

OLIVO

LA SECONDA RIVOLUZIONE DELL'OLIVO
IL RINNOVAMENTO VARIETALE



Risultati dello studio Condotta da Juan Vilar, Consulente per Agromillora.

L'OLIVETO A PARETE

COME LEVA TRAINANTE PER IL SETTORE OLIVICOLO GLOBALE 1994 - 2022

DIMENSIONE



SOSTENIBILITÀ ED EFFICIENZA

0,7-1,5M
Tonnellate
DI CO₂ PER ANNATA
AGRARIA

250%
DI EFFICIENZA
IN PIÙ PER LA FILIERA
DEGLI OLIVETI A PARETE



Consulta lo studio
completo

LA QUALITÀ DEI NOSTRI OLIVI

Ci innoviamo costantemente per garantire ai nostri clienti una produzione su larga scala dalla più alta qualità genetica e sanitaria.

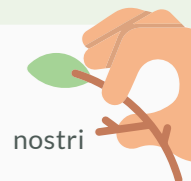


Qualità Genetica

Disponiamo dei migliori materiali genetici adattati alla gestione a parete.

Controllo di Qualità

Selezioniamo con cura le piante per i nostri clienti.



Caratteristiche

Le piante di olivo di Agromillora provengono da talee semi erbacee, radicate dopo un processo di nebulizzazione.

Campi di Piante Madri

Offriamo un prodotto differenziato realizzato con materiale proveniente esclusivamente dai nostri campi di piante madri, controllati sia a livello genetico che sanitario.



LECCIANA®

Sikitita-2

Varietà Esclusive e Protette

Disponiamo di varietà e cloni selezionati e di nuovi materiali provenienti dai più avanzati programmi di miglioramento genetico al mondo: Università di Córdoba, Bari e Firenze.

CORIANA®

ELVIANA



SELEZIONATORE UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI

LECCIANA®

Incrocio 'Arbosana' x 'Leccino'

Un tipo di olio molto apprezzato dal punto di vista organolettico, con una ottima shelf-life ed un alto contenuto di acido oleico. **Rilevante è la presenza di polifenoli** che risulta essere nettamente più alta rispetto a quella dell'olio di Arbequina. Molto apprezzato dagli assaggiatori per la sua complessità, stabilità e nel complesso, per la giusta armonia delle note di fruttato, piccante ed amaro.

Vigore: simile ad Arbequina, in condizioni di abbondante irrigazioni e buon terreno, mostra un vigore uguale o superiore a quello dell'Arbequina. **Tuttavia, negli impianti in aridocoltura, con l'irrigazione ausiliaria, la coltivazione biologica e nelle zone fredde, il suo vigore è controllato per offrire raccolti costanti.**

Ramificazione: in questo senso denota la sua parentela con la varietà Arbosana con un buon rapporto foglia/legno.

Produttività: simile a quella dell'Arbequina. Il suo potente sistema radicale gli conferisce una grande rusticità, quindi è consigliato per impianti in aridocoltura, irrigazione ausiliaria o coltivazione biologica. Mantiene il turgore dei frutti nonostante la mancanza di acqua in estate. Resa in olio

uguale o superiore a quella dell'Arbequina.

Tolleranza al freddo: buona, migliore rispetto al resto delle varietà che fino ad ora si sono adattate alla coltivazione in parete.

Periodo di raccolta: molto precoce, è tra le prime a raggiungere l'invaiaura e può essere raccolta con una settimana di anticipo rispetto al periodo ideale dell'Arbequina.

A chi è destinata questa varietà?

Adatta ad essere coltivata anche in condizioni complesse (conduzione biologica, zone fredde, zone siccitose o con irrigazione ausiliaria, terreni poco fertili), dove, grazie alla sua rusticità, riesce a garantire delle soddisfacenti produzioni.

Altamente consigliata a tutti coloro che desiderano ottenere un olio extravergine di oliva equilibrato e di alta qualità (fruttato, piccante e amaro) e che inoltre, vogliono soddisfare i requisiti EFSA sui polifenoli (>250 ppm).

