

**LECCIANA®**

**Nuova varietà  
dell'Università degli  
studi di Bari.**

**Adatta ad impianti  
produttivi a parete**



# Lecciana® nuova cultivar di olivo da olio

*Privativa vegetale europea n. A201702935 (CPVO)*

INVENTORI: S. Camposeo, G.A. Vivaldi, M. Cunill Canal



OAC-10 è il primo genotipo di origine italiana adatto per la coltivazione dell'olivo in impianti SHD che possiede i parametri sia vegetativi che riproduttivi rispondenti al modello richiesto e che produce oli dotati di ottime caratteristiche organolettiche e nutraceutiche.



# LECCIANA®



**NUMERO DI PRIORITÀ:**  
**A201702935 (CPVO)**

**KEYWORDS:**

Cultivar di Olivo  
Impianti Altissima Densità  
Olio Italiano Salutistico  
Sostenibilità Economica  
Sostenibilità Ambientale



**UNIVERSITÀ**  
DEGLI STUDI DI BARI  
**ALDO MORO**



Negli ultimi quattro decenni il lavoro di miglioramento genetico italiano ha prodotto di fatto solo due nuove varietà, brevettate, proposte per gli impianti ad altissima densità (>1.200 alberi ad ettaro), ma entrambe hanno mostrato limitazioni. Lecciana è il primo genotipo di origine italiana adatto per la coltivazione dell'olivo in impianti superintensivi, possedendo i parametri sia vegetativi che riproduttivi rispondenti al modello richiesto, e consente di produrre olio extra vergine salutistico, con la piena sostenibilità economica ed ambientale.



[www.knowledge-share.eu](http://www.knowledge-share.eu)



**AGROMILLORA**  
It's in our nature.

# LECCIANA®



## DESCRIZIONE:

La cultivar di olivo da olio LECCIANA possiede peculiari caratteristiche vegetative e produttive che la rendono adatta all'olivicoltura ad altissima densità (>1.200 alberi ad ettaro) e, quindi, alla raccolta meccanica in continuo, quali: vigoria medio-bassa; portamento eretto e chioma di buona densità; entrata in produzione precoce (3° anno); danni ai frutti da raccolta meccanica bassi (1%); danni ai rami limitati (1%). Inoltre, Lecciana ha ginosterilità bassa (4%); allegagione alta (5%); pezzatura dei frutti buona (3-5 g); produttività per albero elevata (5-6 kg); buon contenuto in olio (18-20%); sensibilità alla mosca medio-bassa; ottima resistenza al gelo. Lecciana è stata ottenuta nel 1998 attraverso selezione clonale di semenzali con genitore italiano, frutto di un accordo di ricerca internazionale con Agromillora Research S.L.



## VANTAGGI:

- LECCIANA permette di produrre olio extra vergine di oliva nutraceutico con una riduzione dei costi del 50% rispetto ai migliori impianti intensivi in produzione (sostenibilità economica).
- LECCIANA consente di ridurre del 20% l'impronta di acqua rispetto agli impianti tradizionali in asciutto (sostenibilità ambientale).

## APPLICAZIONI:

- Cultivar di olivo adatta per la coltivazione dell'olivo in impianti ad altissima densità (superintensivi).
- Produzione di olio extra vergine di oliva *Made in Italy*
- Produzione di oli di oliva nutraceutici, applicando il claim salutistico specifico EFSA (Reg. UE 432/2012).





