



# NEBBIA DEL MENOCCHIA

N° REPERTORIO: **9**  
inserita il **30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Oliva cocia**

RISCHIO DI EROSIONE:

**Elevato**

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
**Cupramarittima,  
Valle del Menocchia (AP)**

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE e/o  
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria  
sperimentale ASSAM  
Petritoli (FM)**

\* NOTE: Progetto "Olivicoltura"  
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

## AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell'Ascolano, soprattutto nella Valle del Menocchia.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):  
*ellittico-lanceolata*

Curvatura asse longitudinale:  
*piana*

Profilo lamina fogliare:  
*piatto, talvolta elicato*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max:  
*centro-apicale*

Colore pagina superiore:  
*verde scuro*

Colore pagina inferiore:  
*verde grigio*

Superficie lamina (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
*media (4,37 ± 0,13)*

Lunghezza (cm ± E.S.):  
*media (5,59 ± 1,04)*

Larghezza max (cm ± E.S.):  
*media (1,17 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,18 ± 0,02)*

### INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):  
*lunga (4,01 ± 0,09)*

Larghezza max (cm ± E.S.):  
*larga (2,05 ± 0,07)*

Lunghezza peduncolo  
(cm ± E.S.): *media (1,27 ± 0,05)*

Numero fiori (n ± E.S.):  
*basso (19,68 ± 0,78)*

### DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.  
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente  
asimmetrica*

Posizione diametro max:  
*centro-apicale*

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *arrotondata,  
talvolta rastremata*

Dimensione, profondità  
e forma cavità peduncolare:  
*grande, profonda, ellittica*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):  
*medio (242,22 ± 29,86)*

Superficie sezione  
longitudinale (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
*media (2,36 ± 0,25)*

Diametro longitudinale  
(cm ± E.S.): *corto (2,05 ± 0,02)*

Diametro trasversale max  
(cm ± E.S.): *medio (1,49 ± 0,04)*

Circolarità: *media (0,70 ± 0,04)*

### ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.):  
*elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *appuntita*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:  
*longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari:  
*limitata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):  
*mediam. numerosi (9,60 ± 1,22)*

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):  
*medio (48,27 ± 1,20)*

Superficie sez. longit. (cm<sup>2</sup> ± E.S.):  
*media (0,68 ± 0,06)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *l  
lungo (1,41 ± 0,04)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):  
*medio (0,74 ± 0,02)*

Circolarità: *media (0,44 ± 0,03)*

### CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente; chioma poco voluminosa a media densità; rami fruttiferi di media lunghezza e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medie, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

### CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni medie (1,5- 2,5 g circa), di forma ovoidale, leggermente asimmetrica con umbone poco evidente. Resa in olio medio-elevata, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaia-tura medio-tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso vinoso, al violaceo scuro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta nella seconda metà di novembre. Varietà autosterile, di produttività media e relativamente costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo ed alla rogna media, alla mosca ed al ciclo-conio elevata.

### OLIO

Olio dal fruttato verde, tendenzialmente dolce, di colore giallo tendente al verde, con buon contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% ± E.S.):

*Acido palmitico 12,08 ± 0,31*

*Acido palmitoleico 1,42 ± 0,18*

*Acido stearico 1,87 ± 0,14*

*Acido oleico 77,69 ± 0,83*

*Acido linoleico 6,43 ± 0,40*

*Acido linolenico 0,50 ± 0,09*

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi  
(n ± E.S.): *6,17 ± 0,08*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):  
*414,54 ± 78,30*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,52 ± 1,13*

### CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, localmente utilizzata anche per mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a media densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Adatta anche alla raccolta meccanica.

### Schede varietali tratte da:

**PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001.** "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - A.S.S.A.M.