Profilo Generale dell'Olio

Corrisponde a un olio extravergine di oliva verde dal carattere forte, con una buona armonia olfatto-gustativa, complessità, intensità aromatica e note fruttate, piccanti e amare, piacevoli sentori di erba appena tagliata e mela verde.



Caratteristiche Principali

ALBERO

Portamento	ERETTO
Vigore	MEDIO

FRUTTO

Peso oliva (gr)	3,3
Rapporto polpa/nocciolo	9,42
Resa in olio (%sms)	52,80

OLIO EXTRAVERGINE

Rapporto mono/polinsaturi	10,7
Polifenoli totali	362mg/kg
Amarezza (K232)	1,829
Stabilità (ore a 120° C)	15,79

ACIDI GRASSI (%)

Palmitico (C 16:0)	15,51
Palmitoleico (C 16:1)	1,22
Stearico (C 18:0)	2,21
Oleico (C 18:1)	71,05
Linoleico (C 18:2)	8,11
Linolenico (C 18:3)	0,74



Per maggiori informazioni sulla varietà Lecciana visita il nostro sito

OLIANA

Incrocio Arbequina x Arbosana

Potatura: Per il suo basso vigore, il portamento compatto e la fruttificazione in grappoli, è una varietà che non richiede numerose e particolari potature. Ben si adatta alla gestione meccanizzata.

Produttività: Alta produttività in termini di kg di olive per ettaro, con una resa in olio inferiore all'Arbequina.

Periodo di raccolta: Epoca di maturazione tardiva, tra Arbequina e Arbosana.

Ideale su terreni fertili e con irrigazione. Grazie alla minima quantità di legno, è una varietà che tende a non invecchiare.

Tipo di olio: L'olio è equilibrato con note di fruttato, nello stile di Arbequina e Arbosana.

Caratteristiche Principali

ALBERO

Portamento **COMPATTO E SEMIERETTO**

Vigore **MOLTO BASSO**

FRUTTO

Peso oliva (gr) **1,58**

Rapporto polpa/nocciolo **4,60**

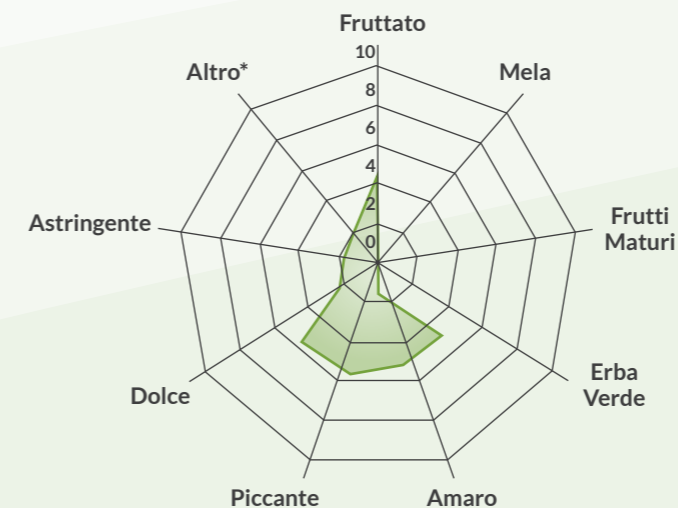
Resa in olio (%sms) **43,5**



Per maggiori informazioni sulla varietà Oliana visita il nostro sito

Profilo Generale dell'Olio

Corrisponde a un olio vergine di tipo dolce ed equilibrato con una buona armonia aromatica. Presenta un fruttato medio-alto, leggero nell'amaro e più intenso nel piccante, molto adatto al mercato di largo consumo.



