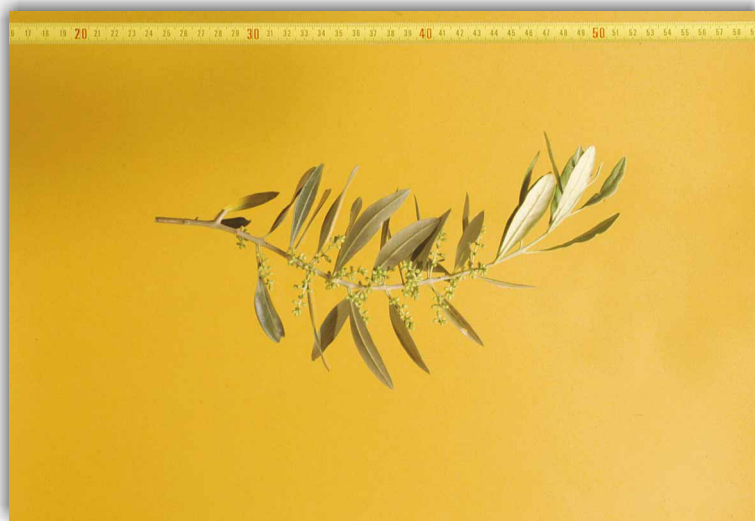




LECCINO

Area di diffusione:

principali areali olivicoli italiani e mondiali. In Umbria è presente in tutte le zone olivicole, soprattutto nei nuovi impianti.



CARATTERI VEGETATIVI E PRODUTTIVI

Albero

- Vigoria:
- Portamento della chioma:
- Densità della chioma:

elevata
espanso
densa

Ramo fruttifero

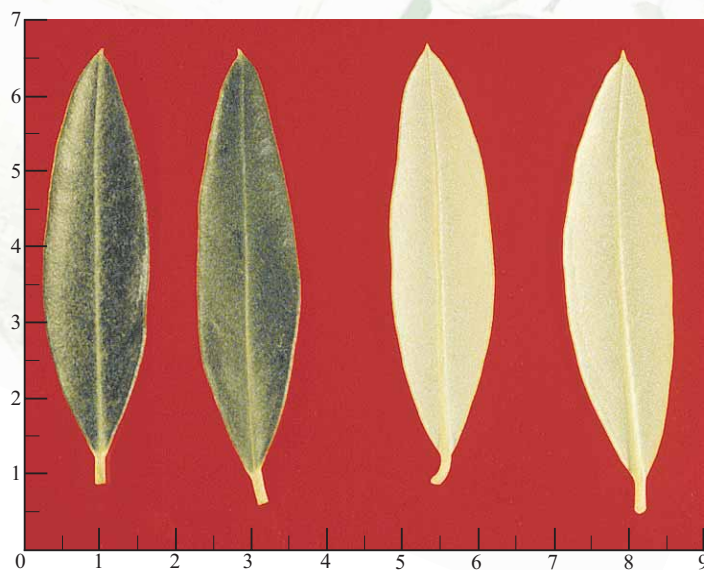
- Portamento:
- Lunghezza (cm ± E.S.):
- Lunghezza degli internodi (cm ± E.S.):

semipendolo
media (23,02 ± 2,41)
media (2,02 ± 0,18)

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 (5,72 ± 0,66)
media (1,35 ± 0,12)
ellittico-lanceolata
media (5,67 ± 0,41)
piana
piatta
aperto
aperto
centrale
verde





Infiorescenza

• Struttura:	<i>compatta</i>
• Ramificazione:	<i>scarsa-media</i>
• Lunghezza totale (cm ± E.S.):	<i>media (2,68 ± 0,26)</i>
• Lunghezza del peduncolo (cm ± E.S.):	<i>corta (0,82 ± 0,12)</i>
• Larghezza massima (cm ± E.S.):	<i>stretta (1,12 ± 0,13)</i>
• Numero di fiori (n ± E.S.):	<i>basso (17,01 ± 1,88)</i>

