

# REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

## Olivo Pociolo

### 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> Pociolo	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Per il vistoso umbone del frutto	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):</b> Minerva	
<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> Campo Collezione del CREA-OLI di Rende (CS) Campo Collezione del CREA-OFA di Spoleto (PG) Campo Collezione regionale a Lignano in Teverina (TR)	
<b>Data inserimento nel repertorio</b> 16 dicembre 2020	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Ambito locale:</b> Regione Umbria	
<b>Modica quantità:</b> 10 marze	



### Cenni storici, origine, diffusione

Sporadiche piante storiche di Pociolo sono state reperite solo nella fascia olivata orientale del Comune di Spoleto, con particolare riferimento alle frazioni di Eggi e Bazzano. La varietà è stata segnalata per la notevole compatibilità ambientale in zone al limite termico e pedologico di coltivazione.

L'esemplare in loc. Bazzano superiore presenta due fusti (probabilmente per il recupero della pianta dopo un episodio di gelata) che misurano 65 e 60 cm. L'età è stimata sui 200 anni, in base all'epoca di impianto dell'oliveto in cui la pianta si trova.

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

Zona collinare e pedemontana del comprensorio Spoletino.

L'ambito locale è la Regione Umbria.

### Descrizione morfologica

#### Albero

Albero di vigoria medio bassa, con portamento espanso, assurgente.

#### Rami

Densità della chioma media. Portamento dei rami in genere assurgenti. Numero di ramificazioni laterali medio. Internodi di media lunghezza (1,7 cm)

#### Fiori

Infiorescenza di lunghezza media: 3,43 cm.

Numero medio di fiori per mignola basso pari a 17,45.

Struttura della mignola rada.

#### Foglie

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

Dimensioni: 6 cm<sup>2</sup> (Media= 4-6 cm<sup>2</sup>)

Curvatura longitudinale: piana

Superficie lucida: presente

Lunghezza: Media (5,31 cm)

Larghezza: Media (1,13 cm)

Colore della pagina superiore: verde chiaro

#### Frutti

Dimensioni: medie-2,58 g (2-4 g).

Forma sferica, leggermente asimmetrici.

Posizione del diametro trasversale massimo: centrale.

Apice di forma arrotondata e base troncata. Mucrone evidente.

Lenticelle scarse e piccole.

Colore dell'epidermide: nero.

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

#### Seme

Dimensione: media-0,32 g (0,31-0,45 g).

Forma ovoidale e leggermente asimmetrico.

Posizione del diametro trasversale massimo: centrale.

Apice e base di forma arrotondata. Superficie scabra. Numero dei solchi fibrovascolari alto. Distribuzione dei solchi alla base uniforme. Presenza di mucrone sull'apice.

### Caratteristiche agronomiche

La varietà fiorisce sempre e molto ma produce solo occasionalmente, quando le condizioni climatiche uniformano alle altre varietà un'epoca di fioritura che normalmente avviene con ritardo compromettendo la migliore impollinazione e produzione. La destinazione è esclusivamente da olio con i migliori presupposti qualitativi per una maturazione molto tardiva ed una elevata durezza della polpa.

**Produzione di frutti:** elevata e costante

**Incidenza ed insorgenza della cascola naturale:** bassa e tardiva

**Sensibilità particolari:** nella media

**Incidenza della polpa:** alta

**Rapporto polpa nocciolo:** medio

**Contenuto in olio sul frutto secco**

Capacità genetica di sintesi: medio alta

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

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

### Osservazioni fenologiche

Epoca di ripresa vegetativa e mignolatura precoce.

Epoca di invaiatura tardiva.

Durata della fioritura (giorni) media: 15,67 gg.

Indice di autofertilità basso.

### Osservazioni fitopatologiche

Tolleranze principali: freddo, mosca, occhio di pavone.

Sensibilità media a Verticilliosi e Rogna.

## Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

### 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 ad elevati valori e stabili nel tempo.

**Effetto stagionalità:** Tutti i parametri merceologici esaminati sono scarsamente influenzati dall'andamento stagionale, mentre solo per gli alcoli si rileva una variabilità.

#### Parametri nutrizionali

**Effetto maturazione:** La composizione acidica si presenta ottimale in tutti i suoi aspetti. Nel corso della maturazione l'acido oleico aumenta, il palmitico diminuisce ed il linoleico resta stabile. Il contenuto in polifenoli ed orto-difenoli rimane praticamente costante con la maturazione.

**Effetto stagionalità:** La composizione acidica non subisce modificazioni stagionali, mentre si rileva una forte variabilità per quanto riguarda la componente fenolica.

