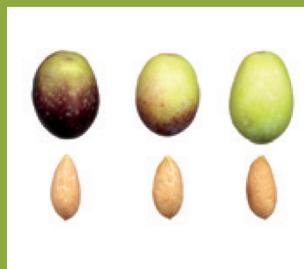
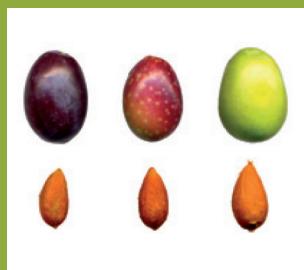




REGIONE
LAZIO

ARSIAL



VARIETÀ ED ECOTIPI DI OLIVO DEL LAZIO

VARIETÀ ED ECOTIPI DI OLIVO DEL LAZIO

*Saverio Pandolfi¹, Salvatore De Angelis², Andrea Paoletti¹,
Luciana Baldoni³, Nicolò G.M. Cultrera³, Roberto Mariotti³,
Enzo Perri¹, Giorgio Pannelli¹*

¹ C.R.A. (CREA OFA) - Centro Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - sede distaccata di Spoleto

² ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

³ C.N.R. - IBBR - Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Bioscienze e Biorisorse

Coordinamento editoriale a cura di Arsiat

Andrea De Benedetto e Paolo Caporro

Ringraziamenti

La realizzazione del presente lavoro è stata resa possibile grazie alla preziosa collaborazione e alla fornitura di materiale vegetale da parte dei seguenti olivicoltori:

Aldo Mastroianni e Gilmar Mastroianni (Arpino), Vincenzo Afilani (Piglio), Albino Patrizi (Monte San Giovanni Campano), Roberto e Luigi Ceccarelli (Fara Sabina), Rocco Aldo Bertini (Fara Sabina), Domenico Tomassetti (Fara Sabina), Augusto Spagnoli (Nerola), Pierino Fornari (Marcellina), Enzo Lattanzi (San Polo dei Cavalieri), Italo Ingegneri (Vetralla).

Si ringraziano inoltre i tecnici ARSIAL Luciano Monti, Andrea Cerrito, Domenico Ercolani, Maria Luisa Appetito e i tecnici del C.R.A. - Centro Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - sede distaccata di Spoleto Enzo Scarponi, Ruggero Cioli, Emidio Martiniani.

Ristampa a cura di ARSIAL

Finanziata nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale del Lazio 2014-2020

Misura 10, Sottomisura 10.2, Operazione 10.2.1

- FEASR Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale -



Unione europea
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



**REGIONE
LAZIO**



PREMESSA

La ristampa del volume ARSIAL – CREA sulle risorse olivicole autoctone dei territori del Lazio avviene in un momento particolare per l'olivicoltura regionale, interessata da processi diversificati di caratterizzazione e valorizzazione non solo strettamente produttiva, ma anche multifunzionale, che trova nel riconoscimento di Paesaggio Rurale Storico, attribuito dal Mipaaf agli oliveti terrazzati di Vallecorsa, la sintesi più recente.

La coltura dell'olivo, nel Lazio, accompagna da oltre tremila anni gli insediamenti umani che attestano una incessante antropizzazione dei territori, fino alle pendici montane, tanto da costituire la matrice principale del paesaggio agrario che dalla costa etrusca si apre all'Agro Romano o che dalla Sabina scende in Ciociaria e, da qui, agli Aurunci, in una complessa successione di piccoli biotopi nei quali la combinazione di numerose varietà di olivo è espressione di un capitale sociale stratificato e diversificato nei secoli (basti pensare alla complementazione tra pastorizia ed olivicoltura fin da epoca sabina, alla relazione tra culture monastiche ed olivicole in epoca medievale, o al ruolo dell'Itrana, tra le prime olive da tavola oggetto di esportazione sui mercati americani fin dal XIX secolo).

Negli ultimi decenni, accanto al percorso di caratterizzazione delle DOP oleiche che hanno interessato piccoli sistemi territoriali, al successo riscontrato con la DOP dell'Oliva di Gaeta, tra le principali risorse da mensa in ambito nazionale, ed al tentativo in atto di ricondurre ad una unica IGP Roma il vasto repertorio dell'olivicoltura regionale, si assiste ad un lavoro di rinnovamento e specializzazione produttiva che ha portato aziende storiche di territori vocati ad affermazioni in ambito nazionale ed internazionale, con oli dal profilo peculiare, riconducibile spiccatamente al ruolo delle cultivar locali utilizzate, che marcano nettamente la differenza degli oli locali dai blend che affollano il mercato.

Se a ciò si associa la progressiva introduzione dell'etichettatura nutrizionale, la crescita del ruolo dei panel attivati su diversi ambiti territoriali, lo sviluppo di nuove confezioni per il segmento Horeca, il ruolo di traino che la certificazione del metodo bio esercita nella crescita dell'export oleico regionale, si ha evidenza di un incessante processo di segmentazione produttiva, che dai profili nutraceutici e sensoriali si spinge al metodo produttivo, alla tecnologia estrattiva ed alle nuove declinazioni del packaging.

Il processo di caratterizzazione varietale è tutt'altro che concluso: la ristampa di questa pubblicazione, resa necessaria dall'interesse riscosso, è solo una ulteriore tappa nel processo di emersione del patrimonio olivicolo regionale, che nei prossimi anni sarà completato grazie alle risorse finalizzate da Regione Lazio ed ARSIAL al recupero della biodiversità di interesse agrario, in collaborazione con i poli di ricerca e rafforzando il ruolo che la storica azienda ARSIAL di Montopoli in Sabina esercita in ambito regionale per la conservazione del germoplasma autoctono, a servizio dei produttori dell'intera regione.

Il dirigente dell'Area Tutela Risorse
dott. Claudio Di Giovannantonio

L'Amministratore Unico ARSIAL
dott. Antonio Rosati

INDICE

Introduzione	pag	7
Materiali e metodi.....	pag	9
Schede delle varietà ad ampia diffusione		
Canino	pag	21
Carboncella	pag	27
Frantoio o Raja sabina.....	pag	33
Itrana	pag	39
Leccino	pag	45
Marina.....	pag	51
Maurino.....	pag	57
Moraiolo	pag	63
Olivone	pag	69
Pendolino	pag	75
Rosciola	pag	81
Rotonda di Tivoli	pag	87
Salvia.....	pag	93
Salviana o Fecciara	pag	99
Sirole o Capena	pag	105
Schede delle varietà di interesse locale		
Carpellina del Piglio.....	pag	113
Cellacchia.....	pag	119
Ciera dei Colli	pag	125
Grecaina.....	pag	131
Marroncina	pag	137
Minutella	pag	143
Oliva dei Monti.....	pag	149
Olivago	pag	155
Olivastro.....	pag	161
Olivastrone	pag	167
Olivella	pag	173
Palmuta.....	pag	179
Pianacce	pag	185
Rappaiana	pag	191
Romana.....	pag	197
Roscetta Gagliarda.....	pag	203
Rosciola Nostrana.....	pag	209
Sbuciasacchi	pag	215
Vallanella.....	pag	221
Identificazione delle varietà di olivo del Lazio mediante analisi molecolare Simple Sequence Repeats (SSR).....	pag	227
Bibliografia	pag	231

Introduzione

Arsial ha avviato già da tempo un lavoro di individuazione e di valutazione delle principali varietà locali di olivo laziali in stretta collaborazione con il CRA - Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura - sezione distaccata di Spoleto e l'Università degli Studi della Tuscia.

Il programma ha avuto inizio nell'ottobre del 1983 con la verifica del patrimonio olivicolo presente nei diversi areali della regione e con il successivo intervento d'individuazione di cultivar e cloni con il relativo prelievo del materiale vegetale.

Dal 1984-85, presso la serra dell'ISO di Spoleto, il materiale selezionato è stato moltiplicato e sono state ottenute le prime piantine destinate alla realizzazione di campi dimostrativi, al fine di programmare ed ottenere approfondite indagini di natura agronomica, biologica, carpologica e tecnologica; in particolare, sono stati oggetto di verifica la costanza di produzione, l'idoneità delle drupe alla raccolta meccanica, la resa in olio e le caratteristiche organolettiche dell'olio, la stabilità dei caratteri di pregio riscontrati, la rusticità e la resistenza alle malattie e alle avversità ambientali dei cloni, rispetto ad altre cultivar in diversi areali pedoclimatici.

Importanza assume la costituzione nel 1990 dell'Azienda Sperimentale Dimostrativa di Arsial dove ad oggi sono presenti oltre 200 entità genetiche olivicole, provenienti da areali regionali, nazionali e da paesi esteri.

L'azienda si estende su circa 20 ettari nel Comune di Montopoli di Sabina e nasce con l'intento di conservare il germoplasma olivicolo laziale selezionato nei precedenti anni di lavoro in un unico sito per fini di studio e di catalogo.

I risultati dell'attività sono contenuti in questa monografia che raccoglie le caratteristiche biologiche, agronomiche e della qualità degli oli specifici per ciascun genotipo riportato.

Il lavoro di individuazione e caratterizzazione delle varietà laziali di olivo è ancora in atto soprattutto nell'ambito dell'attività che Arsial svolge in accordo con gli obiettivi della L.R. 15/2000 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario". A tal proposito già tredici varietà di olivo (Salvia Montelibretti cl. 6, Vallanella, Minutella Casarè, Marina Val Comino, Sirole Cl. Soratte, Oliva dei monti, Palmuta, Rappiana, Romana, Roscetta Gagliarda, Rosciola Nostrana, Rotonda di Tivoli, Sbuciasacchi) sono state iscritte nel Registro Volontario Regionale per la loro tutela.

Quattordici ecotipi locali segnalati sono invece oggetto di studio con l'obiettivo di accertarne l'identità varietale attraverso la caratterizzazione genetica e morfo-fisiologica. Tali ecotipi sono Blasi, Corva, Crognolo, Fuggia, Nebbia, Nerella, Olia Doce, Olivacitto, Olivone, Procanica, Reale Fiano R., Reale S.Oreste, Riminino, Rioncella, Sanvitese e altri.

Materiali e metodi

Le schede riportate per ciascuna accessione riguardano sia la caratterizzazione primaria (descrizione carpologica) sia quella secondaria (osservazioni agronomiche) nonché le caratteristiche chimiche dell'olio con abbinato il relativo profilo sensoriale; tali elementi denotano la specificità del genotipo.

I caratteri elaiografici presi in esame descrivono, quindi, l'albero, i rami, le foglie, le infiorescenze e i frutti in aderenza alla metodologia e alla terminologia proposte dall'U.P.O.V. (*Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales*) di Ginevra.

Alcuni dei caratteri e delle definizioni sono state adattate al caso specifico al fine di consentire una migliore caratterizzazione dei genotipi esaminati.

Per la descrizione del germoplasma sono stati presi in esame:

- 3 caratteri dell'**albero** (*vigoria, portamento e densità della chioma*);
- 2 caratteri dei **rami fruttiferi** (*portamento e lunghezza degli internodi*);
- 6 caratteri delle **foglie** (*lunghezza, larghezza, forma, curvatura dell'asse longitudinale, profilo della lamina fogliare e posizione della larghezza massima*);
- 5 caratteri dell'**infiorescenza** (*struttura, lunghezza, larghezza, lunghezza del peduncolo e numero di fiori*);
- 19 caratteri dei **frutti** (*lunghezza, diametro massimo, forma, peso di 100 drupe, simmetria, posizione del diametro massimo, forma dell'apice, forma della base, cavità peduncolare, epicarpo, invaiatura, andamento dell'invaiatura, consistenza della polpa, evoluzione della consistenza della polpa, rapporto polpa nocciolo, resa in olio, epoca di massima inolizione, numero di frutti per mignola e cascola*);
- 13 caratteri dell'**endocarpo** (*lunghezza, diametro massimo, forma, peso di 100 noccioli, simmetria, posizione del diametro massimo, superficie, solchi fibrovascolari, andamento dei solchi fibrovascolari, profondità dei solchi fibrovascolari, forma della base, forma dell'apice e terminazione dell'apice*).

Albero

Vigoria:

- bassa (Rosciola)*
- media (Carboncella)*
- elevata (Frantoio)*

Portamento vegetazione chioma:

- assurgente (Moraiolo)*
- eretto (Olivastrone)*
- espanso (Leccino)*
- pendulo (Pendolino)*

Densità chioma:

- rada (Oliva dei monti)*
- media (Carboncella)*
- densa (Frantoio)*

Rami

Portamento:

- penduli (Pendolino)*
- semipenduli (Leccino)*
- tendenzialmente eretti (Sirole)*

Lunghezza degli internodi:

- corti (< 1 cm)*
- medio-corti (1 - 1,7 cm)*
- medi (1,7 - 2,3 cm)*
- medio-lunghi (2,3-3 cm)*
- lunghi (> 3 cm)*

Foglie

Lunghezza:



- corta (< 5 cm)*
- media (5 - 7 cm)*
- lunga (> 7 cm)*

Larghezza:



- stretta (< 1 cm)*
- media (1 - 1,5 cm)*
- larga (> 1,5 cm)*

Forma (determinata dal rapporto tra lunghezza (L) e larghezza (A)):



lanceolata ($L/A > 6$)
ellittico-lanceolata ($L/A 4-6$)
ellittica ($L/A < 4$)

Curvatura dell'asse longitudinale della lamina:



concava
piana
convessa

Profilo della lamina fogliare:



piatta, elicata, tegente

Posizione larghezza massima:

verso l'apice

centrale

verso il picciolo

Infiorescenza

Struttura:



compatta (Leccino)

media (Caninese)

rada (Olivone)

Lunghezza totale:



corta (< 25 mm)

media (25 - 35 mm)

lunga (> 35 mm)

Larghezza massima:

stretta (< 13 mm)

media (13 - 16 mm)

larga (> 16 mm)

Lunghezza peduncolo:

corta (< 9 mm)

media (9 - 13 mm)

lunga (> 13 mm)

Numero di fiori per infiorescenza:

basso (< 18 fiori)

medio (18 - 25 fiori)

alto (> 25 fiori)

Frutto

Lunghezza:

corta (< 1,8 cm)

media (1,8 - 2,1 cm)

lunga (> 2,1 cm)

Diametro massimo:

stretto (< 1,4 cm)

medio (1,4 - 1,6 cm)

largo (> 1,6 cm)

Forma (determinata secondo il rapporto tra lunghezza (L) e larghezza (A)):



sferica ($L/A < 1,25$)

ovoidale ($L/A 1,25 - 1,45$)

ellissoidale ($L/A > 1,45$)

Peso 100 drupe:

basso (< 150 g)

medio (150 - 300 g)

alto (300 - 450 g)

molto alto (> 450 g)

Simmetria (si riferisce alla posizione dell'apice e della base rispetto all'asse longitudinale del frutto):



simmetrico, leggermente asimmetrico, asimmetrico

Posizione diametro massimo:



centrale

centro - apicale

Forma dell'apice:



arrotondata, appuntita

Forma della base:



arrotondata, appuntita, obliqua

Forma e profondità della cavità pedunculare:

tonda, ellittica, superficiale, mediamente profonda, profonda

Epicarpo:

*leggermente pruinoso
pruinoso*

Invaiaitura:

Epoca:

precoce, media, tardiva

Andamento:

contemporaneo, scalare, lento, rapido

Consistenza della polpa:

*bassa
media
elevata*

Evoluzione della consistenza della polpa:

*in rapida diminuzione durante la maturazione
in progressiva diminuzione durante la maturazione*

Rapporto polpa-nocciolo:

*basso (< 3)
medio(3 - 4.5)
alto (> 4.5)*

Resa in olio:

bassa (< 16%)

media (16 - 20%)

alta (> 20%)

Epoca di massima inolizione:

precoce (metà novembre)

intermedia (fine novembre)

tardiva (dicembre)

n° frutti per mignola:

basso <0.40

medio 0.40 - 0.80

alto >0.80

Casca:

Entità a fine stagione (fine dicembre):

scarsa (< 5%)

media (5 - 10 %)

elevata (> 10 %)

Endocarpo

Lunghezza:

corta (< 1,2 cm)

media (1,2 - 1,4 cm)

lunga (> 1,4 cm)

Diametro massimo:

stretto (< 0,65 cm)

medio (0,65 - 0,8 cm)

largo (> 0,8 cm)

Forma (determinata secondo il rapporto tra lunghezza (L) e larghezza (A)):



sferica (L/A < 1,4)

ovoidale (L/A 1,4 - 1,8)

ellissoidale (L/A 1,8 - 2,2)

allungata (L/A > 2,2)

Peso di 100 noccioli:

basso (< 30 g)

medio (30 - 45 g)

alto (45 - 70 g)

molto alto (> 70 g)

Simmetria (si riferisce alla posizione dell'apice e della base rispetto all'asse longitudinale del frutto):



simmetrico (Moraiolo)

leggermente asimmetrico (Raja Sabina, Frantoio)

asimmetrico (Leccino)

Posizione diametro massimo:

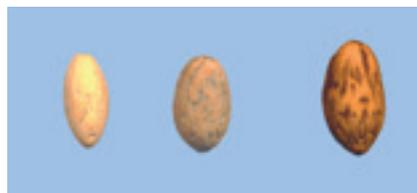


verso l'apice (Sirole)

centrale (Marroncina)

verso la base (Vallanella)

Superficie:



liscia (Marina)

rugosa (Marroncina)

scabra (Carpellina del Piglio)

Solchi/Fasci fibrovascolari:



Numero (quelli che si contano dal punto di inserzione del peduncolo):

poco numerosi (< 7)

mediamente numerosi (7 - 10)

numerosi (> 10)

Andamento dei solchi fibrovascolari:

uniforme

raggruppato

irregolare

Profondità dei solchi fibrovascolari:

superficiali

media

profondi

Forma della base:

appuntita (Sirole)

rastremata (Leccino)

arrotondata (Moraiolo)

Forma dell'apice:

appuntita (parzialmente Sirole)

arrotondata (Frantoio)

Terminazione dell'apice:

breve rostro (Moraiolo)

rostro medio (Frantoio)



***Schede delle varietà
ad ampia diffusione***



CANINESE
Canino

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Pendolo
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	22,5 \pm 1,2

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	66,1 \pm 0,3
Larghezza (mm \pm σ)	13,7 \pm 0,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta convessa
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Media
Lunghezza (mm \pm σ)	33,1 \pm 2,4
Larghezza (mm \pm σ)	16,4 \pm 1,1

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	9,1 \pm 0,9
Numero di fiori (\pm σ)	19,2 \pm 5,8



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	14,1 \pm 0,6
Diametro massimo (mm \pm σ)	9,8 \pm 0,3
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	83,0 \pm 3,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invaiatura	Lenta e scalare
Consistenza polpa	Elevata
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta (20,1 su fresco)
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Scarsa e tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	9,9 \pm 0,1
Diametro massimo (mm \pm σ)	5,9 \pm 0,1
Forma	Ellittica
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	20,0 \pm 1,1
Simmetria	Leggermente asimmetrici
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Superficiali
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Appuntita
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. È presente in tutti gli areali olivicoli del Lazio anche come pianta sporadica. La sensibilità alle gelate invernali è media, la suscettibilità alla mosca è bassa nelle annate di normale infestazione e dove non ci sono piante che attraggono l'insetto. Alla rogna dimostra media sensibilità, mentre tollera l'occhio di pavone.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Tollerante
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

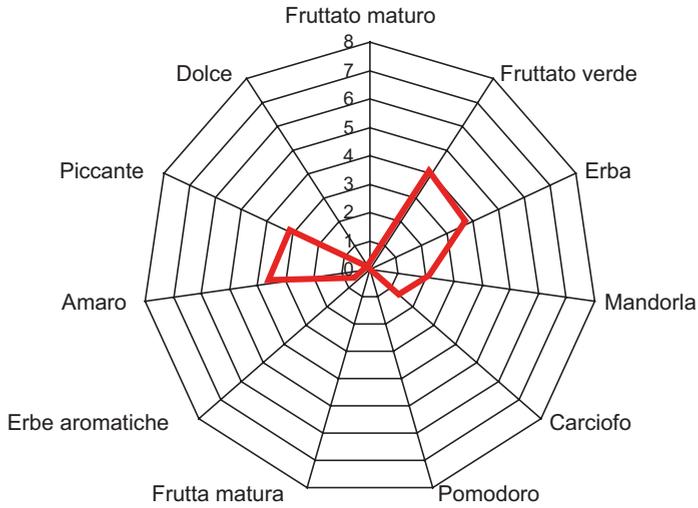
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,8
Ac. palmitoleico	1,0
Ac. stearico	2,1
Ac. oleico	74,4
Ac. linoleico	7,4
Ac. linolenico	1,0
Ac. arachico	0,5
Rapporto insaturi/saturi	5,3
Polifenoli totali (mg/Kg)	380

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

Canino

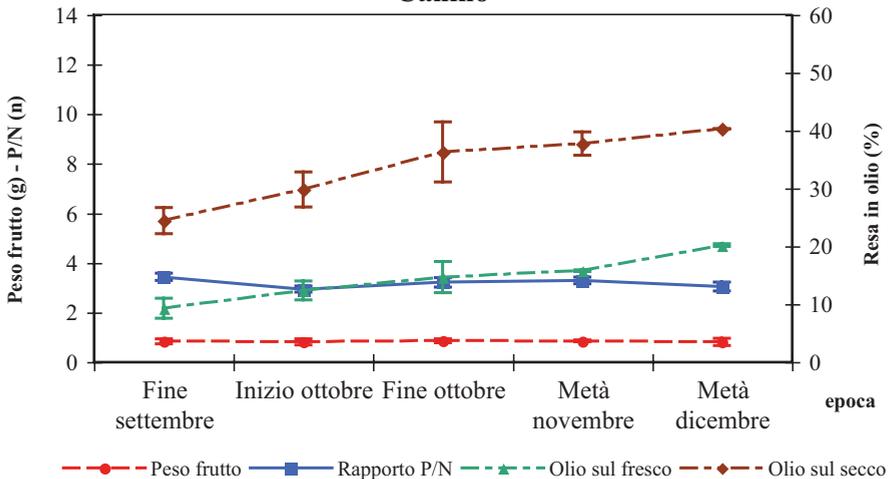


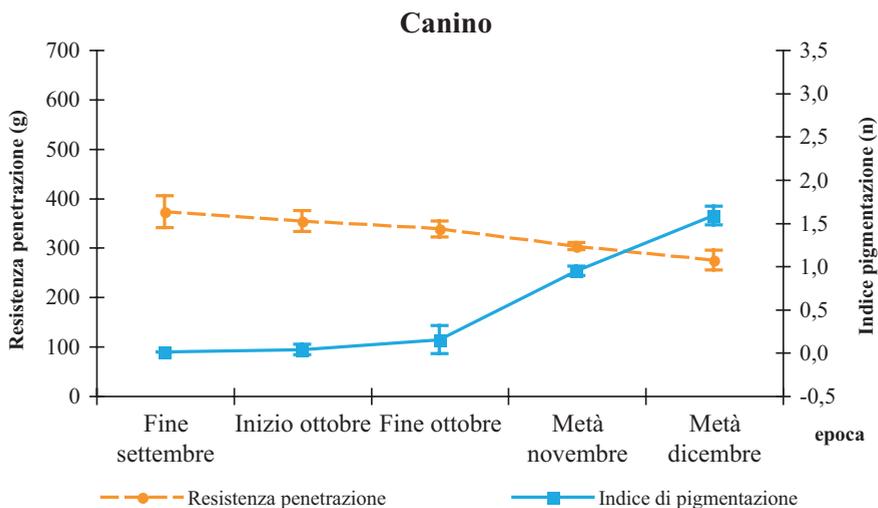
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato e verde intenso, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba appena tagliata, carciofo e mandorla. L'alto contenuto in polifenoli rende quest'olio di buona conservazione nel tempo. Il contenuto in acidi grassi è equilibrato.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI

Canino





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla metà di dicembre, in quanto l'indice di invaiatura è ideale e la cascola non è ancora sensibile; nelle annate di scarica è bene anticipare la raccolta in funzione dell'anticipo di maturazione.

Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale ed allevamento a vaso policonico; altre forme creano grandi problemi dovuti alla vigoria della cultivar. La tecnica di raccolta più indicata è quella meccanizzata con bacchiatori meccanici.



CARBONCELLA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Espanso
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretto
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	14,2 \pm 1,1

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	49,1 \pm 6,2
Larghezza (mm \pm σ)	11,7 \pm 1,2
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta leggermente tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	41,7 \pm 4,7
Larghezza (mm \pm σ)	22,5 \pm 2,6

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,5 \pm 0,8
Numero di fiori (\pm σ)	15,0 \pm 1,4



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	17,5 \pm 1,4
Diametro massimo (mm \pm σ)	15,0 \pm 1,3
Forma	Sferica
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	1,6 \pm 5,5
Simmetria	Simmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiaitura	Tardiva
Andamento dell'invaiaitura	Contemporanea
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Alto
Cascola	Media e tardiva



Endocarpo

Lunghezza (cm \pm σ)	13,1 \pm 1,1
Diametro massimo (cm \pm σ)	8,2 \pm 0,6
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	31,0 \pm 2,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Poco numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' tipica della Sabina Reatina e Romana. Nei confronti delle avversità biotiche ed abiotiche la cultivar presenta risposte differenti. Risente degli attacchi di mosca negli anni di forte infestazione; molto sensibile è all'occhio di pavone così come alle gelate invernali. Alla rogna mostra, invece, una sensibilità media.

Avversità

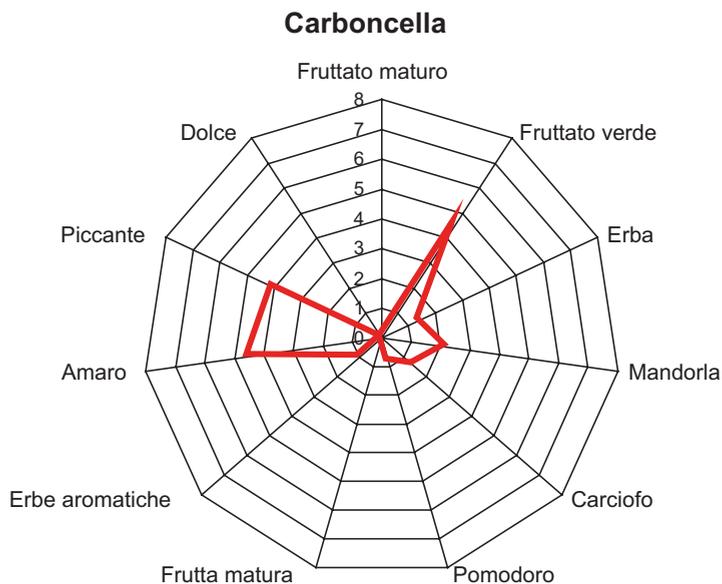
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Elevata sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Elevata sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	14,3
Ac. palmitoleico	0,6
Ac. stearico	1,5
Ac. oleico	74,2
Ac. linoleico	7,6
Ac. linolenico	0,7
Ac. arachico	0,2
Rapporto insaturi/saturi	5,1
Polifenoli totali (mg/Kg)	371

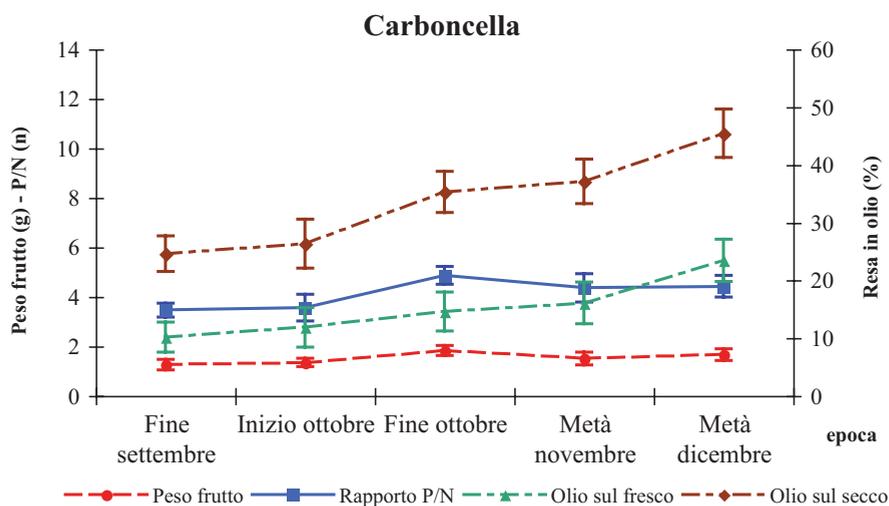
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

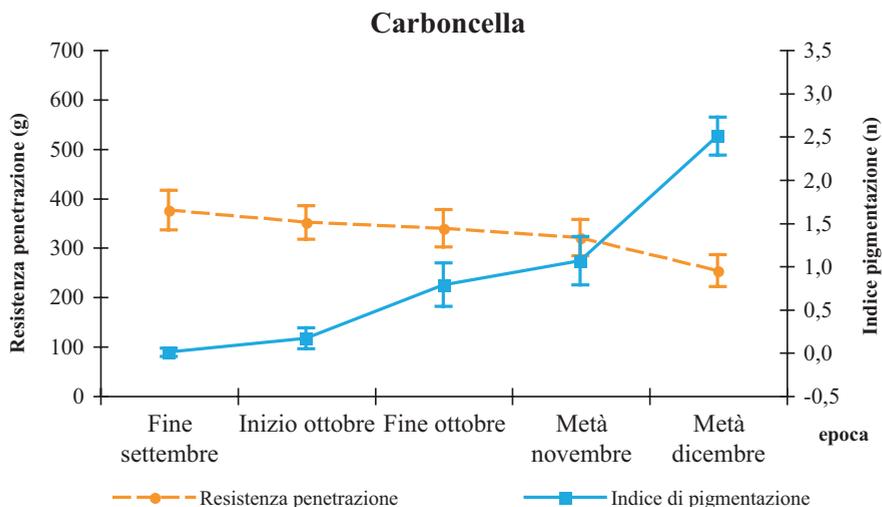


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, erbe aromatiche e carciofo. L'alto contenuto in polifenoli rende quest'olio di buona conservazione nel tempo. Il contenuto in acidi grassi è equilibrato.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

La tardività di maturazione della cultivar comporta un periodo di raccolta ottimale, ai fini della quantità e qualità dell'olio, intorno alla metà di dicembre. In questa epoca la cascola è ancora ridotta e i due indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, confermano l'opportunità di raccogliere in questo periodo. Per le caratteristiche vegetative e produttive, la cultivar è adatta ad impianti con densità anche ridotta (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico o cespugliato. La pianta si adatta bene sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.

A close-up photograph of olive branches. The branches are covered with small, elongated green leaves and clusters of olives. The olives are in various stages of ripeness, with some being bright green, some showing a reddish-purple hue, and others being dark purple or black. The background is a clear, bright blue sky.