**Lecciana®**



# Incrocio controllato 1998 (test genetico di conferma 2016)

ARBOSANA ♀



LECCINO ♂



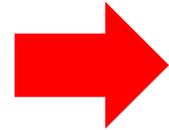
OAC-10



# Selezione 1999-2016

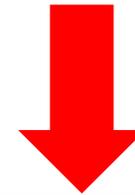
## In vivaio:

- I. Sensibilità Spo
- II. Precocità produzione
- III. Vigore
- IV. Portamento
- V. Resa in olio



## In campo:

- I. Sensibilità Bao
- II. Sensibilità Spo, Pss, Xfp
- III. Sensibilità freddo
- IV. Qualità olio



Saggi pre-commerciali

# OAC-10



# L'olio di Lecciana®

- ottime caratteristiche chimiche
- ottime caratteristiche sensoriali
- ottima *shelf-life*
- nutraceutico (*claim* salutistico EFSA)



## QUALITÀ DELL'OLIO ESTRATTO

Lecciana®

Epoca	Acidità (% a. oleico)	Steroli totali (mg/Kg)
V	0.31	961
VI	0.36	978
VII	0.28	1077
VIII	0.41	1042

Epoca	Perossidi (meqO <sub>2</sub> /Kg)	Delta-K (% lambda)	K 232 (% lambda)	K 270 (% lambda)
V	10.30	<0.01	1.90	0.06
VI	14.70	<0.01	2.16	0.05
VII	17.70	<0.01	2.75	0.04
VIII	8.12	<0.01	2.82	0.05

Epoca	Media fruttato (0-7)	Polifenoli (mg/Kg)
V	4.1	443
VI	4.5	450
VII	4.3	458
VIII	4.1	471



# Claim salutistico specifico dell'olio di oliva

## Reg. UE 432/2012 EFSA

- **Salutistici** – indicazioni che riguardano l'esistenza di un rapporto tra un alimento o un suo componente e la salute, incluse le "indicazioni relative alla riduzione di un rischio di malattia" legate alla significativa riduzione di un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana.



**min 5 mg idrossitirosolo/20 mg**

**=**

**min 300 ppm polifenoli**



**I claim salutisti che si possono impiegare per etichettare gli oli di oliva sono le seguenti:**

- claim 1:** *"I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo" (questa indicazione deve essere accompagnata dall'informazione che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva);*
- claim 2:** *"La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo";*
- claim 3:** *"La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo";*
- claim 4:** *"È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche".*



# ANALISI ORGANOLETTICA



Verso nuovi percorsi di  
valorizzazione dell'olio



# Elementi di peculiarita' agronomica



# Lecciana®

- vigoria medio-bassa, simile ad Arbequina
- portamento eretto e chioma di buona densità
- entrata in produzione precoce (2° anno)
- ginosterilità bassa (4%)
- allegagione alta (5%)
- autoincompatibile
- pezzatura dei frutti buona (3-5 g)
- produttività per albero elevata, superiore ad Arbosana
- danni ai frutti da raccolta meccanica bassi, inferiori ad Arbosana
- danni ai rami limitati, inferiori ad Arbequina, simili ad Arbosana
- ottima resistenza al freddo