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

	Estrazione I	Estrazione II
	(5-10 novembre)	(15-20 dicembre)
	(Media $\pm$ Errore Standard)	(Media $\pm$ Errore Standard)
<b>Acidità libera</b> (% acido oleico)	0,12 $\pm$ 0,06	0,22 $\pm$ 0,05
<b>Numero di perossidi</b> (meq O <sub>2</sub> /kg)	6,35 $\pm$ 0,64	8,40 $\pm$ 1,82
<b>Costanti spettrofotometriche</b> (nm)		
K232	1,710 $\pm$ 0,05	1,779 $\pm$ 0,27
K270	0,109 $\pm$ 0,02	0,098 $\pm$ 0,02
$\Delta$ K 103 (n)	-5,50 $\pm$ 0,71	-3,00 $\pm$ 2,83
<b>Polifenoli</b> (mg/kg olio)		
Totali	319,5 $\pm$ 107,23	317,6 $\pm$ 197,09
Orto-Difenoli	85,7 $\pm$ 32,25	74,5 $\pm$ 45,79
<b>Clorofille</b> (ppm)		
Totali	8,00 $\pm$ 2,26	8,20 $\pm$ 2,26
<b>Composizione acidica</b> (%)		
Ac. Palmitico	10,36 $\pm$ 1,27	9,82 $\pm$ 0,49
Ac. trans-Palmitoleico	0,16 $\pm$ 0,02	0,18 $\pm$ 0,03
Ac. cis-Palmitoleico	0,48 $\pm$ 0,15	0,49 $\pm$ 0,05
Ac. Eptadecanoico	0,04 $\pm$ 0,00	0,05 $\pm$ 0,00
Ac. Eptadecenoico	0,08 $\pm$ 0,03	0,10 $\pm$ 0,01
Ac. Stearico	1,85 $\pm$ 0,03	1,85 $\pm$ 0,01
Ac. Oleico	78,94 $\pm$ 1,82	79,76 $\pm$ 0,93
Ac. Vaccenico	0,00 $\pm$ 0,00	0,00 $\pm$ 0,00
Ac. Linoleico	6,53 $\pm$ 0,08	6,16 $\pm$ 0,23
Ac. Arachico	0,35 $\pm$ 0,01	0,37 $\pm$ 0,05
Ac. Linolenico	0,68 $\pm$ 0,07	0,89 $\pm$ 0,41
Ac. Eicosenico	0,43 $\pm$ 0,04	0,20 $\pm$ 0,28
Ac. Behenico	0,10 $\pm$ 0,01	0,13 $\pm$ 0,04
<b>Rapporti tra acidi grassi</b> (n)		
Ac. insaturi/ac. Saturi	6,89 $\pm$ 0,25	7,22 $\pm$ 0,29
Ac. Linoleico/ Ac. Linolenico	9,66 $\pm$ 0,16	6,93 $\pm$ 0,17
Ac. Oleico/ Ac. Linoleico	12,09 $\pm$ 0,15	12,94 $\pm$ 0,21

<b>Composizione in steroli (%)</b>		
Colesterolo	0,05	0,12
Colestanolo	0,21	0,19
Brassicasterolo	0,00	0,00
24-Metil-Colesterolo	0,03	0,35
Campesterolo	2,77	2,61
Campestanolo	0,54	0,49
Stigmasterolo	0,43	0,85
$\Delta^7$ -Campesterolo	0,45	0,51
$\Delta^5,23$ -Stigmastadienolo	1,22	1,21
$\beta$ -Sitosterolo	80,27	76,73
Sitostanolo	0,86	1,01
$\Delta^5$ -Avenasterolo	10,71	13,03
$\Delta^5,24$ -Stigmastadienolo	1,09	0,90
$\Delta^7$ -Stigmastenolo	1,01	1,73
$\Delta^7$ -Avenasterolo	0,38	0,27
Eritrodiolo	2,26	2,77
Uvaolo	0,05	0,17
<b>Contenuto in steroli (mg/100 g olio)</b>		
Steroli totali	110,02	108,91
Dioli triterpenici totali	2,70	3,43
Totale generale	112,77	112,47
<b>Contenuto in alcoli alifatici e triterpenici (mg/100 g olio)</b>		
C:22	0,25	0,25
C:24	0,57	0,39
C:26	1,75	0,87
C:28	2,30	1,21
Tirucallolo	0,39	0,29
Dammaradienolo	1,96	0,62
$\alpha$ -Amirina	16,99	5,05
Butirospermolo	2,20	2,03
$\beta$ -Amirina	0,34	0,28
Cicloartenolo	6,37	8,00
24-Metil-Cicloartenolo	4,46	7,37
Citrostadienolo	2,89	2,45
Ciclobranolo	3,54	1,16
Alifatici totali	4,87	2,72
Triterpenici totali	39,14	27,25
Alcoli totali	44,01	29,97

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

**Effetto maturazione:** Gli oli estratti in occasione della prima epoca di raccolta sono caratterizzati da un profilo armonico con sensazioni olfattive erbacee, di pomodoro e di carciofo, insieme ad una leggera sensazione di fieno. Nella seconda epoca, invece, l'olio presenta una sensazione di amaro che prevale nettamente.

**Effetto stagionalità:** La stagionalità influenza molto l'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.pianidisetore.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.

AA.VV. Il germoplasma olivicolo del campo collezione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria del Centro di ricerca per l'olivicultura e l'industria olearia (CREA-OLI) di Rende. 2016