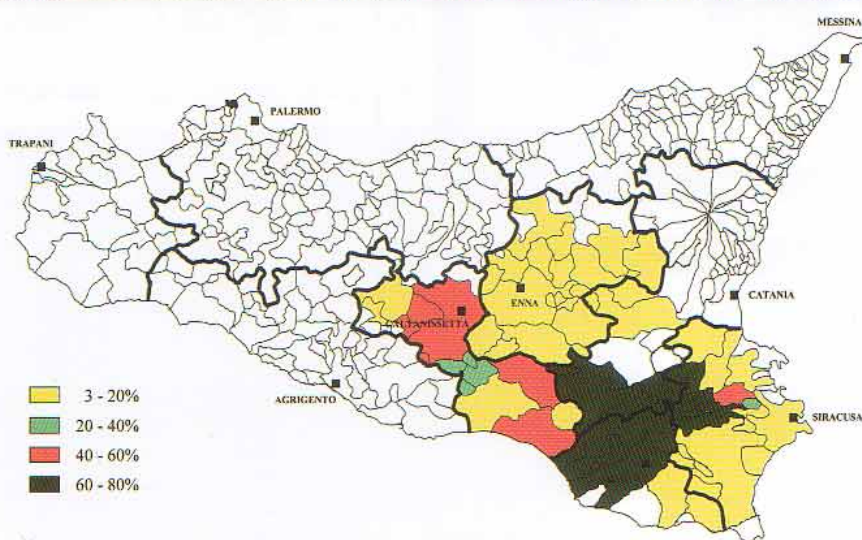




Tonda iblea



N.B. LE PERCENTUALI INDICATE SONO RIFERITE ALL'INCIDENZA DELLA CULTIVAR SUL COMPLESSIVO PATRIMONIO VARIETALE DI OGNI SINGOLA AREA COMUNALE



Tonda iblea

Informazioni generali

Cultivar estesamente coltivata nella Sicilia sud-orientale e centrale nelle province di Enna e di Catania. Apprezzata sia per la produzione di olive da mensa sia per l'olio, la cui qualità negli ultimi anni è sempre più frequentemente riconosciuta.

Resa in olio *Media*

Rapporto polpa/nocciolo *Ottimo (8,1 ± 1,92)*

Albero

Vigore *Elevato*

Portamento *Assurgente*

Densità Chioma *Media*

Lunghezza internodi *Medi*



Mignola

Tonda iblea



Struttura infiorescenza *Compatta*

Lunghezza infiorescenza (mm) *Media (25 ± 4,8)*

Numero medio di fiori per mignola *Basso (17 ± 4,0)*

Aborto dell'ovario *Basso*



Frutto

Peso (g) *Alto (6,2 ± 1,4)*

Lunghezza polare (cm) *2,5 ± 0,2*

Larghezza trasv. max (cm) *1,9 ± 0,22*

Forma *Ellittica (1,30 ± 0,15)*

Simmetria frutto *Simmetrico*

Posizione diametro max *Centrale*

Forma apice *Arrotondato*

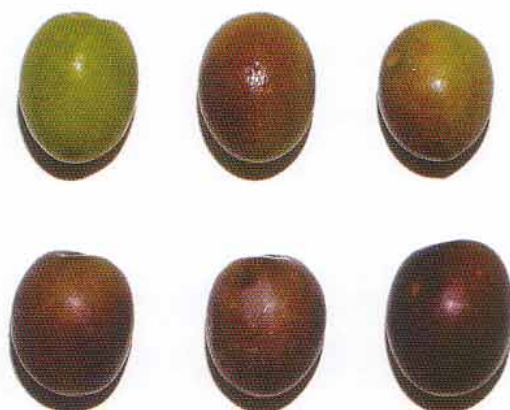
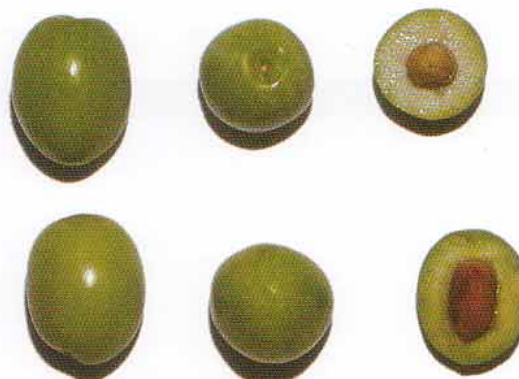
Forma base *Troncata*

