

ALLEGATO A.1

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

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):	Peperina
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	Pepaiolo (Giammaroni-Cherubini, 1914), Peperino Dolce (Jacoboni, 1988), Sterpino (Giammaroni-Cherubini, 1914), Bastardo (Francesconi, 1953).
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
Luogo di Conservazione <i>ex situ</i>	Collezione del Crea-OLI sez. di Spoleto, loc. Collececco, Spoleto (PG)
Data inserimento nel repertorio	Ultimo aggiornamento scheda
3 DICEMBRE 2018	
Ambito locale	Gubbio, Perugia, Torgiano
Modica quantità	10 marze



Antico esemplare della varietà Peperina, Torgiano, Az. La Montagnola (PG).

Cenni storici, origine, diffusione

Un albero di “Peperina” di dimensioni notevoli (diametro basale fino a 172 cm) è presente nella zona collinare di Torgiano.

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

Piante sparse in oliveti della zona collinare del territorio della provincia di Perugia fino alla fascia pedemontana eugubina. Non esiste in coltura specializzata ma solo come pianta sparsa.

L’ambito locale comprende i Comuni di Gubbio, Perugia, Torgiano.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria: elevata

Portamento: Assurgente

Densità della chioma: mediamente densa

Caratteristiche agronomiche

Località di osservazione: Aziende agricole private

Vigoria dell’albero: elevata

Portamento e densità della chioma: assurgente, mediamente densa

Produzione di frutti: media e relativamente alternante

Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: bassa e tardiva

Sensibilità particolari: nella media

Tolleranze principali: nella media

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratteristiche dei frutti

Incidenza della polpa (max): alta

Rapporto polpa-nocciolo (max): medio-alto

Contenuto in olio (sul frutto secco):

Capacità genetica di sintesi: 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: medio-bassa

Al termine: medio-alta

Peso unitario delle drupe (max): medio, maggiore nei frutti più invaiati

Invaiaura:

Epoca d'inizio: intermedia

Andamento: contemporanea, rapida

Livello massimo conseguito: medio-alto

Consistenza della polpa:

Livello iniziale: alto

Evoluzione: inizialmente stabile poi in progressiva diminuzione durante la maturazione

Livello finale: medio-basso

Principali caratteristiche dei frutti durante la maturazione

Peperina	Peso unitario medio (g ± E. S.)	Polpa/Nocciolo	Olio sul frutto fresco	Olio sul frutto secco	Indice di pigmentazione	Resistenza media alla penetrazione
		(n ± E. S.)	(% ± E. S.)	(% ± E. S.)	(n = 0-4 ± E. S.)	(g ± E. S.)
25-30 settembre	1,66 ± 0,13	4,95 ± 0,72	11,16 ± 1,26	30,02 ± 1,90	0,00	471,5 ± 51,5
15-20 ottobre	2,13 ± 0,24	5,34 ± 0,67	12,58 ± 1,46	36,10 ± 1,64	0,95 ± 0,49	475,0 ± 63,8
5-10 novembre	2,35 ± 0,29	5,69 ± 0,57	14,13 ± 1,86	41,00 ± 1,67	2,31 ± 0,52	437,9 ± 46,1
25-30 novembre	1,97 ± 0,25	5,22 ± 0,77	16,44 ± 2,16	42,45 ± 1,27	2,33 ± 0,28	379,9 ± 40,3
15-20 dicembre	1,65 ± 0,31	5,58 ± 0,83	21,41 ± 2,12	46,45 ± 2,24	2,88 ± 0,32	322,2 ± 43,9

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 totali sono sempre a valori modesti, gli steroli ampiamente nella norma.

Effetto stagionalità: tutti i parametri merceologici non subiscono sostanziali modificazioni con l'andamento stagionale, ad eccezione di steroli ed alcoli totali che fanno rilevare variabilità.

Parametri nutrizionali

Effetto maturazione: la composizione acidica risulta equilibrata in tutte le sue espressioni con valori prossimi a quelli ritenuti ottimali. Nel corso della maturazione la composizione acidica subisce evidenti modificazioni con aumento dell'acido oleico e diminuzione del palmitico. La concentrazione in polifenoli e orto-difenoli è inizialmente elevata, ma si riduce drasticamente nel tempo.