* mandorlo verde, carciofo, pomodoro verde e noci

OLIO EXTRAVERGINE

Rapporto mono/polinsaturi	11,92
Polifenoli totali	187mg/kg
Amarezza (K225)	0,160
Stabilità (ore a 120°C)	10,91

ACIDI GRASSI (%)

Palmitico (C 16:0)	13,01
Palmitoleico (C16:1)	1,40
Stearico (C 18:0)	1,75
Oleico (C18:1)	71,14
Linoleico (C18:2)	5,53
Linolenico (C18:3)	0,59





Un tipo di olio caratterizzato dal sapore amaro e piccante, conferito dal suo alto contenuto di polifenoli. Netto il distacco rispetto ad Arbequina dal punto di vista organolettico. Molto interessante sia come monovarietale che come miglioratore degli Oli EVO.

Vigore: medio-basso, simile ad 'Arbosana'. Il suo portamento è cespuglioso, non eretto, con molti rami fruttiferi.

Produttività: Alta resa in olio, uguale o superiore a quella dell'Arbequina. È una varietà che esprime la sua massima potenzialità in condizioni di coltivazione in irriguo.

Tolleranza al freddo. Coltivata nelle zone di naturale presenza olivicola ha un comportamento simile a quello dell'Arbequina, nelle zone fredde, invece, è ancora sotto osservazione per vederne il potenziale.

Frutto: simile all'Arbosana ma con punta finale. Raggiunge l'invasatura con sfumature violacee. Fruttifica in grappoli.

Periodo di raccolta ideale: in generale, raggiunge la massima resa 1 settimana dopo l'Arbequina con un olio che varia

dalle note verdi a quelle di pomodoro. Tuttavia, quando viene raccolto nello stesso periodo dell'Arbequina (con una resa in olio simile) produce un olio eccezionale con un alto contenuto di polifenoli e caratteristiche sensoriali di piccante, fruttato e amaro ben accentuate

A chi è destinata questa varietà? :

Molto adatta agli impianti con sufficiente disponibilità idrica dove riesce ad esprimere il suo massimo potenziale. Ideale per coloro che chiedono un olio dall'elevata qualità organolettica (supera i requisiti EFSA).



Per maggiori informazioni sulla varietà Coriana visita il nostro sito



OLIO EXTRAVERGINE

Polifenoli 388 mg/kg 11,92

Stabilità (ore a 120°C) 14,5

Acidi Grassi (%)

Miristico (C 14:0) 0,02

Palmitico (C 16:0) 14,80

Palmitoleico (C 16:1) 1,37

Eptadecanoico (C 17:0) 0,04

Eptadecenoico (C 17:1) 0,08

Stearico (C 18:0) 2,15

Oleico (C 18:1) 73,18

Linoleico (C 18:2) 6,54

Arachico (C 20:0) 0,44

Linolenico (C18:3) 0,81

Eicosenoico (C20:1) 0,33

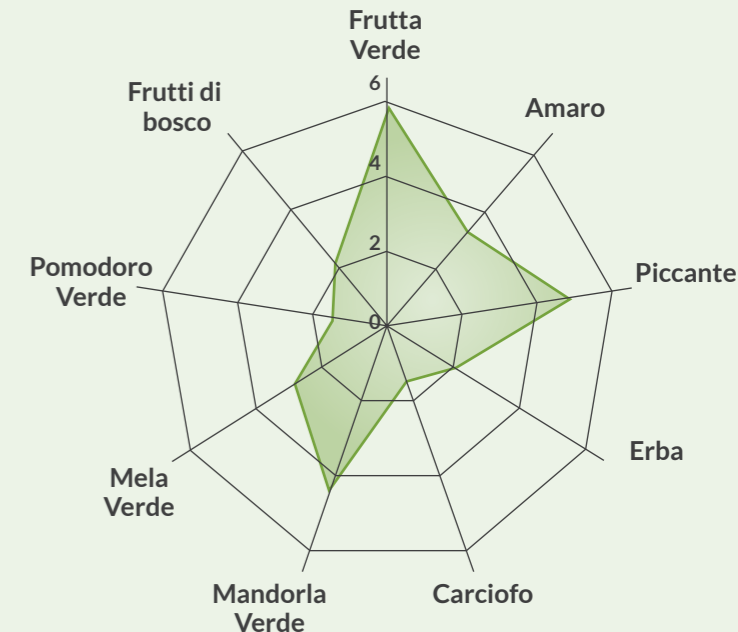
Beenico (C22:0) 0,16

Erucico (C22:1) ND

Lignocerico (C24:0) 0,08

Coriana® Note di degustazione EVO

Frutta Verde	5,8
Amaro	3,3
Piccante	4,8
Erba Fresca	2
Carciofo	1,4
Mandorla Verde	4
Mela Verde	2
Pomodoro	2,5



