

Area di diffusione:

zone collinari e pedemontane del comprensorio Spoletino e della bassa Valnerina. Presente anche in Abruzzo nella provincia di Pescara. Sinonimi: Dritta (Marchionni et al., 1999), Dolce di San Felice.





CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

Vigoria:

• Portamento della chioma:

• Densità della chioma:

medio-elevata espanso

mediamente densa

Ramo fruttifero

Portamento:

• Lunghezza (cm ± E.S.):

• Lunghezza degli internodi (cm ± E.S.):

semipendulo lunga (26,53 ± 2,22) media (2,26 ± 0,19)

Foglia

• Lunghezza (cm ± E.S.):

• Larghezza (cm ± E.S.):

· Forma:

• Superficie della lamina (cm² ± E.S.):

• Curvatura dell'asse longitudinale della lamina:

• Profilo della lamina fogliare:

· Angolo apicale:

· Angolo basale:

• Posizione della larghezza massima:

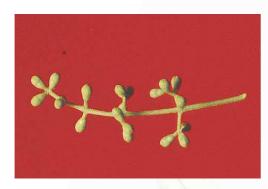
• Colore della pagina superiore:

media $(5,45\pm0,57)$ media $(1,30\pm0,14)$ ellittico-lanceolata, ellittica media $(5,06\pm0,46)$ piana elicata, leggermente tegente acuto-aperto aperto

centrale

verde scuro





Infiorescenza

Struttura: radaRamificazione: media

in graduale diminuzione durante la maturazione

 Lunghezza totale (cm ± E.S.):

 Lunghezza del peduncolo (cm ± E.S.):

 Larghezza massima (cm ± E.S.):

• Numero di fiori (n ± E.S.):

lunga (3,68 ± 0,31) medio-corta (0,91 ± 0,10)

larga (1,73 ± 0,16)

basso (16,00 ± 2,91)

Frutto

• Lunghezza (cm \pm E.S.): media (1,92 \pm 0,18) • Diametro massimo (cm \pm E.S.): medio (1,46 \pm 0,13)

• Forma: ovoidale

• Peso 100 drupe (g ± E.S.): medio (231,25 ± 38,00)

Simmetria: asimmetrico
 Posizione del diametro massimo: centrale

• Forma dell'apice: tendenzialmente subconica, talvolta con umbone, con mu-

crone

• Forma della base: appiattita, obliqua

• Cavità peduncolare: circolare, media, mediamente profonda

• Epicarpo: pruinoso, liscio; lenticelle medie e numerose, bene eviden-

ti su olive verdi

• Invaiatura: precoce, scalare e rapida

• Evoluzione del colore: verde - rosso violaceo - viola cupo - nero

Consistenza della polpa: bassa

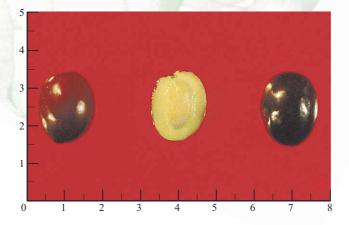
• Evoluzione della consistenza

della polpa:

Rapporto polpa/nocciolo: alto
Resa in olio: media
Epoca di massima inoliazione: precoce

Epoca di massima inoliazione:
Cascola:

elevata e tardiva



Endocarpo

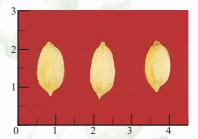
• Lunghezza (cm ± E.S.): media (1,33 ± 0,11) medio-stretto $(0,64 \pm 0,06)$ • Diametro massimo (cm ± E.S.): • Forma: ellissoidale, ellissoidale-allungata

• Peso 100 noccioli (g ± E.S.): medio-basso (29,27 ± 3,25)

· Simmetria: asimmetrico • Posizione del diametro massimo: centro-apicale Superficie: leggermente rugosa

 Solchi fibrovascolari: mediamente numerosi

• Andamento dei solchi fibrovascolari: longitudinale Profondità dei solchi fibrovascolari: limitata Forma della base: appuntita • Forma dell'apice: arrotondata • Terminazione dell'apice: rostro medio



CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE

Presenta un'autofertilità molto limitata, pertanto necessita di cultivar impollinatrice. Ha un inizio di fioritura anticipato (2-3 giorni) rispetto alle cultivar Frantoio, Leccino e Moraiolo. Ha un aborto dell'ovario medio (30% circa). Entra abbastanza precocemente in fruttificazione e presenta una buona e costante produttività.

La sensibilità alle gelate invernali è media. La suscettibilità alla mosca ed all'occhio di pavone è media, mentre quella alla rogna è bassa.

L'attitudine rizogena delle talee è media.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

• Fruttato: 2,5 · Dolce: 3 · Amaro: 1,5 Piccante: 1,5

Colore: giallo con riflessi verdi

Punteggio panel test:

Olio dal fruttato medio, di tipo verde. Al gusto Giudizio panel test: prevalentemente dolce con punta di amaro e

piccante.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Acidi grassi (% ± E.S.)