Effetto stagionalità: la composizione acidica non subisce sostanziali modificazioni con l'andamento stagionale, mentre la concentrazione fenolica sembra maggiormente influenzata.

Principali caratteristiche analitiche degli oli durante la maturazione.

	Estrazione I (5-10 novembre)	Estrazione II (15-20 dicembre)
	(Media ± Errore Standard)	(Media ± Errore Standard)
Acidità libera (% acido oleico)	0,18 ± 0,07	0,18 ± 0,10
Numero di perossidi (meq O ₂ /kg)	3,40 ± 0,90	5,70 ± 1,64
Costanti spettrofotometriche (nm)		
K ₂₃₂	1,673 ± 0,142	1,546 ± 0,201
K ₂₇₀	0,133 ± 0,021	0,086 ± 0,007
ΔK 10 ³ (n)	-6,00 ± 2,38	-3,00 ± 1,95
Polifenoli (mg/kg olio)		
Totali	515,0 ± 147,53	199,0 ± 87,59
Orto-Difenoli	226,0 ± 67,85	107,0 ± 53,80
Clorofille (ppm)		
Totali	3,00 ± 0,69	3,70 ± 0,43
Composizione acidica (%)		
Ac. Palmitico	13,46 ± 1,79	11,63 ± 1,26
Ac. Stearico	1,92 ± 0,31	1,87 ± 0,13
Ac. Oleico	75,35 ± 1,77	77,05 ± 1,44
Ac. Linoleico	6,31 ± 0,43	6,58 ± 0,85
Ac. Linolenico	0,67 ± 0,05	0,67 ± 0,10
Rapporti tra acidi grassi (n)		
Ac. insaturi/ac. Saturi	5,32 ± 0,33	6,17 ± 0,24
Composizione in steroli (%)		
Campesterolo	3,75	3,72
B-Sitosterolo	81,28	86,41
Δ ₅ -Avenasterolo	6,23	5,33
Eritrodioleolo	4,36	2,76
Uvaolo	0,12	0,11
Contenuto in steroli (mg/100 g olio)		

Steroli totali	132,4	147,7
Dioli triterpenici totali	6,21	4,37
Totale generale	138,6	152,1
Contenuto in alcoli alifatici e triterpenici (mg/100 g olio)		
C:22	0,17	0,23
C:24	0,37	0,38
C:26	0,86	0,95
C:28	2,80	0,83
Cicloartenolo	4,47	7,74
24-Metil-Cicloartenolo	12,14	13,76
Citrostadienolo	3,01	3,61
Alifatici totali	4,20	2,39
Triterpenici totali	46,69	35,58
Alcoli totali	50,89	37,98

Caratteristiche sensoriali dell'olio durante la maturazione

Effetto maturazione: l'olio estratto nella prima epoca si presenta armonico, con un buon equilibrio tra i descrittori, mentre in quello della seconda epoca di raccolta prevalgono sensazioni olfattive floreali e di mela verde ma al gusto l'olio risulta molto dolce.

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.
- Francesconi F. 1953. Contributo allo studio delle razze di olivo dell'Umbria. *Ann. Sper. Agr. Vol: 7: 1709-1730.*
- Giammaroni-Cherubini G.B. 1914. Di alcune varietà di Olivo dell'Umbria (caratteri e sinonimie). *Le Stazioni Sperimentali Agrarie Italiane*, 47(8): 575-602.
- Jacoboni N. 1988. L'olivo: passato, presente e futuro. L'olivo e l'olio in Umbria, 2: 9-110. Cassa Risparmio di Foligno, Assisi.
- 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'olivicultura nello spoletino: aspetti ambientali e produttivi. Atti “Convegno Internazionale di Olivicultura”. Spoleto, 22-23 aprile: 150-158.
- Pannelli G., Munari C., 2003. Aspetti strutturali ed agronomici della olivicultura 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.