

Olivi

L'innovazione
è nella
nostra natura



AGROMILLORA

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.

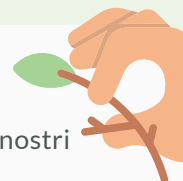


Qualità Genetica

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


BRUNELLA


FLORENTIA


CORIANA


ILITIA

ELVIANA

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.



SELEZIONATORE UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



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 a 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?

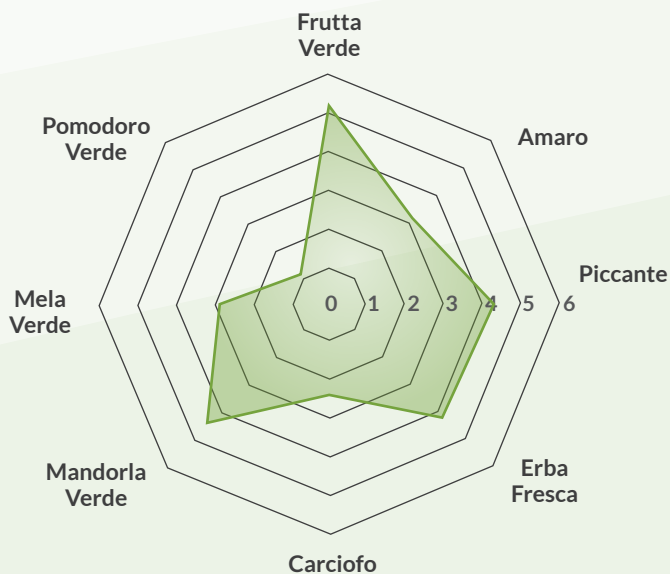
Adatta ad essere coltivata anche in condizioni complesse (conduzione biologica, zone fredde, zone siccitose o con irrigazione ausiliaria, terreni poco fertili), dove, grazie alla sua rusticità, riesce a garantire delle soddisfacenti produzioni.

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).

La varietà Lecciana è stata approvata per la coltivazione nelle zone colpite da Xylella fastidiosa, poiché è considerata resistente a questo batterio. L'annuncio ufficiale è arrivato con la risoluzione del Direttore del Servizio Fitosanitario della Regione Puglia (3 maggio 2024, n. 48 Reg. (UE) 2020/1201 - Disposizioni per l'applicazione degli articoli 18 e 23 del Reg. UE 2020/1201 "Autorizzazione per la piantagione di piante specifiche nelle zone infette").

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
Amaro (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

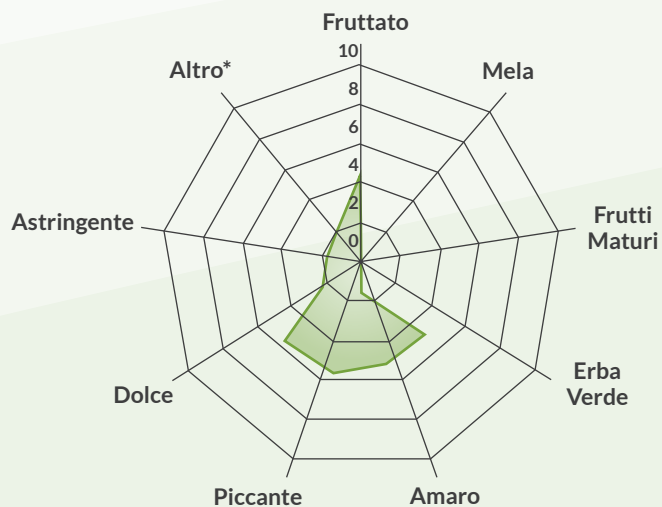
Peso oliva (gr)	1,58
Rapporto polpa/nocciolo	4,60
Resa in olio (%sms)	43,5



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
Amaro (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





SELEZIONATORE UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

CORIANA

Incrocio 'Arbosana' x 'Koroneiki'

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'invaiaitura 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