Acido palmitico:	11,88±0,23
Acido palmitoleico:	0.91 ± 0.05
Acido stearico:	$2,36 \pm 0,25$
• Acido oleico:	$76,79 \pm 0,83$
Acido linoleico:	$6,59 \pm 0,40$
Acido linolenico:	$0,62 \pm 0,19$
Acido arachico:	$0,42 \pm 0,03$

Rapporti tra acidi grassi (n ± E.S.)

$6,48 \pm 0,20$		
85,53 ± 4,11		
$0,71 \pm 0,24$		
$5,81 \pm 0,19$		

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 197,20 \pm 35,76

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 22,36 \pm 6,49

Alcoli (mg/100g ± E.S.)

-						
Α	ш	11	2	٠		\sim 1
$\overline{}$	ш	ш	а	L	ľ	UΙ

• C:22:	$1,92 \pm 1,00$
• C:24:	$1,52 \pm 0,50$
• C:26:	1,78 ± 1,14
• C:28:	$2,02 \pm 0,90$
Totale alifatici:	$7,24 \pm 0,97$
Totale alcoli:	$69,22 \pm 6,35$

Triterpenici

Cicloartenolo:	$7,93 \pm 1,31$
 24-Metil-cicloartenolo: 	47,26 ± 4,03
 Citrostadienolo: 	$6,79 \pm 0,81$
Totale triterpenici:	61,98 ± 5,38

Steroli (% ± E.S.)

Colesterolo:	1,18±0,88	• ß-Sitosterolo:	$70,61 \pm 3,57$
Colestanolo:	$0,65 \pm 0,32$	Sitostanolo:	$0,09 \pm 0,01$
Brassicasterolo:	0.88 ± 0.29	 Δ⁵-Avenasterolo: 	$17,32 \pm 2,95$
Campesterolo:	1,96 ± 1,01	• $\Delta^{5,24}$ -Stigmastadienolo:	$0,90 \pm 0,55$
Campestanolo:	0.97 ± 0.68	• Δ^7 -Stigmastenolo:	$0,53 \pm 0,27$
Stigmasterolo:	1,19 ± 0,30	• Δ^7 -Avenasterolo:	$0,27 \pm 0,14$
• Δ^7 -Campesterolo:	$2,35 \pm 0,74$	Eritrodiolo:	$4,24 \pm 0,95$
Clerosterolo:	$1,09 \pm 0,60$	Uvaolo:	0.03 ± 0.01

Area ß-Sitosterolo (% \pm E.S.): 90,01 \pm 3,60

Rapporto ß-Sitosterolo/ Δ^5 -Avenasterolo (n ± E.S.): 4,35 ± 0,81

Totale steroli (mg/100g \pm E.S.): 99,66 \pm 23,31

GIUDIZIO DI INSIEME SULLA QUALITÀ DELL'OLIO

Il punteggio del saggio organolettico è buono; il contenuto in polifenoli totali è medio; la quantità di clorofille totali è modesta; il contenuto in acido oleico è medio-elevato ed il rapporto acidi grassi insaturi/saturi è medio; il contenuto in alcoli triterpenici è elevato; il rapporto $\mbox{\ensuremath{\mathbb{G}}}$ -Sitoste-rolo/ $\mbox{\ensuremath{\mathbb{A}}}^5$ -Avenasterolo è basso.

In generale, le caratteristiche sensoriali e compositive esaminate evidenziano una buona qualità dell'olio.

CONSIDERAZIONI PRATICHE

Il periodo ottimale di raccolta, ai fini quantitativi della produzione, va da inizio a fine novembre, quando gli indici di maturazione delle olive assumono i seguenti valori: cascola 0-7%; indice di pigmentazione 1,5-3,0; contenuto in olio 17-19%; consistenza della polpa 400-350 g/mm².

Le caratteristiche compositive e sensoriali dell'olio, valutate alla fine di novembre, sono a buoni livelli. La varietà consente, quindi, il contemporaneo conseguimento della massima quantità e di una buona qualità dell'olio; tuttavia, il veloce procedere della cascola, che potrebbe esporre al rischio di perdite di prodotto, rende consigliabile l'esecuzione della raccolta nella prima parte del periodo ottimale indicato. Ciò, presumibilmente, permetterebbe anche l'ottenimento di una ancor più elevata qualità dell'olio.

La lavorabilità delle paste durante la spremitura, con il sistema di estrazione a pressione, è buona.

Le caratteristiche vegetative e produttive delle piante rendono la varietà adatta per impianti a densità tradizionale, con distanze di piantagione da m 6x5 a m 7x6, con forma di allevamento a vaso o a monocono, su cui effettuare la raccolta meccanica con scuotitori da tronco o agevolata con pettini pneumatici.

La buona e costante produttività, la non elevata sensibilità alle avversità biotiche ed al freddo e la possibilità di meccanizzare la raccolta rendono la varietà utilizzabile nei nuovi impianti.

Considerando che le piante presentano una forte tendenza a manifestare caratteri di giovanilità, particolare attenzione va posta nella scelta del materiale di propagazione, per evitare la produzione di piantine che abbiano una tardiva entrata in fruttificazione. Per lo stesso motivo, la potatura deve essere particolarmente attenta, per evitare squilibri in senso vegetativo.