REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Olivo Gentile di Montone

SCHEDA IDENTIFICATIVA
Numero di iscrizione: 114
Famiglia: *Oleaceae* Hoffmanns. & Link
Genere: *Olea* L.
Specie: *O. europaea* L.
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Olivo Gentile di Montone
Significato del nome comune della varietà Rimanda alla località di ritrovamento della pianta madre nel Comune di Montone (PG)
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Alto
Luogo di conservazione *ex situ* Nessuno
Data inserimento nel repertorio — **Ultimo aggiornamento scheda** 13 novembre 2026
Ambito locale: Comune di Montone e Città di Castello
Modica quantità: 10 marze





Cenni storici, origine, diffusione

Questa varietà è nota da tempo tra gli olivicoltori del Comune di Montone e come tale fu attenzionata e descritta in un lavoro dei primi anni 2000 dal gruppo di lavoro coordinato dal Dr. Giorgio Pannelli (Pannelli *et al*., 2002). Nella pubblicazione edita a seguito di quel progetto sono infatti riportate le schede descrittive con informazioni sia generali sia di dettaglio dei principali caratteri di frutti e olio di 45 accessioni individuate sul territorio regionale. Relativamente alla Gentile di Montone si riporta che la varietà è presente con «numerose piante concentrate in un solo oliveto» appartenenti ad una «azienda agricola privata in prossimità del centro abitato di Montone» e che si tratta di «piante relativamente antiche in un oliveto storico ma disposto regolarmente sul terreno».
Successivamente, sempre per merito del Dr. Giorgio Pannelli, questa varietà, insieme a numerose altre, fu inserita nel 2006 in un campo di valutazione realizzato presso l'Azienda del Sig. Fratini ubicato in loc. Castelvecchio (Città di Castello). Qui la varietà è stata attenzionata per le sue particolari caratteristiche agronomiche e produttive sia dal Sig. Fratini sia dalla Comunità SlowFood degli Olivi originari dell'Alta Valle del Tevere, interessati a farla conoscere, diffonderla sul territorio e così valorizzarla a beneficio degli olivicoltori locali.
L'analisi molecolare conferma che questa varietà ha un profilo genetico unico e quindi di elevato valore per la sua conservazione.

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

Comune di Montone.
L'ambito locale attiene ai Comuni di Montone e di Città di Castello.

Descrizione morfologica

Albero
Vigoria: media. Portamento: espanso

Rami
Densità della chioma: medio alta.

Fiori
Lunghezza rachide (cm): medio corto (inferiore a 35mm)
Densità fiorale: rada
Ramificazione mignola: scarsa

Foglia
Lunghezza (cm): 5,62 – media
Larghezza (cm): 1,08
Rapporto lunghezza/larghezza: 4,71
Area foglia (cm^2): 5,37 - media
Peduncolo-lunghezza (cm): 0,39
Forma: Ellittica
Lucentezza: Assente
Colore pagina superiore: Verde scuro
Curvatura dell'asse longitudinale: Piana
Torsione longitudinale: Presente
Angolo apicale: Acuto
Angolo basale: Molto acuto

Drupa
Peso (g): 2,52±0,4 – medio
Lunghezza (cm): 2,01±0,12
Diametro (cm): 1,45±0,1
Rapporto lunghezza/diametro: 1,38±0,09
Forma: Ellittica
Simmetria: da leggermente a nettamente asimmetrica
Posizione del massimo diametro: Nel mezzo
Forma dell'apice: Arrotondato
Forma della base: Incavata
Umbone: Presente
Inizio della invaiatura: Uniforme o a partire dall'apice

Colore della buccia: Nero violetto
Colore della polpa: Verde
Rapporto polpa/nocciolo: Alto (> 80% in peso del totale del frutto)

Nocciolo
Peso (g): 0,41±0,05 –medio
Lunghezza (cm): 1,43±0,07
Diametro (cm): 0,64±0,03
Rapporto lunghezza/diametro: 2,23±0,39
Forma: Allungata/Ellittica
Simmetria: da leggermente a nettamente asimmetrico
Posizione del massimo diametro: Nel mezzo
Forma dell'apice: Appuntita
Forma della base: Arrotondata/Appuntita
Presenza dei solchi: Si
Numero di solchi (media): 7-10
Mucrone: Presente
Superficie: Corrugata

Profilo molecolare (caratterizzazione eseguita dal CNR-IBBR, Perugia)

DCA03		DCA05		DCA09		DCA16		DCA18		EMO090		GAPU071B		GAPU101		GAPU103A		UDO99-043	
235	257	206	208	170	192	152	156	171	183	186	194	124	144	193	209	150	158	210	214

Caratteristiche agronomiche

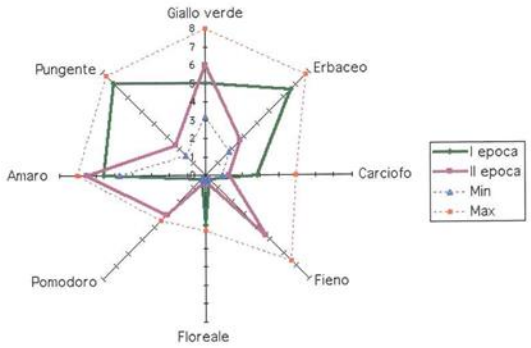
Presenta una vigoria medio elevata con portamento espanso e chioma densa. La produzione delle drupe è elevata ed alternante, con cascola di grado medio e tardiva.
Risulta tollerante a freddo e mosca.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratteristiche nutrizionali e sensoriali degli oli (da Pannelli G. et al. 2000)**.**

Aspetti nutrizionali.
Il contenuto in acido oleico è molto elevato (81%), cui corrisponde un limitato contenuto in acido palmitico; il contenuto in ac. linoleico si aggira sul 5%, per cui i principali rapporti si collocano a valori molto prossimi a quelli ritenuti ottimali. Il contenuto in polifenoli totali è molto elevato soprattutto nella seconda epoca di raccolta, come quello in orto-difenoli. Si tratta, quindi, di un olio ad elevato valore nutrizionale. La stagionalità non sembra influenzare eccessivamente le caratteristiche nutrizionali.

Aspetto sensoriali.
In entrambe le epoche si hanno oli squilibrati, nella prima epoca si evidenziano maggiormente sensazioni erbacee e di carciofo ed al gusto l'olio risulta molto amaro; nella seconda epoca compare una sensazione olfattiva di fieno e la nota di amaro diventa ancora più accentuata, come evidenzia l'elevato contenuto in polifenoli. L'annata influenza sia le caratteristiche organolettiche sia l'intensità dei descrittori.



Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Pannelli G., Baldioli M., Servili M., Montedoro G., 2002. Caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo dell'Umbria. ARUSIA, pagg. 55-58.