FRANTOIO
Raja sabina

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Espanso
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Pendolo
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	32,5 \pm 1,1

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	59,9 \pm 1,1
Larghezza (mm \pm σ)	13,2 \pm 0,7
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana, talvolta concava
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	42,7 \pm 1,3
Larghezza (mm \pm σ)	20,1 \pm 0,9

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	13,2 \pm 1,1
Numero di fiori (\pm σ)	20,2



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	21,3 \pm 2,0
Diametro massimo (mm \pm σ)	14,3 \pm 1,4
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	255,0 \pm 26,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso, molte e grandi
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invaiaura	Scalare
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolazione	Precoce
N° frutti per mignola	Alto
Cascola	Media e tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,1 \pm 1,2
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,2 \pm 0,5
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	48,0 \pm 0,1
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Irregolari
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Medio rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è parzialmente autofertile. E' diffusa in tutto il territorio nazionale e nella Sabina anche prende il nome di Raja. Presenta una media sensibilità alla mosca, all'occhio di pavone e al freddo; un'alta sensibilità invece alla rogna.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Sensibile
Gelate invernali	Media sensibilità

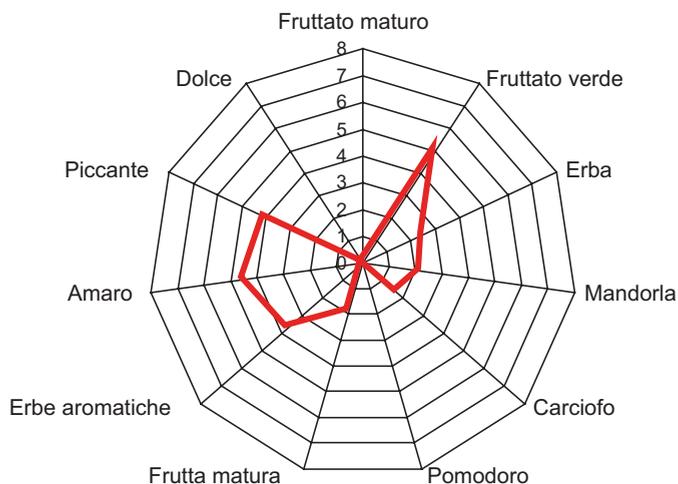
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,7
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	1,6
Ac. oleico	77,2
Ac. linoleico	6,1
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,4
Rapporto insaturi/saturi	5,6
Polifenoli totali (mg/Kg)	284

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

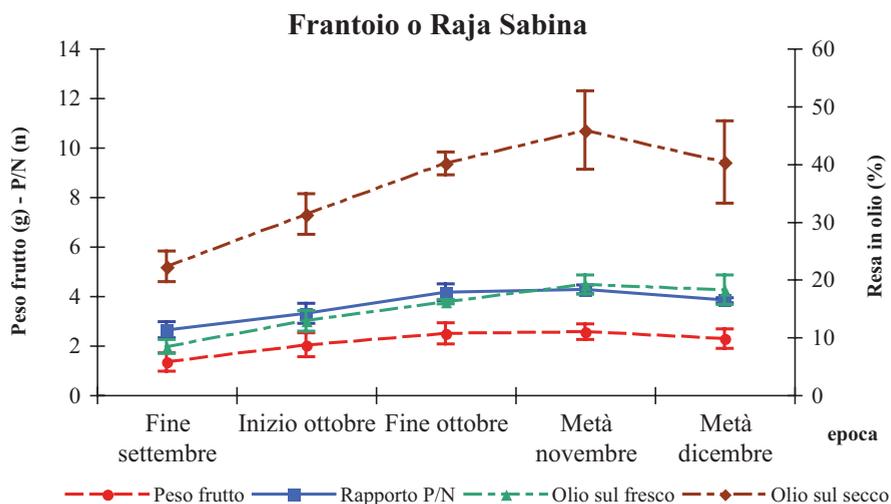
Frantoio o Raja Sabina

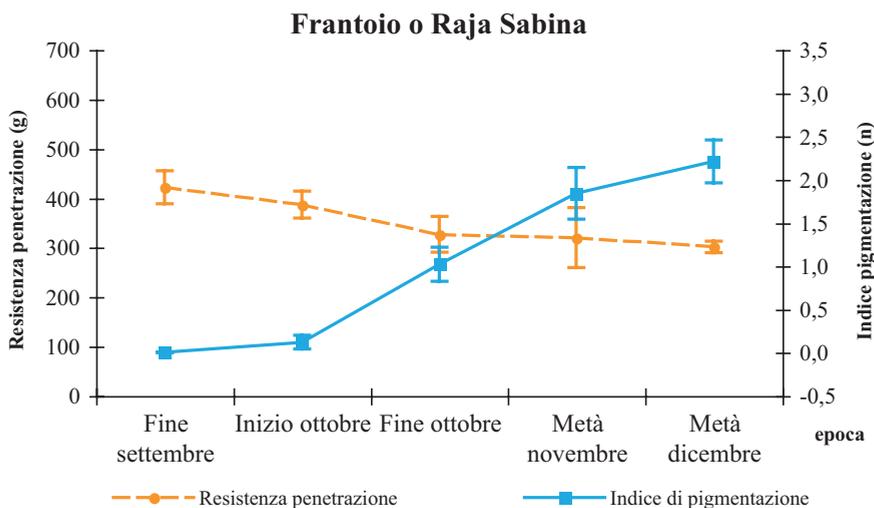


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Presenta un elevato contenuto in polifenoli. Ha un buon rapporto insaturi/saturi ed un alto contenuto in acido oleico che determina un'alta fluidità dell'olio.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta metà novembre, quando cioè coincidono il massimo accumulo di olio e la qualità migliore. Per le caratteristiche vegetative e produttive, la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



ITRANA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Medio - elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	19,5 \pm 2,0

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	48,0 \pm 5,0
Larghezza (mm \pm σ)	10,8 \pm 2,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta elicata
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	24,6 \pm 1,8

Larghezza (mm \pm σ)	17,0 \pm 0,5
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,1 \pm 0,2
Numero di fiori (\pm σ)	16,9 \pm 4,0



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	21,9 \pm 1,4
Diametro massimo (mm \pm σ)	17,9 \pm 1,2
Forma	Sferica
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	394,0 \pm 87,0
Simmetria	Simmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Tonda mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invaiatura	Lento
Consistenza polpa	Elevata
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Medio - scarsa tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	12,9 \pm 0,9
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,8 \pm 0,6
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	52,0 \pm 11,0
Simmetria	Simmetrica
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Raggruppati
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Latina e Roma. Presenta una sensibilità alta alla mosca, scarsa all'occhio di pavone e al freddo, media, invece, alla rogna.

Avversità

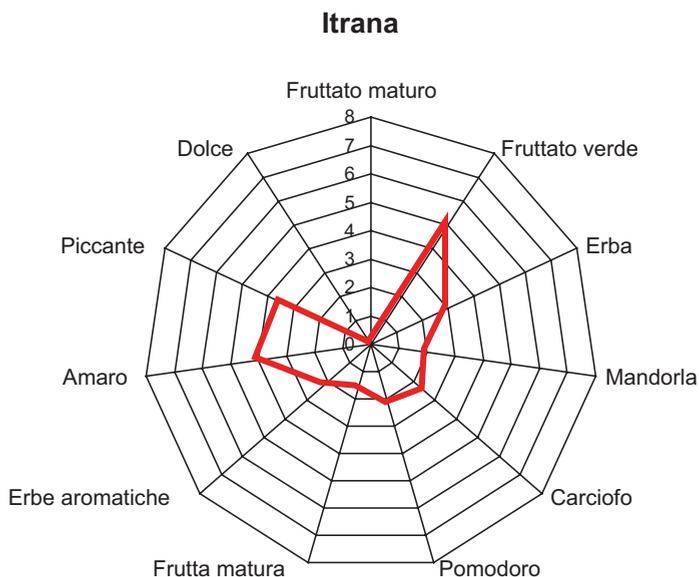
<i>Bactrocera oleae</i>	Sensibile
<i>Spilocaea oleagina</i>	Scarsa sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Scarsa sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,3
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	2,0
Ac. oleico	76,3
Ac. linoleico	6,1
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,7
Rapporto insaturi/saturi	5,1
Polifenoli totali (mg/Kg)	135

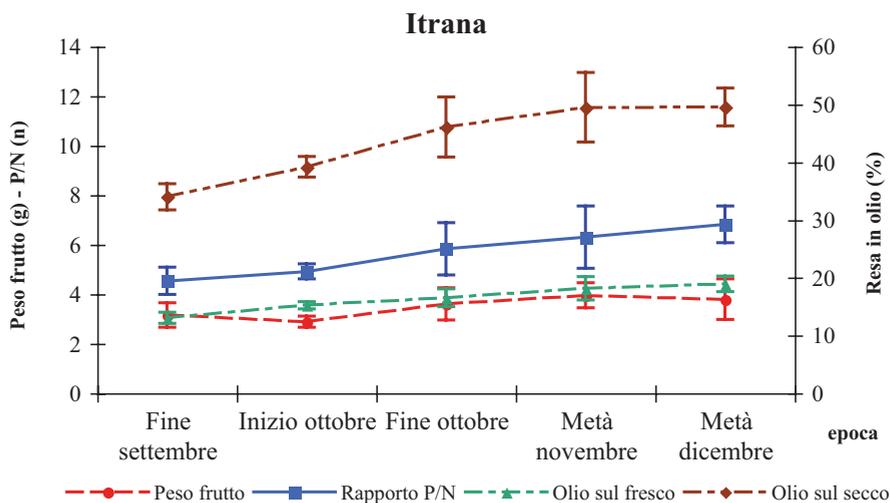
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

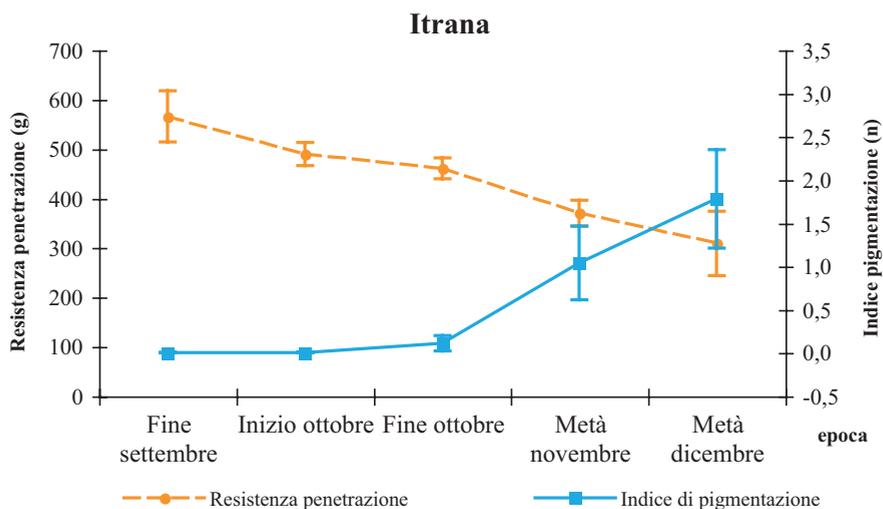


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, carciofo, pomodoro, mela ed erbe aromatiche. Presenta un basso contenuto in polifenoli. Il rapporto acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano una fluidità dell'olio nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta metà dicembre, quando cioè coincidono il massimo accumulo d'olio e una qualità ancora elevata. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



LECCINO

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Espanso
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	20,3 \pm 1,9

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	55,1 \pm 3,2
Larghezza (mm \pm σ)	13,3 \pm 1,0
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	24,4 \pm 0,3
Larghezza (mm \pm σ)	1,2 \pm 0,1

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	0,9 \pm 0,1
Numero di fiori (\pm σ)	17,0 \pm 2,0



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	18,9 \pm 1,9
Diametro massimo (mm \pm σ)	13,1 \pm 1,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	230,0 \pm 38,1
Simmetria	Asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Precoce
Andamento dell'invaiatura	Contemporaneo e rapido
Consistenza polpa	Bassa a maturazione
Evoluzione consistenza della polpa	In rapida diminuzione durante la maturazione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolizione	Intermedia
N° frutti per mignola	Alto
Casca	Scarsa



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	12,1 \pm 1,3
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,3 \pm 0,5
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	49 \pm 13,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Medio rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in tutto il territorio nazionale. Presenta una media sensibilità alla mosca e alla rogna, scarsa all'occhio di pavone.

Avversità

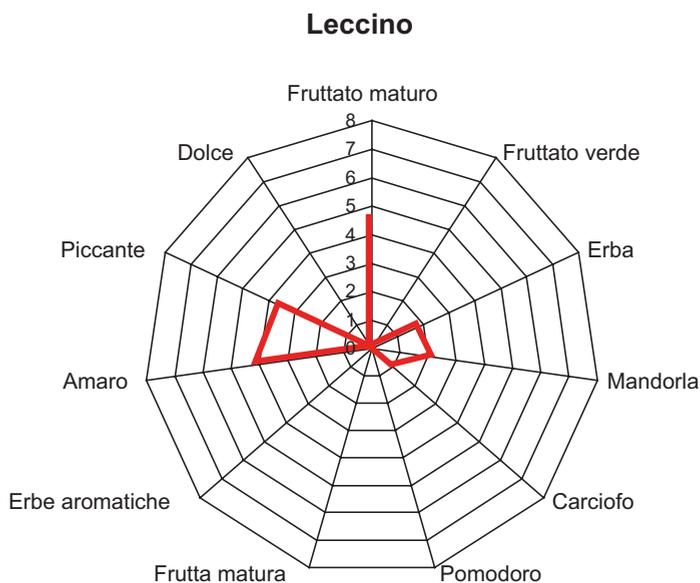
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Bassa sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Bassa sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,7
Ac. palmitoleico	1,2
Ac. stearico	1,9
Ac. oleico	76,8
Ac. linoleico	5,0
Ac. linolenico	0,5
Ac. arachico	0,2
Rapporto insaturi/saturi	5,6
Polifenoli totali (mg/Kg)	184

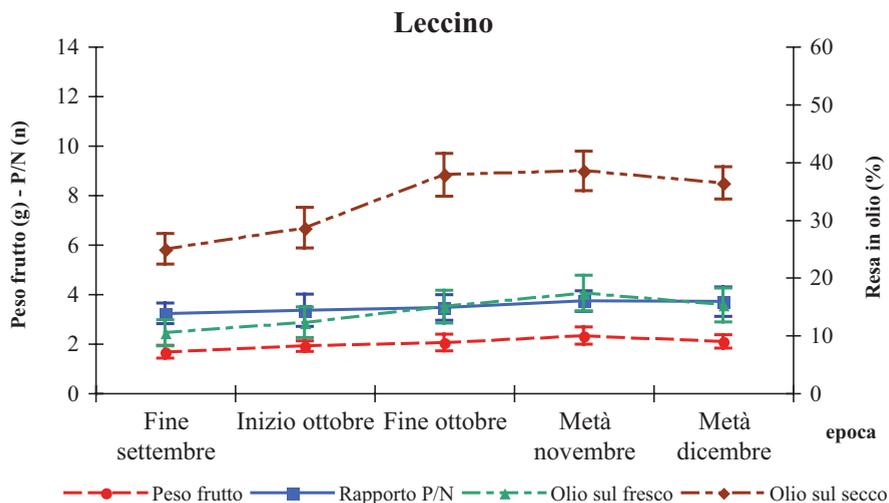
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

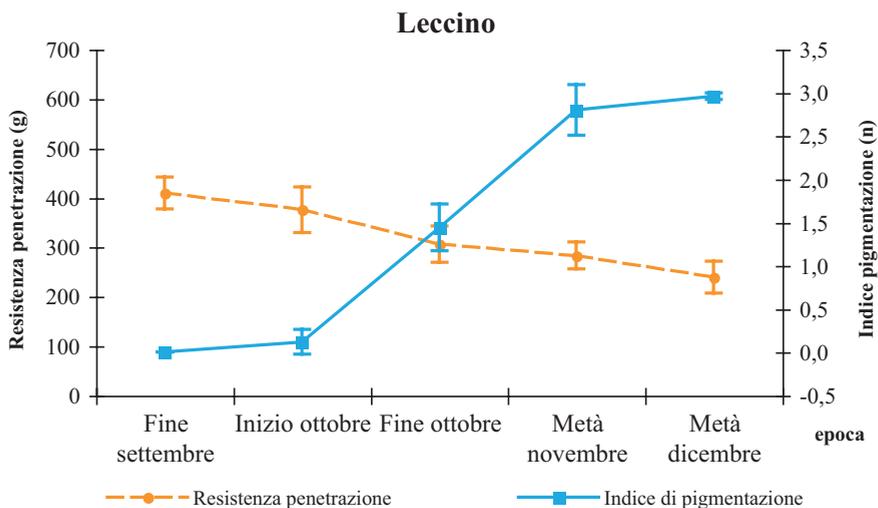


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla e carciofo. Presenta un medio contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano una fluidità dell'olio nella norma.

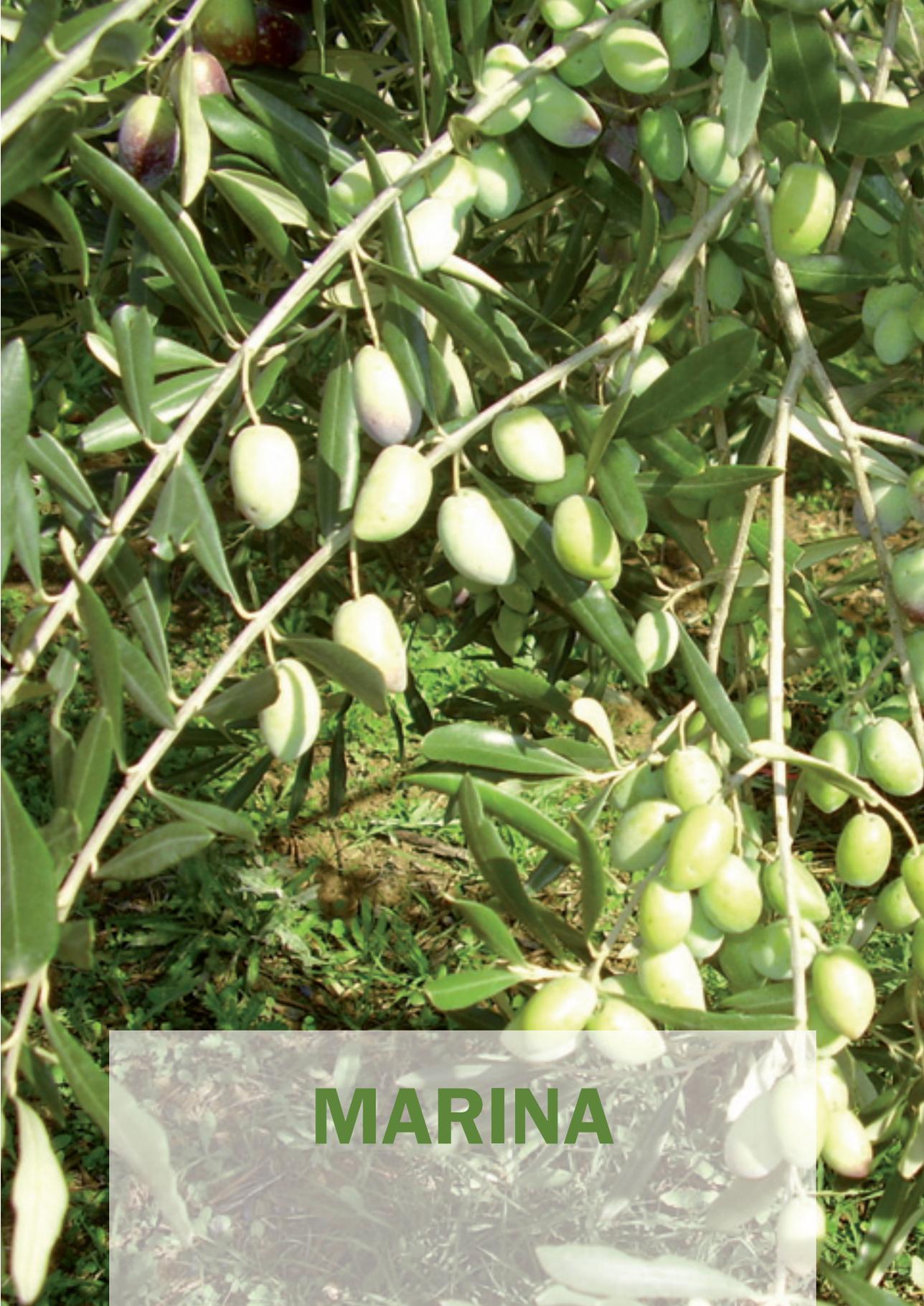
ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta fine ottobre, quando la qualità è ancora elevata a discapito tuttavia della quantità di olio. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



MARINA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Assurgente
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	18,2 \pm 2,0

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	55,2 \pm 3,6
Larghezza (mm \pm σ)	11,4 \pm 2,0
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	24,7 \pm 1,2
Larghezza (mm \pm σ)	13,1 \pm 1,4

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	7,1 \pm 0,5
Numero di fiori (\pm σ)	11,7 \pm 6,0



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	21,5 \pm 1,8
Diametro massimo (mm \pm σ)	13,5 \pm 1,3
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	250,0 \pm 24,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Appuntita
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invasatura	Lento
Consistenza polpa	Medio - alta durante tutto il periodo
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Alto
Casca	Media e tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	15,1 \pm 1,2
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,9 \pm 0,4
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	41,0 \pm 9,0
Simmetria	Asimmetrici
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Irregolare
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Appuntita
Terminazione dell'apice	Medio rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Frosinone. Presenta una media sensibilità alla mosca e alla rogna, scarsa all'occhio di pavone e al freddo.

Avversità

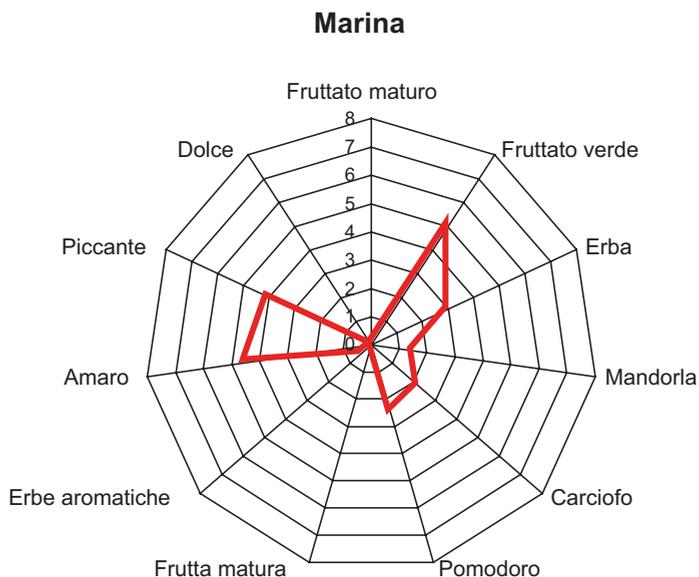
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Bassa sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Bassa sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,6
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	1,6
Ac. oleico	75,2
Ac. linoleico	7,7
Ac. linolenico	0,7
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	5,7
Polifenoli totali (mg/Kg)	450

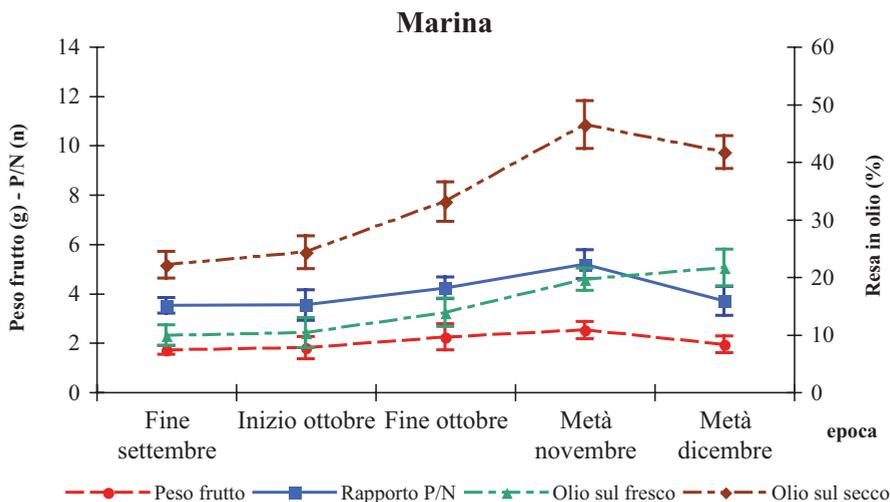
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

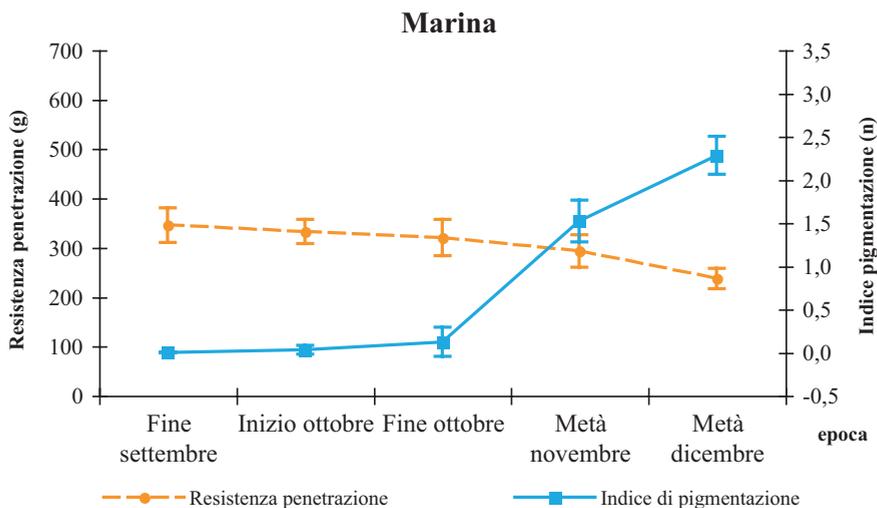


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, carciofo e pomodoro. Presenta un elevato contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano una fluidità dell'olio nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI

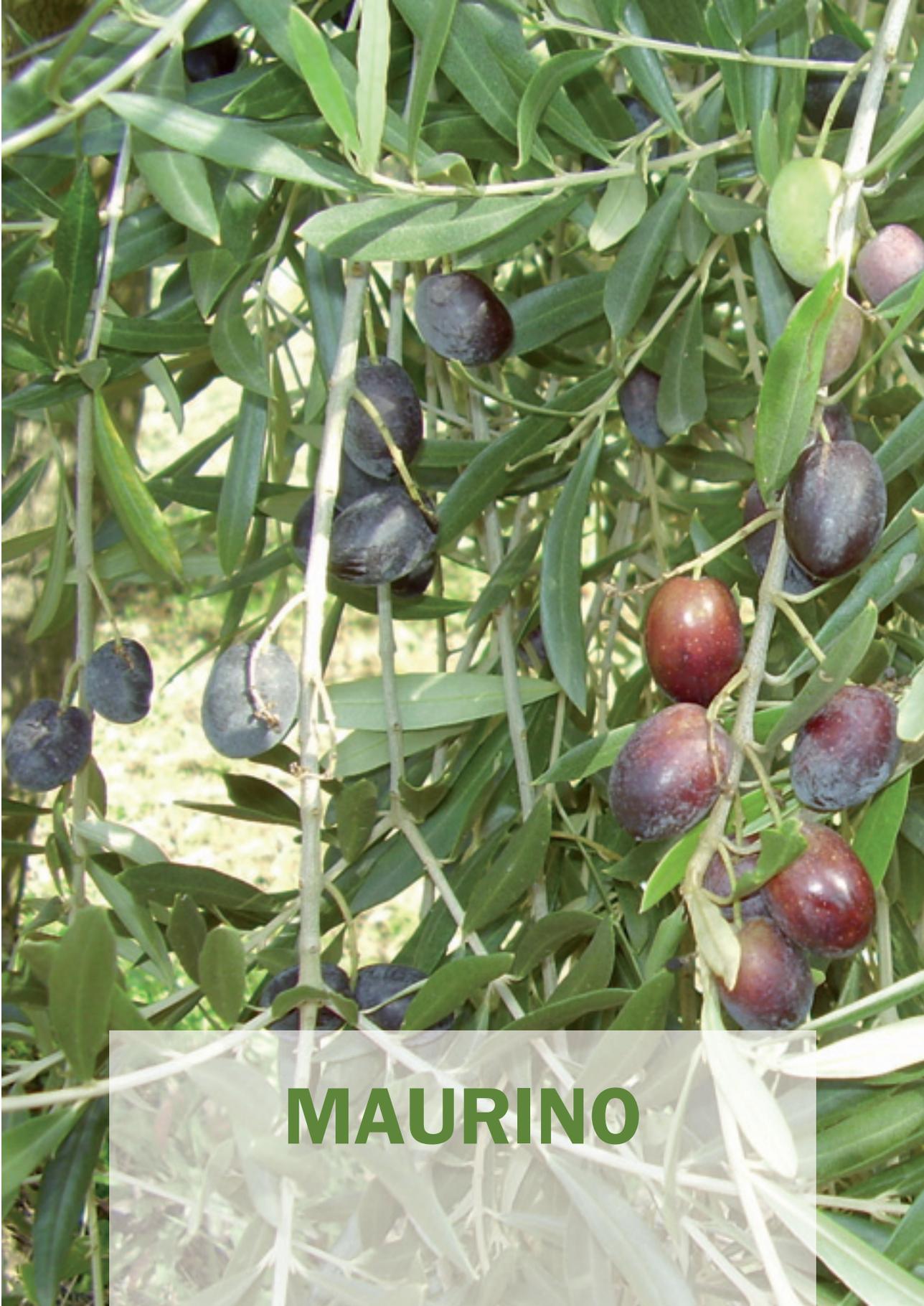




CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta per oli più fruttati fine novembre e per oli comunque fruttati metà dicembre.

Per le caratteristiche vegetative e produttive, la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



MAURINO

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Pendolo
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	16,9 \pm 3,2

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	61,6 \pm 6,4
Larghezza (mm \pm σ)	10,8 \pm 1,25
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	35,0 \pm 1,5
Larghezza (mm \pm σ)	14,5 \pm 0,9

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	10,2 \pm 0,6
Numero di fiori (\pm σ)	19,0 \pm 0,8



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	16,5 \pm 1,2
Diametro massimo (mm \pm σ)	11,9 \pm 0,8
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	203,0 \pm 25,0
Simmetria	Simmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiaura	Precoce
Andamento dell'invaiaura	Rapido
Consistenza polpa	Bassa durante tutto il periodo
Evoluzione consistenza della polpa	Rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Intermedia
N° frutti per mignola	Basso
Casca	Media e precoce



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	10,7 \pm 0,3
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,7 \pm 0,3
Forma	Da sferica ad ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	24,0 \pm 4,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Raggruppato
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Appuntita
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Frosinone. Presenta un'elevata sensibilità alla mosca, media alla rognà, al freddo e all'occhio di pavone.

Avversità

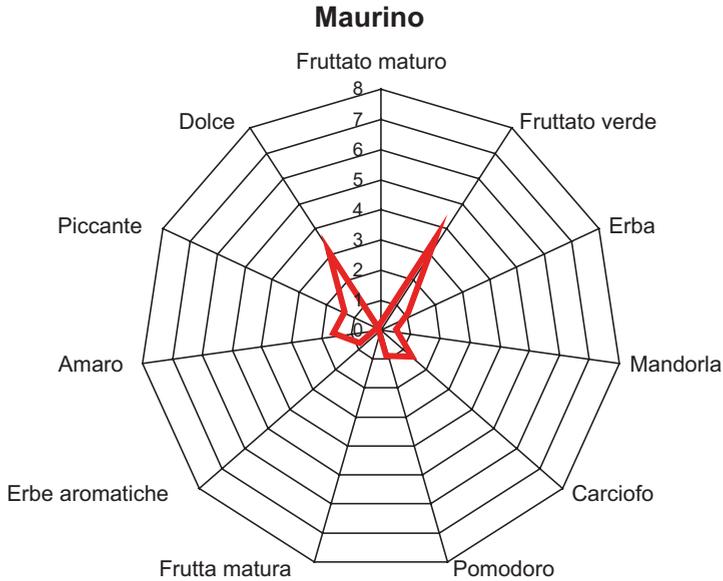
<i>Bactrocera oleae</i>	Elevata sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	9,5
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	77,2
Ac. linoleico	9,4
Ac. linolenico	0,2
Ac. arachico	0,4
Rapporto insaturi/saturi	7,3
Polifenoli totali (mg/Kg)	329

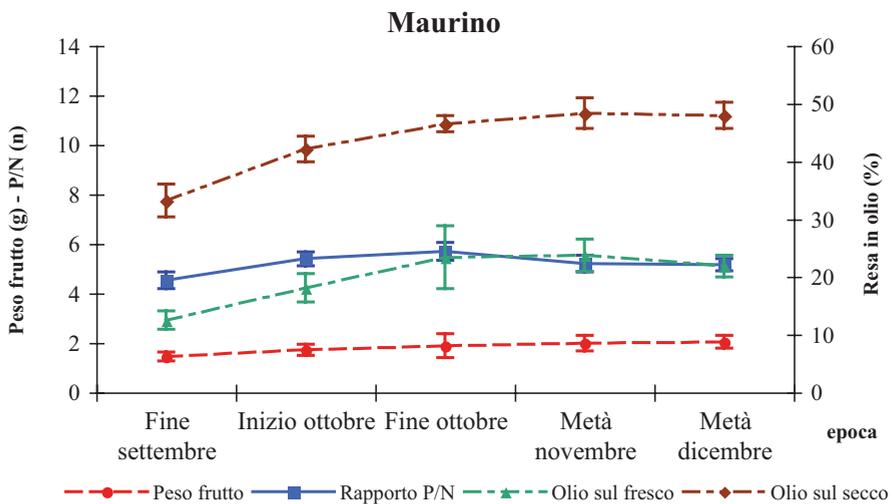
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

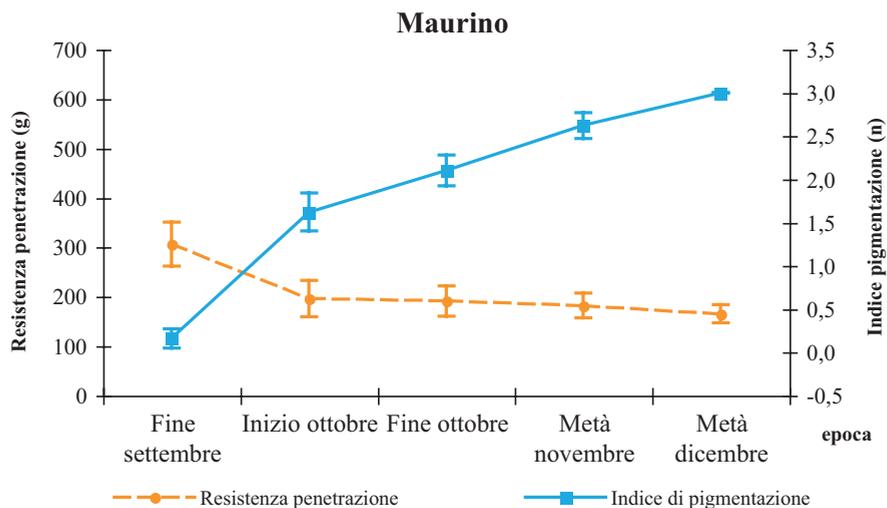


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba e carciofo. Presenta un buon contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un'elevata fluidità dell'olio.

