



# La Varietà “Scarlinese”

## Caratteristiche e Possibile Valorizzazione della Produzione

Claudio Cantini

Consiglio Nazionale delle Ricerche

Azienda Agraria Sperimentale “Santa Paolina” Follonica GR



## ATTIVITA' ESEGUITA

Lavoro iniziato nel '90-'91

Ricerca delle varietà sul territorio

Propagazione del materiale a Pistoia

Creazione di una collezione a Follonica nel 1993-1994



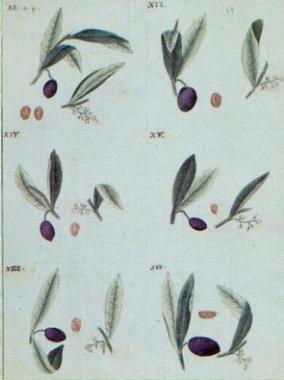
A.R.S.I.A.

Istituto sulla Propagazione  
delle Specie Legnose • C.N.R.

Regione Toscana

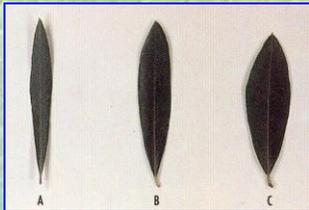
### L'olivo in Toscana: il germoplasma autoctono



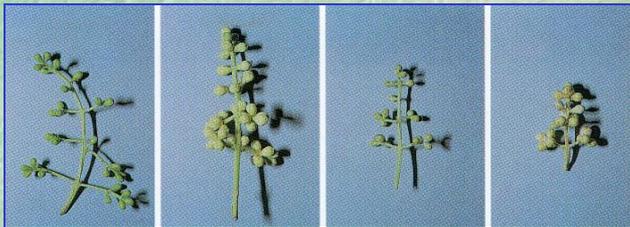


## IDENTIFICAZIONE VARIETALE

Eseguita sulle piante in collezione  
Effettuata tramite descrittori morfologici  
Seguendo delle schede pomologiche



Albero,  
Foglia,  
Fiore,

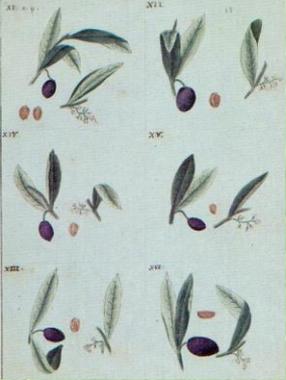


Frutto,



Endocarpo





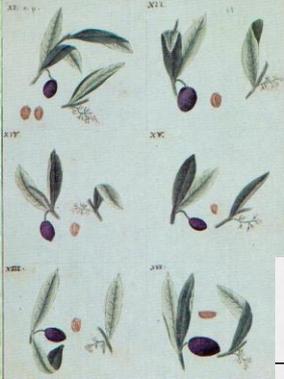
## ULTERIORE CARATTERIZZAZIONE

- Caratteristiche fisiologiche
- Andamento della maturazione
- Accrescimento delle piante
- Produzione di olive delle piante
- Caratteristiche dell'olio dalle singole varietà