# Vigoria



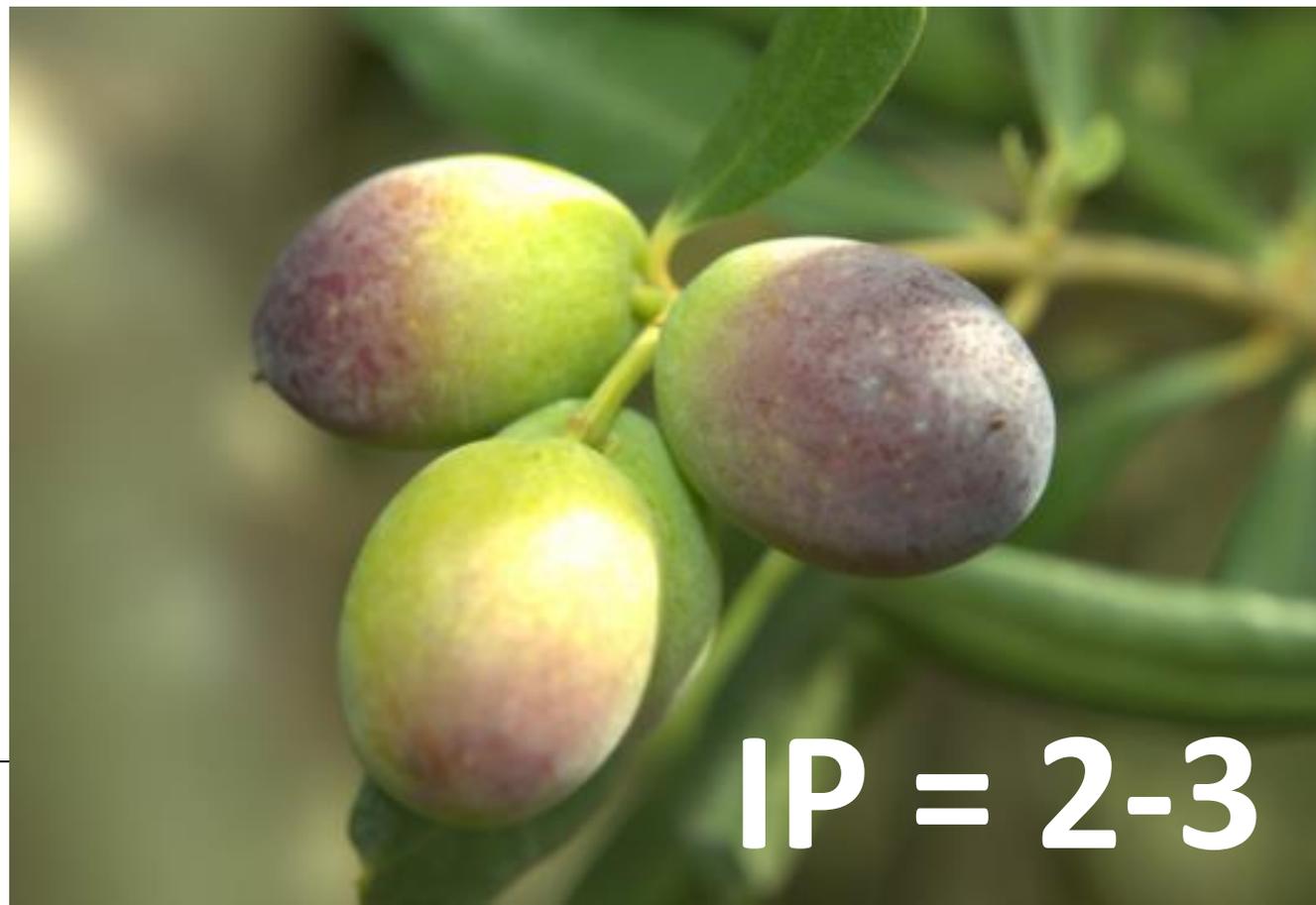
ARBOSANA

LECCIANA



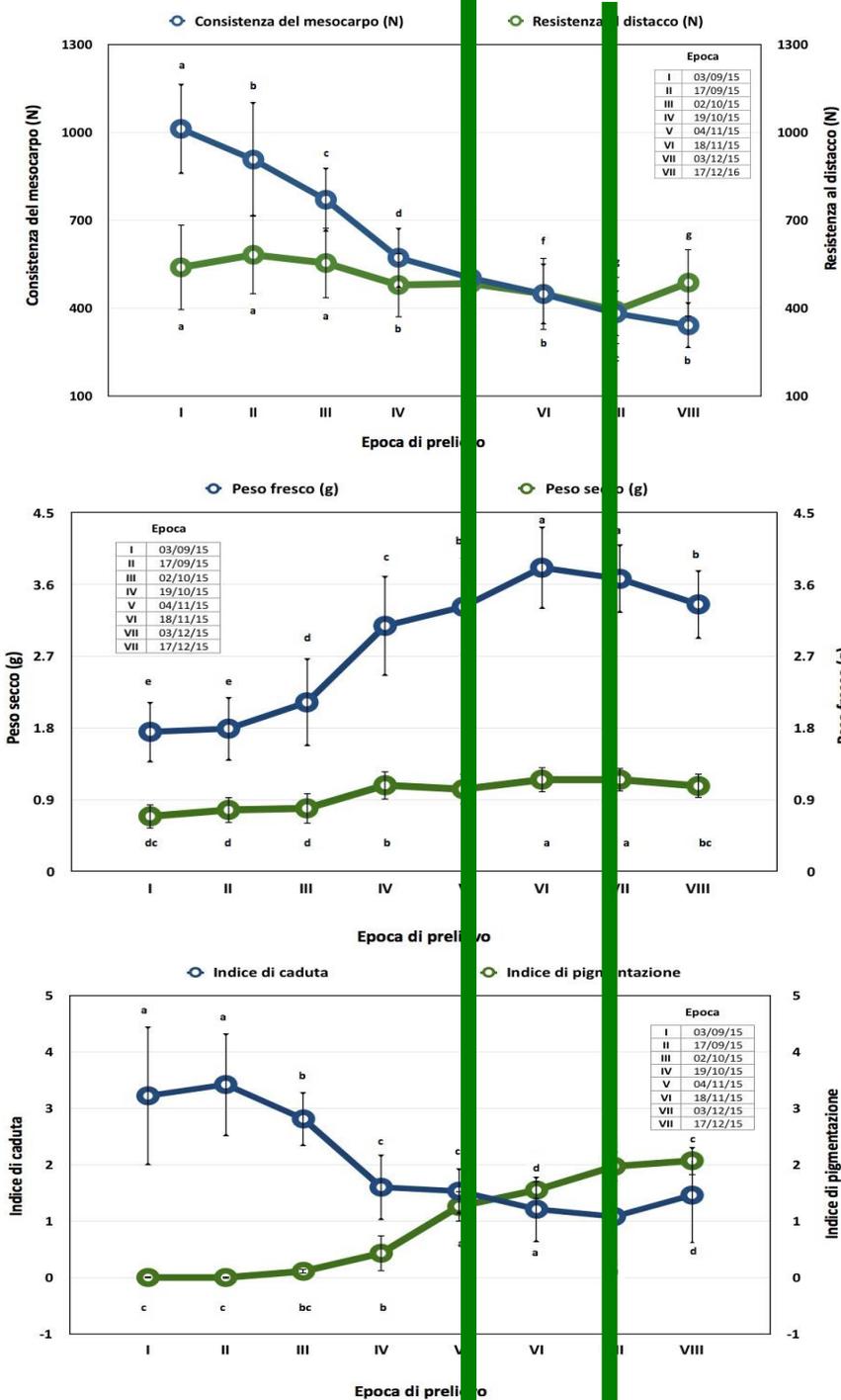
# EPOCA DI RACCOLTA OTTIMALE

Lecciana®



IP = 2-3

# Lecciana®



## EPOCA OTTIMALE DI RACCOLTA

Il novembre - I dicembre

- PI = 2
  - DF = 400 N
  - FW = 4 g
  - ID = 1,5
  - OLIO = 18-20%
  - + 1,5 % DI RENDIMENTO GRASSO
- RISPETTO AD ARBEQUINA MEDESIME  
CONDIZIONI AGRONOMICHE

IRRIGAZIONE QUALITATIVA  
GESTIONI IRRIGUA RAZIONALE  
in funzione  
dell'OBIETTIVO PRODUTTIVO



# L'introduzione nel contesto olivicolo italiano

l'indicazione in etichetta della dicitura  
“Prodotto in Italia”, oppure  
“100% prodotto in Italia”  
per indicare l'origine dell'olio  
ottenuto nello stesso Stato Membro  
di RACCOLTA delle olive



**Coordinatore  
del team di ricerca di arboricoltura e  
miglioramento genetico Bari e  
costitutore della Lecciana ®**



Particolare ringraziamento va al prof. Salvatore Camposeo per l'utilizzo del materiale divulgativo presente nella seguente presentazione.