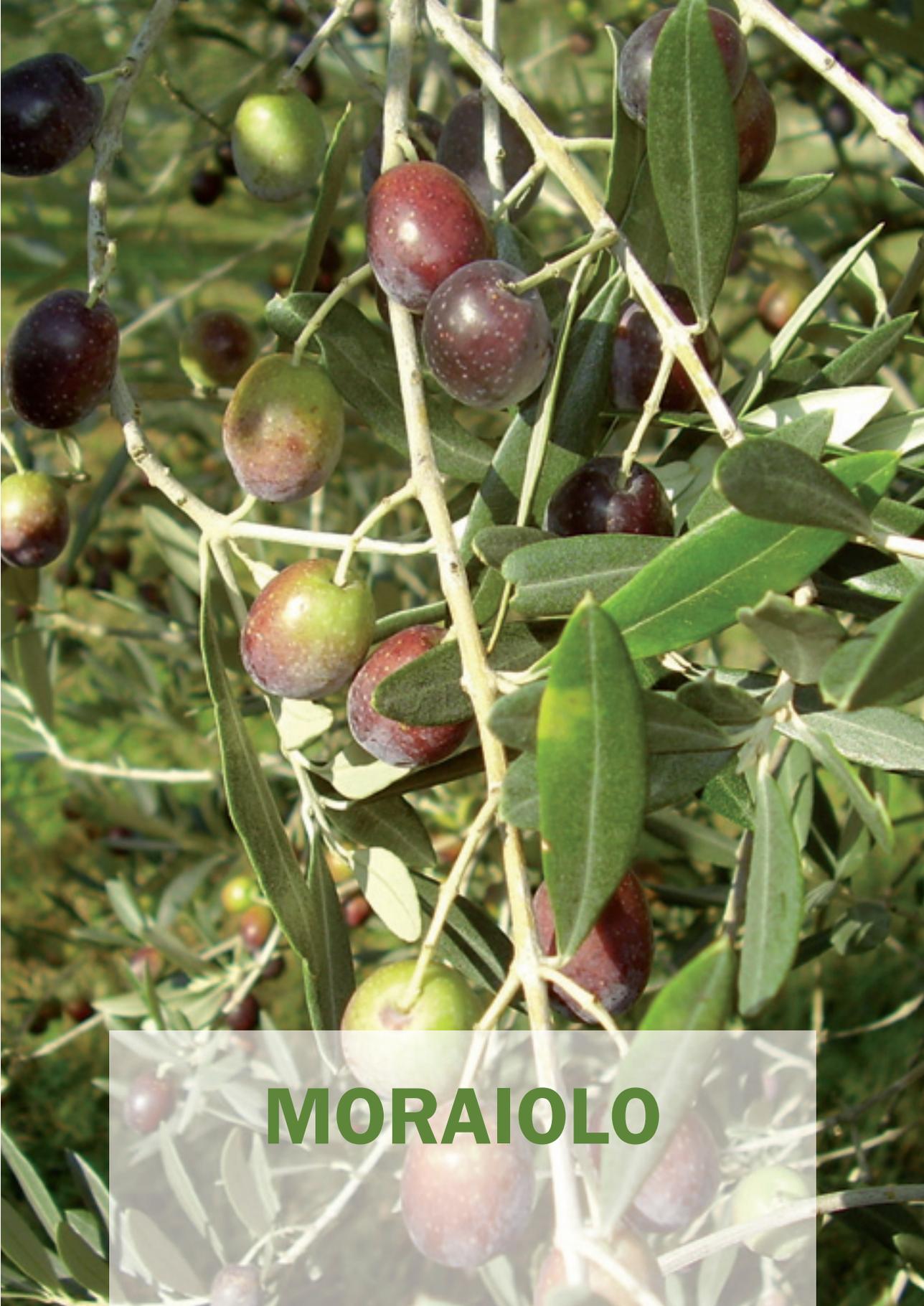
ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta per oli più fruttati fine ottobre; in caso di raccolta più tardiva gli oli assumono un fruttato maturo. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



MORAIOLO

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Bassa
Portamento	Assurgente
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretto
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	14,1 \pm 2,1

Foglie

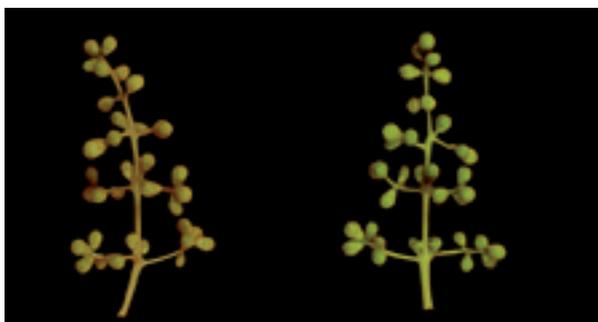
Lunghezza (mm \pm σ)	49,5 \pm 2,9
Larghezza (mm \pm σ)	9,7 \pm 1,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	28,3 \pm 2,79

Larghezza (mm \pm σ)	14,2 \pm 9,3
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	7,5 \pm 1,2
Numero di fiori (\pm σ)	21,0 \pm 2,4



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	22,3 \pm 1,0
Diametro massimo (mm \pm σ)	17,2 \pm 0,9
Forma	Da sferica ad ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	179,0 \pm 36,0
Simmetria	Simmetrico o leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Tonda, profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Media
Andamento dell'invasatura	Contemporaneo
Consistenza polpa	Medio - elevata
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Alto
Cascola	Media e tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	14,2 \pm 1,0
Diametro massimo (mm \pm σ)	9,5 \pm 0,8
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	35,0 \pm 6,0
Simmetria	Da simmetrico a leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in tutto il Lazio. Presenta una medio-scarso sensibilità alla mosca e alla rogna, elevata sensibilità al freddo e all'occhio di pavone.

Avversità

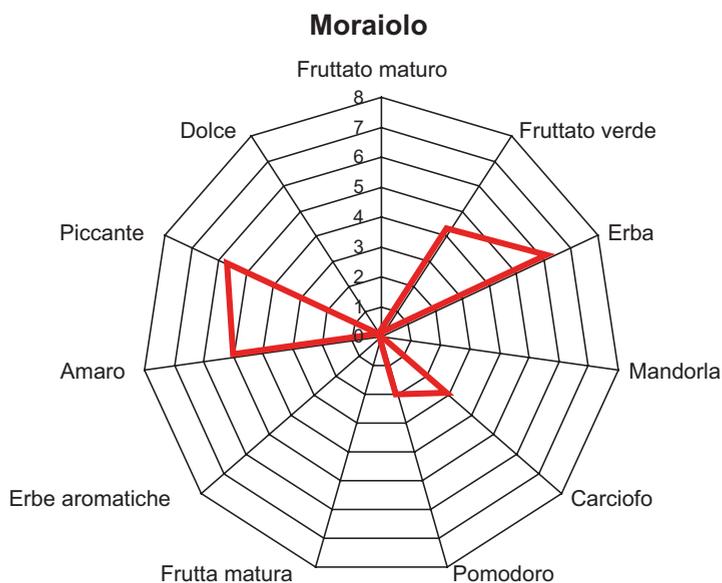
<i>Bactrocera oleae</i>	Bassa sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Elevata sensibilità
Gelate invernali	Elevata sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,4
Ac. palmitoleico	0,9
Ac. stearico	1,6
Ac. oleico	75,3
Ac. linoleico	6,5
Ac. linolenico	0,8
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	5,3
Polifenoli totali (mg/Kg)	352

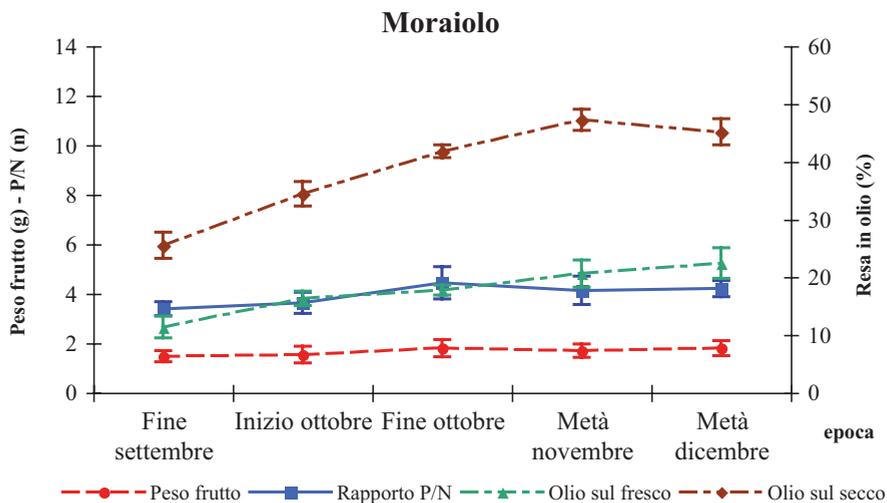
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

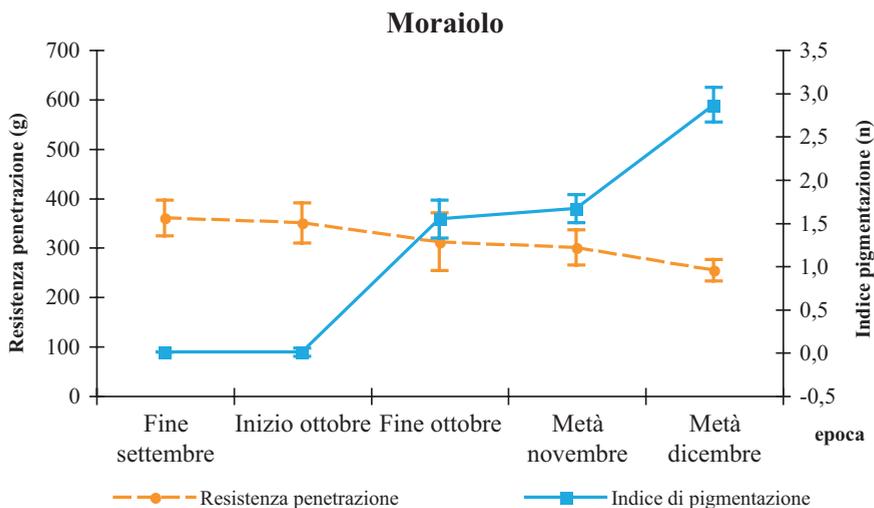


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba tagliata, carciofo e pomodoro. Presenta un alto contenuto in polifenoli. Il rapporto acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano una fluidità dell'olio nella norma.

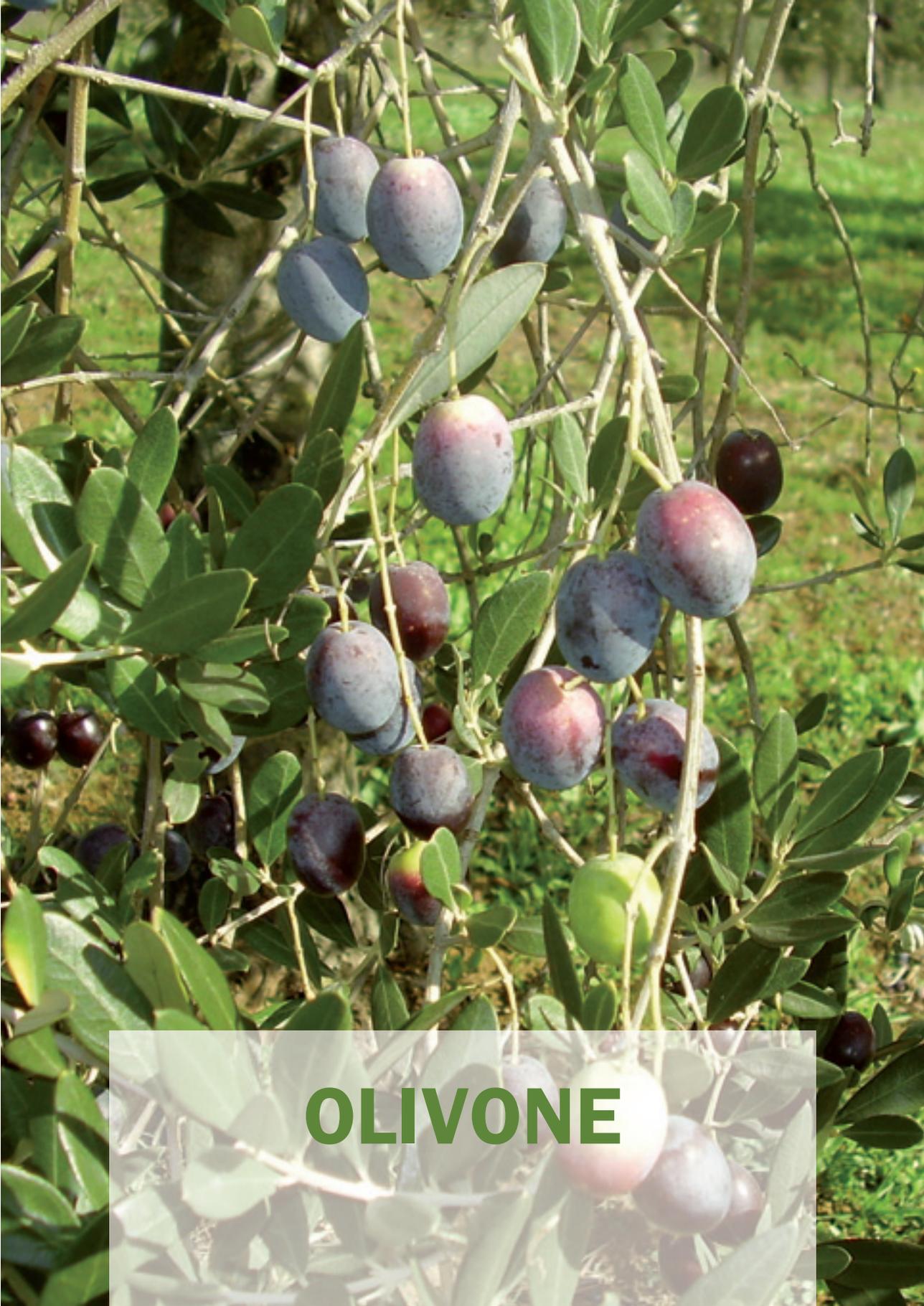
ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta per oli fortemente fruttati metà novembre, periodo che si può prorarre nelle annate di carica a metà dicembre mantenendo comunque le caratteristiche di fruttato dell'olio. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



OLIVONE

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Tendenzialmente assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretto
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	24,0 \pm 4,9

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	54,2 \pm 4,1
Larghezza (mm \pm σ)	15,3 \pm 1,3
Forma	Ellittica
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	44,6 \pm 13,8
Larghezza (mm \pm σ)	23,8 \pm 7,4
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	11,5 \pm 3,6

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

22,4 \pm 7,7



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	21,9 \pm 1,1
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	17,6 \pm 1,1
Forma	Sferica
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	333,0 \pm 11,1
Simmetria	Leggermente asimmetrico, talvolta simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiaitura	Tardiva
Andamento dell'invaiaitura	Lento
Consistenza polpa	Media durante tutto il periodo
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Bassa
Epoca di massima inolazione	Intermedia
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,0 \pm 0,7
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,4 \pm 0,3
Forma	Ellittica
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	52,0 \pm 4,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Irregolare
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Viterbo ma si trova anche in tutto il Lazio nord. Presenta una elevata sensibilità alla mosca e all'occhio di pavone, bassa alla rogna e al freddo.

Avversità

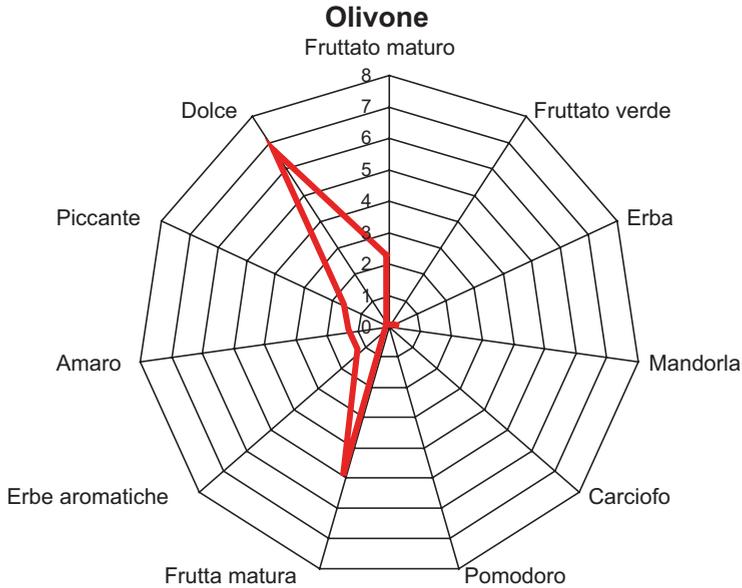
<i>Bactrocera oleae</i>	Elevata sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Elevata sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Bassa sensibilità
Gelate invernali	Bassa sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,4
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	1,6
Ac. oleico	77,8
Ac. linoleico	5,7
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,6
Rapporto insaturi/saturi	5,7
Polifenoli totali (mg/Kg)	156

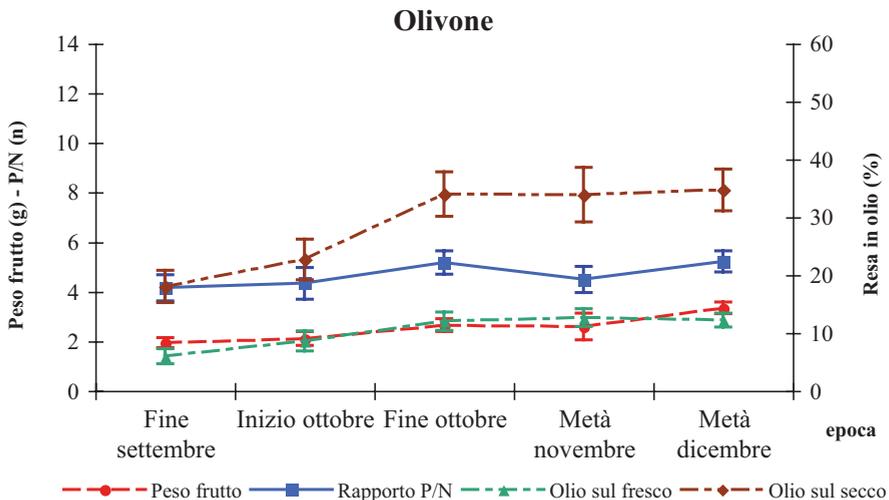
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

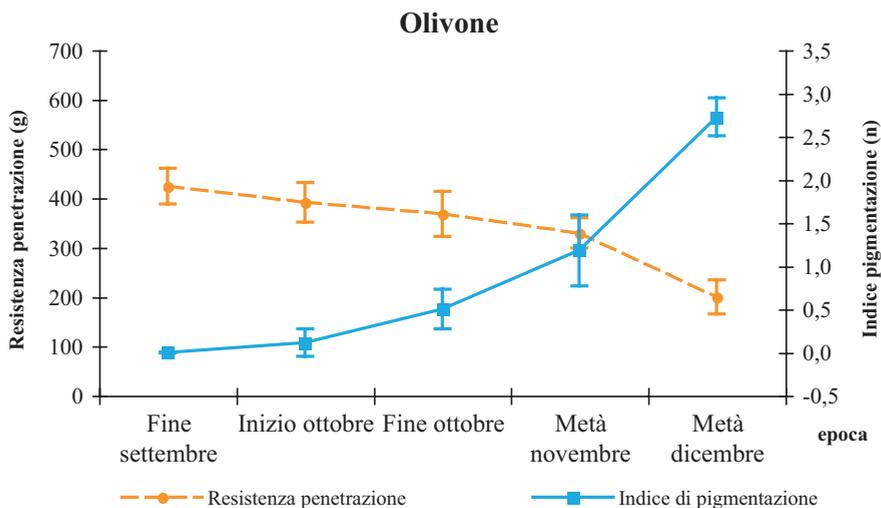


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di frutta esotica e mela. Presenta un medio-basso contenuto in polifenoli. Il rapporto di acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma.

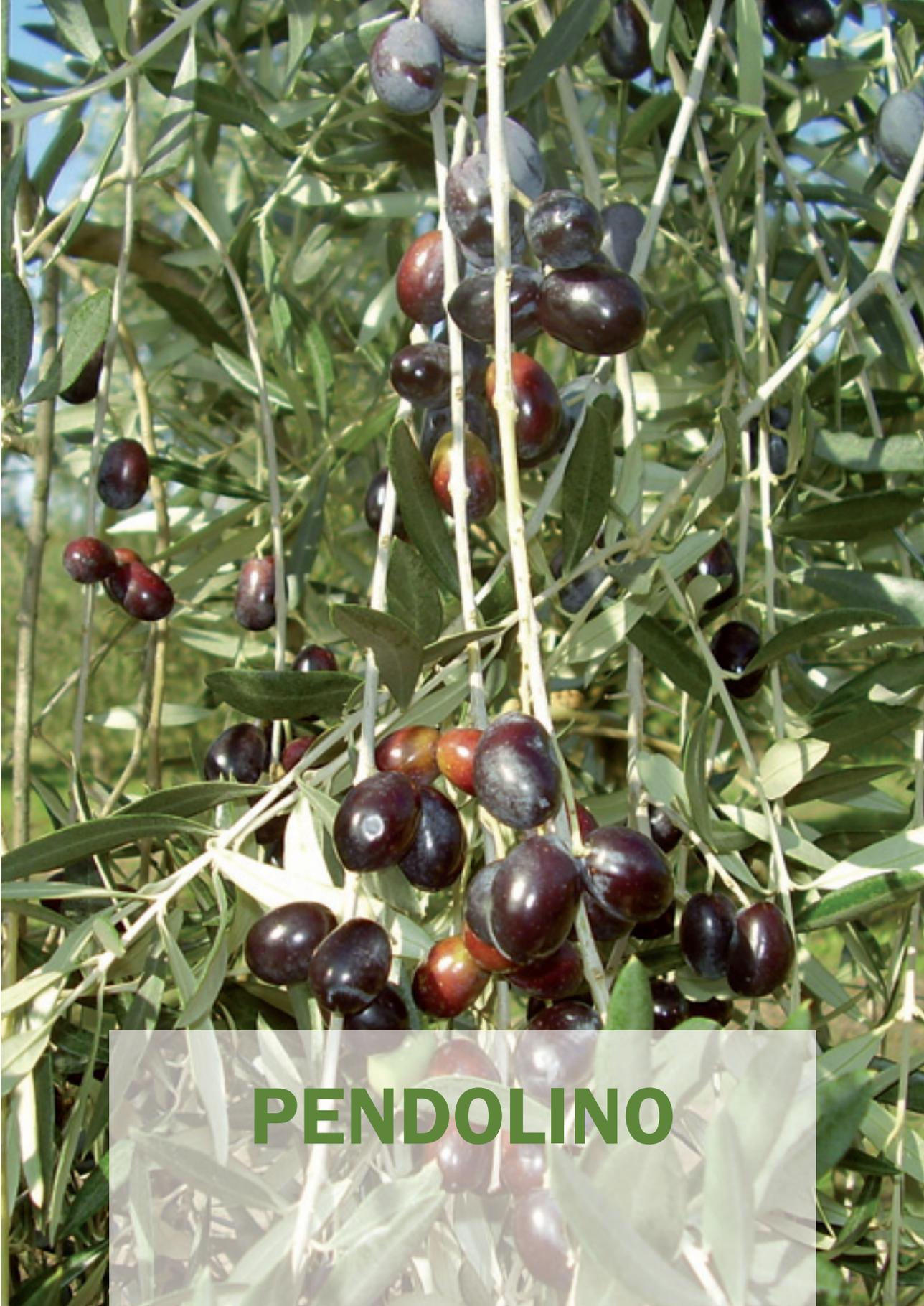
ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta metà novembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



PENDOLINO

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Pendolo
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Pendolo
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	18,2 \pm 4,3

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	50,2 \pm 2,7
Larghezza (mm \pm σ)	10,2 \pm 1,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Concava
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	26,6 \pm 8,9
Larghezza (mm \pm σ)	13,3 \pm 3,0
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,0 \pm 3,8

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

16,5 \pm 5,1



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	20,8 \pm 2,0
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	13,5 \pm 1,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	150,0 \pm 62,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centro apicale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiaura	Precoce
Andamento dell'invaiaura	Contemporaneo
Consistenza polpa	Da media a bassa
Evoluzione consistenza della polpa	In rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Intermedia
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	12,4 \pm 1,4
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,0 \pm 0,4
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	28,0 \pm 1,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Irregolare
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Medio rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa, specialmente come impollinatore, in tutto il Lazio. Presenta una media sensibilità alla mosca, alla rogna e al freddo, elevata sensibilità all'occhio di pavone.

Avversità

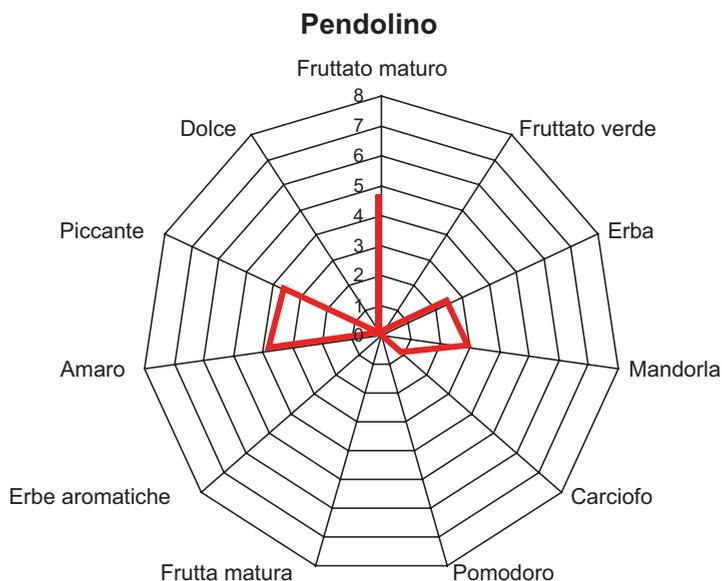
<i>Bactrocera oleae</i>	Media suscettibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Elevata suscettibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Media suscettibilità
Gelate invernali	Media suscettibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,8
Ac. palmitoleico	0,8
Ac. stearico	2,1
Ac. oleico	75,0
Ac. linoleico	7,1
Ac. linolenico	1,0
Ac. arachico	0,5
Rapporto insaturi/saturi	5,5
Polifenoli totali (mg/Kg)	302

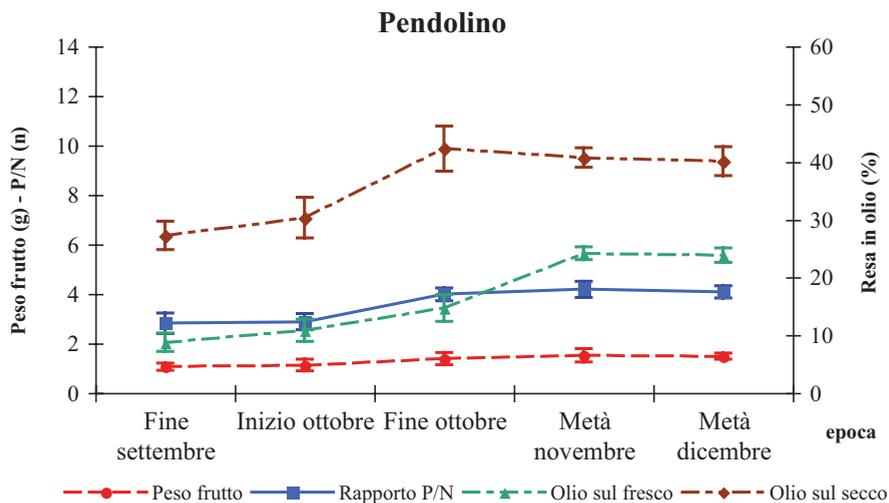
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

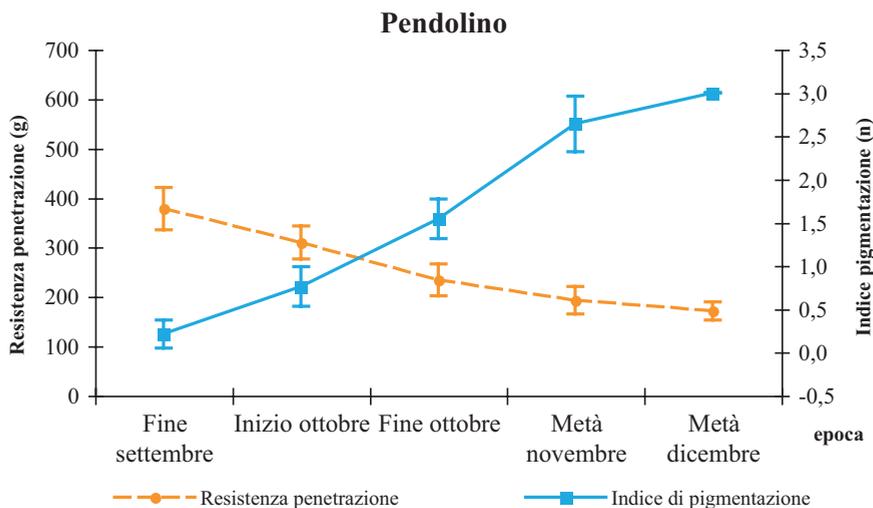


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla e carciofo. Presenta un buon contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta precoce inizio novembre; in questo periodo sono garantite la qualità dell'olio e una buona resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



ROSCIOLA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Bassa
Portamento	Assurgente
Chioma	Da media densità a rada

Rami fruttiferi

Portamento	Penduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	19,5 \pm 2,4

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	47,7 \pm 3,7
Larghezza (mm \pm σ)	11,7 \pm 1,4
Forma	Da ellittica a ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta, ramificata
Lunghezza (mm \pm σ)	38,2 \pm 10,6
Larghezza (mm \pm σ)	21,5 \pm 6,2
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	9,5 \pm 2,4

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

20,8 \pm 7,2



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	18,0 \pm 1,0
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	14,5 \pm 1,1
Forma	Sferica
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	142,0 \pm 41,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda, profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Precoce
Andamento dell'invaiatura	Scalare
Consistenza polpa	Da medio - bassa a bassa
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Intermedia
N° frutti per mignola	Alto
Casca	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	11,3 \pm 0,5
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,1 \pm 0,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	32,0 \pm 4,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Superficiali
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in tutto il Lazio e, in particolare, in provincia di Roma. Presenta una bassa sensibilità alla mosca, alta all'occhio di pavone e al freddo, media alla rogna.

