

L'ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, con il supporto della Regione Marche e la collaborazione del CRA – OLI sezione di Spoleto, è da anni impegnata sul fronte della caratterizzazione del patrimonio olivicolo locale, al fine di conoscere sempre meglio le potenzialità produttive e qualitative dei genotipi presenti da secoli nel territorio regionale, ed indirizzare le scelte varietali nei nuovi impianti.



“Una varietà, un olio” è il motto della **Rassegna Nazionale di Oli Monovarietali** organizzata dall'ASSAM. La manifestazione, giunta alla 8^a edizione, vuole valorizzare il patrimonio olivicolo marchigiano e nazionale tramite gli oli monovarietali, ottenuti a partire da olive di una sola varietà, che consentono l'espressione delle peculiarità di ciascun genotipo. Un patrimonio olivicolo estremamente variegato ci offre, nelle Marche e in Italia, la possibilità di proporre sul mercato produzioni differenziate, nelle caratteristiche chimiche e nelle sensazioni organolettiche, con una specifica identità genetica e territoriale, arricchita di storia, cultura e tradizioni locali; identità che possa essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole nel quotidiano e per una ricerca sempre più attenta dei migliori abbinamenti in gastronomia.

CORONCINA



Sinonimi: Coronella, Corona, Corallina

Diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Caldarola e Serrapetrona, fino alle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

Olio di colore verde, fruttato medio-intenso, nettamente erbaceo, con sentore evidente di carciofo; al gusto amaro e piccante intensi e persistenti. Elevato contenuto in polifenoli ed acido oleico.

MIGNOLA



Sinonimi: Sargana, Sarganella, Carbonella, Mindulina, Laurina, Suricina.

Diffusa in particolare nelle province di Macerata e Ancona, con maggiore concentrazione nel comune di Cingoli, fino alle aree più interne.

Olio di colore giallo; fruttato medio, di tipo erbaceo, con evidente sentore di frutti di bosco; al gusto sensazione iniziale di dolce, seguita da amaro intenso e persistente; piccante medio. Contenuto in polifenoli molto elevato, basso in acido oleico.

ORBETANA



Sinonimi: Sarga, Noce bastarda, Oliva di S. Francesco.

Diffusa nell'interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di San Severino, Cingoli e Poggio San Vicino.

Olio di colore verde; fruttato medio con sentori di erba appena tagliata, pomodoro, carciofo e mandorla; al gusto sensazione iniziale di dolce, con buone note di amaro e piccante. Contenuto in polifenoli medio-elevato, basso contenuto in acido oleico.

PIANTONE DI MOGLIANO



Sinonimi: Piantone, Limoncella, Oliva Riccia, Raggiola, Rosciola.

Diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino alle aree interne della provincia, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

Olio di colore tendenzialmente giallo; fruttato medio-leggero, con sentori erbacei, di mela, pomodoro e mandorla; in bocca nota dolce prevalente, con gradevoli sensazioni di amaro e piccante. Basso contenuto in polifenoli, elevato in acido oleico.

MIGNOLA

L'olio di Mignola si sposa perfettamente con i legumi di *Leguminaria*.

Gli oli dal carattere deciso, generalmente poco graditi alla gran parte dei consumatori e agli stessi produttori, perché troppo amari e piccanti, in realtà risultano estremamente interessanti, per le peculiarità e i vantaggi salutistici, in quanto assai ricchi in antiossidanti naturali (polifenoli). Sono oli quindi che si conservano a lungo, ovviamente in condizioni ideali, e che resistono meglio di altri alle alte temperature.



Sinonimi: la chiamano “Mignola” nella zona di origine, in relazione alla dimensione molto ridotta del frutto; “Peperella”, ad indicare l’acino di pepe, “Scagacciona”, per l’estrema facilità di distacco della polpa, morbida e violacea, dal nocciolo, “Carbonella” per il colore; la chiamano inoltre “Sargana femmina”, “Sarganella”, “Sanguinella”, “Mindulina”, “Laurina”, “Suricina”...

I vecchi piantoni dall’aspetto monumentale tappezzano le colline del territorio di Cingoli e scendono giù fino al mare. La notevole diffusione nel territorio marchigiano è dovuta alla buona produttività della pianta e alla notevole resa in olio.

La dimensione molto piccola del frutto ne rende particolarmente difficile la raccolta, rigorosamente manuale nelle piante secolari. La drupa è di forma ovoidale asimmetrica, con apice appuntito. Il colore con la maturazione passa dal verde intenso al nero inchiostro. La polpa nelle olive mature tende a diventare violacea e ad ammorbidirsi al punto tale da disfarsi tra le mani al momento della raccolta, lasciando il nocciolo piccolissimo appeso al peduncolo. Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla prima metà di novembre.

L’olio presenta un colore giallo oro, dal fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori che ricordano l’erba del prato appena sfalcato e la nota dolciastra dei frutti di bosco. Al gusto evidenzia una sensazione iniziale di dolce, seguita da un amaro intenso e persistente; un piccante di media intensità si evidenzia in gola. Contenuto in polifenoli molto elevato, basso in acido oleico.