SIKITITA-2

Dettagli del costituente*

Produce un olio dalle buone caratteristiche organolettiche, alto contenuto di polifenoli e acido oleico, che supera di gran lunga l'Arbequina. Le sue sfumature richiamano oli molto fruttati largamente accettati dai consumatori e dal mercato. Note di foglia verde, mandorla, frutta secca e carciofo.

Vigore: Basso, sempre inferiore ad Arbequina e, a seconda della zona, uguale ad Arbosana o tra Arbosana e Sikitita. Portamento compatto.

Ramificazione: Simile a Sikitita, con portamento piangente.

Produttività: Alta e costante. La resa in olio è alta, simile a quella di Arbequina, Arbosana e Sikitita, con una buona estraibilità in frantoio.

Tolleranza al freddo: Buona

Periodo di raccolta: Molto precoce, è attualmente la varie-

tà più precoce del sistema olivicolo in parete. Anticipa la maturazione di Sikitita e Arbequina di diverse settimane.

A chi è destinata questa varietà: Consigliata per qualsiasi tipo di terreno. Ideale per la produzione di Olio EVO, molto apprezzato commercialmente dal grande pubblico.



Profilo Generale dell'Olio

Olio EVO molto fruttato, con sentori di frutta secca e sfumature di foglia verde e carciofo.

Caratteristiche principali

ALBERO

Portamento	PIANGENTE
Vigore	BASSO

FRUTTO

Peso oliva (g)	2,5
Rapporto polpa/nocciolo	9,6
Resa in olio (%sms)	50,0



OLIO EXTRAVERGINE

Rapporto mono/polinsaturo	--
Polifenoli totali	437 mg/kg
Amarezza (K232)	--

ACIDI GRASSI (%)

Palmitico (C16:0)	15,0
Palmitoleico (C16:1)	2,0
Stearico (C18:0)	2,1
Oleico (C18:1)	73,9
Linoleico (C18:2)	5,1
Linolenico (C18:3)	0,7



ELVIANA

Dettagli del costituente*

Olio fruttato intenso con note verdi di erba fresca e oliva precoce. Molto equilibrato, morbido e fresco al palato, con marcata amarezza e retrogusto piccante. Frutto che ben si adatta alla concia anche se raccolto meccanicamente.

Vigore: Medio/basso. Richiede pochi interventi di potatura e mostra una risposta produttiva rapida, rendendo la sua gestione agronomica molto semplice ed economica.

Ramificazione: È strutturalmente molto simile alla madre Arbosana I-43®, aspetto che la rende adatta alla coltivazione in siepe. I suoi internodi sono corti presentano abbondanti ramificazioni che concentrano una grande quantità di olive nella massa fogliare. Si ramifica molto bene con una potatura molto semplice.

Produttività: La sua produzione è precoce, molto alta e costante.

Olive da tavola: Elviana ha riscosso un notevole successo nell'utilizzo dei frutti a consumo fresco. La croccantezza, le dimensioni generose la struttura e il gusto rendono questo prodotto molto ricercato dalle aziende confezionatrici che lo utilizza no sia intero che denocciolato.

A chi è destinata questa varietà: Una varietà con grande rusticità e adattabilità a diversi tipi di terreni e climi. Produttività alta e costante.



Per maggiori informazioni sulla varietà Elviana visita il nostro sito

Profilo Generale dell'Olio

Olio EVO molto fruttato, con sentori di frutta secca e sfumature di foglia verde e carciofo.