Avversità

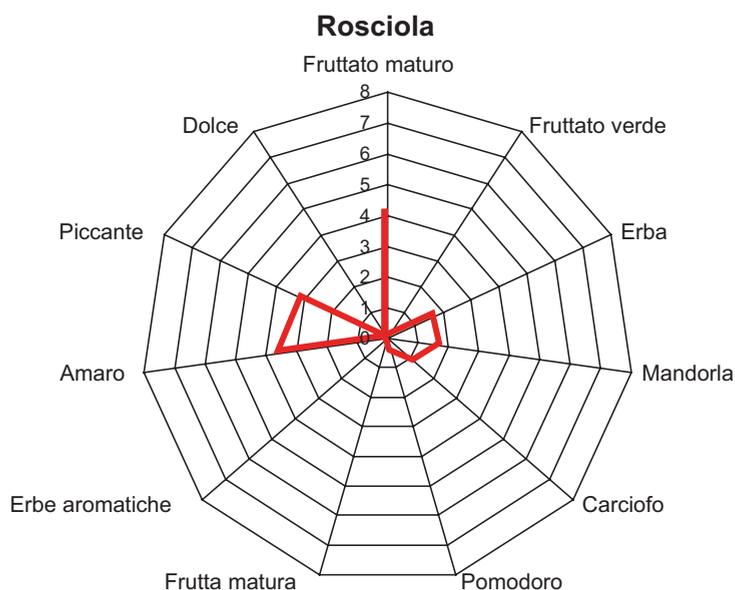
<i>Bactrocera oleae</i>	Bassa sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Alta sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Alta sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	11,8
Ac. palmitoleico	1,0
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	75,0
Ac. linoleico	8,8
Ac. linolenico	0,6
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	6,1
Polifenoli totali (mg/Kg)	341

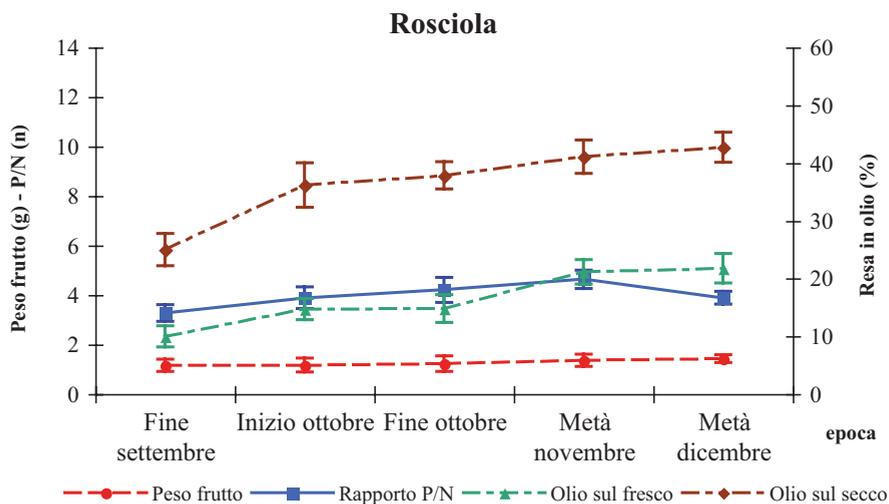
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

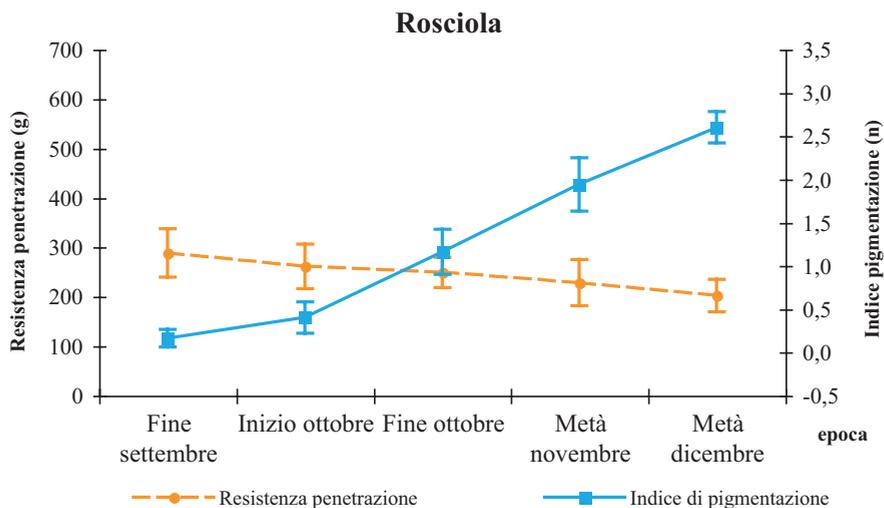


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla e carciofo. Presenta un elevato contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità elevata.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, individuano come periodo ottimale di raccolta metà novembre; in questo periodo è possibile abbinare alla qualità dell'olio un'ottima resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta agevolata con pettini meccanici e alla raccolta meccanizzata nell'epoca ottimale di raccolta.



ROTONDA DI TIVOLI

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Espanso
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Penduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	14,9 \pm 2,5

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	46,7 \pm 4,5
Larghezza (mm \pm σ)	10,9 \pm 1,8
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta, alcune gemme miste
Lunghezza (mm \pm σ)	29,5 \pm 6,1
Larghezza (mm \pm σ)	14,1 \pm 3,6
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	7,0 \pm 2,0

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

16,2 \pm 3,4



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	16,6 \pm 1,1
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	12,9 \pm 0,7
Forma	Da sferica ad ovoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	194,0 \pm 21,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centro apicale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Media
Andamento dell'invaiatura	Scalare
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Alto
Cascola	Media in epoca tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	10,6 \pm 0,7
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,9 \pm 0,4
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	33,0 \pm 2,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una media sensibilità alla mosca, all'occhio di pavone, al freddo e alla rogna.

Avversità

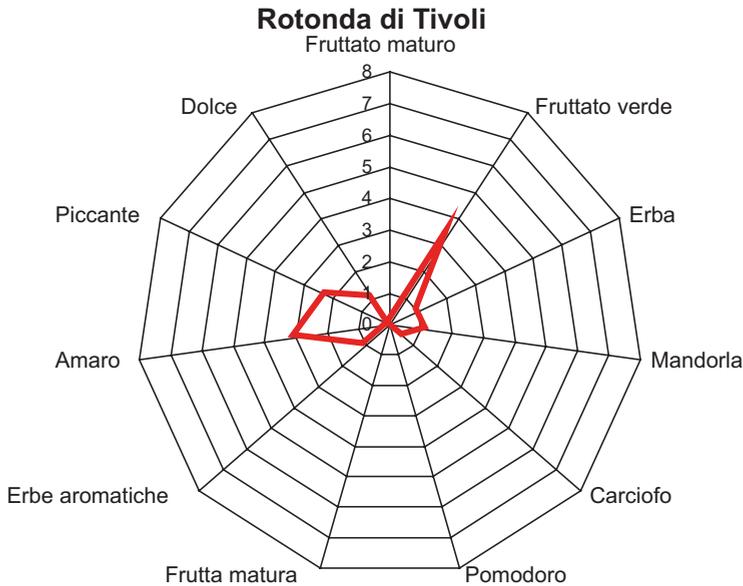
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,2
Ac. palmitoleico	0,9
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	76,7
Ac. linoleico	6,1
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,2
Rapporto insaturi/saturi	5,4
Polifenoli totali (mg/Kg)	263

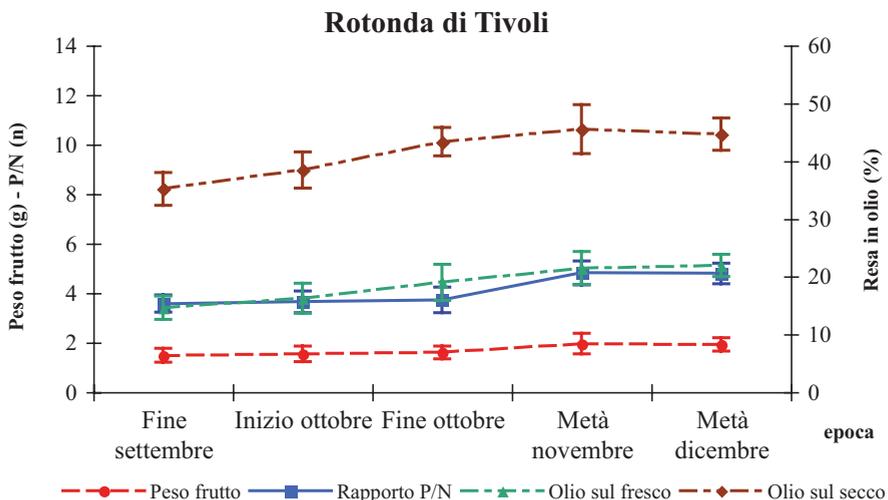
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

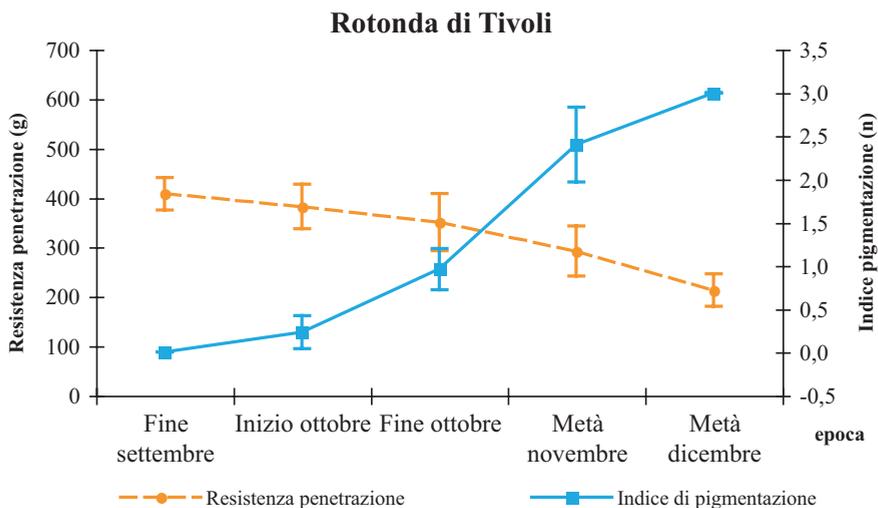


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla ed erbe di campo. Presenta un alto contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta precoce inizio novembre; in questo periodo si associa alla qualità dell'olio un'ottima resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



SALVIA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Medio - bassa
Portamento	Pendulo
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Penduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	16,2 \pm 2,4

Foglie

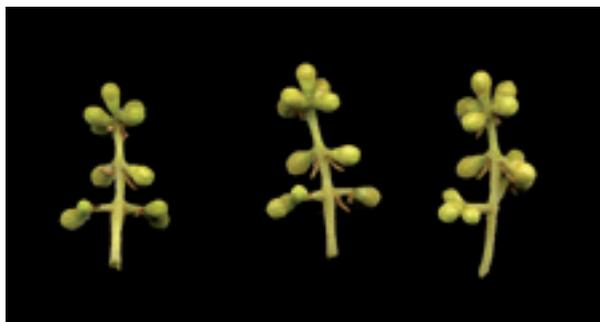
Lunghezza (mm \pm σ)	50,6 \pm 4,8
Larghezza (mm \pm σ)	11,1 \pm 1,2
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta concava
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	24,1 \pm 2,6
Larghezza (mm \pm σ)	9,8 \pm 1,9

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	4,1 \pm 1,0
Numero di fiori (\pm σ)	9,7 \pm 4,2



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	18,0 \pm 0,9
Diametro massimo (mm \pm σ)	13,1 \pm 0,6
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	191,0 \pm 51,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiaura	Precoce
Andamento dell'invaiaura	Scalare
Consistenza polpa	Inizialmente media, poi molto bassa
Evoluzione consistenza della polpa	In rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	11,2 \pm 0,7
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,1 \pm 0,4
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	31,0 \pm 2,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una sensibilità bassa alla mosca, alla rogna e al freddo, media all'occhio di pavone.

Avversità

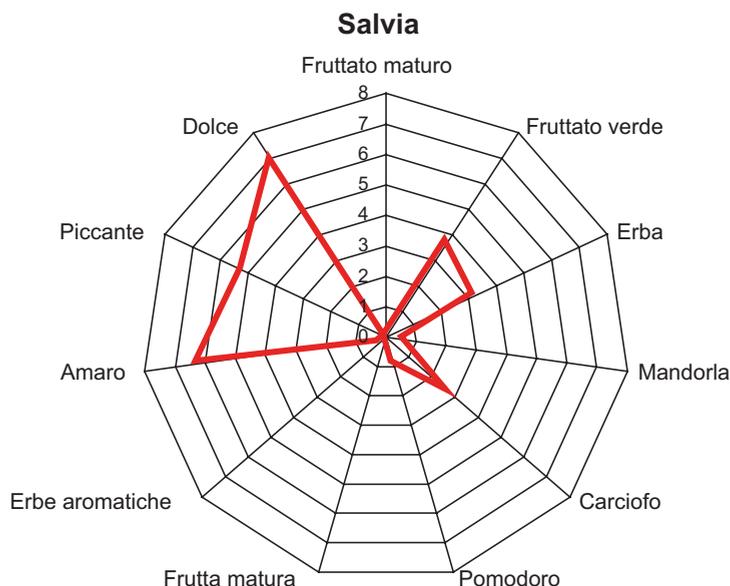
<i>Bactrocera oleae</i>	Scarsa sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Bassa sensibilità
Gelate invernali	Scarsa sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,0
Ac. palmitoleico	1,1
Ac. stearico	1,7
Ac. oleico	74,3
Ac. linoleico	7,8
Ac. linolenico	0,7
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	5,5
Polifenoli totali (mg/Kg)	180

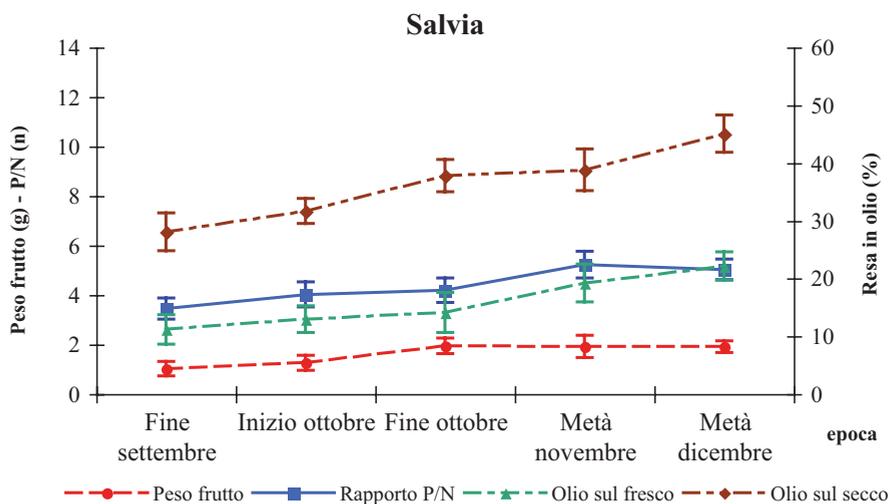
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

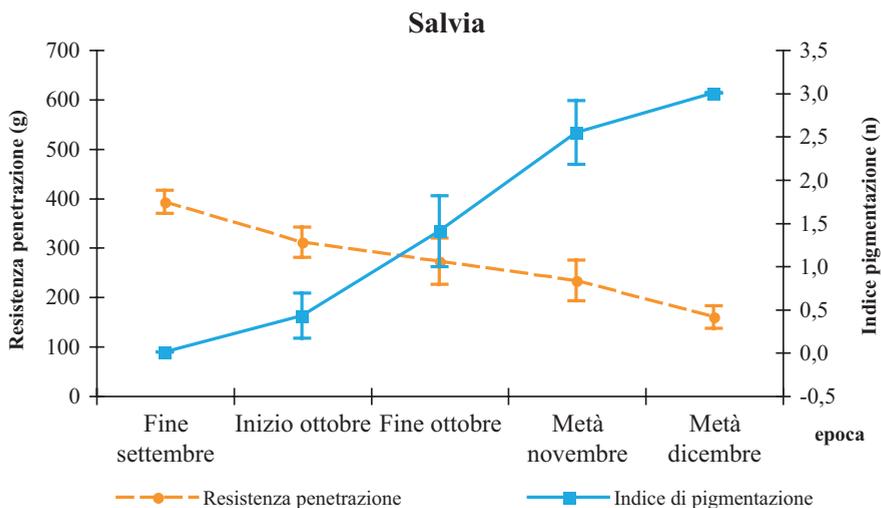


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, carciofo e pomodoro. Presenta un medio contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, individuano come periodo ottimale di raccolta precoce inizio novembre; in questo periodo si associa alla qualità dell'olio una buona resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



SALVIANA
Fecciara

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Penduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	18,6 \pm 2,2

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	50,4 \pm 5,0
Larghezza (mm \pm σ)	12,3 \pm 1,5
Forma	Da ellittica ad ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana, leggermente asimmetrica
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	22,3 \pm 4,7
Larghezza (mm \pm σ)	11,4 \pm 1,7

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	5,0 \pm 1,5
Numero di fiori (\pm σ)	16,8 \pm 4,1



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	18,4 \pm 1,4
Diametro massimo (mm \pm σ)	12,8 \pm 1,0
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	205,0 \pm 32,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invaiatura	Lento
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Medio - tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,5 \pm 1,3
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,7 \pm 0,5
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	39,0 \pm 7,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Irregolare
Profondità dei solchi fibrovascolari	Profondi
Forma della base	Rastremata
Forma dell'apice	Arrotondato
Terminazione dell'apice	Nessun rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una sensibilità media alla mosca e all'occhio di pavone, scarsa alla rognna e al freddo.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Scarsa sensibilità
Gelate invernali	Scarsa sensibilità

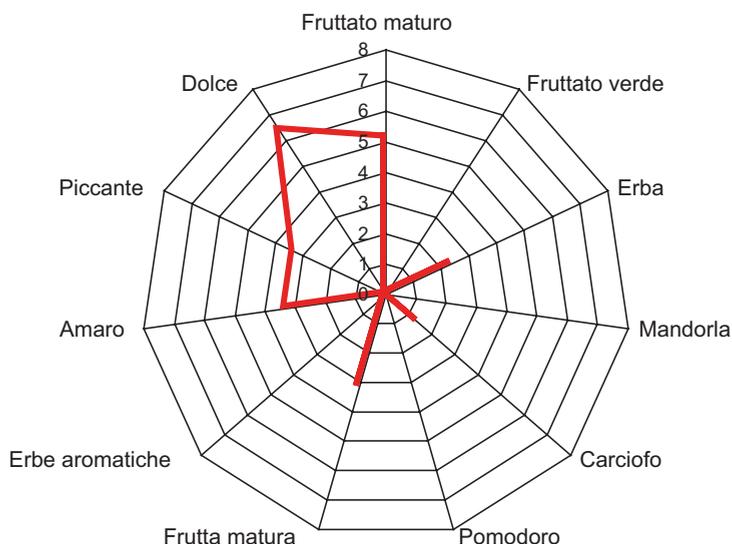
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,3
Ac. palmitoleico	1,0
Ac. stearico	1,7
Ac. oleico	77,4
Ac. linoleico	5,9
Ac. linolenico	0,6
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	6,0
Polifenoli totali (mg/Kg)	215

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

Salviana o Fecciara

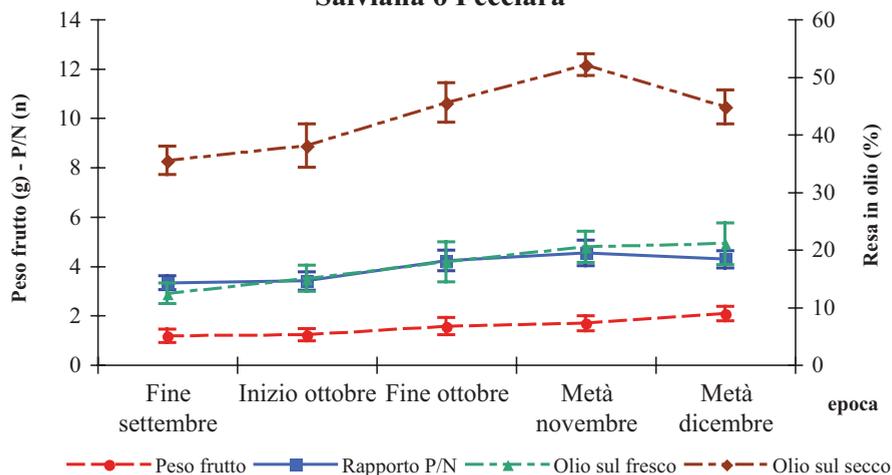


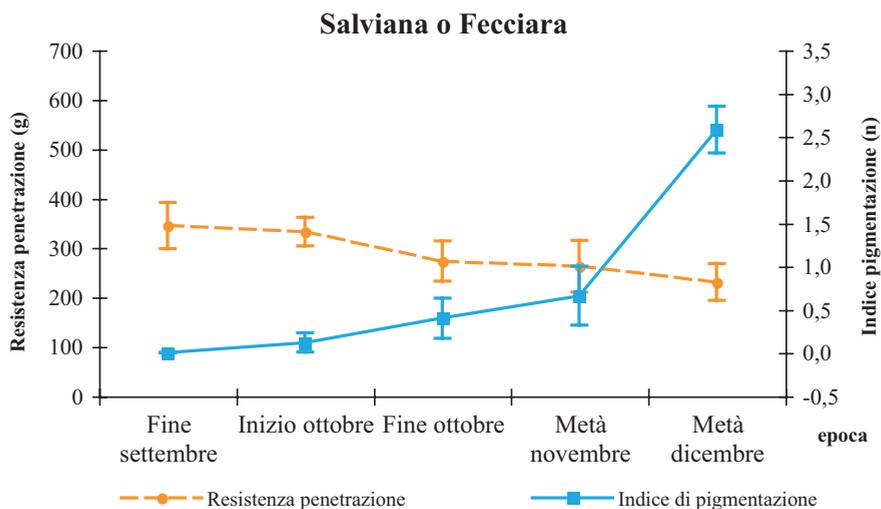
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di vaniglia e frutti rossi. Presenta un medio contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità alta e una buona persistenza retrofattiva.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI

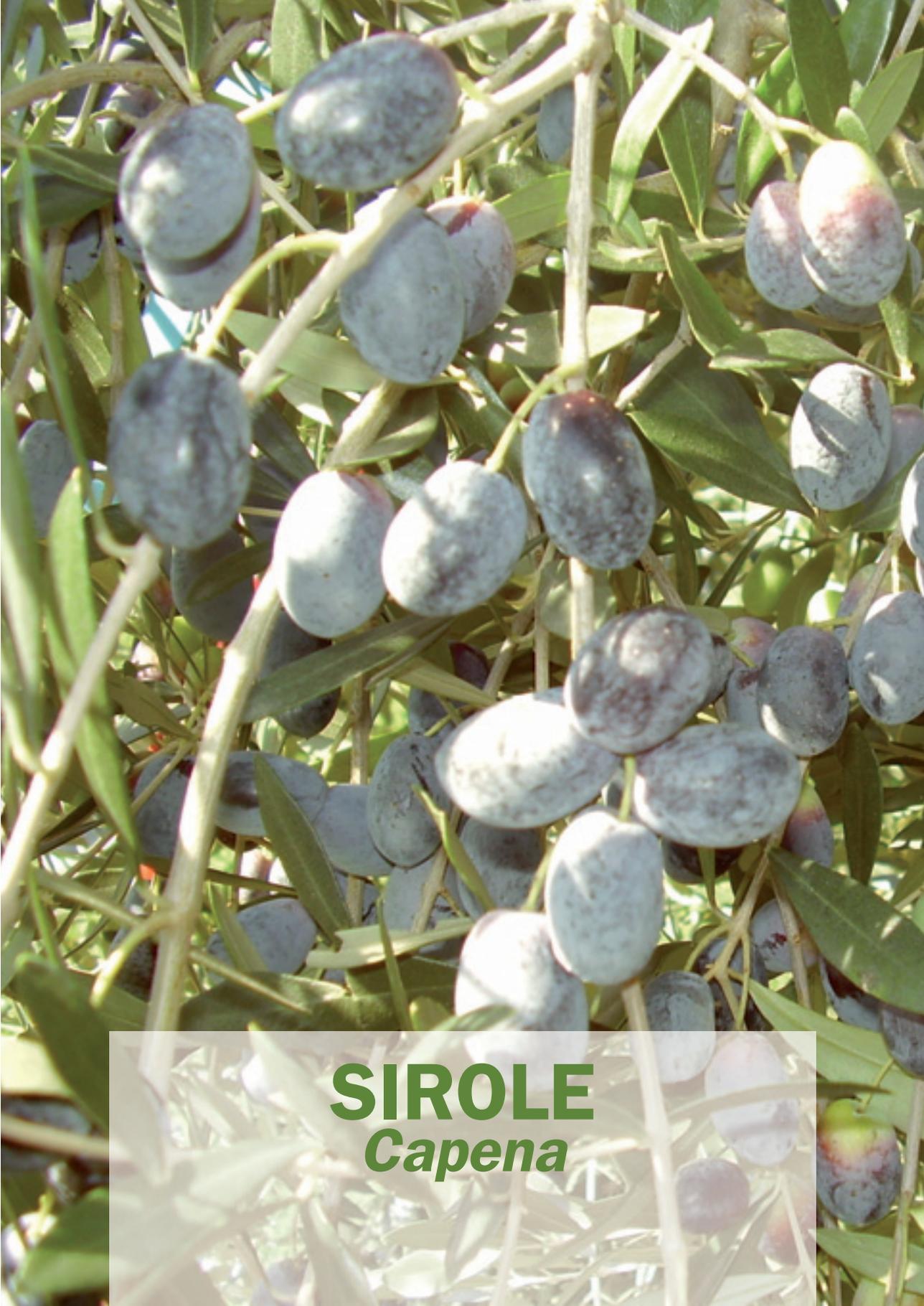
Salviana o Fecciara





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, individuano come periodo ottimale di raccolta media metà novembre; in questo periodo si associa alla qualità dell'olio una elevata resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



SIROLE
Capena

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretto
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	20,5 \pm 1,2

Foglie

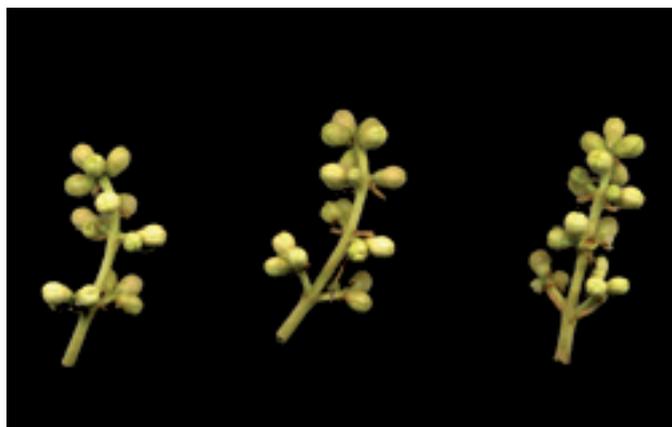
Lunghezza (mm \pm σ)	54,2 \pm 2,9
Larghezza (mm \pm σ)	10,9 \pm 1,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatto
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

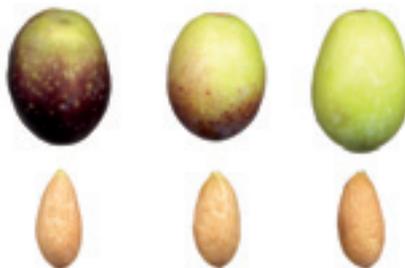
Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	35,1 \pm 1,9
Larghezza (mm \pm σ)	16,9 \pm 0,6

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	7,8 \pm 0,3
Numero di fiori (\pm σ)	22,0 \pm 1,6



Frutto

Lunghezza (cm \pm σ)	17,8 \pm 1,1
Diametro massimo (cm \pm σ)	12,8 \pm 0,6
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	178,0 \pm 12,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda mediamente profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Precoce
Andamento dell'invasatura	Scalare
Consistenza polpa	Bassa
Evoluzione consistenza della polpa	Rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Precoce



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	11,8 \pm 0,8
Diametro massimo (mm \pm σ)	5,6 \pm 0,3
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	34,0 \pm 5,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Poco numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Raggruppato
Profondità dei solchi fibrovascolari	Superficiale
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Piccolo rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' presente in tutti gli areali olivicoli del Lazio anche come pianta sporadica. Nei confronti delle avversità biotiche ed abiotiche la cultivar risponde con un comportamento di media sensibilità.

Avversità

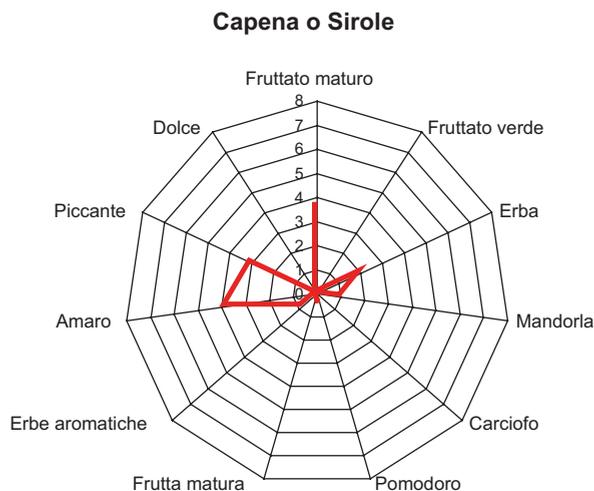
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,7
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	2,1
Ac. oleico	75,6
Ac. linoleico	7,5
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	5,4
Polifenoli totali (mg/Kg)	354

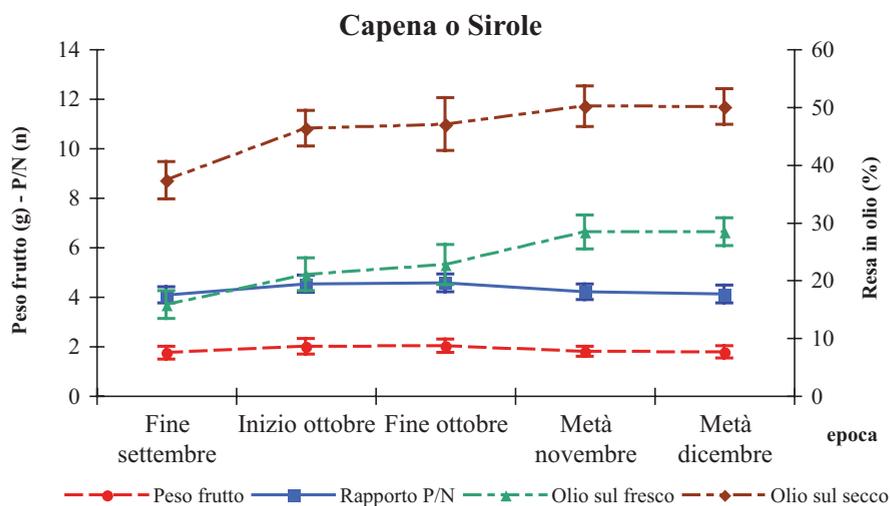
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

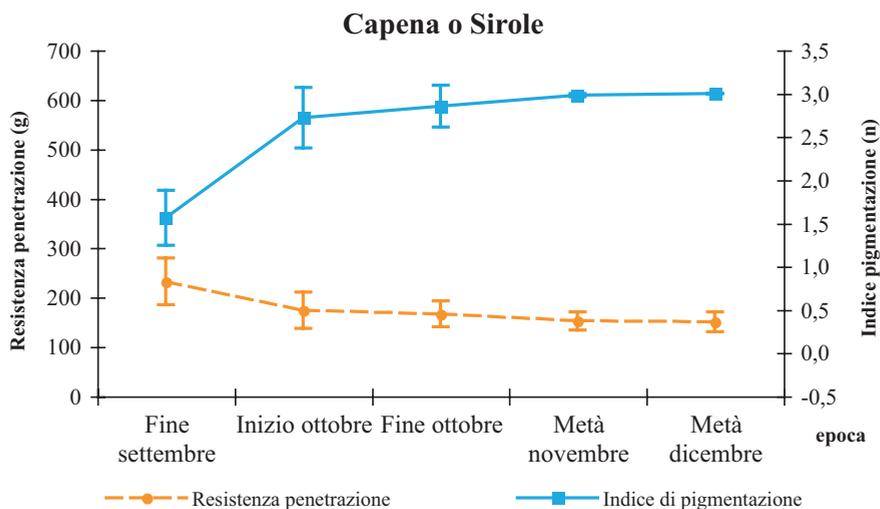


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, erbe aromatiche e pomodoro. Il buon contenuto in polifenoli rende quest'olio di buona conservazione nel tempo. Il contenuto in acidi grassi è equilibrato.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Data la precocità della cultivar a sintetizzare olio, il periodo ottimale di raccolta per avere oli fruttati e in buona quantità è intorno alla metà di ottobre; in questo periodo l'indice di pigmentazione consente di prevedere la produzione di oli di tipo fruttato maturo. Per oli con fruttato verde bisogna invece anticipare la raccolta all'inizio del mese di ottobre, sfuggendo in questo modo anche alla cascola naturale. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta bene sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



***Schede delle varietà
di interesse locale***

A close-up photograph of an olive tree branch. The branch is covered with small, elongated, silvery-green leaves and clusters of bright green, unripe olives. The background is a soft-focus view of more olive trees and a clear blue sky. A semi-transparent white rectangular box is overlaid at the bottom of the image, containing the text 'CARPELLINA DEL PIGLIO' in a bold, green, sans-serif font.