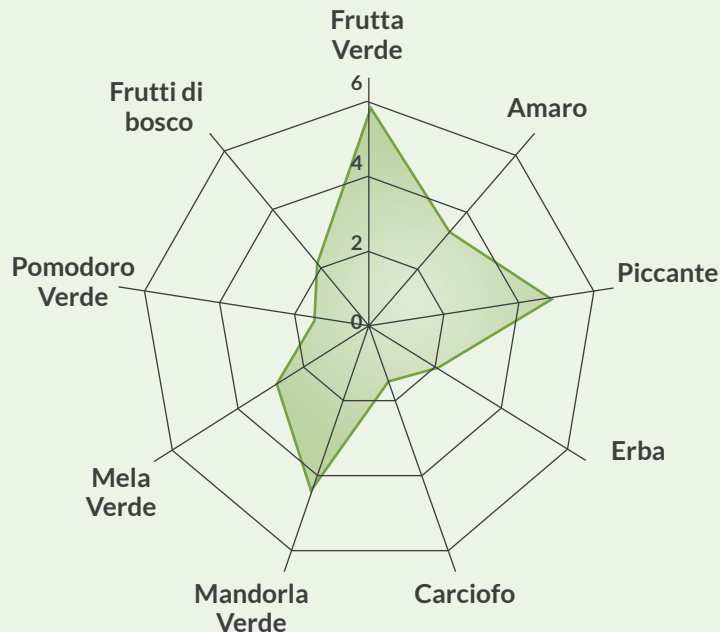
Erba Fresca 2

Carciofo 1,4

Mandorla Verde 4

Mela Verde 2

Pomodoro 2,5





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 a parete. 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 utilizzano sia intero che denoccolato.

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

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



QUELLO CHE VERRÀ



Tipo di olio fruttato medio, con amaro e piccante. Molto aromatico al verde, si distingue per la leggerezza in bocca, caratteristica che lo rende un'eccellente opzione come monovarietale delicato o per equilibrare oli più intensi.

Ideale per consumatori che cercano profili aromatici freschi, con bassa astringenza.

Vigore e portamento: Portamento eretto con rami corti, che facilita notevolmente la formazione e la potatura. Questa caratteristica la rende anche particolarmente adatta alla raccolta meccanizzata. La sua struttura compatta contribuisce all'elevata efficienza agronomica nei sistemi superintensivi.

Produttività e resa in olio: Produttività molto elevata, senza alternanza, con una resa in olio molto alta.

Precocità: Entra precocemente in produzione e consente una raccolta anticipata, permettendo di pianificare il raccolto e organizzare la logistica del frantoio in modo più efficiente.

Tolleranza climatica: Per la sua origine genetica, ci si aspetta un comportamento intermedio, sebbene con potenziale per

adattarsi bene a diverse condizioni, soprattutto in aree con una buona gestione idrica.

Frutto: Resa in olio moderata compensata da un'elevata produttività e buona fruttificazione. Ottimo comportamento per la raccolta meccanica.

Periodo di raccolta: Raccolta precoce, momento in cui si ottiene un equilibrio ottimale tra resa in olio e qualità sensoriale, mantenendo il suo carattere aromatico e delicato.

A chi è rivolta questa varietà?

Ideale per produttori che cercano una varietà a basso vigore, altamente produttiva e con un profilo di olio delicato e aromatico. Richiede terreni fertili e una buona disponibilità idrica per esprimere tutto il suo potenziale. Perfetta per impianti moderni con sistemi di gestione superintensiva.

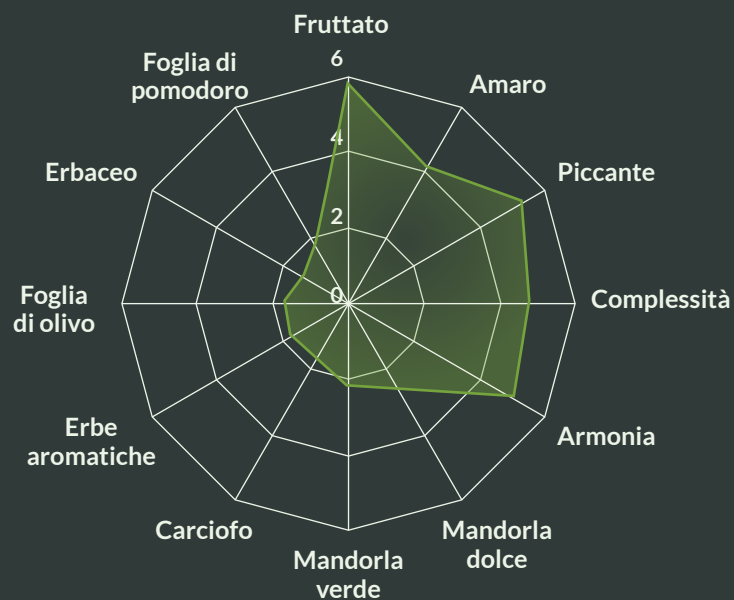


UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Ilitia Note di degustazione EVO

Fruttato	5,6
Amaro	4
Piccante	5,2
Complessità	4,7
Armonia	4,9
Mandorla verde	2,6
Mandorla dolce	2,2
Carciofo	1,7
Erbe aromatiche	1,7
Foglia d'olivo	1,6
Erbaceo	1,3
Foglia di pomodoro	1,6



QUELLO CHE VERRÀ



Tipo di olio fruttato medio, con amaro e piccante. Molto aromatico al verde, si distingue per la leggerezza in bocca, caratteristica che lo rende un'eccellente opzione come monovarietale delicato o per equilibrare oli più intensi.