Caratteristiche principali

ALBERO

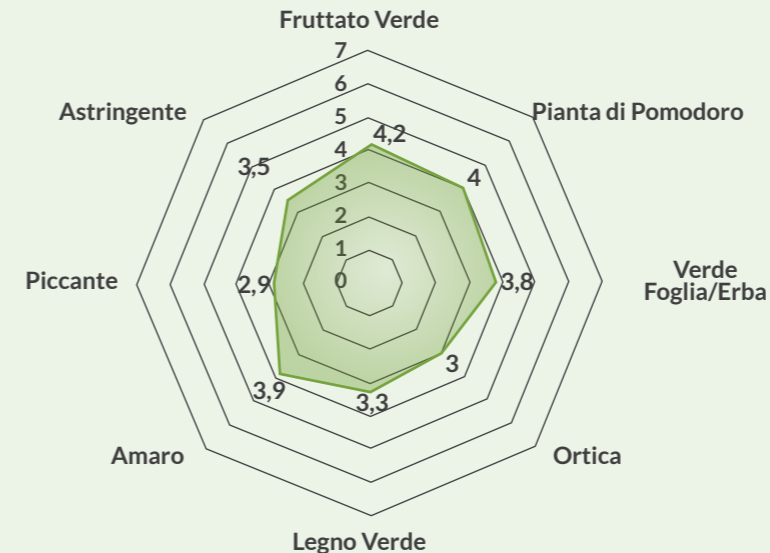
Portamento APERTO

Vigore MEDIO/BASSO