Umbone *Assente*

Presenza di lenticelle
(nel frutto verde) *Scarse*

Dimensioni delle lenticelle *Piccole*

Progressione invaiatura *Dalla base*





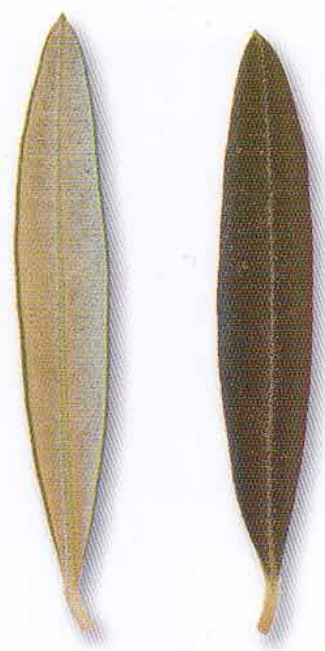
Endocarpo

- Peso (g) *Grande* (0,69 ± 0,1)
- Lunghezza (cm) 1,46 ± 0,13
- Larghezza max (cm) 0,86 ± 0,06
- Forma *Ovale* (1,7 ± 0,16)
- Simmetria nocciolo *Asimmetrico*
- Posizione diametro max *Centrale*
- Rilievo superficie *Liscia*
- Numero solchi fibrovascolari *Medio*
- Distribuzione solchi fibrovascolari *Non uniforme*
- Andamento solchi fibrovascolari *Irregolare*
- Rilievo linea di sutura *Evidente*
- Forma sezione trasversale max *Circolare*
- Forma apice *Appuntito*
- Forma base *Arrotondata*
- Mucrone *Assente*

74

Foglia

- Lunghezza (cm) *Media* (5,3 ± 0,9)
- Larghezza (cm) *Stretta* (1,13 ± 0,17)
- Forma *Ellittico-lanceolata* (4,7 ± 0,8)
- Curvatura longitudinale lamina *Piana*
- Angolo apice *Molto acuto*
- Angolo base *Molto acuto*
- Posizione larghezza max *Centrale*
- Superficie lamina (cm²) *Media* (3,3 ± 0,59)
- Colore pagina superiore *Verde intenso*
- Colore pagina inferiore *Grigio-verde*



Caratteristiche chimiche dell'olio e posizione relativa

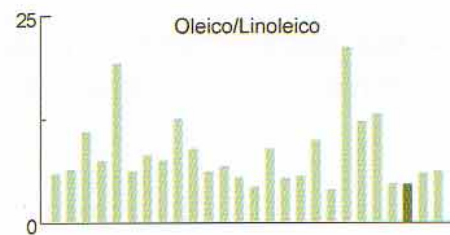
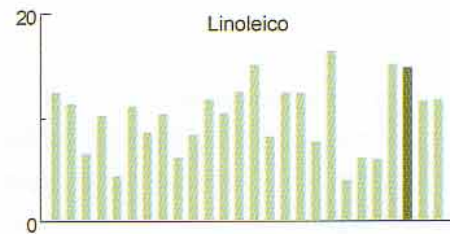
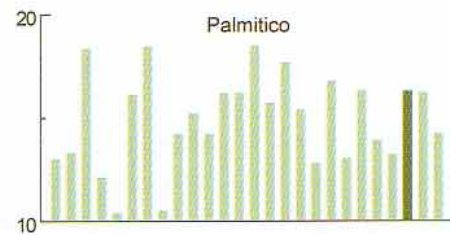
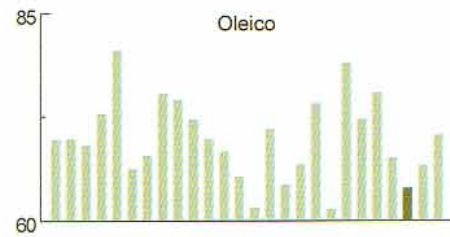
■ della cultivar
 ■ rispetto a quelle in catalogo