Ideale per consumatori che cercano profili aromatici freschi, con bassa astringenza.

Vigore e portamento: Portamento eretto e morbido, con un vigore molto basso, persino inferiore a quello dell'Arbosana. Presenta una struttura compatta che facilita la gestione in impianti superintensivi. Si adatta particolarmente bene a terreni fertili con buona disponibilità idrica, dove raggiunge il massimo potenziale produttivo.

Produttività e resa in olio: Produttività molto elevata, senza alternanza, con una resa in olio totale abbondante.

Precocità: Entra precocemente in produzione e consente una raccolta anticipata, permettendo di pianificare il raccolto e organizzare la logistica del frantoio in modo più efficiente.

Frutto: Resa in olio moderata compensata da un'elevata produttività e buona fruttificazione. Ottimo comportamento per la raccolta meccanica.

Periodo di raccolta: Raccolta precoce, momento in cui si ottiene un equilibrio ottimale tra resa in olio e qualità sensoriale, mantenendo il suo carattere aromatico e delicato.

A chi è rivolta questa varietà?

Ideale per produttori che cercano una varietà a basso vigore, altamente produttiva e con un profilo di olio delicato e aromatico. Richiede terreni fertili e una buona disponibilità idrica per esprimere tutto il suo potenziale. Perfetta per impianti moderni con sistemi di gestione superintensiva.

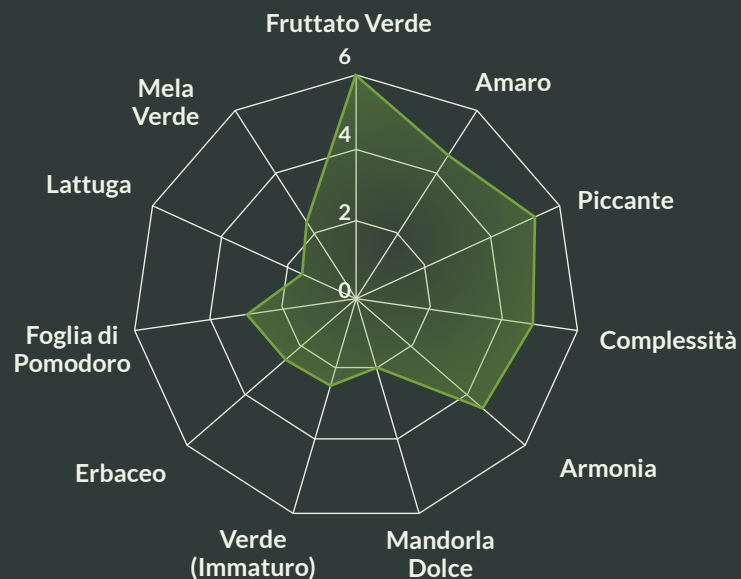


UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



Brunella Note di degustazione EVO

Fruttato Verde	6
Amaro	4,6
Piccante	5,3
Complessità	4,8
Armonia	4,5
Mandorla Dolce	1,9
Verde (Imm maturo)	2,4
Erbaceo	2,5
Foglia di Pomodoro	3
Lattuga	1,6
Mela Verde	2,4



QUELLO CHE VERRÀ



FLORENTIA

Tipo di olio di grande intensità, con un aroma molto marcato e una buona dose di amaro e piccante. Profilo sensoriale complesso e robusto, ideale per consumatori che apprezzano oli con carattere. Molto adatto come monovarietale o per apportare intensità in blend più delicati.

Vigore e portamento: Vigore medio-alto, simile a quello dell'Arbequina, con portamento eretto che facilita le operazioni di gestione e potatura.

Produttività e resa in olio: Produttività medio-alta, con un'eccellente resa in chili di olive per ettaro. Non presenta alternanza produttiva, il che garantisce raccolti stabili anno dopo anno.

Precocità: Florentia entra precocemente in produzione, con una maturazione anch'essa anticipata in condizioni normali. Tuttavia, mostra il suo miglior comportamento con una raccolta più tardiva, che consente di sviluppare al massimo il suo potenziale aromatico e di resa in olio.

Tolleranza climatica: Sebbene il suo comportamento in condizioni estreme sia ancora in fase di valutazione, si prevede una probabile adattabilità alla coltivazione in asciutto, rendendola un'opzione interessante per aree con disponibilità idrica limitata.

