

OLIVO NEBBIA

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia: <i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link	
Genere: <i>Olea</i> L.	
Specie: <i>O. europea</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Nebbia	
Significato del nome comune della varietà:	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Bianchella di Umbertide, Corniolina	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) MEDIO	
Data inserimento nel repertorio 3 SETTEMBRE 2018	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito Locale Regione Umbria	



Cenni storici, origine, diffusione

La presenza antica di questa varietà in Umbria è testimoniata da esemplari antichi con tronchi di grandi dimensioni.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Pendici collinari dell'alta e media valle del Tevere, fino alle colline del comprensorio Narnese Presente anche nel comprensorio del Trasimeno. Rappresenta una minima parte del patrimonio olivicolo dei comuni di Marsciano, S. Venanzo e limitrofi. Altrove è presente solo sporadicamente.

Descrizione morfologica

FOGLIA ADULTA

Forma: Ellittico-lanceolata (L/l= 4-6)

Curvatura longitudinale: Piana (talvolta iponastica)

Superficie lucida: assente

Lunghezza: Corta (< 5 cm)

Larghezza: Media (1-1,5 cm)

INFIORESCENZA

Lunghezza media (mm): Media (25-35 mm)

N° fiori: Basso (< 18)

FRUTTO

Colore (a maturazione): violetto

Forma: Ellittica (L/l= 1.25-1.45)

Simmetria: Legg. asimmetrico

Posizione diametro max.: Centrale

Apice: Rotondo

Umbone: Assente

Base: Troncata

Peso: Basso (< 2 g)

Lenticelle: Numerose

Dimensione lenticelle: Piccole

ENDOCARPO

Forma: Allungata (L/l> 2.2)

Simmetria: Legg. asimmetrico

Peso: Medio (0,3-0,45 g)

Posizione diametro Max.: Centrale

Superficie: Rugosa

Solchi fibrovascolari: Basso (< 7)

Andamento solchi fibrovascolari: irregolare

Profondità solchi fibrovascolari: medi

Forma della base: Appuntita

Forma dell'apice: Rotondo

Terminazione dell'apice: Mucronato

Caratteristiche agronomiche

Vigoria dell'albero: elevata

Portamento e densità della chioma: assurgente, rada

Produzione di frutti: modesta e relativamente costante

Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: elevata e medio-precoce

Sensibilità particolari: mosca, occhio di pavone

Tolleranze principali: freddo, siccità

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratteristiche dei frutti

Incidenza della polpa (max): medio-alta

Rapporto polpa-nocciolo (max): medio

Contenuto in olio (sul frutto secco):

Capacità genetica di sintesi: medio-alta

Periodo con inolizione utile alla raccolta: da inizio novembre a metà dicembre

Resa al frantoio (sul frutto fresco) durante il potenziale periodo di raccolta:

All'inizio: media

Al termine: alta

Peso unitario delle drupe (max): medio-basso

Invaiaura:

Epoca d'inizio: precoce

Andamento: scalare, lenta

Livello massimo conseguito: medio

Consistenza della polpa:

Livello iniziale: medio-alto

Evoluzione: in rapida e forte diminuzione durante la maturazione, particolarmente nei frutti più invaiati

Livello finale: basso

Parametri merceologici

Effetto maturazione: i parametri merceologici sono ampiamente sotto i limiti previsti dalla 2568/91 per entrambe le epoche di maturazione. Le clorofille totali aumentano nella seconda epoca di raccolta per effetto, probabilmente, della cascola dei frutti più maturi. Anche gli steroli e gli alcoli totali aumentano nel corso della maturazione.

Effetto stagionalità: i parametri suddetti restano costanti con la stagionalità, mentre per gli steroli e gli alcoli alifatici e triterpenici si rileva variabilità.

Parametri nutrizionali

Effetto maturazione: la composizione acidica si presenta relativamente equilibrata per la presenza di acido oleico intorno al 73%, di acido palmitico intorno al 13-14% e di acido linoleico che oscilla tra il 7 ed il 9%. I principali rapporti tra acidi grassi si discostano solo leggermente dai valori ritenuti ottimali. La concentrazione in fenoli è inizialmente elevata, ma subisce una riduzione con la maturazione.

Effetto stagionalità: la composizione acidica rimane costante con la maturazione mentre i polifenoli subiscono variabilità stagionale.

Caratteristiche sensoriali dell'olio durante la maturazione

Effetto maturazione: gli oli estratti in occasione della prima epoca di raccolta sono caratterizzati da un profilo più armonico con sensazioni olfattive floreali e di pomodoro ed una spiccata pungenza. Nella seconda epoca, invece, l'olio è meno fresco e disarmonico prevalendo sentori di fieno ed una sensazione di amaro.

Effetto stagionalità: la stagionalità influenza molto l'intensità dei descrittori.

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Ricciolini C., Arcioni S., Vendramin G.G., et al., 2009. A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping. *Molecular Breeding*, 24:213-231.

Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Pandolfi S., Blanco A., Montemurro C., et al. 2011. Catalogo Nazionale delle Cultivar di Olivo – Progetto OLVIVA: Qualificazione del vivaismo olivicolo, Caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaistica. Ed. Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" – Dip. Biologia e Chimica Agroforestale ed Ambientale. ISBN 978-88-88793-97-9.

Francolini F., 1923. Olivicoltura. In. Nuova Enciclopedia Agraria Italiana. Pp: 232. UTET, Torino.

Marchionni C., Baldoni L., Angiolillo A., Pannelli G., Panara F., 1999. Caratterizzazione genetica delle più importanti cultivar di olivo dell'Umbria. 5° Conv. Naz. sulla Biodiversità, Caserta.

- Pandolfi S., Leccese A., Guelfi P., Mattioli T., Pannelli G., 2009. Zonazione dell'olivo in Umbria. Sabbioni Editore, Trestina (PG).
- Pannelli G., Alfei B., D'Ambrosio A., Rosati S., Famiani F., 2000. Varietà di olivo in Umbria. Ed. ARUSIA-Umbria, Perugia: 98 pgg.
- Pannelli G., Baldioli M., Servili M., Montedoro GF., 2003. Caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo in Umbria. Ed. ARUSIA-Umbria, Perugia: 208 pgg.
- Pannelli G., Baldoni L., Munari C., 2004. Caratteristiche strutturali e produttive di comprensori olivicoli al limite di coltivazione della specie in Umbria. Atti convegno europeo "Il futuro dei Sistemi Olivicoli in Aree Marginali". Matera, 12 ottobre: 385-398.
- Pannelli G., Manna D., Baldoni L., 2002. L'olivicoltura nello spoletino: aspetti ambientali e produttivi. Atti "Convegno Internazionale di Olivicoltura". Spoleto, 22-23 aprile: 150-158.
- Pannelli G., Munari C., 2003. Aspetti strutturali ed agronomici della olivicoltura in Umbria. Atti convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio". Perugia, 5 dicembre: 80-84.
- Pannelli G., Pandolfi S., Baldoni L., Bongi G. 2010. Selection and use of ancient olive trees in Umbria. In: IV Convegno Nazionale Piante Mediterranee -Le potenzialità del territorio e dell'ambiente. Raccolta degli Atti, (a cura di) Sarli G., Alvino A., Cervelli C., pp. 93- 104. ISBN: 978-1-4466-8981-3.
- Scatolini G., Baldoni L., Ricciarelli D'Arbore M., Federici L., Cirino P., 2005. Olivi secolari della provincia di Perugia, Volume II, APROL, pp. 15, 53-152