**CARPELLINA
DEL PIGLIO**

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Espanso
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	14,6 \pm 2,0

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	47,9 \pm 5,2
Larghezza (mm \pm σ)	9,8 \pm 1,6
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta, ramificata
Lunghezza (mm \pm σ)	39,7 \pm 1,6
Larghezza (mm \pm σ)	19,7 \pm 3,1

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,4 \pm 1,5
Numero di fiori (\pm σ)	23,0 \pm 5,1



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	18,4 \pm 1,1
Diametro massimo (mm \pm σ)	14,3 \pm 0,9
Forma	Sferica
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	221,0 \pm 42,0
Simmetria	Simmetrica (carpelli visibili)
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Tonda mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invaiatura	Rapida
Consistenza polpa	Alta
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	12,3 \pm 0,9
Diametro massimo (mm \pm σ)	8,7 \pm 0,5
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	50,0 \pm 11,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numero medio
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Mediamente profondi
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' stata localizzata nel comune di Piglio nel frusinate e si distingue per la forma unica delle olive. Nei confronti delle avversità biotiche ed abiotiche la cultivar presenta risposte differenti. E' molto sensibile alla mosca in funzione della grandezza delle drupe; tollera l'occhio di pavone e ha media sensibilità alle gelate invernali e alla rognia.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Alta sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Tollerante
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

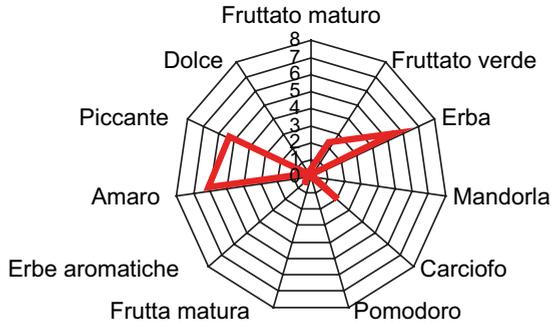
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	10,9
Ac. palmitoleico	0,4
Ac. stearico	2,0
Ac. oleico	80,7
Ac. linoleico	4,4
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,4
Rapporto insaturi/saturi	6,3
Polifenoli totali (mg/Kg)	251

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

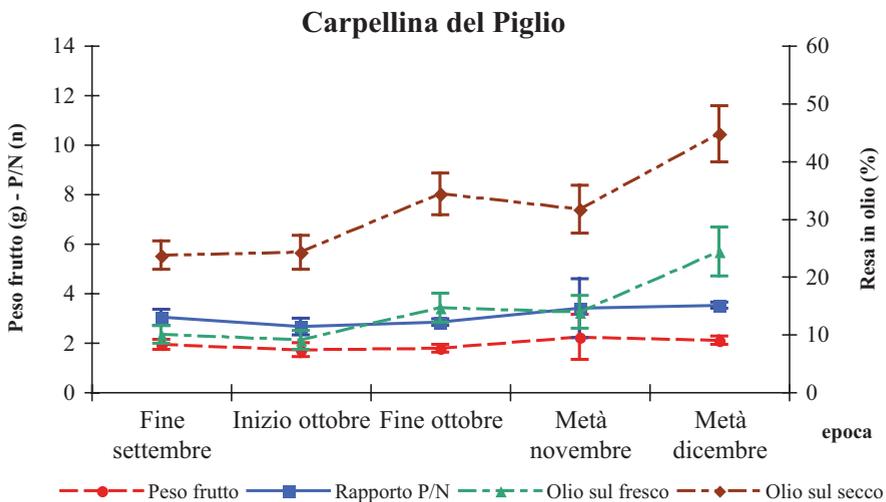
Carpellina del Piglio

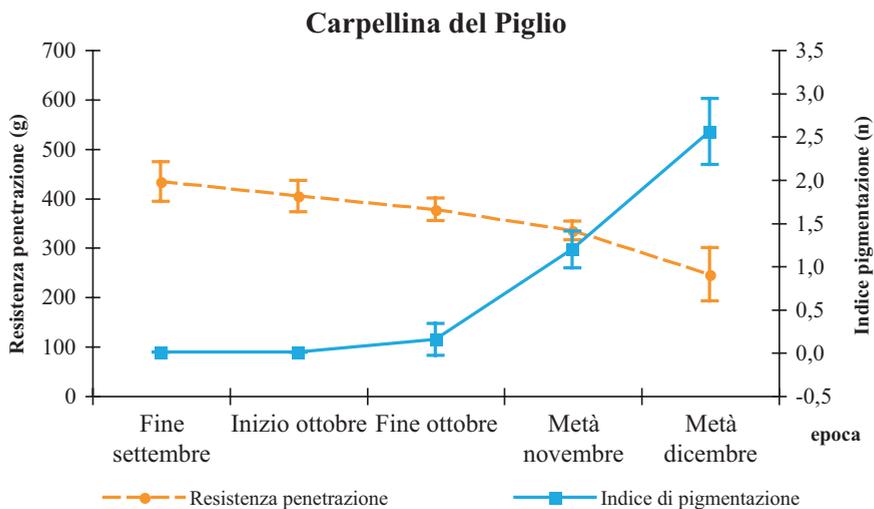


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, frutta matura, carciofo e pinolo. La persistenza retroolfattiva è elevata. Presenta un buon contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con elevata fluidità.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta fine novembre, inizio dicembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico o cespugliato. La pianta si adatta ottimamente sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici. Per le caratteristiche morfologiche del frutto e le caratteristiche sensoriali dell'olio la cultivar merita diffusione.



CELLACCHIA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Medio - elevata
Portamento	Espanso
Chioma	Media densità

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretto
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	18,1 \pm 1,2

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	56,5 \pm 6,2
Larghezza (mm \pm σ)	10,4 \pm 1,8
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	18,3 \pm 5,0
Larghezza (mm \pm σ)	10,0 \pm 2,1

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	4,2 \pm 1,5
Numero di fiori (\pm σ)	11,5 \pm 4,2



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	21,4 \pm 0,8
Diametro massimo (mm \pm σ)	16,0 \pm 0,5
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	332,0 \pm 4,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centro apicale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Tonda profonda
Epicarpo	Leggermente prinoso
Invaiatura	Media
Andamento dell'invasatura	Scalare
Consistenza polpa	Inizialmente elevata, poi alla maturazione media
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media e tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	12,9 \pm 0,9
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,3 \pm 0,3
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	43,0 \pm 0,9
Simmetria	Asimmetrica
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Superficiali
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondato
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà, a duplice attitudine, è autosterile. E' diffusa nella provincia di Latina. Presenta una sensibilità alta alla mosca e all'occhio di pavone, media alla rogna e bassa alle gelate invernali.

Avversità

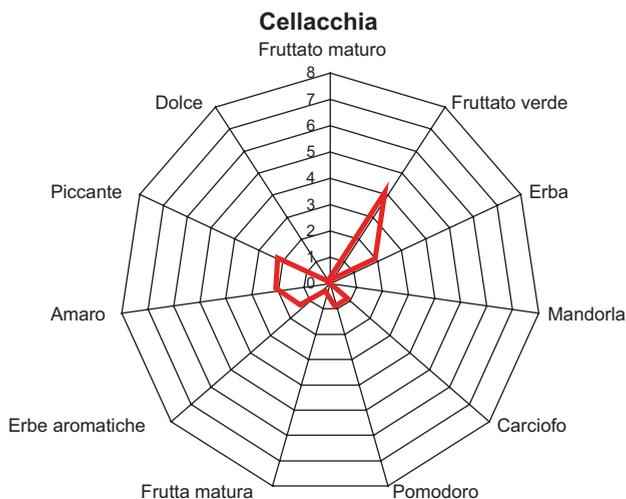
<i>Bactrocera oleae</i>	Alta sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Alta sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Bassa sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	8,8
Ac. palmitoleico	0,3
Ac. stearico	2,2
Ac. oleico	79,9
Ac. linoleico	7,2
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,1
Rapporto insaturi/saturi	7,5
Polifenoli totali (mg/Kg)	194

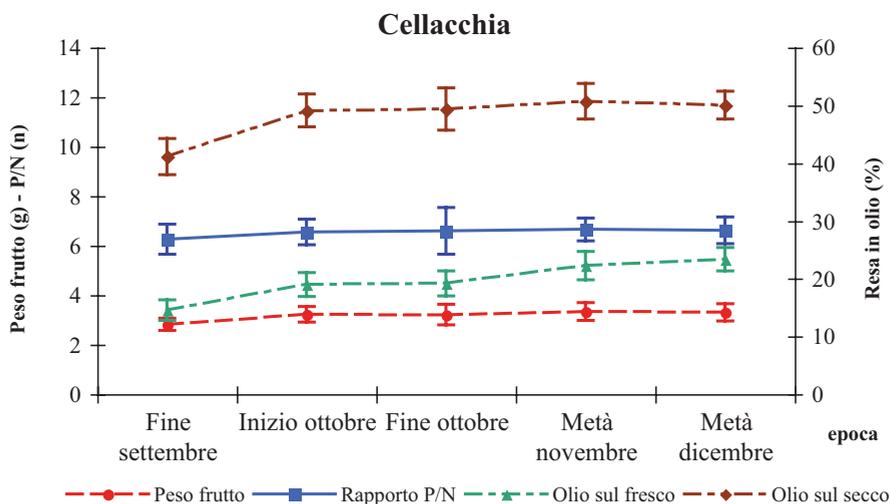
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

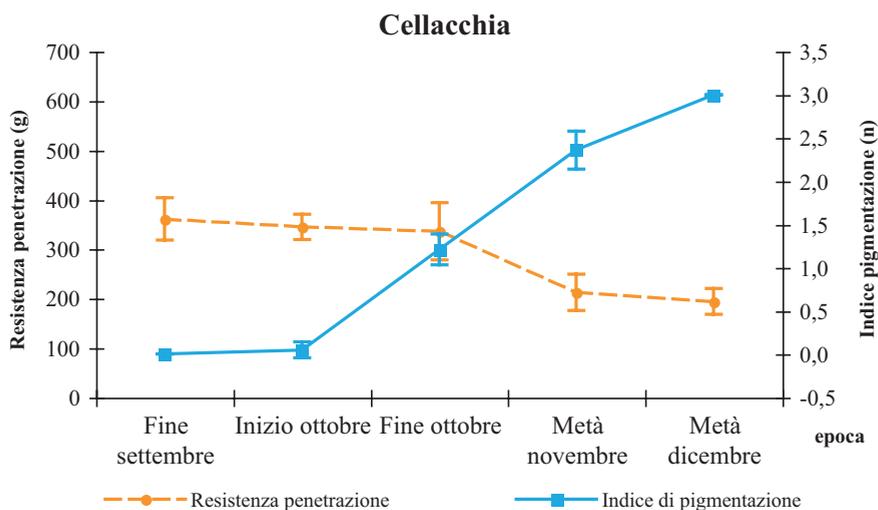


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico di erba, carciofo, pomodoro ed erbe aromatiche. Presenta un medio contenuto in polifenoli con conseguente appiattimento della frazione aromatica nel lungo periodo. L'elevato rapporto acidi grassi insaturi/saturi e l'alto contenuto in acido oleico determinano una alta fluidità dell'olio.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta intorno all'inizio di novembre; posticipando la raccolta, la produzione di olio aumenta ma le qualità organolettiche ne risentono negativamente.

Le caratteristiche vegetative e produttive della cultivar la rendono adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta ottimamente sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici. Nell'areale di coltivazione la cultivar merita una maggiore diffusione.



CIERA DEI COLLI

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Medio - elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretti
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	17,1 \pm 0,2

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	36,9 \pm 2,9
Larghezza (mm \pm σ)	12,3 \pm 1,2
Forma	Ellittica
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	18,1 \pm 5,5

Larghezza (mm \pm σ)	9,5 \pm 1,8
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	3,4 \pm 1,4
Numero di fiori (\pm σ)	8,6 \pm 3,3



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	18,2 \pm 1,4
Diametro massimo (mm \pm σ)	12,9 \pm 0,9
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	199,0 \pm 26,0
Simmetria	Asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centro apicale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda mediamente profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Precoce
Andamento dell'invasatura	Scalare
Consistenza polpa	Inizialmente molto alta, poi alla maturazione bassa
Evoluzione consistenza della polpa	Rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media, in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	14,3 \pm 0,4
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,3 \pm 0,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	37,0 \pm 2,0
Simmetria	Asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Superficiali
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Frosinone. Presenta una media sensibilità alle avversità biotiche e al freddo.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

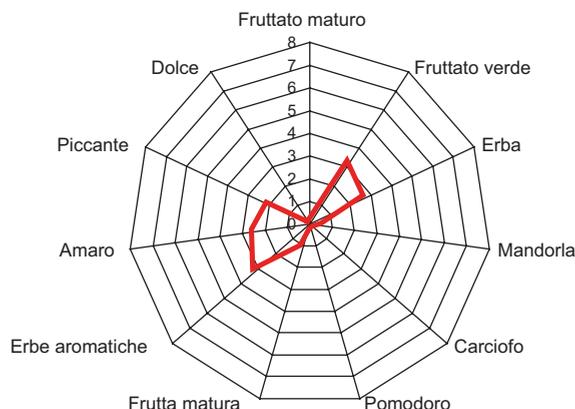
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	10,4
Ac. palmitoleico	0,5
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	77,6
Ac. linoleico	8,2
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	6,7
Polifenoli totali (mg/Kg)	246

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

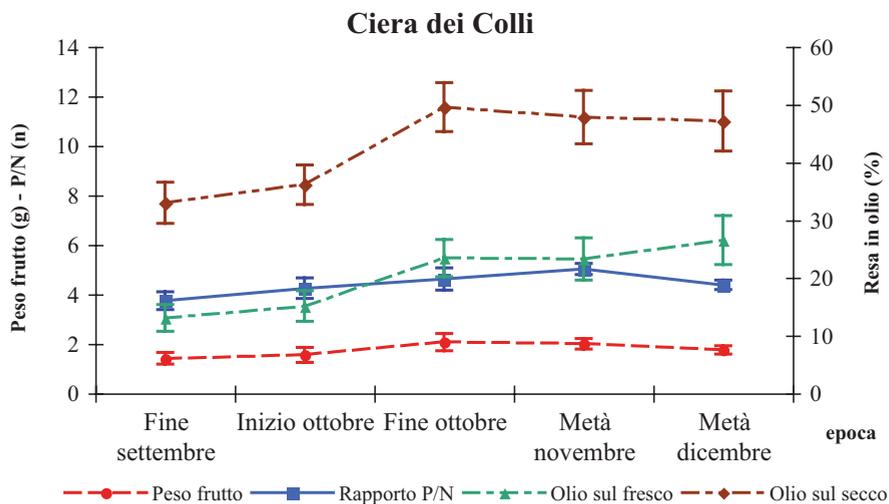
Ciera dei Colli

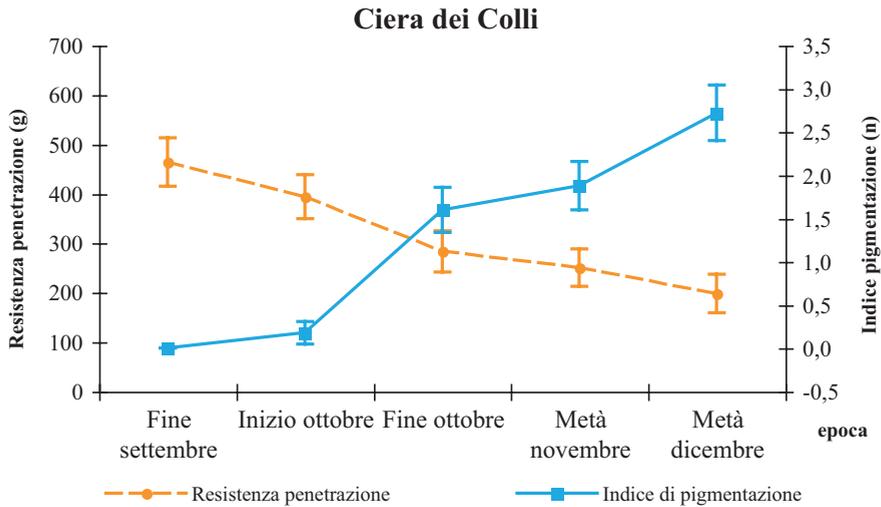


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, mela ed erbe aromatiche. Presenta un medio contenuto in polifenoli. L'elevato rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e l'alto contenuto in acido oleico determinano una alta fluidità dell'olio.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta il periodo tra fine ottobre e inizio novembre; posticipando la raccolta, si ha aumento della quantità di olio a scapito della qualità organolettica. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



GRECAINA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Espanso
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	19,2 \pm 1,1

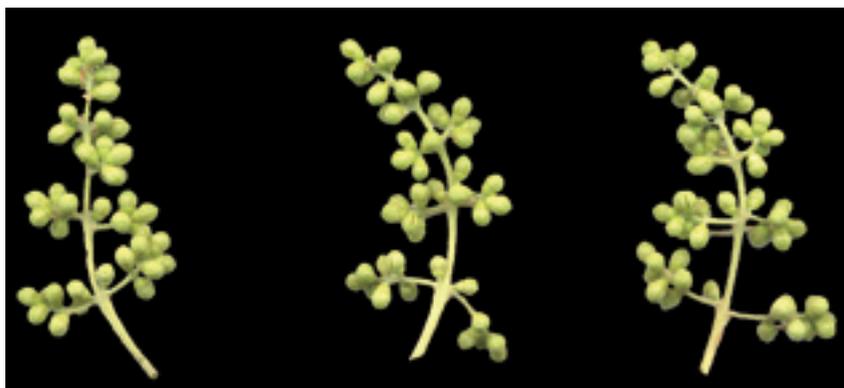
Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	40,5 \pm 4,2
Larghezza (mm \pm σ)	8,4 \pm 2,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	31,7 \pm 9,3
Larghezza (mm \pm σ)	16,8 \pm 3,8
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	7,4 \pm 2,8



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	18,0 \pm 1,1
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	10,9 \pm 0,7
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	198,0 \pm 25,0
Simmetria	Asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centro apicale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Tonda profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Media
Andamento dell'invaiatura	Rapido
Consistenza polpa	Elevata
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Alto
Casca	Media, in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	14,4 \pm 0,5
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,2 \pm 0,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	37,0 \pm 2,0
Simmetria	Asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Poco numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Superficiali
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Appuntita
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Rieti. Presenta una media sensibilità alla mosca, all'occhio di pavone, al freddo e alla rogna.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

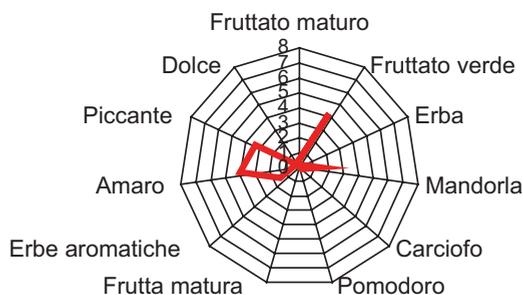
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,9
Ac. palmitoleico	1,2
Ac. stearico	1,7
Ac. oleico	76,1
Ac. linoleico	5,4
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,5
Rapporto insaturi/saturi	5,0
Polifenoli totali (mg/Kg)	294

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

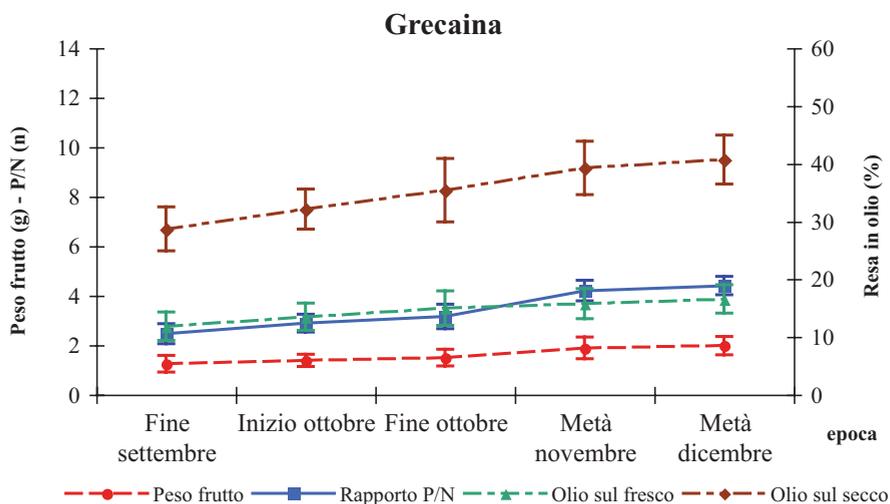
Grecaina

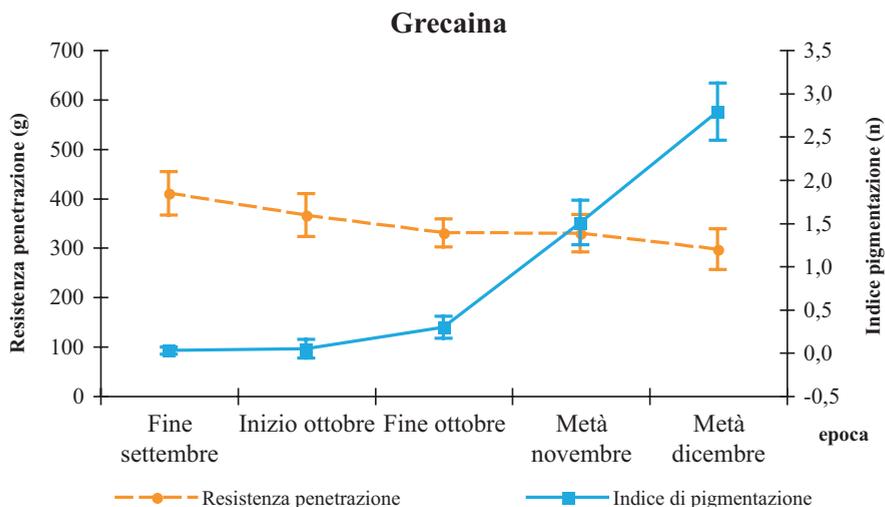


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di mandorla, carciofo ed erbe di campo. Presenta un buon contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano una fluidità dell'olio nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta inizio dicembre, quando coincidono il massimo accumulo d'olio e la migliore qualità; per oli più fruttati è bene anticipare la raccolta ma si rischia un eccessivo squilibrio. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



MARRONCINA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Pendulo
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	14,4 \pm 1,6

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	55,5 \pm 5,1
Larghezza (mm \pm σ)	11,8 \pm 1,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	17,8 \pm 4,2
Larghezza (mm \pm σ)	8,0 \pm 1,8
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	5,9 \pm 2,0

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

10,8 \pm 2,0



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	19,4 \pm 1,1
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	15,1 \pm 1,3
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	253,0 \pm 63,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invaiatura	Lento
Consistenza polpa	Elevata durante tutto il periodo
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media e tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,3 \pm 0,6
Diametro massimo (mm \pm σ)	8,0 \pm 0,5
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	49,0 \pm 6,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Scabra
Solchi fibrovascolari	Poco numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Raggruppato
Profondità dei solchi fibrovascolari	Profondi
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Frosinone. Presenta una sensibilità media alla mosca, alla rogna e al freddo, scarsa all'occhio di pavone.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Bassa sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

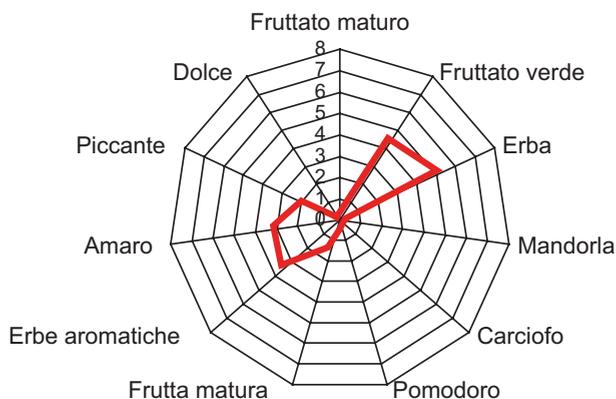
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	11,0
Ac. palmitoleico	0,4
Ac. stearico	1,6
Ac. oleico	80,7
Ac. linoleico	4,4
Ac. linolenico	0,2
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	6,3
Polifenoli totali (mg/Kg)	140

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

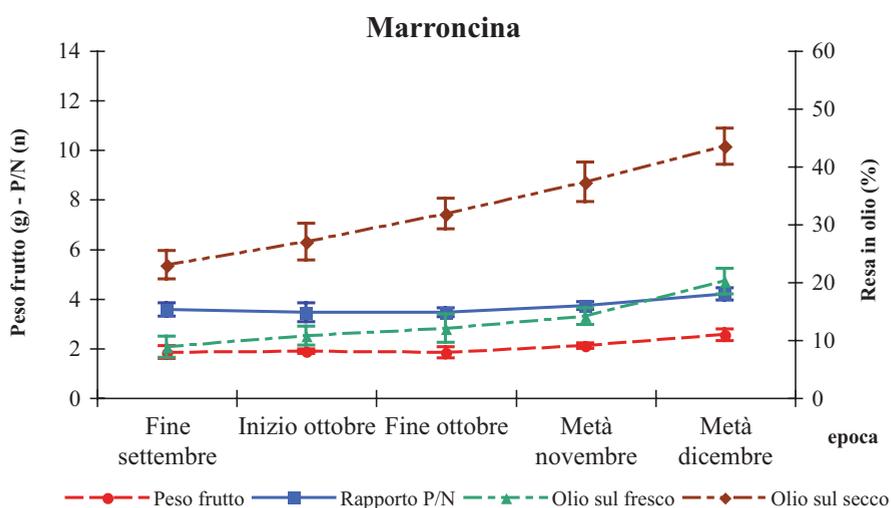
Marroncina

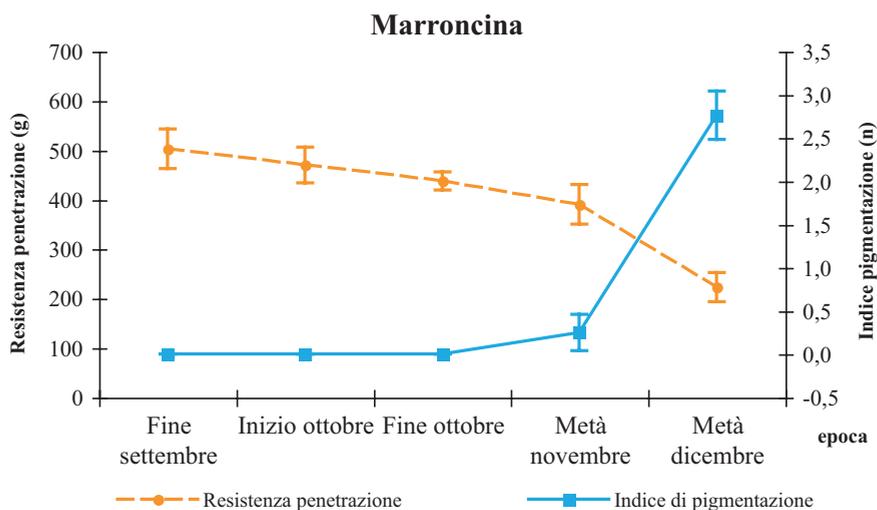


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, pomodoro, frutta matura, erbe aromatiche, mela e vaniglia. Presenta un basso contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano una elevata fluidità dell'olio.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta per oli più fruttati metà novembre; con raccolta posticipata, si ha una diminuzione del valore dei polifenoli con conseguente riduzione della conservabilità e tendenza degli oli ad un fruttato maturo. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



MINUTELLA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Medio - bassa
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretti
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	24,5 \pm 0,9

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	49,5 \pm 4,4
Larghezza (mm \pm σ)	9,8 \pm 1,7
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana, talvolta convessa
Profilo lamina fogliare	Tegente, talvolta elicata
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	38,3 \pm 2,3
Larghezza (mm \pm σ)	18,0 \pm 1,6
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,3 \pm 0,3

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

17,7 \pm 2,5



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	26,4 \pm 0,81
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	18,92 \pm 1,12
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	473,0 \pm 81,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavit� peduncolare	Tonda, talvolta ellittica, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiaura	Tardiva
Andamento dell'invaiaura	Lento
Consistenza polpa	Elevata all'inizio e media a maturazione
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N� frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca medio - tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	14,7 \pm 1,2
Diametro massimo (mm \pm σ)	8,2 \pm 0,8
Forma	Da ovoidale ad ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	53,0 \pm 9,0
Simmetria	Asimmetrici
Posizione diametro massimo	Centrale, talvolta verso l'apice
Superficie	Scabra
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniformi verso la base, si disperdono verso l'apice
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile e a duplice attitudine. E' diffusa nella provincia di Frosinone. Presenta una media sensibilità alla mosca, alla rogna, al freddo e all'occhio di pavone.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Media suscettibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media suscettibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Media suscettibilità
Gelate invernali	Media suscettibilità

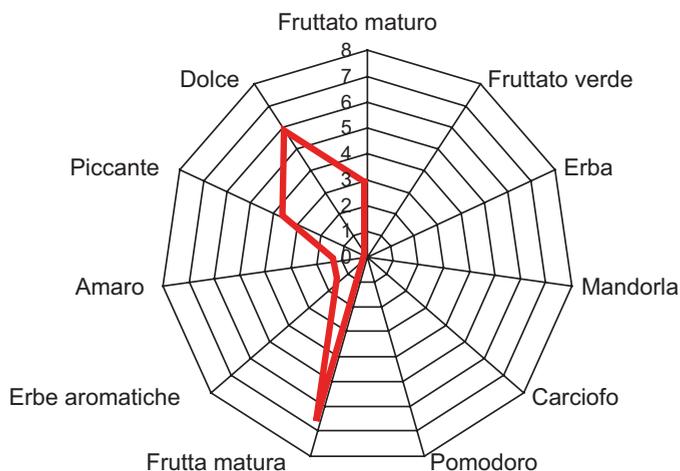
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	11,9
Ac. palmitoleico	1,1
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	76,0
Ac. linoleico	6,6
Ac. linolenico	0,7
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	5,5
Polifenoli totali (mg/Kg)	250

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

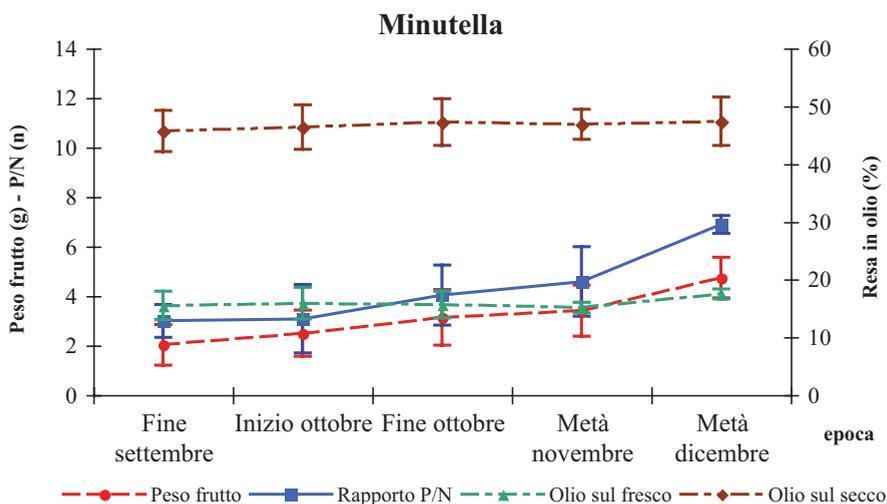
Minutella

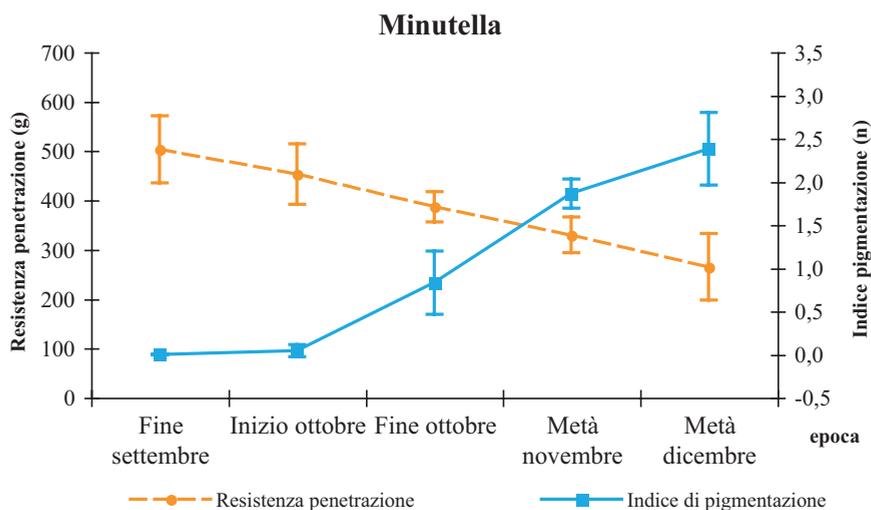


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da frutta matura, mela ed erbe aromatiche. Presenta un buon contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano una fluidità dell'olio nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta metà novembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici. Nell'areale di origine la cultivar merita maggiore diffusione.