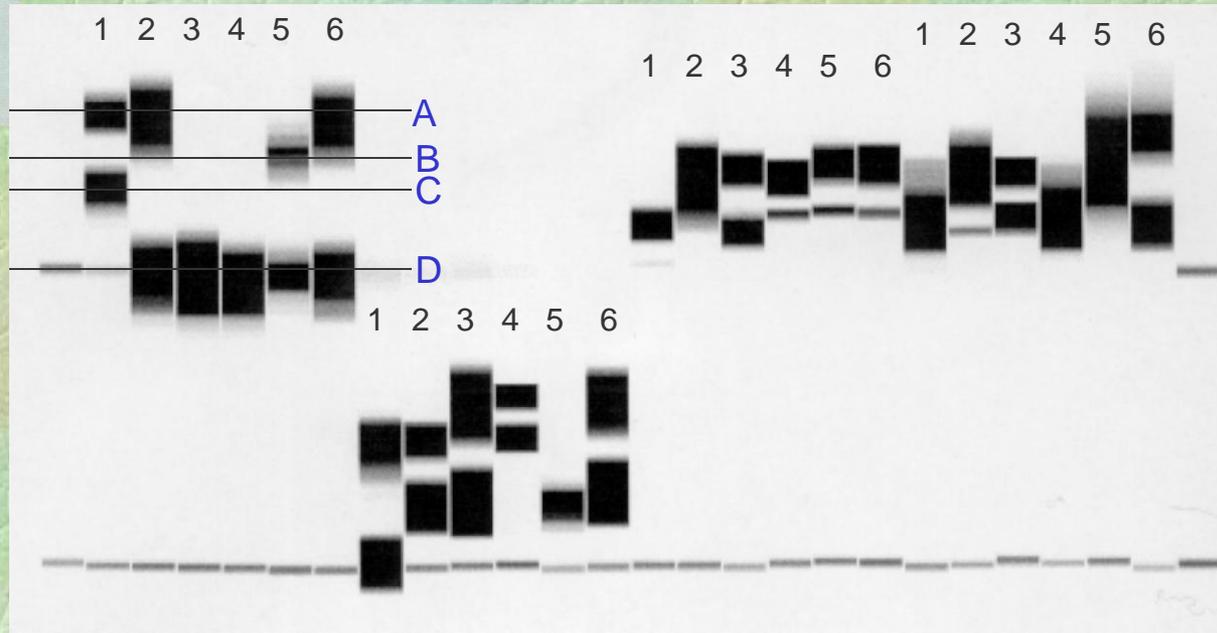


Campo di conservazione a Follonica (Grosseto)





## MARCATORI MOLECOLARI



SSRs o Microsatelliti



## “SCARLINESE”

*grazie al Sig. Maestrini Fabio*

Scarlinese



**Cultivar:** SCARLINESE  
**Sinonimi:** Olivastra Scarlinese  
**Origine:** Scarlino (GR)  
**Destinazione:** Olio/mensa  
**Tolleranza:** Cultivar di elevata rusticità.  
**Informazioni:** Pianta di media vigoria e portamento pendulo. Fioritura elevata e contemporanea al Frantoio. Fiori autoincompatibili. Produttività alternante. Maturazione precoce e scalare. Ridotta resa in olio. Frutti ricchi di polifenoli e antociani.

[Bibliografia: 46, 55, 57, 59, 62, 63, 65, 66]

# Il Database

### L'olivo in Toscana: il germoplasma autoctono





## “SCARLINESE”

	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
<b>Kg Olive 4 Piante</b>	23,4	46,6	40,1	54,1	56,5	64	93
<b>Kg Olive a Pianta</b>	5,85	11,6	10,0	13,5	14,1	16,0	23,2

Impianto Marzo 1994



## “SCARLINESE”

Acido	% media	Gruppo di cultivar					Limiti IGP Toscano
		1	2	3	4	5	
		2	5	20	3	4	
Palmitico	13.05	16.09	15.6	13.14	9.37	10.63	8.0-14
Palmitoleico	1,08	1.49	1.09	1.20	0.40	0.72	0.5-1.5
Stearico	1,99	1.80	1.60	1.94	2.63	2.39	1.1-3.0
Oleico	72,13	57.7	64.84	73.85	73.30	79	73-83
Linoleico	9,9	21.24	14.81	8.14	12.25	5.16	M 9
Linolenico	0,69	0.87	0.69	0.62	0.60	0.85	M 0.9
Arachico	0,4	0.34	0.40	0.39	0.54	0.40	M 0.6
Eicosenoico	0,31	0.34	0.29	0.30	0.42	0.33	M 0.4



## “SCARLINESE”

### DIFETTI

Frutto Piccolo  
Maturazione precoce  
Resa non elevata

### PREGI

Ottima composizione acidica  
Sapori fruttati  
Varietà solo locale

Buona produzione nei nuovi  
impianti



## **VALORIZZAZIONE ATTRAVERSO UN PROGETTO COORDINATO A LIVELLO LOCALE**

- Recupero delle piante più antiche
- Creazione di un “parco” a valenza comunale
- Miglioramento delle tecniche di coltivazione

- Creazione di piccoli nuovi impianti
- Azione sulle aziende locali per incrementare il consumo (agriturismo, ristorazione)



# La Varietà “Scarlinese”

## Caratteristiche e Possibile Valorizzazione della Produzione

Consiglio Nazionale delle Ricerche  
Azienda Agraria Sperimentale “Santa Paolina” Follonica GR