Frutto: Oliva di grande dimensione, caratteristica che contribuisce alla sua alta produttività in volume, anche se con una resa in olio bassa. Questo aspetto può essere vantaggioso in mercati dove il volume fisico del raccolto è prioritario.

Periodo di raccolta: È consigliata una raccolta tardiva per ottenere la migliore espressione aromatica dell'olio. In questa fase, Florentia offre oli intensi e strutturati, con buona stabilità sensoriale.

A chi è rivolta questa varietà?

Indicata per produttori che cercano oli con alta intensità sensoriale e non hanno come priorità la resa in olio. Il suo potenziale in asciutto e la stabilità produttiva la rendono interessante per zone con risorse idriche limitate o per chi dà priorità al volume delle olive e alla qualità aromatica.

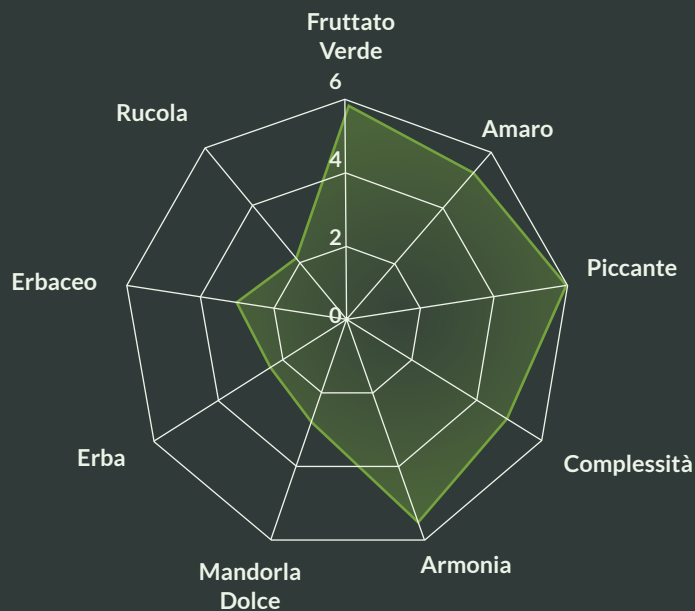


UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

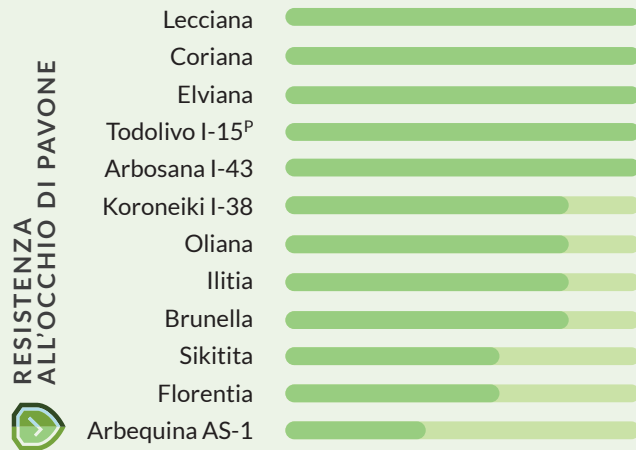
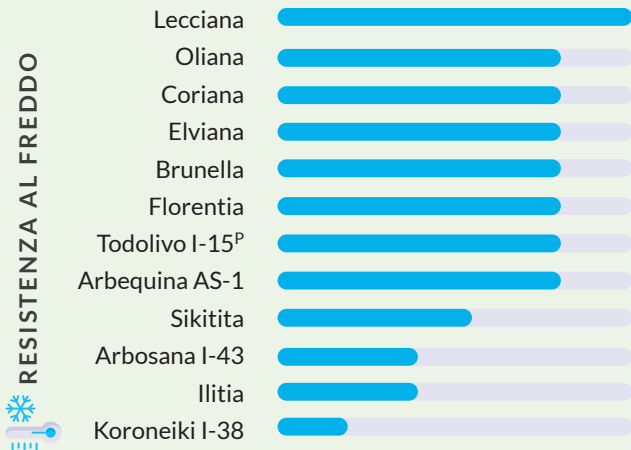