Tonda iblea

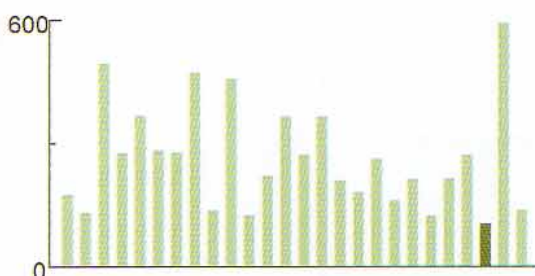


Contenuto in acidi grassi

	%
palmitico	16,2
palmitoleico	1,8
eptadecanoico	0,04
epatadecenoico	0,09
stearico	1,8
oleico	63,6
linoleico	14,6
linolenico	1,13
arachico	0,56
eicosenoico	0,11
behenico	0,12
lignocerico	0,00
rapporto oleico / linoleico	4,4



Polifenoli totali: 105 (ppm)



Polifenoli frazionati

	ppm
OHTy	0,5
Tirosolo	3,1
OHTyEDA	2,1
TyEDA	35,3
OHTyEA	2,4
TyEA	5,0
AP	3,3

Clorofilla (ppm): 3,0
 Carotenoidi (ppm): 6,9

OHTy: Idrossitirosolo; Ty: Tirosolo; OHTy-EDA: forma dialdeidica dell'acido elenolico esterificata con idrossitirosolo; Ty-EDA: forma dialdeidica dell'acido elenolico esterificata con tirosolo; AP: Acetossipinoresinolo; OHTy-EA: Oleuropein aglicone; TyEA: Acido elenolico esterificato con tirosolo.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELL'OLIO

Informazioni generali

La Tonda iblea è una delle cultivar siciliane che dà oli armonici e molto gradevoli. Si contraddistingue per la netta sensazione olfattiva di pomodoro, di solito presente. Assieme a qualche altra varietà, può esserle dato il merito di rappresentare l'olio siciliano d'eccellenza nei concorsi oleari.

All'olfatto, di norma, produce sensazioni di fruttato di oliva di media intensità, accompagnate dalle note di pomodoro verde o leggermente maturo. Può dare inoltre sensazioni di mandorla e, nei primi stadi di maturazione, sensazioni di foglia di pomodoro. Sporadicamente si possono percepire sensazioni di carciofo o di erba e, in qualche caso di mela matura.

L'olio può avere sensazioni gustative di piccante e amaro medio-leggere, elevate negli oli provenienti da frutti acerbi; mentre la sensazione dolce può divenire ben percettibile.

Profilo sensoriale

Il profilo ottenuto rispecchia molto quello di riferimento. Il fruttato di oliva si equivale, la mandorla è un po' più evidente. Netto il sentore di pomodoro verde. La sensazione dolce è più elevata, mentre, l'amaro e il piccante abbastanza meno intenso. La fluidità è molto più elevata; mentre, la persistenza è più bassa.

Descrittori olfattivi: *fruttato di oliva, mandorla, pomodoro verde*

Descrittori gustativi: *dolce, amaro, piccante*

Profilo organolettico dell'olio e posizione relativa

■ della cultivar

■ rispetto alla mediana dei valori dei descrittori comuni alle otto cultivar principali