OLIVA DEI MONTI

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Espanso
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	26,6 \pm 3,3

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	63,2 \pm 2,1
Larghezza (mm \pm σ)	12,2 \pm 1,0
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta elicata
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada, moltissime gemme apicali miste
Lunghezza (mm \pm σ)	26,1 \pm 2,9

Larghezza (mm \pm σ)	15,2 \pm 1,8
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	6,2 \pm 1,3
Numero di fiori (\pm σ)	12,3 \pm 1,9



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	21,8 \pm 2,2
Diametro massimo (mm \pm σ)	13,6 \pm 0,9
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	269,0 \pm 41,0
Simmetria	Asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità peduncolare	Ellittica, profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiaura	Precoce
Andamento dell'invaiaura	Contemporaneo
Consistenza polpa	Da media a bassa a maturazione
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolazione	Intermedia
N° frutti per mignola	Media
Casca	Media e precoce



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	16,7 \pm 1,2
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,8 \pm 0,5
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	47,0 \pm 4,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Appuntita
Terminazione dell'apice	Medio rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia di Roma. Presenta una sensibilità elevata alla mosca olearia e all'occhio di pavone, media alla rogna e al freddo.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Alta sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Alta sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

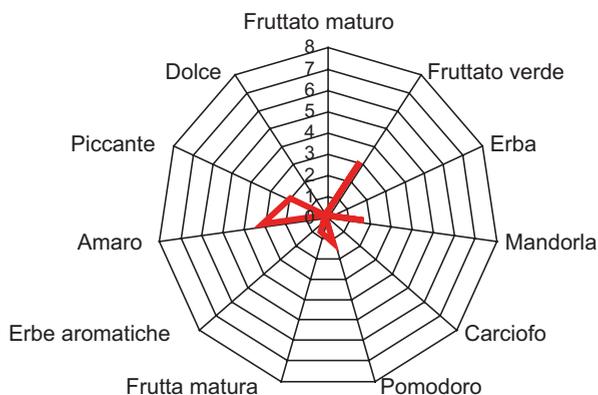
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,1
Ac. palmitoleico	0,9
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	77,5
Ac. linoleico	5,6
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,7
Rapporto insaturi/saturi	5,6
Polifenoli totali (mg/Kg)	306

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

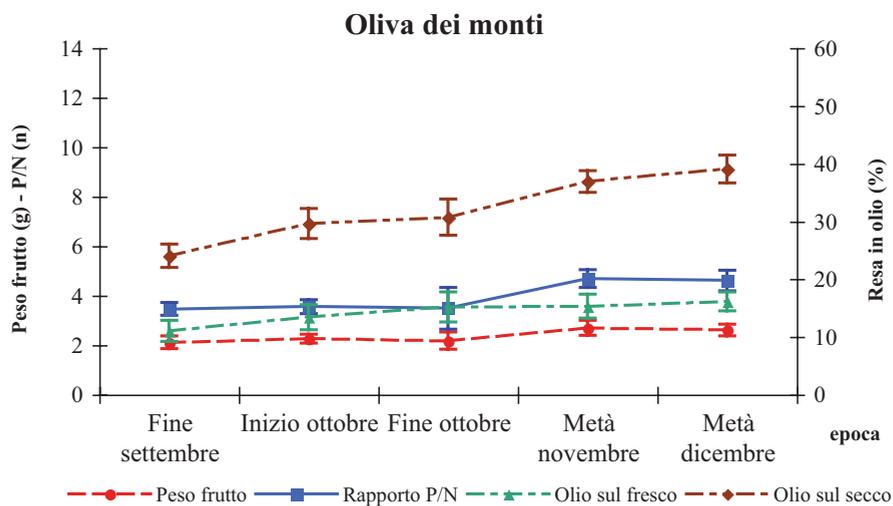
Oliva dei monti

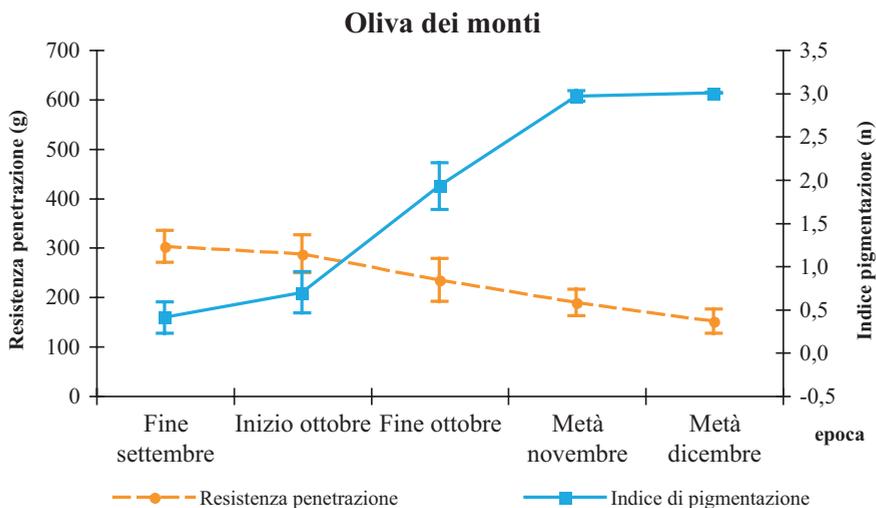


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da mandorla e pomodoro. Presenta un buon contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio abbastanza fluido.

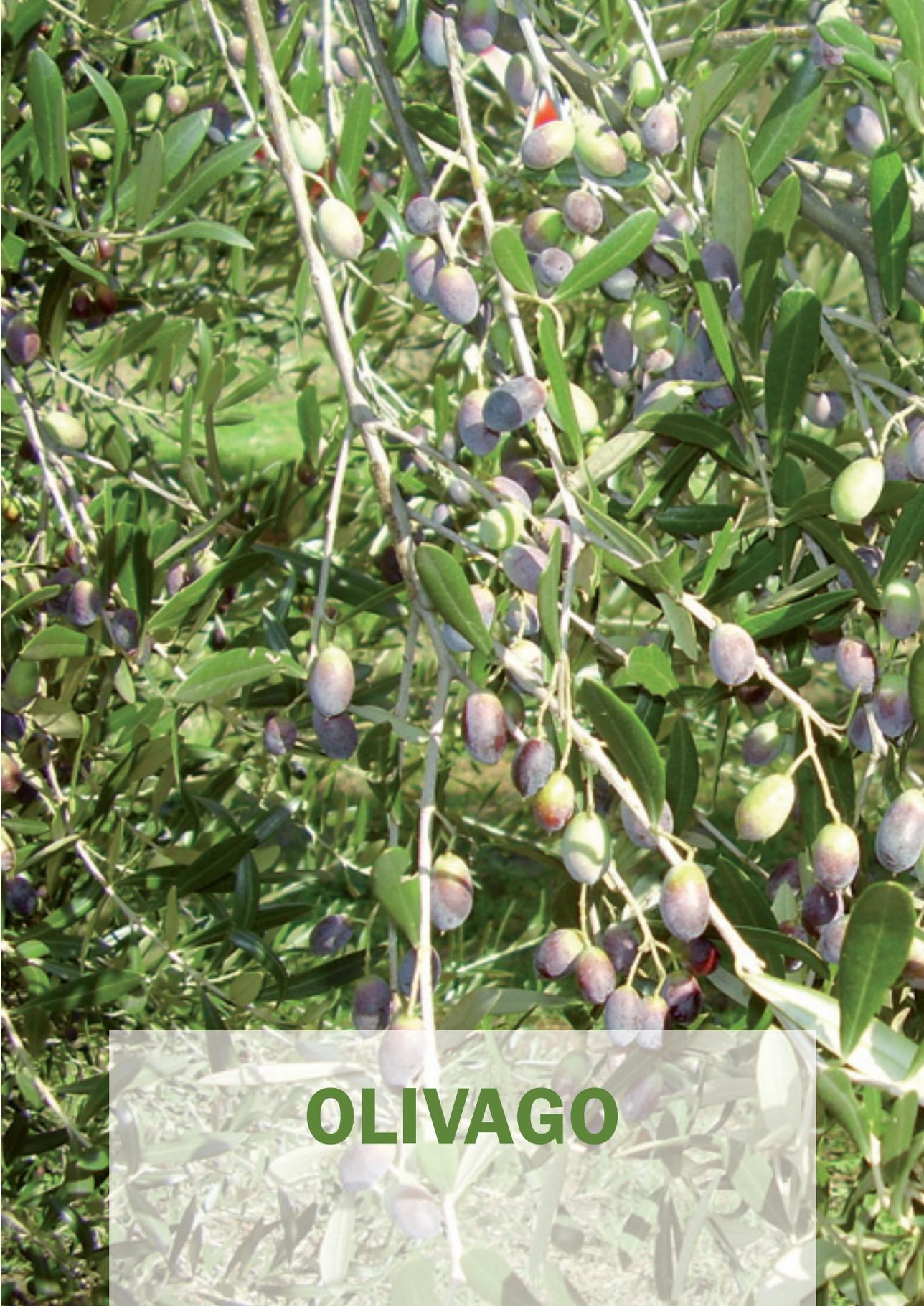
ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta precoce per oli fruttati la metà ottobre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



OLIVAGO

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	18,7 \pm 3,3

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	54,3 \pm 4,8
Larghezza (mm \pm σ)	11,0 \pm 2,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada, alcune gemme miste
Lunghezza (mm \pm σ)	45,2 \pm 12,4
Larghezza (mm \pm σ)	20,4 \pm 5,6
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	12,9 \pm 3,9



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	14,6 \pm 0,8
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	10,0 \pm 5,0
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	121,0 \pm 16,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centro apicale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invasatura	Lento
Consistenza polpa	Inizialmente alta, bassa a maturazione
Evoluzione consistenza della polpa	In rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	10,2 \pm 0,5
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,4 \pm 0,3
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	24,0 \pm 3,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella Sabina reatina e romana. Presenta una sensibilità media alla mosca, alla rogna e all'occhio di pavone, scarsa al freddo.

Avversità

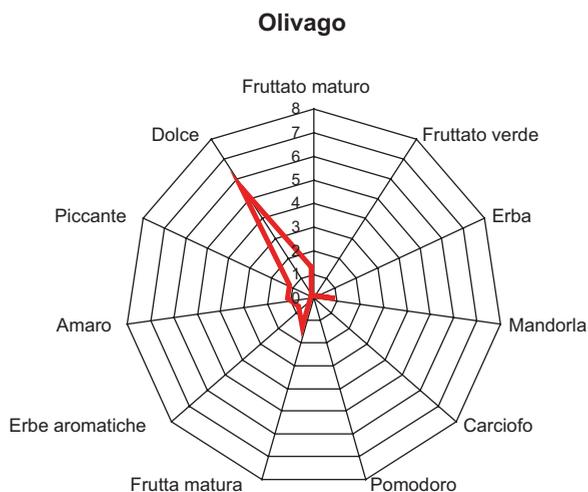
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Scarsa sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	8,6
Ac. palmitoleico	0,4
Ac. stearico	1,6
Ac. oleico	82,3
Ac. linoleico	5,1
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,7
Rapporto insaturi/saturi	7,8
Polifenoli totali (mg/Kg)	321

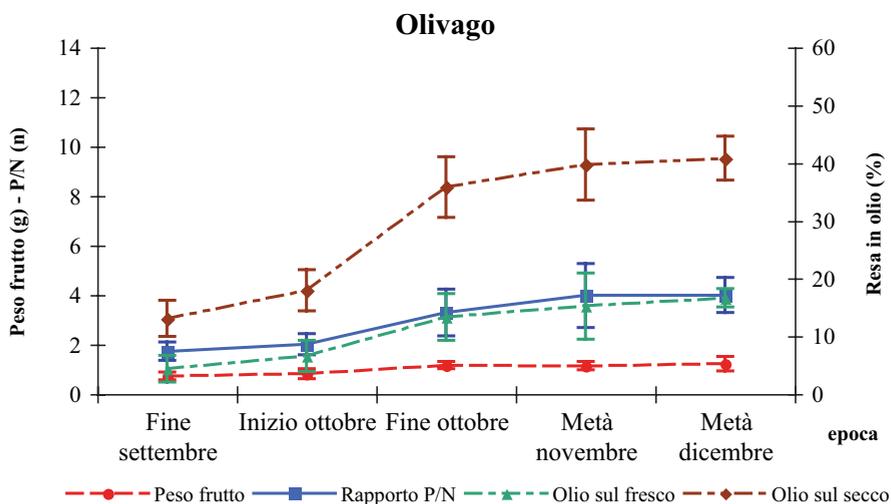
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

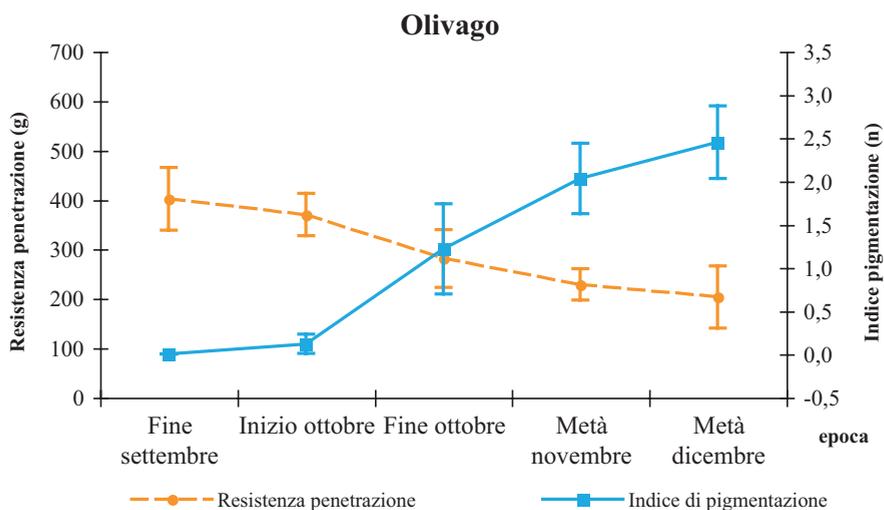


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da frutta matura e mandorla. Presenta un buon contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio molto fluido.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta media l'inizio novembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta meglio alla raccolta agevolata con pettini meccanici.



OLIVASTRO

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipendolo
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	19,5 \pm 3,0

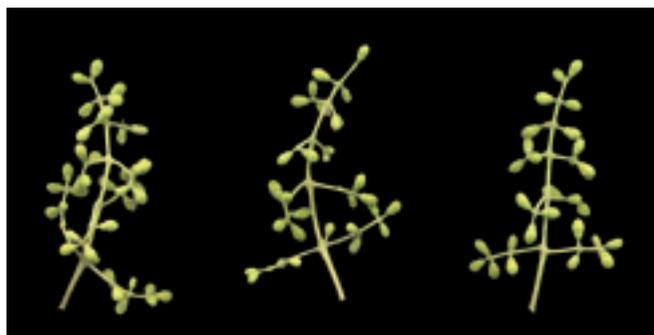
Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	47,5 \pm 3,5
Larghezza (mm \pm σ)	8,9 \pm 1,7
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana, talvolta leggermente falcata
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	36,9 \pm 7,5
Larghezza (mm \pm σ)	21,8 \pm 5,1
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,7 \pm 2,7



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	15,1 \pm 0,9
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	10,3 \pm 0,5
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	0,9 \pm 1,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Pruinoso
Invaiaura	Precoce
Andamento dell'invaiaura	Contemporaneo
Consistenza polpa	Bassa fino all'invaiaura
Evoluzione consistenza della polpa	In rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Bassa
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media in epoca precoce



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	10,5 \pm 0,5
Diametro massimo (mm \pm σ)	5,7 \pm 0,4
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	22,0 \pm 2,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Poco numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Raggruppati
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

La varietà è autosterile. E' diffusa nella Sabina reatina. Presenta una scarsa sensibilità alla mosca, alla rogn, all'occhio di pavone e al freddo.

Avversità

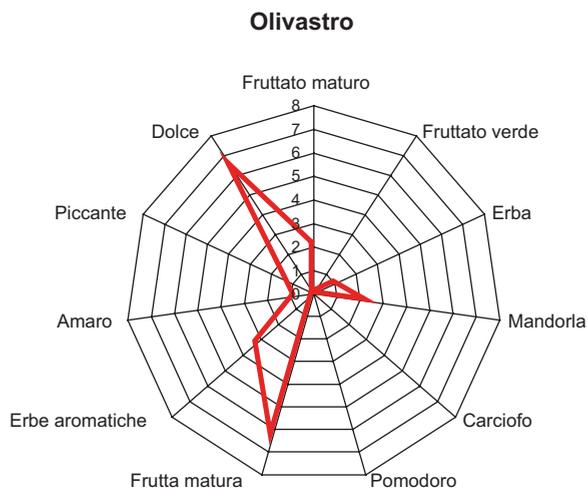
<i>Bactrocera oleae</i>	Scarsa suscettibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Scarsa suscettibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Scarsa suscettibilità
Gelate invernali	Scarsa suscettibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,4
Ac. palmitoleico	1,5
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	74,7
Ac. linoleico	7,0
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,4
Rapporto insaturi/saturi	5,6
Polifenoli totali (mg/Kg)	113

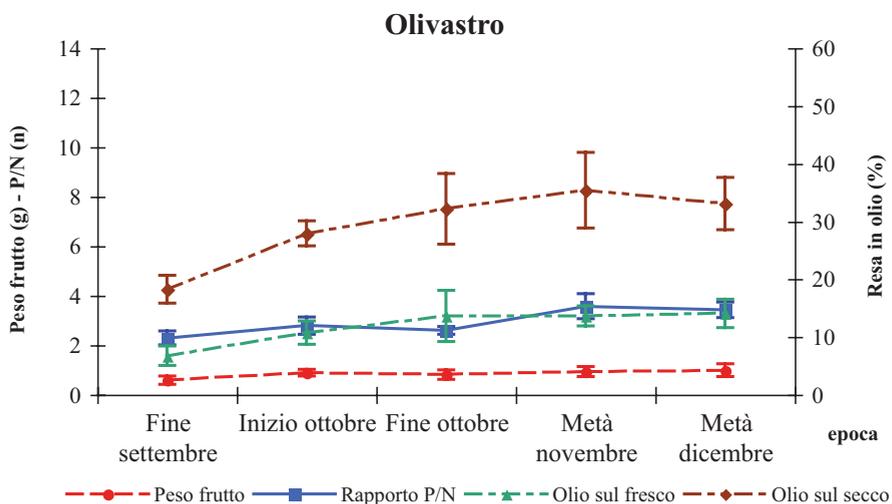
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

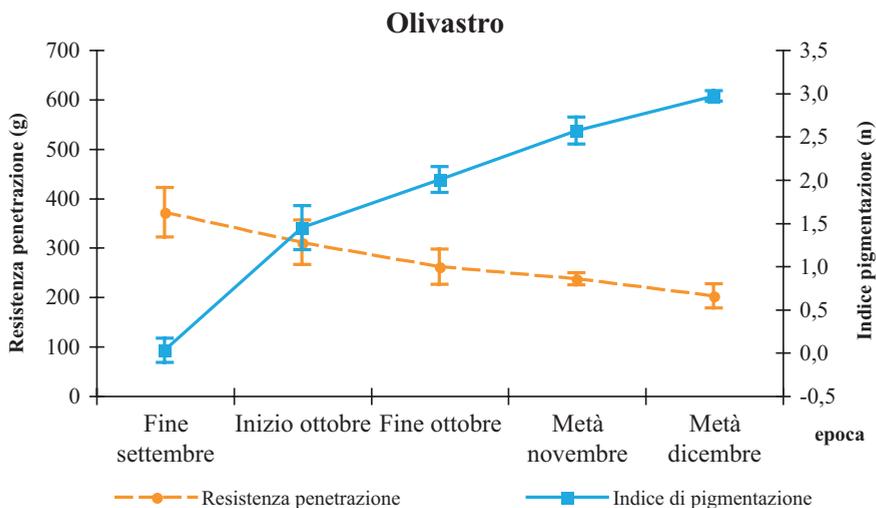


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da frutta matura, mandorla ed erbe aromatiche. Presenta un basso contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma, a volte un po' grossolano.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta precoce l'inizio di ottobre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta mal si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



OLIVASTRONE

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Eretto
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	12,2 \pm 1,4

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	53,7 \pm 2,1
Larghezza (mm \pm σ)	9,7 \pm 0,9
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	19,3 \pm 5,1
Larghezza (mm \pm σ)	10,6 \pm 2,6
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	4,6 \pm 1,6

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

13,3 \pm 3,1



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	19,1 \pm 1,1
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	12,2 \pm 0,7
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	138,0 \pm 25,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invasatura	Scalare
Consistenza polpa	Inizialmente medio alta poi bassa a maturazione
Evoluzione consistenza della polpa	Rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Basso
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Inermedia
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,2 \pm 0,6
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,0 \pm 0,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	32,0 \pm 3,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella Sabina romana. Presenta una sensibilità scarsa alla mosca, media alla rogna, all'occhio di pavone e al freddo.

Avversità

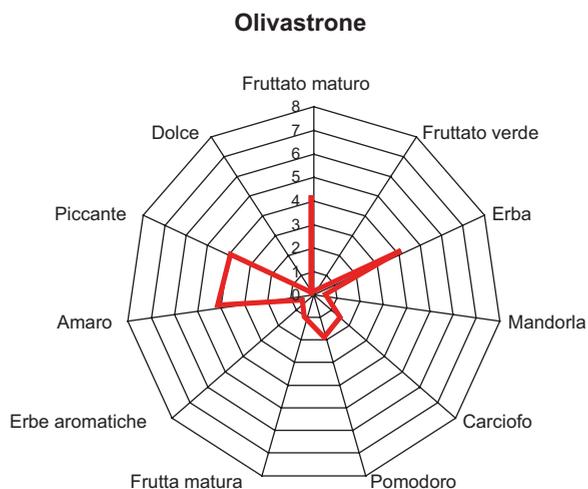
<i>Bactrocera oleae</i>	Scarsa sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,8
Ac. palmitoleico	1,2
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	76,5
Ac. linoleico	4,6
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,7
Rapporto insaturi/saturi	4,9
Polifenoli totali (mg/Kg)	129

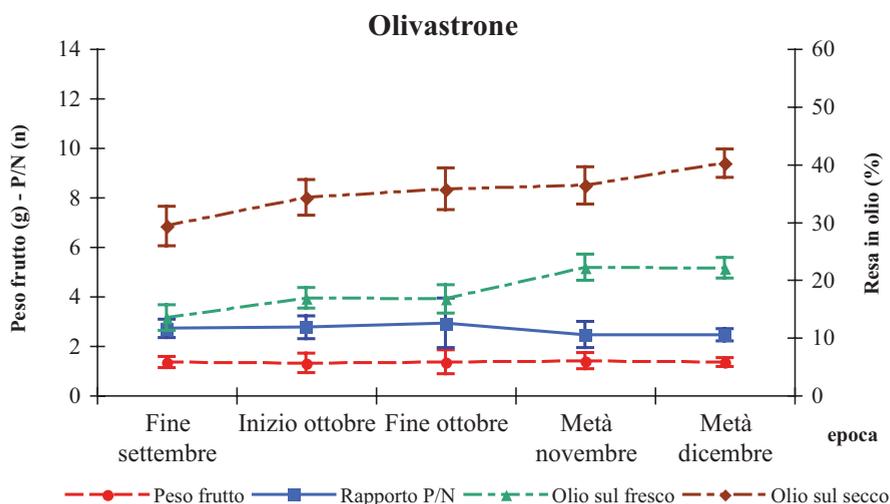
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

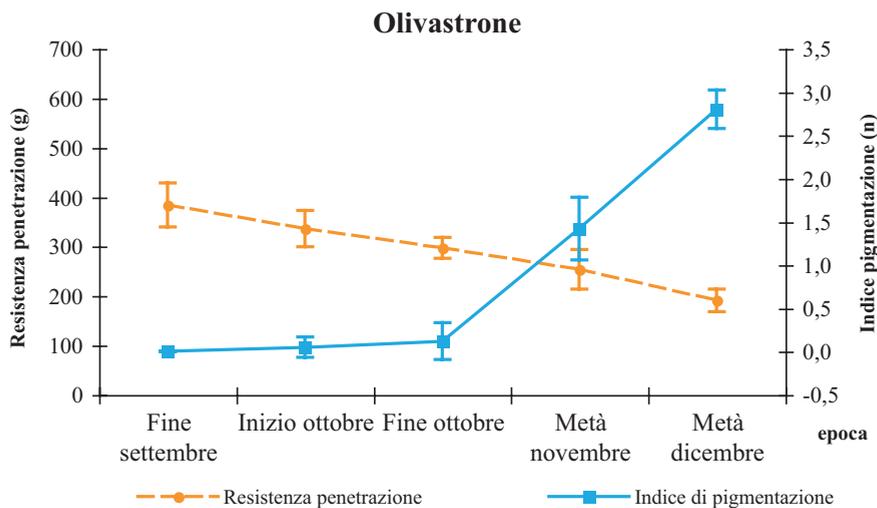


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato maturo, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, carciofo e pomodoro. Presenta un basso contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità bassa e senso di grossolano.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa danno come periodo ottimale di raccolta media metà novembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta meglio alla raccolta agevolata con pettini.



OLIVELLA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Bassa
Portamento	Assurgente
Chioma	Media densità

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	15,9 \pm 2,1

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	46,7 \pm 3,7
Larghezza (mm \pm σ)	10,6 \pm 1,4
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta tegente
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	23,7 \pm 7,2
Larghezza (mm \pm σ)	12,0 \pm 2,8
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	4,8 \pm 1,9

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

9,9 \pm 4,2



Frutto (foto frutti olive)

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	24,0 \pm 2,0
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	18,8 \pm 1,7
Forma	Sferica
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	366,0 \pm 98,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiaura	Tardiva
Andamento dell'invaiaura	Contemporaneo
Consistenza polpa	Inizialmente alta, poi media a maturazione
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	14,0 \pm 0,9
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,7 \pm 0,4
Forma	Ovoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	49,0 \pm 9,0
Simmetria	Leggermente asimmetrica
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Raggruppato
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Medio rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà, a duplice attitudine, è autosterile. E' diffusa nella Sabina romana. Presenta una sensibilità elevata alla mosca, media alla rogna, all'occhio di pavone e al freddo.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Elevata sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

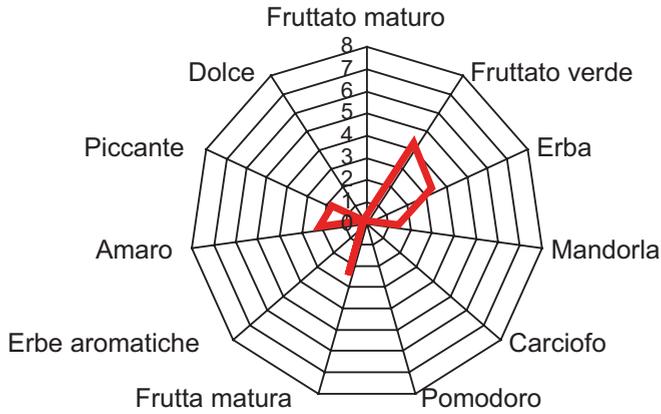
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	14,4
Ac. palmitoleico	1,4
Ac. stearico	1,4
Ac. oleico	73,4
Ac. linoleico	7,5
Ac. linolenico	0,2
Ac. arachico	0,8
Rapporto insaturi/saturi	4,9
Polifenoli totali (mg/Kg)	174

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

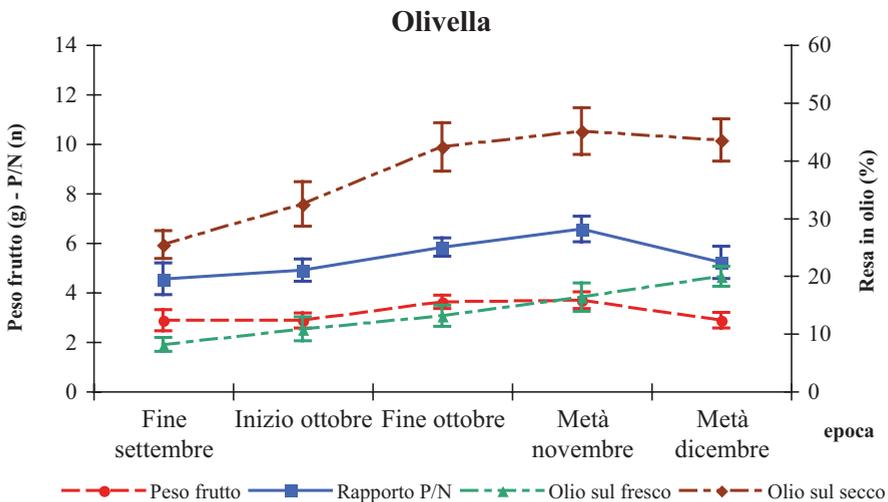
Olivella

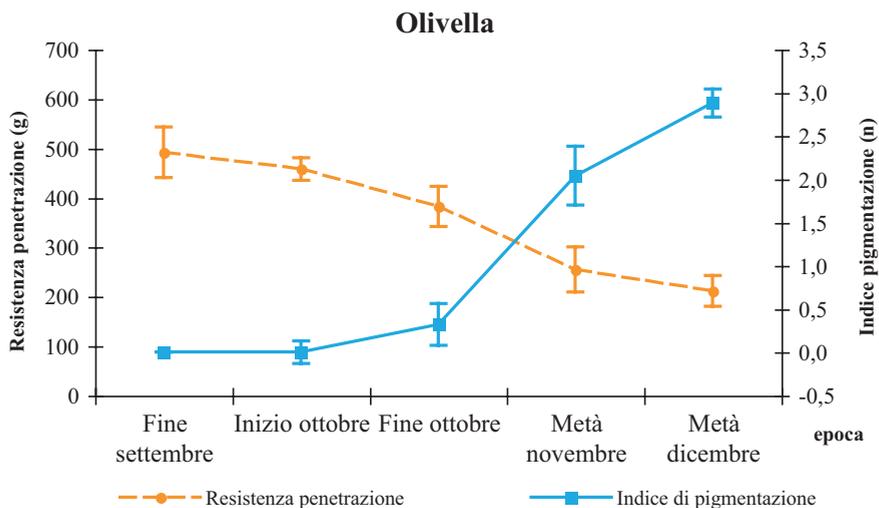


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, banana e mandorla. Presenta un basso contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità medio-bassa e una lunga persistenza retrofattiva.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta metà novembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta mal si adatta sia alla raccolta meccanizzata sia a quella agevolata con pettini meccanici.



PALMUTA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Espanso
Chioma	Media densità

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	24,4 \pm 3,9

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	45,5 \pm 3,9
Larghezza (mm \pm σ)	11,7 \pm 1,8
Forma	Ellittica
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	36,7 \pm 10,2
Larghezza (mm \pm σ)	20,9 \pm 6,5
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,6 \pm 4,2

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

28,2 \pm 11,2



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	19,0 \pm 1,7
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	12,8 \pm 0,9
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	157,0 \pm 36,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiaura	Precoce
Andamento dell'invaiaura	Scalare
Consistenza polpa	Medio - bassa
Evoluzione consistenza della polpa	In rapida diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolazione	Intermedia
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media in epoca medio-precoce



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	12,9 \pm 0,7
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,5 \pm 0,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	32,0 \pm 4,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Scabra
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa nella provincia Roma. Presenta una sensibilità media alla mosca, all'occhio di pavone e al freddo, bassa alla rogna.

Avversità

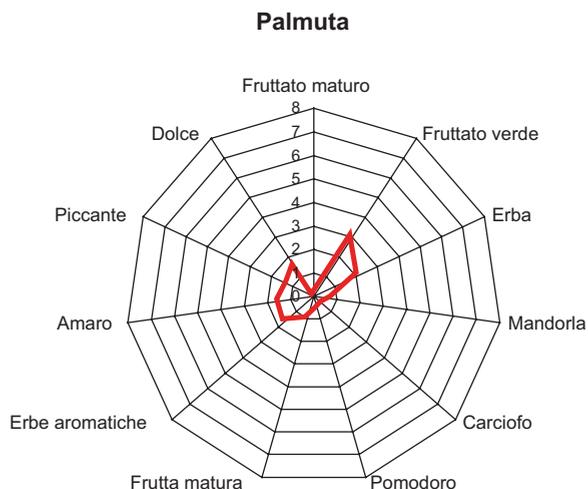
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Bassa sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,8
Ac. palmitoleico	1,0
Ac. stearico	2,0
Ac. oleico	73,4
Ac. linoleico	8,3
Ac. linolenico	0,2
Ac. arachico	0,4
Rapporto insaturi/saturi	5,0
Polifenoli totali (mg/Kg)	205

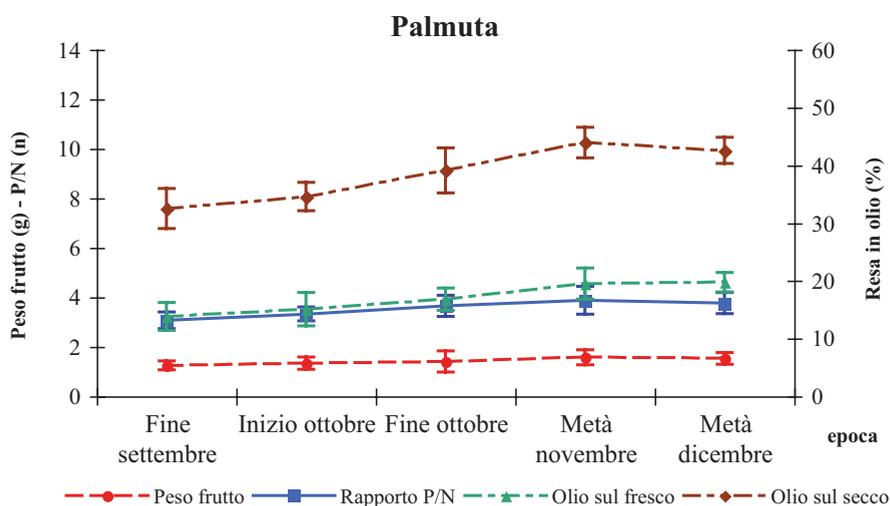
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

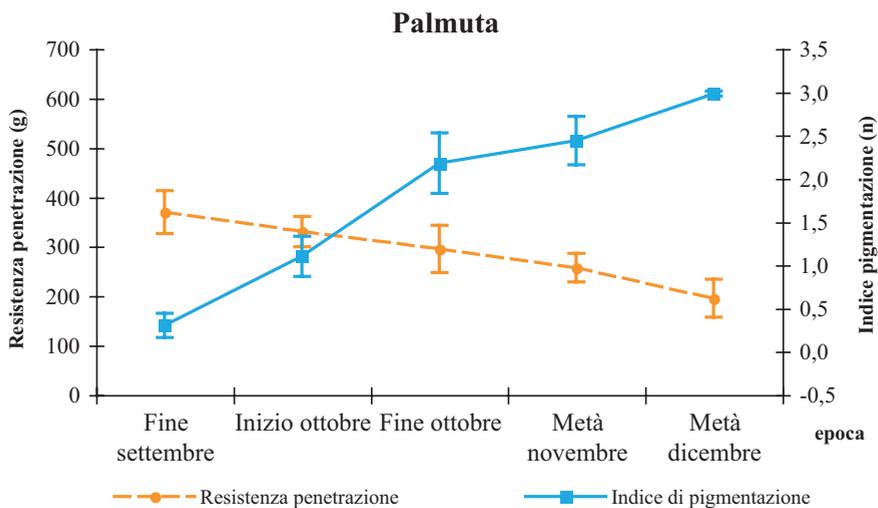


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, frutta matura ed erbe aromatiche. Presenta un medio contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta precoce inizio ottobre; in questo periodo si ottiene la migliore qualità dell'olio, a scapito della resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e quella agevolata con pettini meccanici.