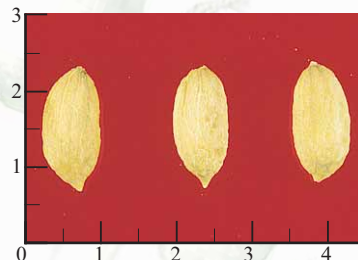
Frutto

• Lunghezza (cm ± E.S.):	<i>media (2,01 ± 0,18)</i>
• Diametro massimo (cm ± E.S.):	<i>stretto (1,32 ± 0,21)</i>
• Forma:	<i>ellissoidale</i>
• Peso 100 drupe (g ± E.S.):	<i>medio (208,60 ± 37,02)</i>
• Simmetria:	<i>leggermente asimmetrico</i>
• Posizione del diametro massimo:	<i>centrale</i>
• Forma dell'apice:	<i>subconica, mucrone quasi sempre presente</i>
• Forma della base:	<i>appiattita</i>
• Cavità peduncolare:	<i>circolare, media, mediamente profonda</i>
• Epicarpo:	<i>pruinoso, liscio; lenticelle piccole, poco numerose, concolori nelle olive verdi e in quelle completamente pigmentate</i>
• Invaiaura:	<i>precoce, contemporanea e rapida</i>
• Evoluzione del colore:	<i>verde - rosso violaceo - nero</i>
• Consistenza della polpa:	<i>bassa</i>
• Evoluzione della consistenza della polpa:	<i>in rapida diminuzione durante la maturazione</i>
• Rapporto polpa/nocciolo:	<i>medio-basso</i>
• Resa in olio:	<i>media</i>
• Epoca di massima inoliazione:	<i>tardiva</i>
• Cascola:	<i>bassa e tardiva</i>



Endocarpo

- Lunghezza (cm \pm E.S.): *lunga (1,59 \pm 0,12)*
- Diametro massimo (cm \pm E.S.): *medio (0,74 \pm 0,10)*
- Forma: *ellissoidale-allungata*
- Peso 100 noccioli (g \pm E.S.): *medio-alto (46,12 \pm 7,04)*
- Simmetria: *asimmetrico*
- Posizione del diametro massimo: *centrale*
- Superficie: *rugosa*
- Solchi fibrovascolari: *molto numerosi*
- Andamento dei solchi fibrovascolari: *longitudinale*
- Profondità dei solchi fibrovascolari: *media*
- Forma della base: *rastremata*
- Forma dell'apice: *arrotondata*
- Terminazione dell'apice: *rostro medio*

**CARATTERISTICHE BIOLOGICHE ED AGRONOMICHE**

È autosterile, pertanto necessita di cultivar impollinatrice. Ha una fioritura contemporanea a quella delle cultivar Frantoio e Moraiolo. Presenta un basso aborto dell'ovario (<15%). Entra precocemente in fruttificazione. Ha una produttività piuttosto elevata e costante.

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

L'attitudine rizogena delle talee è medio-elevata.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELL'OLIO**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Fruttato: *2,5*
- Dolce: *2*
- Amaro: *2*
- Piccante: *2*
- Colore: *giallo*
- Punteggio panel test: *7,5*
- Giudizio panel test: *Olio dal fruttato medio, di tipo verde. Equilibrato nelle sensazioni gustative di dolce, amaro e piccante.*

CARATTERISTICHE CHIMICHE**Acidi grassi (% ± E.S.)**

• Acido palmitico:	12,60 ± 0,22
• Acido palmitoleico:	1,14 ± 0,11
• Acido stearico:	1,54 ± 0,12
• Acido oleico:	78,21 ± 0,76
• Acido linoleico:	5,08 ± 0,56
• Acido linolenico:	0,50 ± 0,10
• Acido arachico:	0,54 ± 0,25

Rapporti tra acidi grassi (n ± E.S.)