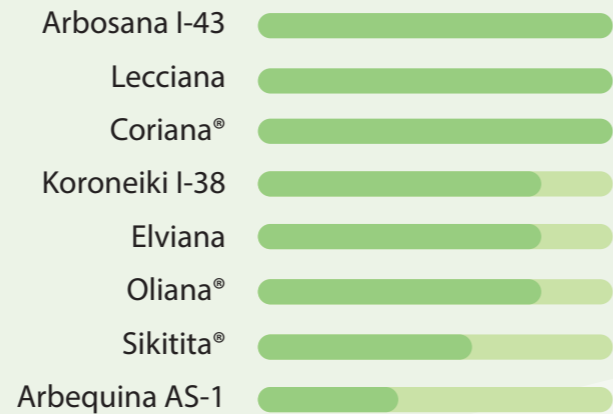
FRUTTO

Peso dell'olive (g) MEDIO

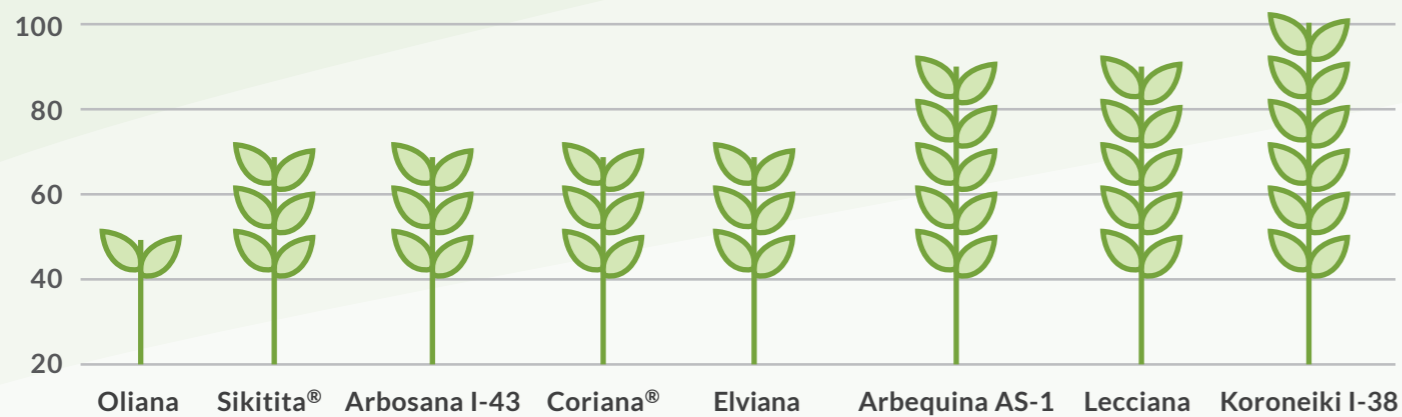
Produzione in grassi (%sms) 49,95



