

## OLIVO SAN FELICE

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Famiglia:</b> <i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link	
<b>Genere:</b> <i>Olea</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>O. europea</i> L.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> San Felice	
<b>Significato del nome comune della varietà:</b> Il nome della varietà fa esplicito riferimento all'abbazia benedettina di S. Felice a Giano dell'Umbria.	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b> Dritta	
<b>Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialecto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> MEDIO	
<b>Data inserimento nel repertorio</b> 3 SETTEMBRE 2018	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Ambito Locale</b> Comune di Giano dell'Umbria	



### Cenni storici, origine, diffusione

Il nome della varietà fa esplicito riferimento all'abbazia benedettina di S. Felice a Giano dell'Umbria. Dalle analisi molecolari essa è risultata uguale alla varietà abruzzese "Dritta" (Baldoni *et al.*, 2011), per cui si può ragionevolmente ritenere che possa essere stata introdotta in Umbria dai monaci benedettini in tempi molto remoti.

L'albero di "San Felice" più grande (identificato geneticamente attraverso l'analisi molecolare) è stato individuato ad Ancaiano (Spoleto), il cui tronco ha un diametro di 187 cm. Dall'analisi al <sup>14</sup>C del legno è stato possibile poter stimare l'età dell'albero che è risultata di circa 630 anni.

Una delle prime citazioni di questa varietà risale al 1908 e la si trova nel testo di Francesco Francolini "La valle spoletina e le sue Economie – Agricole", in cui viene riportata tra le varietà meno diffuse del territorio spoletino, «disseminate qua e là senza ordine né distinzione».

Giuseppe Squadroni nel 1925 nel testo "L'Olivicoltura nel territorio di Foligno" consiglia di impiantare a scopo sperimentale la varietà S. Felice, «coltivata con ottimi risultati nella vicina Giano, poiché se questa si adattasse potrebbe sostituirsi con vantaggio anche alle migliori varietà nostre».

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

Zone collinari e pedemontane del comprensorio Spoletino e della bassa Valnerina. Rappresenta la maggioranza del patrimonio olivicolo del comune di Giano dell'Umbria

### Descrizione morfologica

#### FOGLIA ADULTA

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

**Curvatura longitudinale:** Piana

**Lunghezza:** Media (5-7 cm)

**Larghezza:** Media (1-1,5 cm)

#### INFIORESCENZA

**Lunghezza media (mm):** Lunga (> 35 mm)

**N° fiori:** Basso (< 18)

#### FRUTTO

**Colore (a maturazione):** verde

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

**Simmetria:** Legg. asimmetrico

**Posizione diametro max.:** Centrale

**Apice:** Rotondo

**Umbone:** Presente

**Base:** Troncata

**Peso:** Basso (< 2 g)

**Lenticelle:** Numerose

**Dimensione lenticelle:** Piccole

#### ENDOCARPO

**Forma:** Ellittica (L/l>1.8-2.2)

**Simmetria:** Legg. asimmetrico

**Peso:** Basso-Medio (< 0,3 g)

**Posizione diametro Max.:** Centrale- Apicale

**Superficie:** Rugosa

**Solchi fibrovascolari:** Basso-Medio (< 7)

**Forma della base:** Arrotondata

**Forma dell'apice:** Rotondo

**Terminazione dell'apice:** Mucronato

#### Caratteristiche agronomiche

Vigoria dell'albero: medio-elevata;  
Portamento e densità della chioma: espanso, medio-densa;  
Produzione di frutti: elevata e costante;  
Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: elevata e tardiva;  
Sensibilità particolari: mosca, siccità;  
Tolleranze principali: rogna.

#### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

##### **Caratteristiche dei frutti**

**Incidenza della polpa (max):** molto alta

**Rapporto polpa-nocciolo (max):** alto, molto alto

**Contenuto in olio (sul frutto secco):**

Capacità genetica di sintesi: alta

Periodo con inolizione utile alla raccolta: da metà ottobre a metà dicembre

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

All'inizio: media

Al termine: medio-alta

**Peso unitario delle drupe (max):** medio

**Invaiaura:**

Epoca d'inizio: intermedia

Andamento: scalare rapida

Livello massimo conseguito: medio-alto

**Consistenza della polpa:**

Livello iniziale: medio-alto

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

Livello finale: molto basso

##### **Caratteristiche analitiche degli oli durante la maturazione.**

##### ***Parametri merceologici***

**Effetto maturazione:** i parametri merceologici sono ampiamente sotto i limiti previsti dalla 2568/91 per entrambe le epoche di maturazione. Le clorofille sono a modesti valori, ma in aumento con la maturazione per effetto, probabilmente, della precoce cascola dei frutti più maturi. Allo stesso modo aumentano anche gli steroli e gli alcoli totali.

**Effetto stagionalità:** l'andamento stagionale provoca una elevata variabilità del contenuto in clorofille ed alcoli relativamente alla seconda epoca di maturazione, mentre gli altri parametri restano pressochè costanti.

##### ***Parametri nutrizionali***

**Effetto maturazione:** la composizione acidica si manifesta equilibrata sia nel contenuto dei singoli componenti, sia nei valori dei principali rapporti tra acidi grassi. La composizione acidica e fenolica rimangono praticamente costanti con la maturazione.

**Effetto stagionalità:** la composizione acidica rimane costante mentre i componenti fenolici risentono molto della stagionalità, soprattutto nella seconda epoca.

##### **Caratteristiche sensoriali dell'olio durante la maturazione**

**Effetto maturazione:** gli oli della prima epoca sono caratterizzati da un profilo con sensazioni di erbaceo e fieno molto pronunciate; nella seconda epoca, invece, gli oli appaiono molto più equilibrati con sensazioni di floreale, mela e mandorla. I descrittori comuni alle due epoche sono un amaro ed un pungente non troppo pronunciato.

**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., Buonamici A., Porceddu A., Sarri V., Ojeda M.A., Trujillo I., Rallo L., Belaj A., Perri E., Salimonti A., Muzzalupo I., Casagrande A., Lain O., Messina R., Testolin R., 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. 1908, *La valle spoletina e le sue Economie - Agricole*, Tipografia Elzeviriana, Savona, p. 101.
- 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.
- Squadroni G. 1925, L’Olivicoltura nel territorio di Foligno, «L’Umbria Verde», Anno XIV – n. 7, luglio 1925, p. 107.