• Oleico/palmitico:	6,21 ± 0,16
• Oleico/palmitoleico:	70,14 ± 7,79
• Linolenico/palmitoleico:	0,43 ± 0,06
• Insaturi/saturi:	5,79 ± 0,05

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): 179,70 ± 23,67

Clorofille totali (ppm ± E.S.): 19,50 ± 3,97

Alcoli (mg/100g ± E.S.)**Alifatici**

• C:22:	0,80 ± 0,17
• C:24:	0,88 ± 0,21
• C:26:	1,16 ± 0,38
• C:28:	0,79 ± 0,42
Totale alifatici:	3,62 ± 1,18
Totale alcoli:	38,82 ± 10,98

Triterpenici

• Cicloartenolo:	6,01 ± 1,97
• 24-Metil-cicloartenolo:	25,41 ± 7,95
• Citrostadienolo:	3,78 ± 0,84
Totale triterpenici:	35,20 ± 10,47

Steroli (% ± E.S.)

• Colesterolo:	0,67 ± 0,27	• β-Sitosterolo:	75,75 ± 1,38
• Colestanolo:	2,51 ± 1,67	• Sitostanolo:	0,63 ± 0,33
• Brassicasterolo:	0,14 ± 0,08	• Δ ⁵ -Avenasterolo:	10,87 ± 0,88
• Campesterolo:	2,82 ± 0,04	• Δ ^{5,24} -Stigmastadienolo:	0,78 ± 0,15
• Campestanolo:	0,21 ± 0,10	• Δ ⁷ -Stigmastenolo:	0,83 ± 0,20
• Stigmasterolo:	0,70 ± 0,03	• Δ ⁷ -Avenasterolo:	0,24 ± 0,13
• Δ ⁷ -Campesterolo:	1,66 ± 0,39	• Eritrodiolo:	2,86 ± 0,73
• Clerosterolo:	2,19 ± 0,56	• Uvaolo:	0,06 ± 0,02

Area β-Sitosterolo (% ± E.S.) 90,22 ± 3,37

Rapporto β-Sitosterolo/Δ⁵-Avenasterolo (n ± E.S.): 7,04 ± 0,44

Totale steroli (mg/100g ± E.S.): 115,85 ± 20,33

GIUDIZIO DI INSIEME SULLA QUALITÀ DELL'OLIO

Il punteggio del saggio organolettico è buono; il contenuto in polifenoli totali è medio-basso e quello in clorofille totali è modesto; il contenuto in acido oleico è elevato ed il rapporto acidi grassi insaturi/saturi è medio; il contenuto in alcoli triterpenici è nella media; il rapporto β -Sitosterolo/ Δ^5 -Avenasterolo è medio.

In generale, le caratteristiche sensoriali e compositive considerate evidenziano che l'olio è di buona qualità.

CONSIDERAZIONI PRATICHE

Il periodo ottimale di raccolta, ai fini quantitativi della produzione, va da metà novembre ai primi di dicembre, quando gli indici di maturazione delle olive assumono i seguenti valori: cascola 0-4%; indice di pigmentazione 2,5-3,5; contenuto in olio 18-22%; consistenza della polpa 350-300 g/mm². La quantità di olio "raccolgibile" rimane alta fino a metà dicembre, ma il verificarsi di gelate può determinare uno scadimento qualitativo del prodotto.

Le caratteristiche compositive e sensoriali dell'olio, valutate alla fine di novembre, sono a buoni livelli. La cultivar consente, quindi, il contemporaneo conseguimento della massima quantità e di una buona qualità dell'olio; tuttavia, il veloce procedere di alcuni parametri della maturazione (pigmentazione e consistenza della polpa) potrebbero esporre al rischio di una parziale perdita quanti-qualitativa del prodotto, per cui è consigliabile eseguire la raccolta nella prima parte del periodo ottimale indicato ai fini quantitativi.

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 cultivar 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 precoce fruttificazione, la buona produttività, la buona qualità dell'olio, l'elevata resistenza alla rogna ed all'occhio di pavone e la facilità di meccanizzazione della raccolta confermano la validità dell'impiego di questa cultivar nei nuovi impianti. Soprattutto, considerata la buona resistenza al freddo, in zone dove con una certa frequenza si verificano gelate.