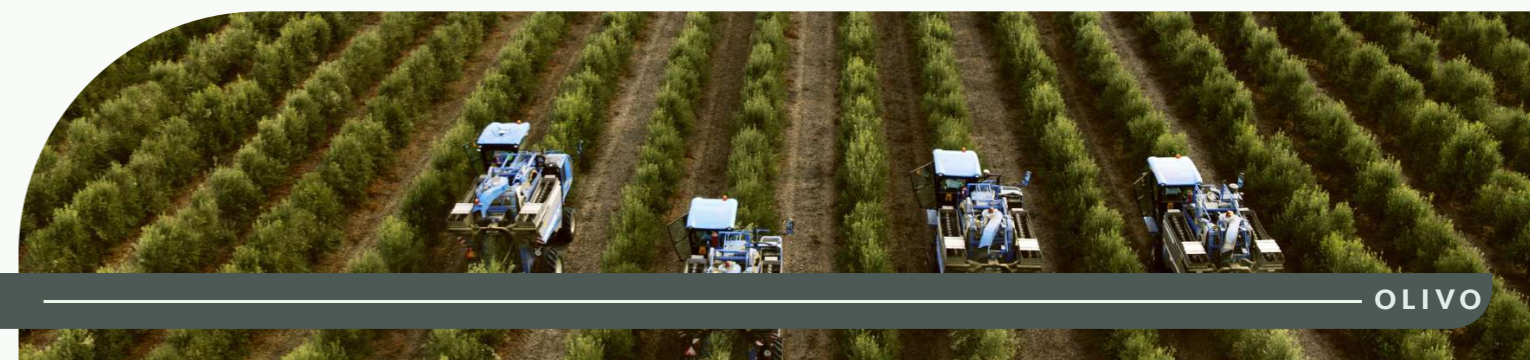
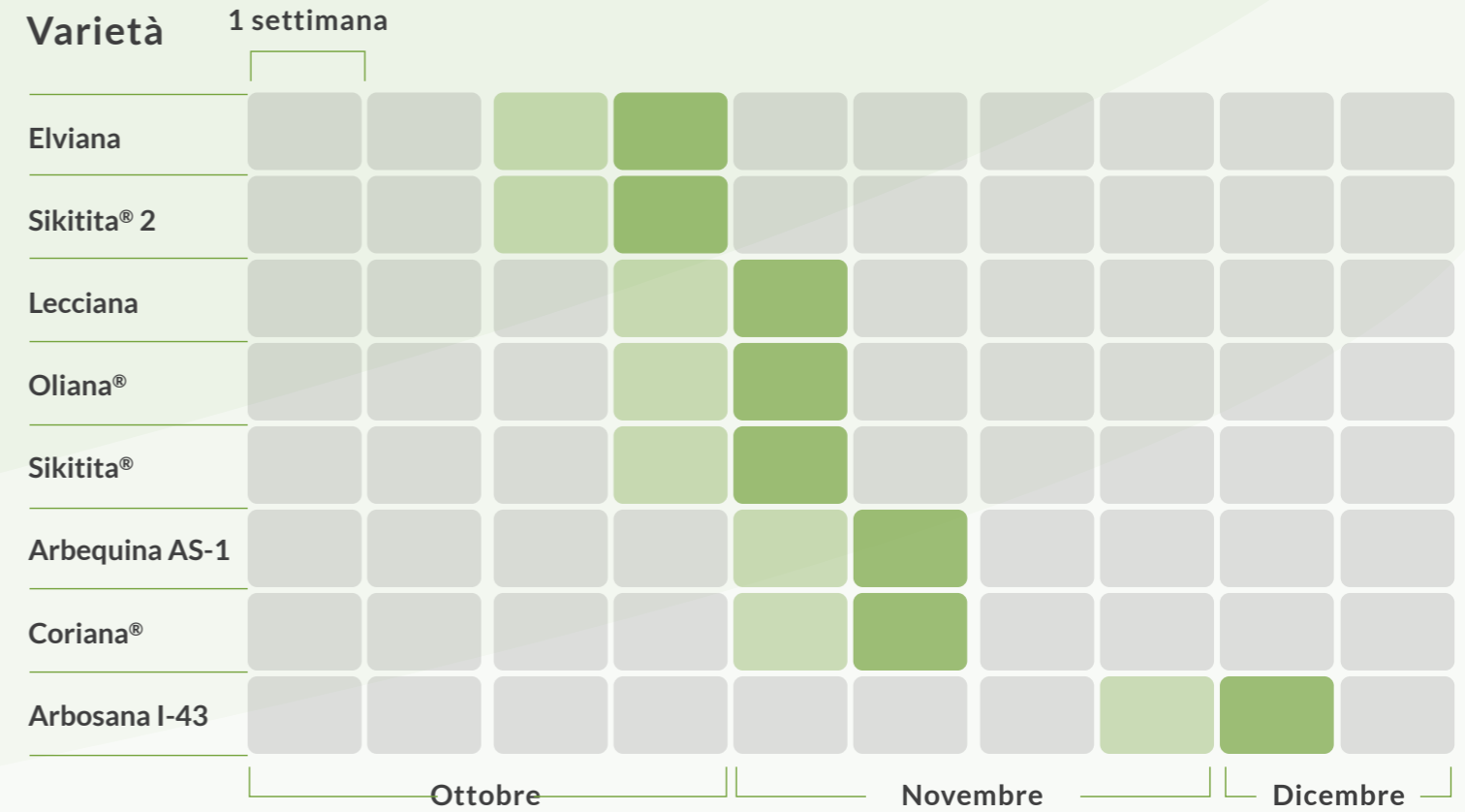
CONFRONTO TRA LE VARIETÀ



