenze in fatto di suoli, anche se predilige terreni sciolti e permeabili. Le drupe di colore nero a completa maturazione, piccole e di forma ovoidale, esprimono un elevato rendimento in olio e presentano un'epoca di invaiatura molto tardiva. La produzione, soggetta all'alternanza, di norma è molto elevata. E' autoincompatibile ed ha epoca di fioritura contemporanea a Crognolo, Fosco, Canino mutato, Carboncella Pianacce A e di Fara Sabina, Itrana Collenero, Moraiolo cuccagna 8 e Reale di Fiano Romano. Produce olio con caratteri qualitativi di pregio per composizione chimica ed organolettica.

Canino

Caratteri rilevati	Descrizione
ALBERO:	
portamento	assurgente
vigore	molto elevato
mignolatura	buona
allegagione	elevata
Cascola dei:	
- frutticini (post-allegagione)	media
- frutti	media
produttività	elevata
alternanza	elevata
FRUTTO:	
utilizzo	olio
dimensioni	piccole
Epoca di:	
- invaiatura	tardiva
- maturazione	tardiva
RESISTENZA:	
mosca delle olive	ottima
rogna	buona
occhio di pavone	buona
freddo	media
siccità	elevata

Caratteri rilevati	Descrizione
INTERNODI:	
lunghezza (mm)	22.50
INFIORESCENZA:	
lunghezza (mm)	33.10
numero fiori	19.20
FOGLIE:	
lunghezza (mm)	66.10
larghezza (mm)	13.74
rapporto lung/larg	4.81
DRUPE:	
F polare (mm)	16.70
F trasversale(mm)	12.44
rapporto polare/trasversale	1.34
peso unitario (g)	1.49
sarcocarpo (%)	80.29
rapporto sarcoc/endoc.	4.07
resa in olio (ee/ss%)	43.00
NOCCIOLI:	
F polare (mm)	11.42
F trasversale (mm)	6.16
peso unitario (g)	0.29

Caratteristiche compositive e oraganolettiche dell'olio

Sugli oli estratti da olive aventi indice di pigmentazione pari a 0.85, il contenuto in ac. oleico ed il rapporto ac. grassi insaturi/saturi risulta medio-elevato, mentre il contenuto in polifenoli totali è medio-alto; ottimale risulta anche il contenuto di ac. palmitico (12.8%) e medio il linoleico (7.44%). Il rapporto β-sitosterolo e Δ5-avenasterolo è elevato. L'olio fruttato, di colore verde, al gusto risulta equilibrato con sensazioni buone di amaro e piccante. Risultati al panel: Fruttato di oliva 3; amaro 2; piccante 2; erba 1.
Punteggio ottenuto 7.5 ±0.5

Composizione acidica

Acido palmitico	Acido stearico	Acido oleico	Acido linoleico	Acido linolenico	Acido arachico	Acido beenico	Acido lignocerico	Insaturi Saturi	Oleico Palmitico	Oleico Linoleico
12.80	2.18	74.47	7.44	1.05	0.55	0.10	-	5.38	5.82	10.01

Frazione sterolica

Cole sterolo	Campe sterolo	Campe stanolo	Stigma sterolo	Δ5-23 stig-mastadienolo	B-sito sterolo	Δ-5 avena sterolo	Δ-7 stig-mastenolo	Δ-7 avena sterolo	Area B-sitosterolo
0.25	3.50	0.43	1.16	1.28	85.65	6.49	0.14	0.23	94.32

Parametri merceologici

Acidità %	N° di perossidi meq O2/Kg	Polifenoli totali mg/Kg
0.31	6.8	280

I.S.Ol.

Parlati M.V., Pandolfi S.
Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
S.O.P. di Spoleto (PG)

Indice

Pag.

Presentazione Assessore ..... » 3

Premessa Commissario Straordinario ..... » 5

Introduzione ..... » 7

Attività di ricerca ..... » 9

Schede elaiografiche ..... » 11

Minutella Casarè ..... » 13

Itrana Collenero 6 ..... » 15

Itrana Vallequercia 1/S ..... » 17

Leccino Collececco 22 ..... » 19

Moraiolo Cuccagna 8 ..... » 21

Frantoio Francocci 7 ..... » 23

Carboncella Pianacce “B” ..... » 25

Sirole Soratte 1 ..... » 27

Salvia Montelibretti 6 ..... » 29

Carboncella Pianacce “C” ..... » 31

Frantoio “14” ..... » 33

Itrana Passomacera ..... » 35

Leccino 13 ..... » 37

Marina Valcomino ..... » 39

Vallanella Ravebianca ..... » 41

Canino ..... » 43