

# REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

## Olivo Limona

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Famiglia:</b>	<i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link
<b>Genere:</b>	<i>Olea</i> L.
<b>Specie:</b>	<i>O. europaea</i> L.
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b>	Limona
<b>Significato del nome comune della varietà</b>	Per il frutto che ricorda nella forma il limone
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):</b>	Cimignolo (Umbria-Assisi); Lea, Nibbiu, Nebbia del Menocchia (Marche)
<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>	Elevato
<b>Luogo di conservazione ex situ</b>	Collezione Istituto Agrario "Ciuffelli" di Todi (PG)
<b>Data inserimento nel repertorio</b>	16 dicembre 2020
<b>Ambito locale:</b> Regione Umbria	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Modica quantità:</b> 10 marze	



### Cenni storici, origine, diffusione

Attualmente non è noto da quanto tempo questa cv sia presente in ambito regionale. Risultano censiti (Pannelli *et al.* s.d.) almeno quattro esemplari di età e dimensioni variabili come si evince nella tabella che segue.

Accessione	Località di ritrovamento	Diametro al terreno (cm)	Diametro ad 1 metro dal terreno (cm)	Altezza (cm)
1	Montecchio	116	94	399
2	Paciano	194	89	361
3	Rancolfo	81	45	356
4	La Montagnola	187 (policaule)		412

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

Zona centro-occidentale e centro-settentrionale della Regione. È presente ad Assisi, dove è chiamata Cimignolo; nei comuni circostanti Perugia, fino alla porzione di Umbria confinante con la prov. di Arezzo (presente negli oliveti di Cortona). Presente anche nei comuni del comprensorio di Orvieto.

L'ambito locale è la Regione Umbria.

La varietà risulta catalogata e descritta anche nella Regione Marche con il nome di Lea, Nibbiu, Nebbia del Menocchia. È sporadicamente coltivata anche nelle limitrofe zone olivate delle provincie di Arezzo e Rimini.

### Descrizione morfologica

#### Albero

Vigorìa: medio-bassa. Portamento e densità: assurgente, densa

#### Rami

Densità della chioma media.

Portamento dei rami in genere assurgenti.

Numero di ramificazioni laterali medio.

#### Fiori

Struttura della mignola rada.

#### Foglie

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

Angolo apicale: Acuto

Angolo basale: Molto acuto

Colore pagina superiore: Verde scuro

Curvatura longitudinale: Piana

Tensione longitudinale: presente

Superficie lucida: assente

Lunghezza: 4,65±0,46 cm – Medio piccola (5-7 cm)

Larghezza: 1,18±0,07 cm - Media (1-1,5 cm)

Superficie: 5,5±0,75 cm<sup>2</sup> - Media (4-6 cm<sup>2</sup>)

#### Frutti

Dimensione: 1,72±0,19 grammi – Piccola (< 2g)

Forma: Ellittica

Lunghezza: 1,685±0,081 cm

Larghezza: 1,32±0,075 cm

Simmetria: da simmetrica a leggermente asimmetrica

Posizione massimo diametro: Nel mezzo

Forma apice: Appuntito

Forma base: Troncata/leggermente incavata

Umbone: Presente (non sempre)

Inizio invaiatura: A partire dalla base

Colore alla raccolta: Rosso-vinoso; Nero-violetto

Presenza di pruina

Consistenza della polpa. All'inizio molto alto per poi scendere ad un livello medio basso verso la fine della raccolta

#### Seme

Dimensione:  $0,32 \pm 0,08$  grammi – Media (0,31-0,45 gr)

Forma: Ellittica

Lunghezza:  $1,25 \pm 0,088$  cm

Larghezza:  $0,64 \pm 0,059$  cm

Simmetria: da simmetrico a leggermente asimmetrico

Posizione massimo diametro: Nel mezzo

Forma base: Appuntita

Forma Apice: Arrotondata

Superficie: Rugosa

Solchi fibrovascolari: Presenti

Numero solchi:  $7,8 \pm 0,87$  – Medio basso

Mucrone: Presente

#### Caratteristiche agronomiche

Elevata capacità produttiva e ridotta vigoria con chioma compatta ed assurgente.

Molto sensibile all'Occhio di pavone per cui si presenta in primavera quasi completamente defogliata con evidenti ripercussioni sulla regolarità produttiva.

Produzione di frutti: elevata ed alternante

Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: media e tardiva

#### Osservazioni fenologiche

Epoca di invaiatura: tardiva

#### Osservazioni fitopatologiche

Tolleranze principali: freddo, siccità

Sensibilità particolari: occhio di pavone

#### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

##### Caratteristiche dei frutti

**Incidenza della polpa:** media

**Rapporto polpa nocciolo:** medio-basso

**Contenuto in olio sul frutto secco**

Capacità genetica di sintesi: medio alta

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

**Resa al frantoio durante il periodo della raccolta:** media all'inizio, alta alla fine

##### 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. Il contenuto in clorofille totali è modesto ed in diminuzione con la maturità.

**Effetto stagionalità:** nelle diverse annate i parametri restano pressoché invariati.

#### Parametri nutrizionali

**Effetto maturazione:** la composizione acidica si presenta con valori ottimali, sia nei singoli acidi grassi che nei loro principali rapporti e non si modifica nel corso della maturazione. Il contenuto in polifenoli totali ed in orto-difenoli diminuisce leggermente nel corso della maturazione.

**Effetto stagionalità:** l'annata non influenza la composizione acidica, mentre modifica leggermente il contenuto in polifenoli.