Florentia Note di degustazione EVO

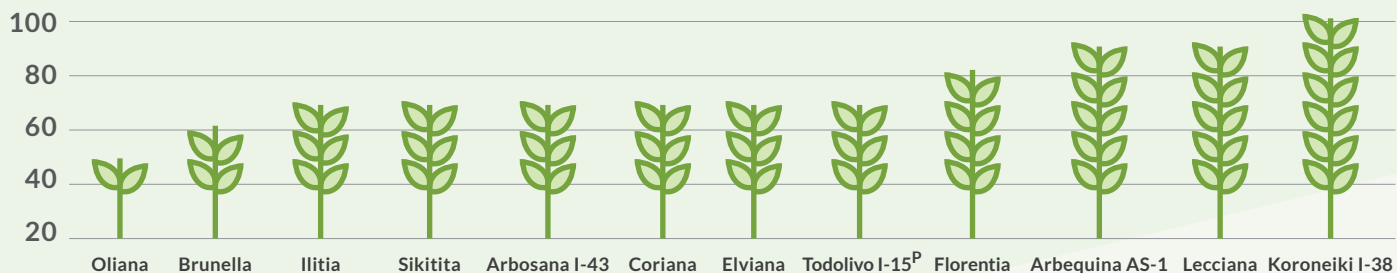
Fruttato Verde	6
Amaro	5,2
Piccante	5,8
Complessità	4,9
Armonia	4,9
Mandorla Dolce	2,6
Erba	2,2
Erbaceo	2,8
Rucola	2,4



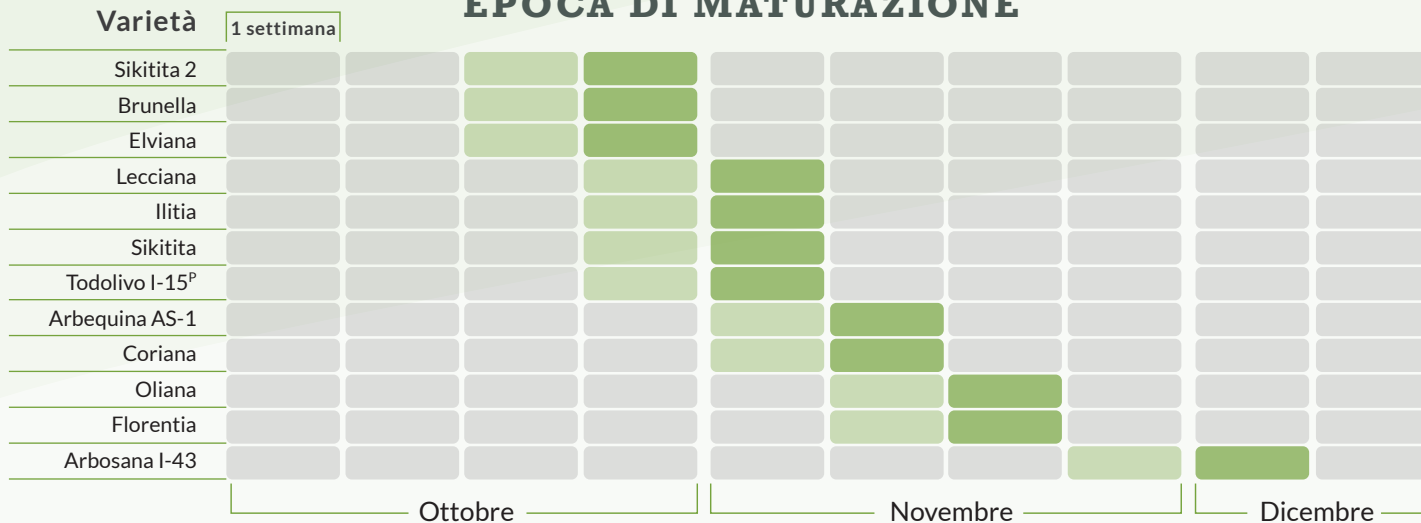
CONFRONTO DELLE VARIETÀ



SCALA DEL VIGORE



EPOCA DI MATURAZIONE





CORIANA

KORONEIKI

LECCIANA

**MANZANILLA
CACEREÑA**

ARBEQUINA

SIKITITA 2

ELVIANA

OLIANA

SIKITITA

ARBOSANA

**TODOLIVO
I-15**

BRUNELLA

FLORENTIA

ILITIA



LECCIANA[®] CLUB

Un luogo dove l'olio extra vergine di oliva diventa un'esperienza unica, creando un legame emotivo con la produzione e il consumo di Lecciana.



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 marchio 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

I dati e i risultati mostrati in queste risorse grafiche hanno esclusivamente scopo informativo e non si garantisce che possano essere raggiunti in tutti i casi, a causa di diversi fattori che influenzano la crescita delle piante, come le circostanze climatiche e geografiche, le caratteristiche del suolo, nonché le condizioni d'uso e le pratiche agricole.