PIANACCE

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Bassa
Portamento	Espanso
Chioma	Media densità

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	20,5 \pm 1,2

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	58,5 \pm 2,9
Larghezza (mm \pm σ)	13,8 \pm 1,1
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana, talvolta leggermente falcata
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	35,2 \pm 3,1
Larghezza (mm \pm σ)	16,5 \pm 2,6
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	8,9 \pm 1,0

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

19,1 \pm 2,1



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	17,0 \pm 1,7
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	13,1 \pm 0,9
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	170,0 \pm 69,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda, mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Media
Andamento dell'invaiatura	Scalare
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	10,4 \pm 1,4
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,1 \pm 0,4
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	25,0 \pm 7,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' stata selezionata in provincia di Viterbo. Presenta una sensibilità bassa alla mosca, media alla rognna, all'occhio di pavone e al freddo.

Avversità

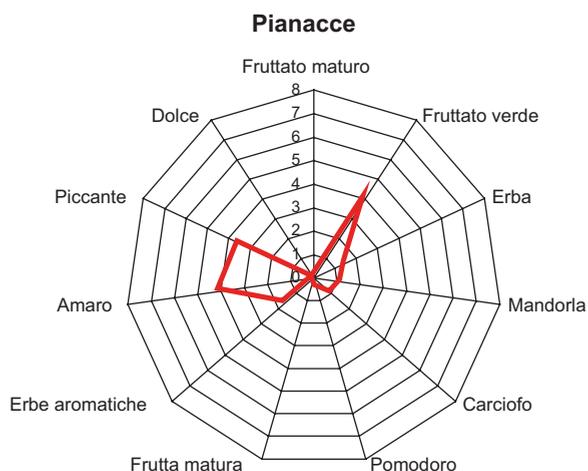
<i>Bactrocera oleae</i>	Scarsa sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	12,8
Ac. palmitoleico	0,8
Ac. stearico	1,4
Ac. oleico	77,0
Ac. linoleico	6,2
Ac. linolenico	0,2
Ac. arachico	0,7
Rapporto insaturi/saturi	5,5
Polifenoli totali (mg/Kg)	357

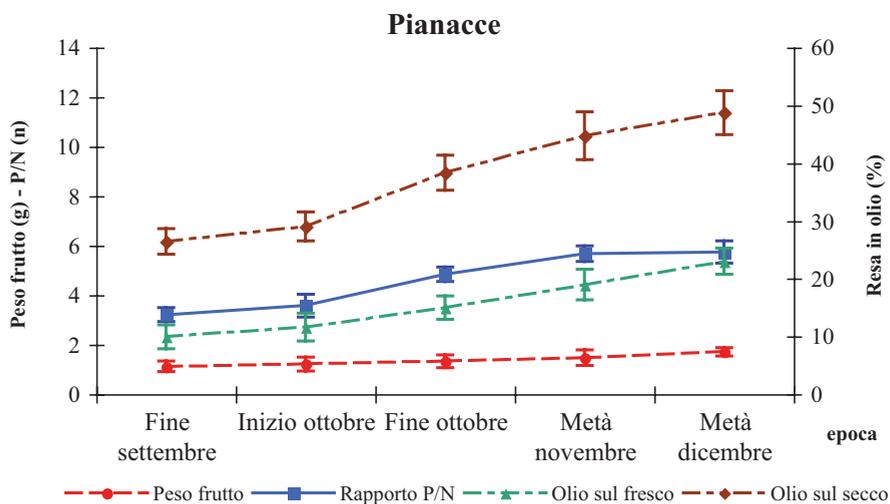
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

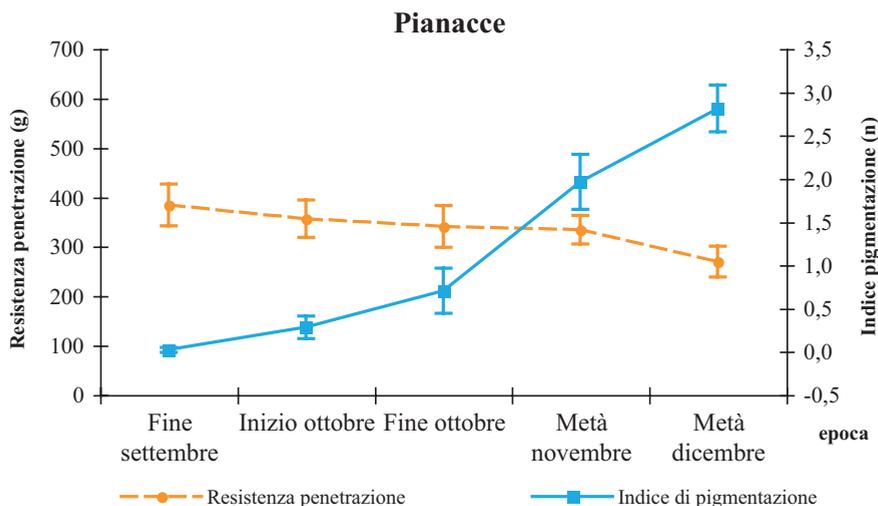


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, mandorla, carciofo ed erbe aromatiche. Presenta un alto contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità elevata.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta media metà novembre; in questo periodo si ottiene la migliore qualità dell'olio, associata ad una buona resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici. Dai dati ottenuti negli oltre 20 anni di prove presso i campi di orientamento varietale del Lazio, la cultivar merita diffusione a livello regionale.



RAPPAIANA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Eretto
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretti
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	25,0 \pm 4,8

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	61,2 \pm 5,2
Larghezza (mm \pm σ)	14,2 \pm 1,6
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana, talvolta concava
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	28,0 \pm 7,7
Larghezza (mm \pm σ)	13,2 \pm 4,3
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	7,7 \pm 3,2

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

15,4 \pm 4,8



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	18,2 \pm 2,1
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	12,6 \pm 0,9
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	260,0 \pm 0,4
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centro apicale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Media
Andamento dell'invaiatura	Lento
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolizione	Intermedia
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca medio tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,9 \pm 0,6
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,3 \pm 0,3
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	48,0 \pm 5,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una sensibilità alta alla mosca, alla rogna, all'occhio di pavone e media al freddo.

Avversità

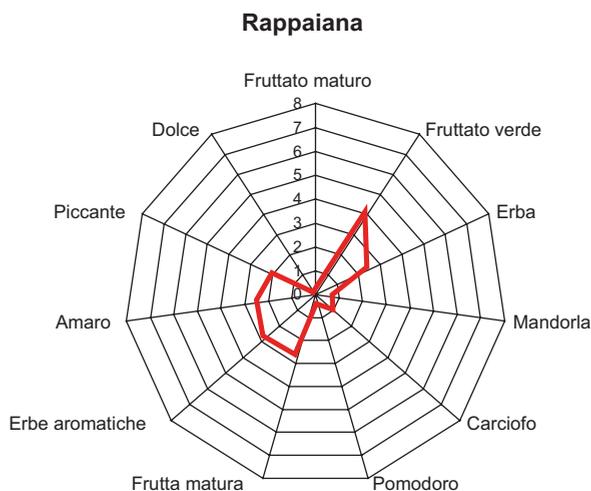
<i>Bactrocera oleae</i>	Alta sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Alta sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Alta sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,2
Ac. palmitoleico	0,8
Ac. stearico	1,6
Ac. oleico	75,5
Ac. linoleico	7,3
Ac. linolenico	0,2
Ac. arachico	0,4
Rapporto insaturi/saturi	5,4
Polifenoli totali (mg/Kg)	184

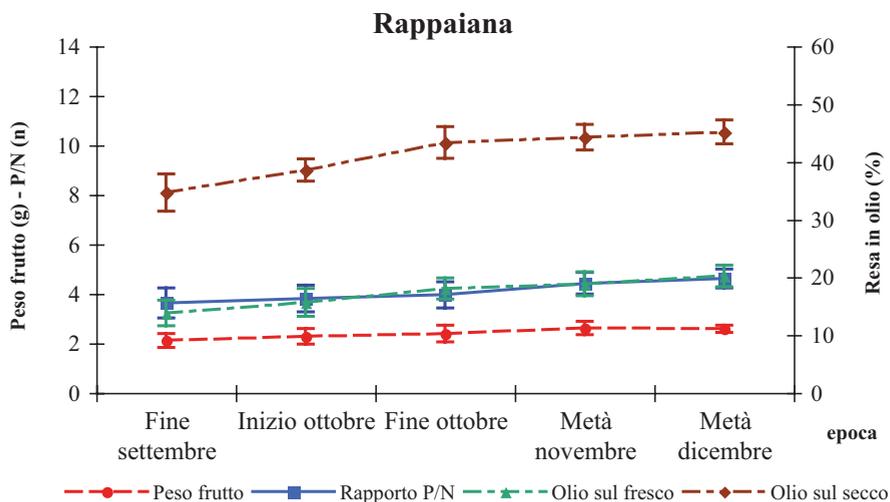
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

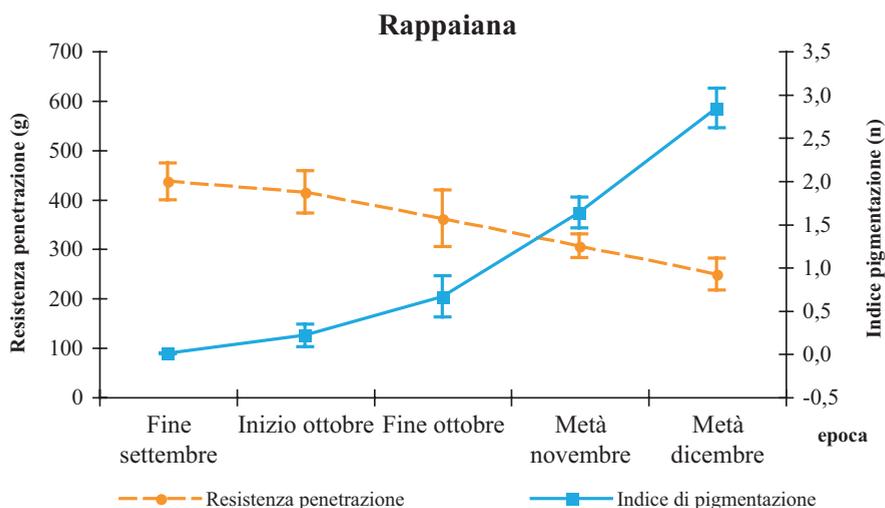


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, carciofo e melagrana. Presenta un medio contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta media metà novembre; in questo periodo si ottiene la migliore qualità dell'olio, associata ad una buona resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



ROMANA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Medio - elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretti
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	23,0 \pm 4,4

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	34,0 \pm 4,4
Larghezza (mm \pm σ)	1,0 \pm 0,8
Forma	Ellittica
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	40,2 \pm 8,8
Larghezza (mm \pm σ)	23,5 \pm 6,1
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	10,1 \pm 3,6



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	21,9 \pm 1,5
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	14,5 \pm 0,9
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	252,0 \pm 50,0
Simmetria	Simmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità pedunculare	Tonda, superficiale
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Media
Andamento dell'invaiatura	Scalare
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	14,0 \pm 0,5
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,3 \pm 0,3
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	40,0 \pm 6,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una sensibilità media alla mosca, alla rognia, all'occhio di pavone e al freddo.

Avversità

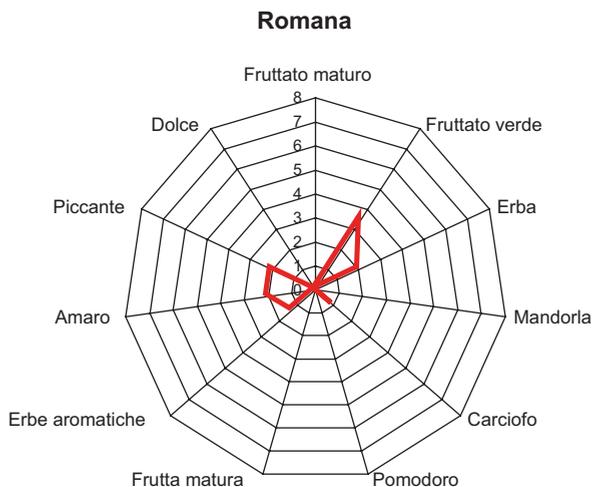
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
<i>Gelate invernali</i>	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	13,1
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	2,3
Ac. oleico	73,8
Ac. linoleico	8,3
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,5
Rapporto insaturi/saturi	5,1
Polifenoli totali (mg/Kg)	147

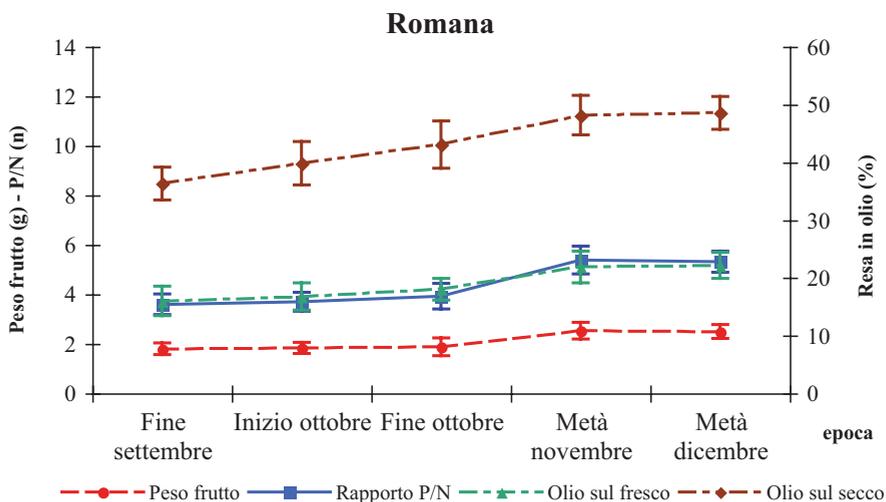
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

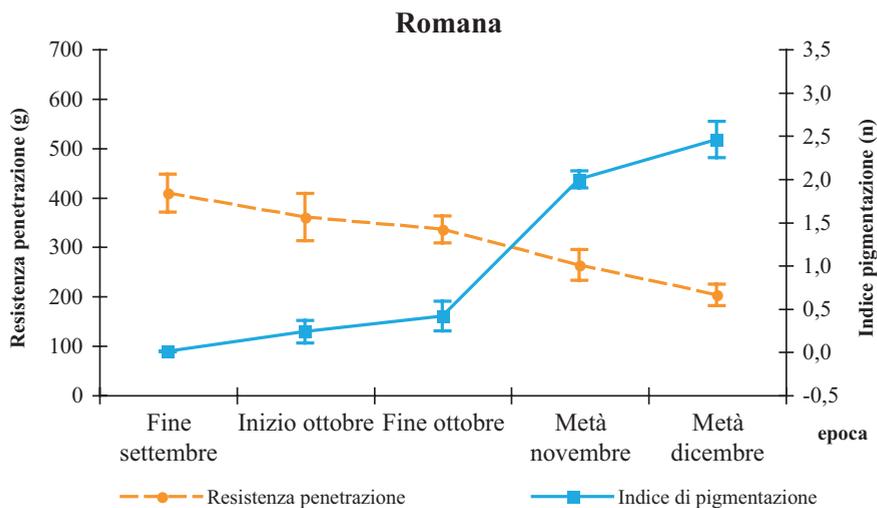


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, carciofo e erbe di campo. Presenta un contenuto medio-basso in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità nella norma.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta media metà novembre; in questo periodo si ottiene la migliore qualità dell'olio associata ad una ottima resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



**ROSCETTA
GAGLIARDA**



CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Media
Portamento	Espanso
Chioma	Mediamente densa

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	16,3 \pm 4,3

Foglie

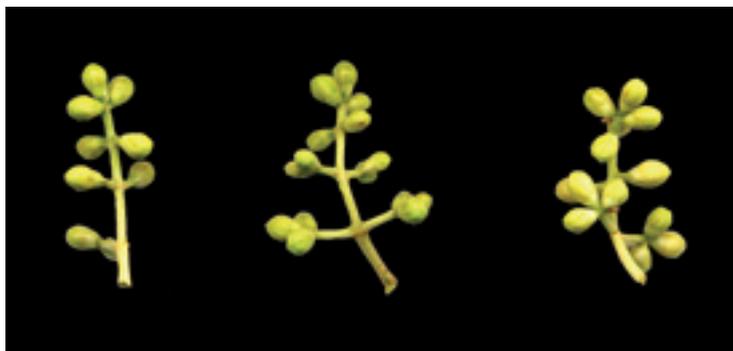
Lunghezza (mm \pm σ)	45,3 \pm 4,0
Larghezza (mm \pm σ)	8,6 \pm 1,2
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta elicata
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta, alcune gemme miste
Lunghezza (mm \pm σ)	18,5 \pm 3,9
Larghezza (mm \pm σ)	9,7 \pm 1,9

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	4,7 \pm 1,6
Numero di fiori (\pm σ)	13,2 \pm 3,3



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	17,8 \pm 1,5
Diametro massimo (mm \pm σ)	12,4 \pm 0,9
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	162,0 \pm 33,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Tonda, profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invasatura	Lento
Consistenza polpa	Elevata
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Molto alto
Casca	Media in epoca tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	11,6 \pm 0,8
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,2 \pm 0,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	29,0 \pm 1,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Verso l'apice
Superficie	Rugosa
Solchi fibrovascolari	Mediamente numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una sensibilità bassa alla mosca, alla rogna, all'occhio di pavone e media al freddo.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Bassa sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Bassa sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Bassa sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

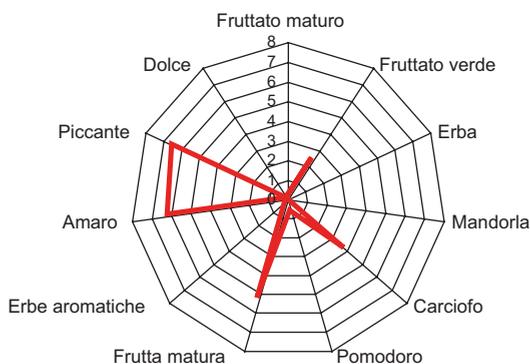
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	9,6
Ac. palmitoleico	0,7
Ac. stearico	1,4
Ac. oleico	82,3
Ac. linoleico	4,6
Ac. linolenico	0,2
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	7,5
Polifenoli totali (mg/Kg)	380

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

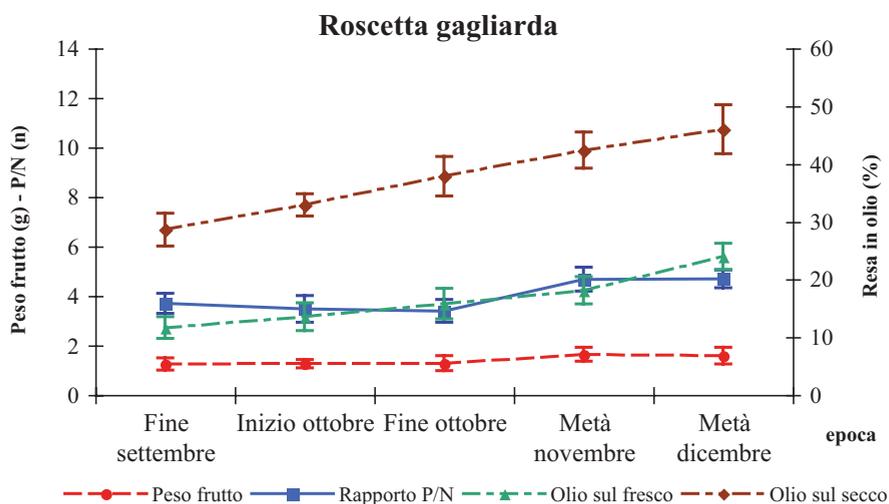
Roscetta gagliarda

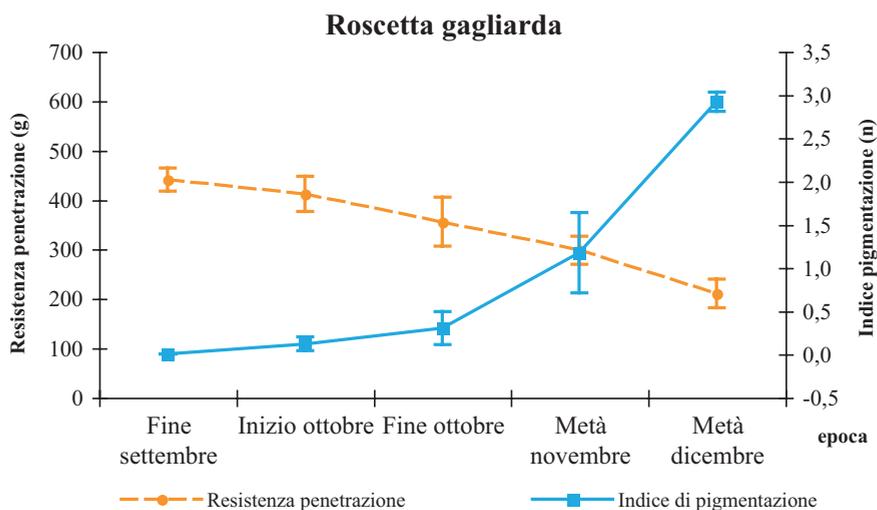


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da carciofo, mela e frutta esotica. Presenta un contenuto medio-basso in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità elevata e una lunga persistenza retrolfattiva.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta medio-tardiva fine novembre; in questo periodo si ottiene la migliore qualità dell'olio, associata ad una ottima resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta mal si adatta alla raccolta meccanizzata e, nell'epoca ottimale di raccolta, a quella agevolata con pettini meccanici. Per le caratteristiche produttive e qualitative la cultivar merita una maggiore diffusione.



ROSCIOLA NOSTRANA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Bassa
Portamento	Eretto
Chioma	Media densità

Rami fruttiferi

Portamento	Penduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	17,5 \pm 2,6

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	41,4 \pm 4,2
Larghezza (mm \pm σ)	8,1 \pm 1,8
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Verso l'apice



Infiorescenza

Struttura	Rada
Lunghezza (mm \pm σ)	21,8 \pm 6,4
Larghezza (mm \pm σ)	11,0 \pm 5,2

Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	6,4 \pm 2,6
Numero di fiori (\pm σ)	19,1 \pm 9,3



Frutto

Lunghezza (mm \pm σ)	16,9 \pm 1,6
Diametro massimo (mm \pm σ)	13,0 \pm 1,1
Forma	Ovoidale
Peso di 100 drupe (g \pm σ)	149,0 \pm 21,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Arrotondata
Cavità peduncolare	Tonda, profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiaura	Tardiva
Andamento dell'invaiaura	Lento
Consistenza polpa	Media
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Medio
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Casca	Media in epoca tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	10,7 \pm 0,7
Diametro massimo (mm \pm σ)	5,5 \pm 0,2
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	28,0 \pm 1,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Liscia
Solchi fibrovascolari	Poco numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Superficiale
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una sensibilità bassa alla mosca, al freddo, alla rogna, media all'occhio di pavone.

Avversità

<i>Bactrocera oleae</i>	Bassa sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoii</i>	Bassa sensibilità
Gelate invernali	Bassa sensibilità

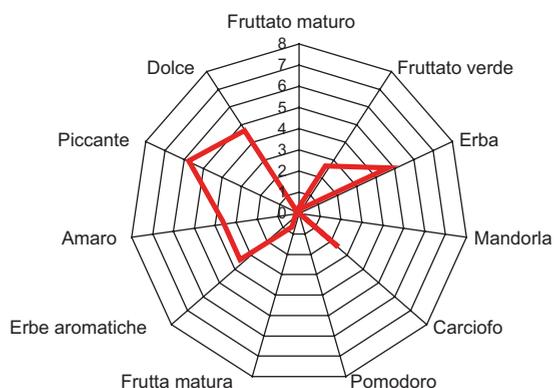
CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	15,5
Ac. palmitoleico	1,0
Ac. stearico	1,9
Ac. oleico	70,2
Ac. linoleico	10,0
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,3
Rapporto insaturi/saturi	4,5
Polifenoli totali (mg/Kg)	277

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

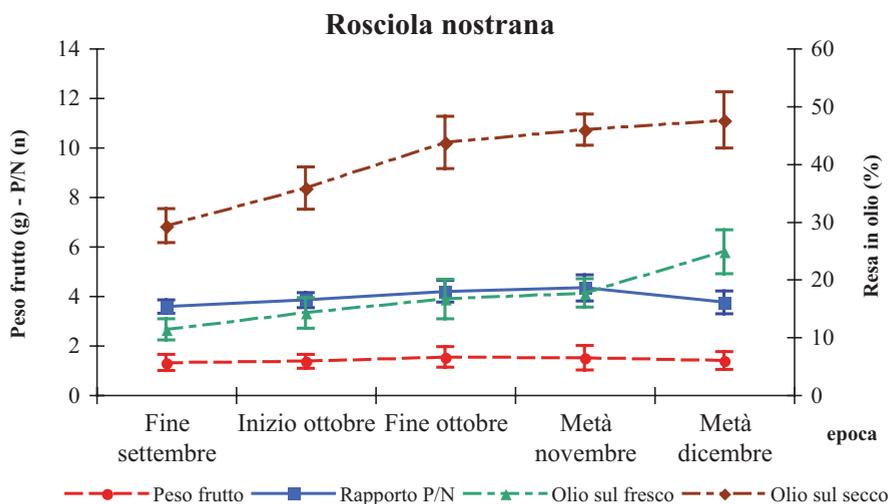
Rosciola nostrana

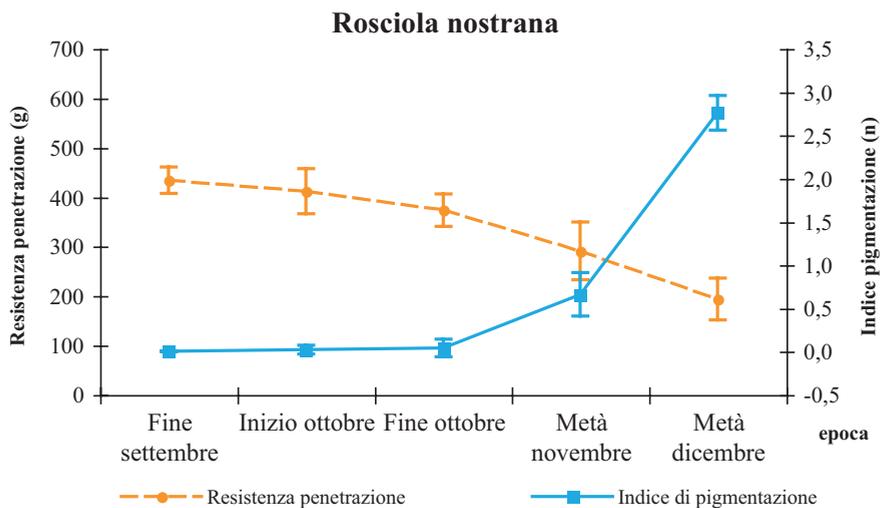


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, carciofo ed erbe aromatiche. Presenta un alto contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità scarsa e senso di grossolano.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta media la terza decade di novembre; in questo periodo si ottiene la migliore qualità dell'olio, associata ad una ottima resa. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) o (6 x 5) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici nell'epoca ottimale di raccolta.



SBUCIASACCHI

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Espanso
Chioma	Media densità

Rami fruttiferi

Portamento	Semipenduli
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	24,3 \pm 6,4

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	57,6 \pm 5,3
Larghezza (mm \pm σ)	10,8 \pm 1,2
Forma	Ellittico-lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta, talvolta tegente o elicata
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Media, presenza gemme miste
Lunghezza (mm \pm σ)	25,4 \pm 7,1
Larghezza (mm \pm σ)	13,4 \pm 4,0
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	7,6 \pm 2,6

Numero di fiori ($\pm \sigma$)

16,9 \pm 5,9



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	20,1 \pm 2,1
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	13,4 \pm 1,1
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	194,0 \pm 50,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Appuntita
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Ellittica, mediamente profonda
Epicarpo	Pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invaiatura	Rapido
Consistenza polpa	Medio - elevata
Evoluzione consistenza della polpa	In progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Alta
Epoca di massima inolazione	Tardiva
N° frutti per mignola	Alto
Casca	Media in epoca tardiva



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,3 \pm 0,9
Diametro massimo (mm \pm σ)	6,4 \pm 0,3
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	34,0 \pm 2,0
Simmetria	Asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Scabra
Solchi fibrovascolari	Numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Uniforme
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Arrotondata
Forma dell'apice	Appuntita
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà è autosterile. E' diffusa in provincia di Roma. Presenta una sensibilità media alla mosca e al freddo, alta all'occhio di pavone e bassa alla rogna; è sensibile alla carenza di boro.

Avversità

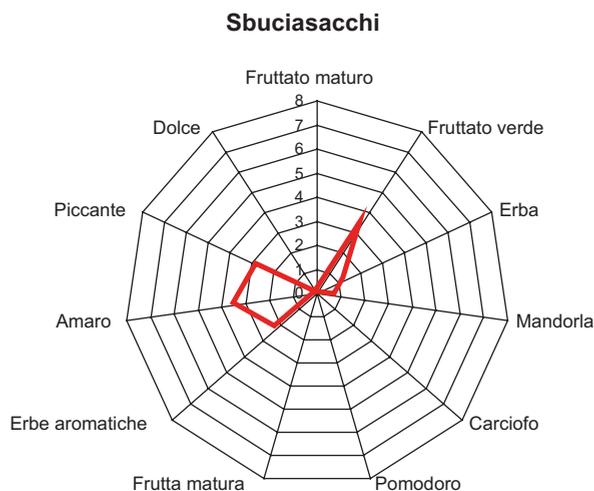
<i>Bactrocera oleae</i>	Media sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Alta sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Scarsa sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	8,4
Ac. palmitoleico	0,5
Ac. stearico	2,1
Ac. oleico	82,3
Ac. linoleico	4,9
Ac. linolenico	0,3
Ac. arachico	0,4
Rapporto insaturi/saturi	7,9
Polifenoli totali (mg/Kg)	336

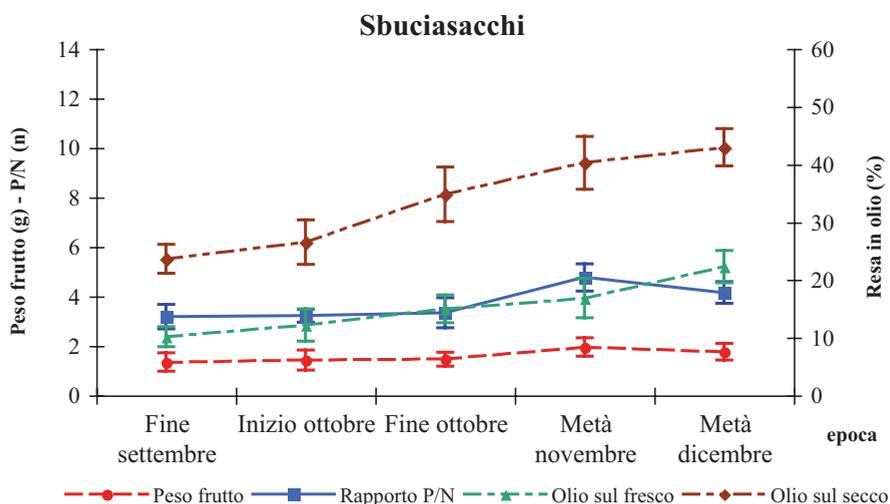
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

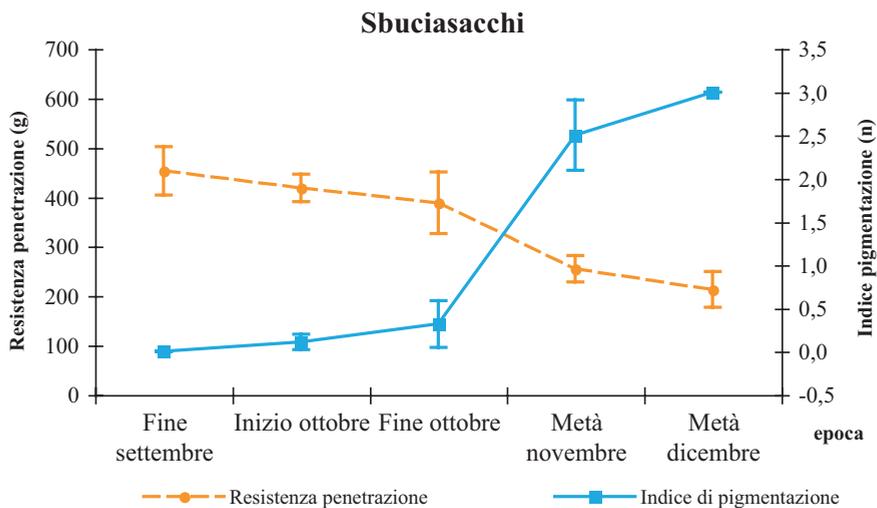


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, erbe aromatiche e mandorla. Presenta un alto contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità elevata.