##### Principali caratteristiche analitiche degli oli durante la maturazione

	Estrazione I (5-10 novembre)	Estrazione II (15-20 dicembre)
	(Media $\pm$ Errore Standard)	(Media $\pm$ Errore Standard)
Acidità libera (% acido oleico)	$0,27 \pm 0,03$	$0,25 \pm 0,09$

<b>Numero di perossidi</b> (meq O <sub>2</sub> /kg)	6,00 ± 0,26	4,80 ± 1,27
<b>Costanti spettrofotometriche</b> (nm)		
K232	1,609 ± 0,15	1,523 ± 0,11
K270	0,128 ± 0,02	0,100 ± 0,02
ΔK 103 (n)	-5,33 ± 1,53	-4,00 ± 2,00
<b>Polifenoli</b> (mg/kg olio)		
Totali	405,0 ± 114,63	357,8 ± 121,60
Orto-Difenoli	159,7 ± 78,5	128,7 ± 55,87
<b>Clorofille</b> (ppm)		
Totali	5,80 ± 1,70	3,20 ± 0,98
<b>Composizione acidica</b> (%)		
Ac. Palmitico	11,31 ± 2,77	11,70 ± 0,47
Ac. trans-Palmitoleico	0,12 ± 0,02	0,12 ± 0,00
Ac. cis-Palmitoleico	1,16 ± 0,13	1,03 ± 0,19
Ac. Eptadecanoico	0,04 ± 0,01	0,05 ± 0,01
Ac. Eptadecenoico	0,11 ± 0,01	0,10 ± 0,02
Ac. Stearico	1,90 ± 0,21	2,01 ± 0,33
Ac. Oleico	77,10 ± 3,03	77,48 ± 1,59
Ac. Vaccenico	0,02 ± 0,03	0,00 ± 0,00
Ac. Linoleico	6,82 ± 0,67	6,18 ± 0,35
Ac. Arachico	0,32 ± 0,02	0,33 ± 0,03
Ac. Linolenico	0,69 ± 0,04	0,61 ± 0,01
Ac. Eicosenico	0,32 ± 0,01	0,28 ± 0,01
Ac. Behenico	0,10 ± 0,01	0,11 ± 0,03
<b>Rapporti tra acidi grassi</b> (n)		
Ac. insaturi/ac. Saturi	6,34 ± 0,11	6,06 ± 0,15
Ac. Linoleico/ Ac. Linolenico	9,89 ± 0,08	10,11 ± 0,21
Ac. Oleico/ Ac. Linoleico	11,30 ± 0,19	12,54 ± 0,14
<b>Composizione in steroli</b> (%)		
Colesterolo	0,22	0,14
Colestanolo	0,27	0,19
Brassicasterolo	0,01	0,05
24-Metil-Colesterolo	0,03	0,32
Campesterolo	2,91	2,60
Campestanolo	0,17	0,36
Stigmasterolo	0,44	0,35
Δ7-Campesterolo	0,46	1,05
Δ5,23-Stigmastadienolo	0,60	1,23
β-Sitosterolo	78,60	74,93
Sitostanolo	0,58	0,00
Δ5-Avenasterolo	12,55	16,05
Δ5,24-Stigmastadienolo	0,94	1,14
Δ7-Stigmastanolo	1,72	1,34
Δ7-Avenasterolo	0,51	0,25
Eritrodiolo	2,56	1,56
Uvaolo	0,07	0,05
<b>Contenuto in steroli</b> (mg/100 g olio)		
Steroli totali	196,17	187,47
Dioli triterpenici totali	5,06	3,07
Totale generale	201,12	190,50
<b>Contenuto in alcoli alifatici e triterpenici</b> (mg/100 g olio)		
C:22	0,92	0,83
C:24	1,12	0,93
C:26	1,03	0,95
C:28	0,81	1,09
Tirucallolo	0,09	0,19
Dammaradienolo	0,16	0,29
α-Amirina	3,40	5,31
Butirospermolo	0,87	1,66
β-Amirina	0,12	0,53
Cicloartenolo	1,22	2,83
24-Metil-Cicloartenolo	3,23	8,89
Citrostadienolo	0,86	1,77
Ciclobranolo	0,05	0,26
Alifatici totali	3,89	3,80
Triterpenici totali	9,99	21,74
Alcoli totali	13,88	25,54

### Caratteristiche sensoriali dell'olio durante la maturazione

**Effetto maturazione:** la varietà manifesta buone caratteristiche organolettiche poiché, in entrambe le epoche, fornisce un olio aromatico con spiccate sensazioni erbacee, di pomodoro e di carciofo corredate da un gradevole livello di pungente e di amaro.

**Effetto stagionalità:** l'andamento stagionale esercita una limitata influenza sull'intensità dei descrittori.

Da: AA.VV. Caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo in Umbria.

#### **Utilizzazione gastronomica**

#### **Progetti specifici**

#### **Bibliografia di riferimento**

<http://www.pianidisetto.it/flex/FixedPages/Common/SchedaVarieta.php/L/IT/ID/621>

AA.VV. Caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo in Umbria - Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Agenzia Regionale Umbra per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura, Comunità Montana Spoleto

Fontanazza G., 1993. Olivicoltura intensiva meccanizzata. Edagricole.

Pannelli G., Pandolfi S., Cultrera N., Mariotti R., Servili M. (senza data). Progetto di salvaguardia e valorizzazione degli olivi antichi per la promozione dell'olio e del territorio olivicolo in Umbria.