



SARGANO DI FERMO

N° **REPERTORIO: 18**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Sargano**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Porto S. Giorgio (FM)

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 soprattutto nel Fermano e lungo la zona litoranea, fino alle province di Macerata e Ancona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
piana, talvolta convessa

Profilo lamina fogliare: *piatto*

Angolo apicale: *molto acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:
verde grigio

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
piccola (3,38 ± 0,07)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,65 ± 0,59)

Larghezza max (cm ± E.S.):
stretta (0,99 ± 0,02)

Circularità: *media (0,13 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (3,76 ± 0,12)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,08 ± 0,06)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *corta (0,87 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):
alto (28,68 ± 1,54)

DRUPA

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

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
basso (139,14 ± 31,21)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.): *media (1,77 ± 0,14)*

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *medio (1,80 ± 0,05)*

Diametro trasversale max
(cm ± E.S.): *stretto (1,23 ± 0,02)*

Circularità: *media (0,69 ± 0,04)*

ENDOCARPO

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

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *liscia*

Forma base: *appuntita*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
mediamente numerosi (8,50 ± 1,06)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (33,48 ± 0,98)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,56 ± 0,06)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
medio (1,27 ± 0,03)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,66 ± 0,04)

Circularità: *media (0,43 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rametti a frutto sottili e penduli; internodi di lunghezza media, foglie lunghe, strette e sottili, di medie dimensioni; infiorescenze di media lunghezza a struttura compatta e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma elissoidale. Resa in olio bassa, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro lenticellato.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di novembre.

Varietà autosterile, di produttività elevata, tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione scarsa. Resistenza ai venti anche salsi, media sensibilità al freddo, alla rogna e al cicloconio.

OLIO

Olio dal fruttato equilibrato, leggermente dolce, piccante e amaro al retrogusto, di colore giallo con buon contenuto in polifenoli e clorofille, scarso contenuto in acido oleico e basso rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,66 ± 0,39

Acido palmitoleico 1,03 ± 0,07

Acido stearico 1,66 ± 0,21

Acido oleico 71,01 ± 0,74

Acido linoleico 10,49 ± 0,54

Acido linolenico 0,44 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *5,05 ± 0,08*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
534,00 ± 46,51

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *9,09 ± 5,90*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

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 monovarietalì consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalì.it

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