SCALA DEL VIGORE

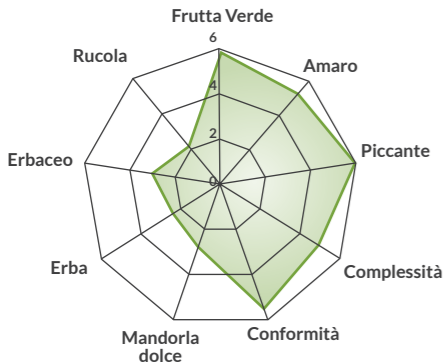


PERIODO DI MATURAZIONE

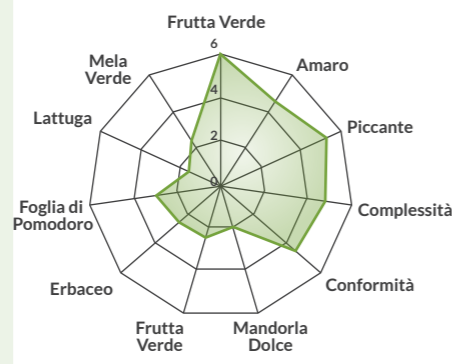


COSA SUCCEDERÀ...

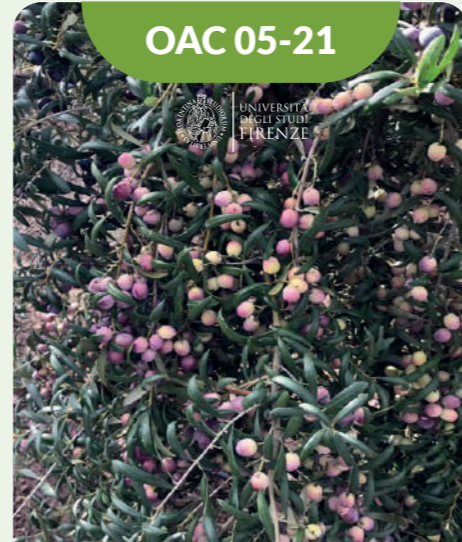
FLORENTIA



BRUNELLA



OAC 05-21



LECCIANA[®] CLUB

Il Club Lecciana è stato creato per promuovere la qualità dell'olio extravergine di oliva di questa varietà e per condividere le esperienze degli olivicoltori di Lecciana in campo agronomico ed elaiotecnico. La Lecciana è la prima varietà nata in un'università italiana.

L'idea del Rinascimento associata alla Lecciana è intesa come rinascita, rinnovamento e reinvenzione della coltivazione a parete, ora in grado di produrre anche il miglior olio al mondo, mantenendo il suo massimo livello di meccanizzazione. La Lecciana è la prima delle tante varietà che rinnoverà i tipici oli tradizionali con altri prodotti gestiti a parete, raccolti con le macchine scavallatrici ed in grado di mantenere lo stesso interesse organolettico delle varietà Coratina, Picual o Hojiblanca.



EVIDENZE SCIENTIFICHE SUI POLIFENOLI E IL RAPPORTO CON LA NOSTRA SALUTE

Secondo le ricerche dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare), il consumo di olio EVO riduce il rischio di malattie cardiovascolari se contiene un minimo di 250mg/kg di polifenoli totali. Questa caratteristica rende l'olio EVO il grasso vegetale più salutare tra tutti quelli esistenti e quindi dobbiamo valorizzarlo. Ci sono molte altre pubblicazioni scientifiche che confermano questa affermazione, le più importanti delle quali sono riportate di seguito.



EFSA Journal 2011;9(4):2033 (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare): I fenoli, con il loro potere antiossidante, impediscono l'ossidazione del colesterolo LDL, evitando che si depositi sulle pareti delle arterie e riducendo il rischio di malattie cardiovascolari. L'EFSA raccomanda il consumo di 20 gr/giorno (2 cucchiaini) di Olio EVO con almeno 250 ppm di polifenoli.



HARVARD UNIVERSITY nella prestigiosa rivista *Journal of the American College of Cardiology*: Uno studio durato 30 anni, con 90.000 volontari, ha rilevato una riduzione del 19% degli episodi di attacchi cardiaci nei soggetti che avevano consumato mezzo cucchiaino di Olio EVO al giorno.



Studio **PREDIMED** *New England Journal of Medicine*: uno studio decennale con 7.447 volontari ha dimostrato che l'olio EVO ha un effetto protettivo contro le principali malattie cardiovascolari (ictus, infarto o morte cardiovascolare) nel contesto di una dieta mediterranea. È stato anche messo in evidenza il suo alto contenuto di polifenoli bioattivi con attività antinfiammatoria e antiossidante.



CORDIOPREV, pubblicato su *THE LANCET* (la rivista con il maggiore impatto nella letteratura medica): durata di 7 anni, 1002 pazienti con malattie cardiovascolari. Seguire il modello della dieta mediterranea ricca di olio extravergine di oliva riduce del 26,6% la probabilità di avere un nuovo infarto miocardico acuto, di avere un ictus, di soffrire di un episodio di arteriopatia periferica, di sottoporsi a un intervento di rivascolarizzazione o di morire per cause cardiovascolari dopo sette anni.



Il SES è un sigillo che identifica la proposta di valore di Agromillora sulla coltivazione a parete



Agromillora Iberia

El Rebato, s/n - T.M de Subirats

08739 Barcelona (Spain) Tel. +34 938 912 105

www.agromillora.com



The data and results shown in these graphic resources are made for informative purposes only and it is not guaranteed to they will be achieved in all cases, due to several facts influencing plant growth such as climatic and geographical circumstances, soil characteristics, as well as use conditions and agricultural habits.