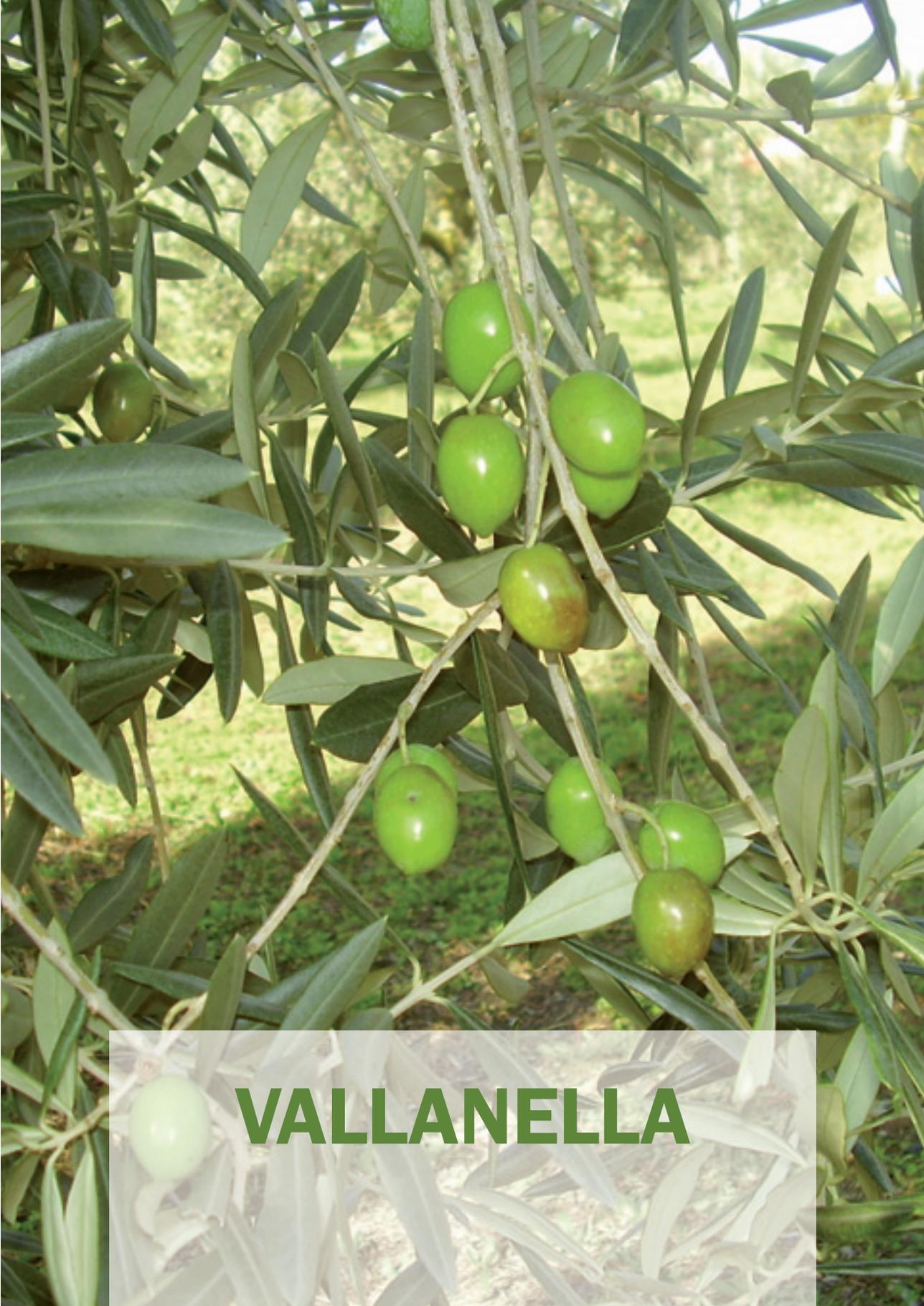
ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta precoce l'inizio di novembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici.



VALLANELLA

CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria	Elevata
Portamento	Assurgente
Chioma	Densa

Rami fruttiferi

Portamento	Tendenzialmente eretto
Lunghezza internodi (mm \pm σ)	23,8 \pm 1,4

Foglie

Lunghezza (mm \pm σ)	60,4 \pm 4,5
Larghezza (mm \pm σ)	13,1 \pm 1,3
Forma	Ellittico - lanceolata
Curvatura asse longitudinale	Piana
Profilo lamina fogliare	Piatta
Posizione larghezza massima	Centrale



Infiorescenza

Struttura	Compatta
Lunghezza (mm \pm σ)	34,9 \pm 1,7
Larghezza (mm \pm σ)	16,4 \pm 1,0
Lunghezza peduncolo (mm \pm σ)	10,1 \pm 0,6

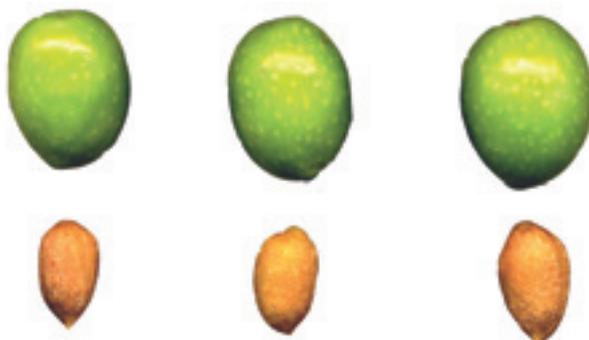
Numero di fiori ($\pm \sigma$)

21,0 \pm 2,2



Frutto

Lunghezza (mm $\pm \sigma$)	21,0 \pm 1,3
Diametro massimo (mm $\pm \sigma$)	17,0 \pm 1,2
Forma	Da sferica ad ovoidale
Peso di 100 drupe (g $\pm \sigma$)	340,0 \pm 73,0
Simmetria	Da simmetrico a leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Forma dell'apice	Arrotondata
Forma della base	Obliqua
Cavità pedunculare	Ellittica mediamente profonda
Epicarpo	Leggermente pruinoso
Invaiatura	Tardiva
Andamento dell'invasatura	Lento
Consistenza polpa	Molto elevata all'inizio poi su valori medio-elevati
Evoluzione consistenza della polpa	Progressiva diminuzione
Rapporto polpa nocciolo	Alto
Resa in olio	Media
Epoca di massima inolizione	Tardiva
N° frutti per mignola	Medio
Cascola	Media in epoca media



Endocarpo

Lunghezza (mm \pm σ)	13,4 \pm 0,8
Diametro massimo (mm \pm σ)	7,9 \pm 0,3
Forma	Ellissoidale
Peso di 100 noccioli (g \pm σ)	52,0 \pm 9,0
Simmetria	Leggermente asimmetrico
Posizione diametro massimo	Centrale
Superficie	Scabra
Solchi fibrovascolari	Poco numerosi
Andamento dei solchi fibrovascolari	Irregolare
Profondità dei solchi fibrovascolari	Media
Forma della base	Appuntita
Forma dell'apice	Arrotondata
Terminazione dell'apice	Breve rostro

CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

La varietà, a duplice attitudine, è autosterile. E' diffusa in provincia di Latina. Presenta una sensibilità elevata alla mosca e media all'occhio di pavone, alla rognia e al freddo.

Avversità

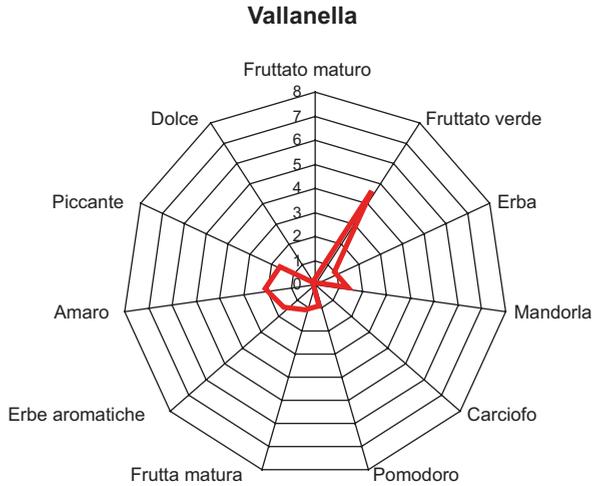
<i>Bactrocera oleae</i>	Elevata sensibilità
<i>Spilocaea oleagina</i>	Media sensibilità
<i>Pseudomonas savastanoi</i>	Media sensibilità
Gelate invernali	Media sensibilità

CARATTERISTICHE CHIMICHE DELL'OLIO

Principali acidi grassi (%)

Ac. palmitico	10,9
Ac. palmitoleico	0,8
Ac. stearico	1,8
Ac. oleico	77,9
Ac. linoleico	6,7
Ac. linolenico	0,7
Ac. arachico	0,2
Rapporto insaturi/saturi	6,0
Polifenoli totali (mg/Kg)	320

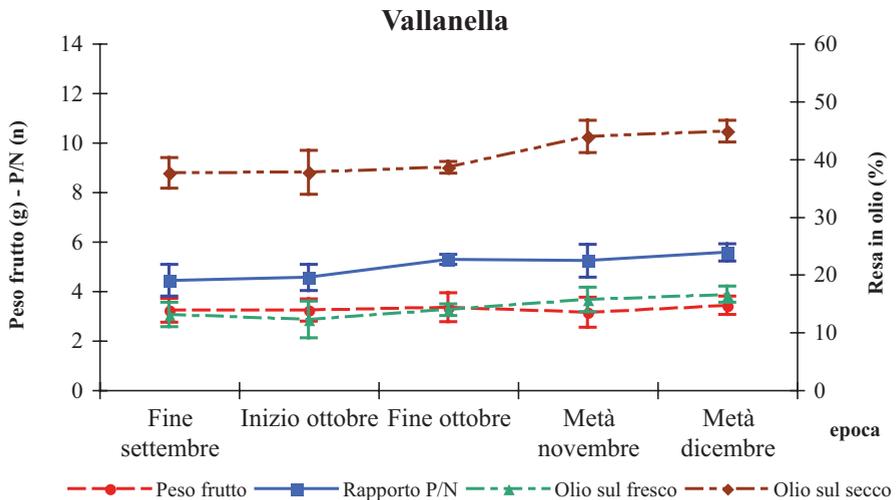
PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO

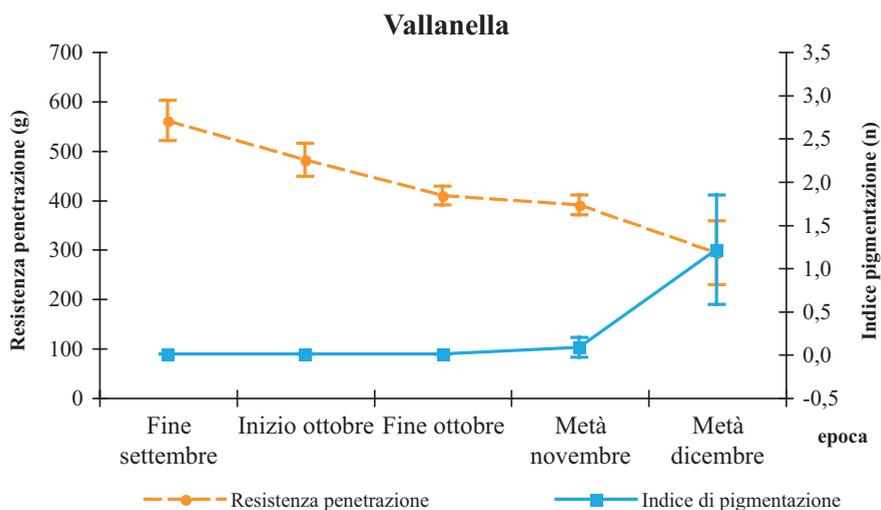


CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

L'olio, fruttato verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da erba, mandorla, pomodoro ed erbe aromatiche. Presenta un alto contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità elevata.

ANDAMENTO DEI PRINCIPALI INDICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI





CONSIDERAZIONI PRATICHE

Gli indicatori della qualità, indice di pigmentazione e durezza della polpa, danno come periodo ottimale di raccolta tardiva metà dicembre. Per le caratteristiche vegetative e produttive la cultivar è adatta ad impianti con densità tradizionale (6 x 6) ed allevamento a vaso policonico. La pianta si adatta alla raccolta meccanizzata e a quella agevolata con pettini meccanici. Nell'areale di coltivazione la cultivar merita maggiore diffusione.

Identificazione delle varietà di olivo del Lazio mediante analisi molecolare Simple Sequence Repeats (SSR)

Per l'identificazione delle varietà di olivo del Lazio sono stati utilizzati i marcatori microsatellitari, detti anche SSR (*Simple Sequence Repeats*). Gli SSR rappresentano, al momento attuale, gli strumenti di caratterizzazione molecolare più efficaci e sicuri perché altamente polimorfici e riproducibili. Essi consentono di ottenere profili semplici con una o due forme alleliche per ciascuna cultivar (Sarri et al., 2006). L'analisi SSR consiste nell'amplificazione PCR di frammenti contenenti ripetizioni di-nucleotidiche, dette appunto microsatelliti, mediante *primer* costruiti su regioni fiancheggianti. Sulla base del numero di ripetizioni si amplificano frammenti più o meno lunghi che possono essere separati e visualizzati.

Il profilo così ottenuto (*fingerprint*) è caratteristico e unico per ciascuna varietà e costituisce il suo 'codice a barre'. Varietà imparentate tra loro avranno profili molto simili ma mai identici, mentre alberi diversi della stessa varietà avranno tutti lo stesso profilo.

Materiali e metodi

Sono state sottoposte ad analisi 36 varietà (Tab. 1) delle quali 3 (Frantoio, Leccino e Moraiolo) rappresentano varietà di riferimento a larga diffusione e coltivate anche nel Lazio, mentre tutte le altre sono varietà caratteristiche del territorio laziale, alcune delle quali presenti in areali molto circoscritti.

Tab. 1 Elenco dei campioni analizzati

Numero campione	Cultivar
1	CANINO
2	CAPENA
3	CARBONCELLA
4	CARPELLINA
5	CELLACCHIA
6	CIERA DEI COLLI
7	FRANTOIO
8	GRECAINA
9	ITRANA
10	LECCINO
11	MARINA
12	MARRONCINA
13	MAURINO
14	MINUTELLA
15	MORAILOLO
16	OLIVA DEI MONTI
17	OLIVAGO
18	OLIVASTRO

19	OLIVASTRONE NERO
20	OLIVELLA
21	OLIVONE
22	PALMUTA
23	PENDOLINO
24	PIANACCE
25	RAJA_SABINA
26	RAPPAIANA
27	ROMANA
28	ROSCETTA GAGLIARDA
29	ROSCIOLA
30	ROSCIOLA NOSTRANA
31	ROTONDA DI TIVOLI
32	SALVIA
33	SALVIANA
34	SBUCIASACCHI
35	SIROLE
36	VALLANELLA

Il DNA è stato estratto dalle foglie dei campioni raccolti dal personale del CRA-ISOL di Spoleto.

Per ciascuna cultivar è stato analizzato un solo campione, in considerazione del fatto che ciascuna varietà è rappresentata da cloni moltiplicati vegetativamente da un capostipite unico e quindi tutti gli alberi della stessa varietà dovrebbero essere geneticamente identici tra loro.

Ciascun campione è stato sottoposto a *fingerprinting* applicando i marcatori microsatelliti.

Sono stati analizzati 9 (nove) loci altamente polimorfici, come risultato da precedenti analisi (Baldoni et al., 2009):

DCA1; DCA3; DCA9; DCA13; DCA15; DCA16; DCA17; DCA18 (Sefc et al., 2000);

EMO-90 (Carriero et al., 2002).

Si tenga conto del fatto che l'impiego di soli 3 loci (DCA9-DCA16-DCA17) è sufficiente a discriminare oltre 100 varietà (Sarri et al., 2006).

Risultati

Gli alleli microsatellitari ottenuti dall'analisi SSR sono stati analizzati per verificare il grado di similarità tra le varietà studiate e verificare eventuali casi di identità.

Le relazioni genetiche tra i diversi campioni sono illustrate graficamente nelle Figure 1 e 2, che rappresentano, rispettivamente, un dendrogramma e un grafico dell'analisi delle Coordinate Principali.

Dalla Fig. 1 si osserva che i campioni si sono raggruppati in 3 gruppi principali e che soltanto uno di questi ha una corrispondenza con la distribuzione geografica delle varietà, essendo costituito esclusivamente da varietà dell'area meridionale del Lazio (province di Latina e Frosinone): Ciera dei Colli, Minutella, Carpellina, Vallanella, Itrana e Marroncina. Altre varietà del Sud del Lazio, quali Cellacchia e Marina, sono invece incluse in un altro raggruppamento.

Nella Fig. 2 la distinzione delle varietà dell'area Latina-Frosinone dal resto delle altre è ancora più evidente.

In merito alla similarità tra genotipi si osserva che solo alcuni di questi sono risultati uguali tra loro (campioni a distanza = 0, accomunati da una linea):

Raja Sabina = Frantoio

Capena = Sirole

In altri casi invece si è osservata solo una elevata similarità, come ad esempio tra Moraiolo e Rotonda di Tivoli e tra Itrana, Marroncina e Vallanella. Si ritiene che questi campioni possano derivare da capostipiti comuni o che uno dei genotipi simili derivi dalla disseminazione locale di semenzali dell'altro.

Le varietà risultate simili ad altre sono tuttavia da considerarsi genotipi (varietà) diversi. Tuttavia, per la coppia Moraiolo - Rotonda di Tivoli ci si riserva di eseguire una ulteriore indagine per verificare la presenza di falsi polimorfismi. I genotipi risultati uguali ma con nomi diversi potranno essere considerati dei casi di sinonimia. Per verificare se esistono eventuali casi di identità tra varietà del Lazio e quelle coltivate in altre regioni olivicole italiane sarà necessario procedere al confronto con i profili di queste ultime. Ad esempio, da un'analisi precedente svolta con un diverso set di marcatori su varietà sarde e di altre regioni era emerso un caso di identità tra la cv. Itrana e la sarda 'Nera di Oliena' (sin. 'Tonda di Villacidro', 'Corsicana da Mensa') (Baldoni, dati non pubblicati). Tutte le varietà che risulteranno uniche, cioè diverse da quelle diffuse in altre regioni olivicole italiane, potranno essere considerate varietà locali, forse di origine autoctona, e su di esse potrà valere la pena investire risorse per iniziative di salvaguardia e valorizzazione.

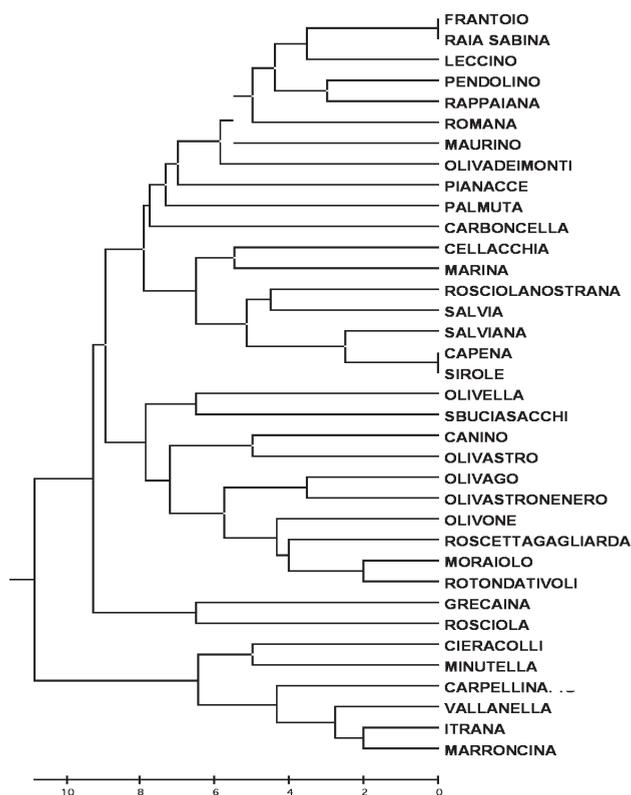


Fig. 1. Dendrogramma ottenuto dall'analisi dei dati SSR elaborati con *software* di similarità e *clustering*

Analisi delle Coordinate principali

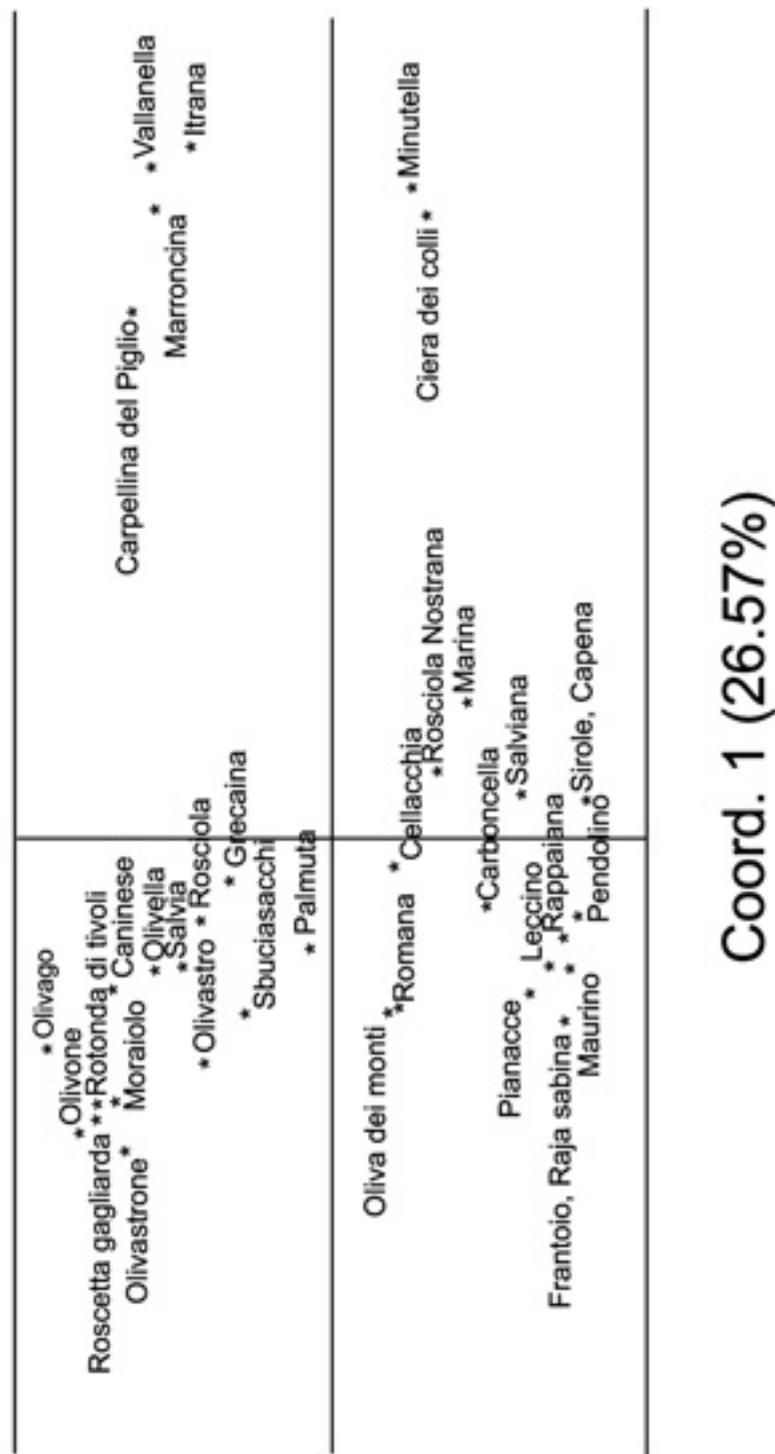


Fig. 2. Analisi delle Coordinate Principali che rappresenta la distribuzione della variabilità su uno spazio bidimensionale.

Bibliografia

- Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Ricciolini C., Arcioni S., Vendramin G.G., Buonamici A., Porceddu A., Sarri V., Ojeda M.A., Trujillo I., Rallo L., Belaj A., Perri E., Salimonti A., Muzzalupo I., Casagrande A., Lain O., Messina R., Testolin R., 2009. A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping. *Molecular Breeding*, 24(3):213-231.
- Bellini E., Parlati M.V., Scarponi E., Menna C., 1988. Selezione clonale dell'olivo nel Lazio. "Carboncella Pianacce C": un interessante clone autofertile. *L'Informatore Agrario*, 22: 49-56.
- Bellini E., Parlati M.V., Turco D., Pandolfi S., 1992. Selezione clonale dell'olivo nel Lazio: studio e comportamento di alcuni cloni a duplice attitudine. *Atti I Giornate Scientifiche SOI. Ravello, 8-10 aprile*: 396-397.
- Carriero F., Fontanazza G., Cellini F., Giorio G., 2002. Identification of simple sequence repeats (SSRs) in olive (*Olea europaea* L.). *Theor. Appl. Genet.* 104:301-307.
- ISOL, Spoleto – Università "La Sapienza", Roma, 2003. Valutazione dei macro e micro componenti dell'olio di oliva. Ed. Unione Europea-Regione Lazio-ARSIAL Lazio, Roma: 88 pgg.
- Pandozy G., De Angelis S., Gherardi G.M., De Benedetto A., 2004. Il Panorama varietale. In "Oleico. 1) L'olivicultura del Lazio". Ed. Regione Lazio-ARSIAL, Roma: 23-30.
- Parlati M.V., Angerosa F., Pandolfi S., Perri E., 1993. Interazione genotipo-ambiente e qualità degli oli estratti in alcune zone olivicole del Lazio e dell'Umbria. *Atti convegno "Tecniche, norme e qualità in olivicoltura"*. Potenza, 15-17 dicembre: 737-750.
- Parlati M.V., Bellini E., Menna C., 1984-86. Selezione clonale dell'olivo nel Lazio. 2. Un interessante clone "Carboncella Pianacce B". *Annali Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura*, Cosenza: 61-89.
- Parlati M.V., Bellini E., Pandolfi S., 1992. Cultivar-popolazioni di olivo nel Lazio: Individuazione e descrizione di presunti cloni. *Atti congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche"*. Alghero, 21-25 settembre: 99-106.
- Parlati M.V., Iannotta N., Maiolo B., Pandolfi S., 2000. Selezione clonale dell'olivo nel Lazio: valutazioni agronomiche e sulla composizione degli oli dei cloni "Carboncella Pianacce A, B, C" osservati in apposito campo di comparazione. *Atti V Giornate Scientifiche SOI. Sirmione, 28-30 marzo*: 437-438.
- Parlati M.V., Iannotta N., Pandolfi S. 1994 - "Confronto vegeto - produttivo tra diverse forme di allevamento su selezioni di cultivar di olivo dell'Italia centrale". *Atti II Giornate Scientifiche SOI. San Benedetto del Tronto, 22-24 giugno*: 199-200.
- Parlati M.V., Iannotta N., Pandolfi S., 1995. Effetti della forma di allevamento sull'habitus vegeto-produttivo dell'olivo, sull'efficienza della raccolta meccanica e sulla qualità dell'olio (il contributo). *Atti Convegno "Olivicoltura nei Paesi del Mediterraneo: Politiche e Tecniche a Confronto per un Progetto di Sviluppo"*. Roma, 6-7 dicembre: 357-374.

- Parlati M.V., Iannotta N., Pandolfi S., 1998. Influenza delle forme di allevamento sulla efficienza della raccolta meccanica delle olive. IV Giornate Scientifiche SOI. Sanremo, 1-3 aprile: 153-154.
- Parlati M.V., Iannotta N., Perri E., Pandolfi S., 1998. Selezione clonale di olivo in Umbria: Piante di "Frantoio", "Leccino" e "Moraiolo" ad alta produttività. Atti IV Convegno Nazionale Biodiversità. Alghero, 8-11 settembre: 487-490.
- Parlati M.V., Pandolfi S., 2001. Selezione varietale e clonale nel Lazio: caratteristiche varietali ed esperienze di recupero degli ecotipi locali. *Olivo e Olio*, 4: 67-72.
- Parlati M.V., Pandolfi S., 2003. Catalogo delle principali varietà di olivo selezionate nel Lazio. Ed. Unione Europea-Regione Lazio-ARSIAL Lazio, Roma: 46 pgg.
- Parlati M.V., Pandolfi S., De Angelis S., 2001. Caratterizzazione di tre genotipi di olivo a limitata diffusione individuati nel Lazio: Salvia, Salviana e Marina. Atti VI Convegno Nazionale Biodiversità. Valenzano, 6-7 settembre: 183-197.
- Parlati M.V., Perri E., Pandolfi S., Lorenzoni P, De Simone C., 1998. Interazione genotipo/ambiente e qualità degli oli estratti in alcune zone oleicole del Lazio e dell'Umbria (Il contributo). Atti Convegno "Olivicoltura nei Paesi del Mediterraneo. Politiche e tecniche a confronto per un progetto di sviluppo". Roma, 6-7 dicembre: 582-584.
- Parlati M.V., Perri E., Pandolfi S., Lorenzoni P, De Simone C., Paolanti M., 1998. Interazione genotipo ambiente e qualità degli oli estratti in alcune zone olivicole del Lazio (Il contributo). Atti Convegno "Olivicoltura nei Paesi del Mediterraneo. Politiche e tecniche a confronto per un progetto di sviluppo". Roma, 6-7 dicembre: 345-356.
- Parlati M.V., Petruccioli G., Bellini E., 1992. Selezione clonale dell'olivo nel Lazio: studio e comportamento di alcuni cloni da olio. Atti I Giornate Scientifiche SOI. Ravello, 8-10 aprile: 382-383.
- Parlati M.V., Raus R, 1998. Sperimentazione olivicolo nel Lazio realizzata da ARSIAL e ISOL. Atti Convegno "Olivicoltura nei Paesi del Mediterraneo. Politiche e tecniche a confronto per un progetto di sviluppo". Roma, 6-7 dicembre: 683-710.
- Parlati M.V., Turco D., Bellini E., Menna C., 1986. Selezione clonale dell'olivo nel Lazio: primi risultati ottenuti nel viterbese sulla cultivar "Canino". *L'Informatore Agrario*, 13: 113-119.
- Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Godino G., 1998. Valutazione di presunti cloni di olivo cv Carboncella mediante marcatori RAPD. Atti IV Giornate Scientifiche SOI. Sanremo, 1-3 aprile: 519-520.
- Perri E., Parlati M.V., Sirianni R., Pellegrino M. 1995. Applicazioni chemiometriche alla differenziazione di oli di oliva monovarietalità dell'Italia centrale. Atti Convegno "Olivicoltura Mediterranea: stato e prospettive della coltura e della ricerca". *Rende*, 26-28 gennaio: 681-686.
- Perri E., Parlati M.V., Tartarini S., 1996. Identificazione di cultivar di olivo mediante marcatori RAPD. Atti III Giornate Scientifiche SOI. Erice, 10-14 marzo: 17-18.
- Rugini E., Pannelli G., Caricato G., 1995. Il miglioramento genetico dell'olivo con tecniche moderne per soddisfare alcune necessità colturali nel breve e medio termine. Atti convegno "L'olivo in Sabina e nel Lazio. Storia e prospettive di una presenza colturale". Palombara Sabina (Roma), 25 marzo: 119-138.
- Sarri V., Baldoni L., Porceddu A., Cultrera N.G.M., Contento A., Frediani M., Belaj A., Trujillo I., Cionini P.G., 2006. Microsatellite markers are powerful tools for discriminating among olive cultivars and assigning them to geographically defined populations. *Genome*, 49(12):1606-1615.

Sefc K.M., Lopes M.S., Mendonça D., Rodrigues dos Santos M., Laimer da Camara Machado M., Da Camara Machado A., 2000. Identification of microsatellite loci in olive (*Olea europaea*) and their characterization in Italian and Iberian olive trees. Mol. Ecol. 9:1171-1173.

I° Edizione 2010
Ristampa Dicembre 2017
Digitalia Lab - Roma



Unione europea
Fondo europeo agricoli
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
LAZIO

