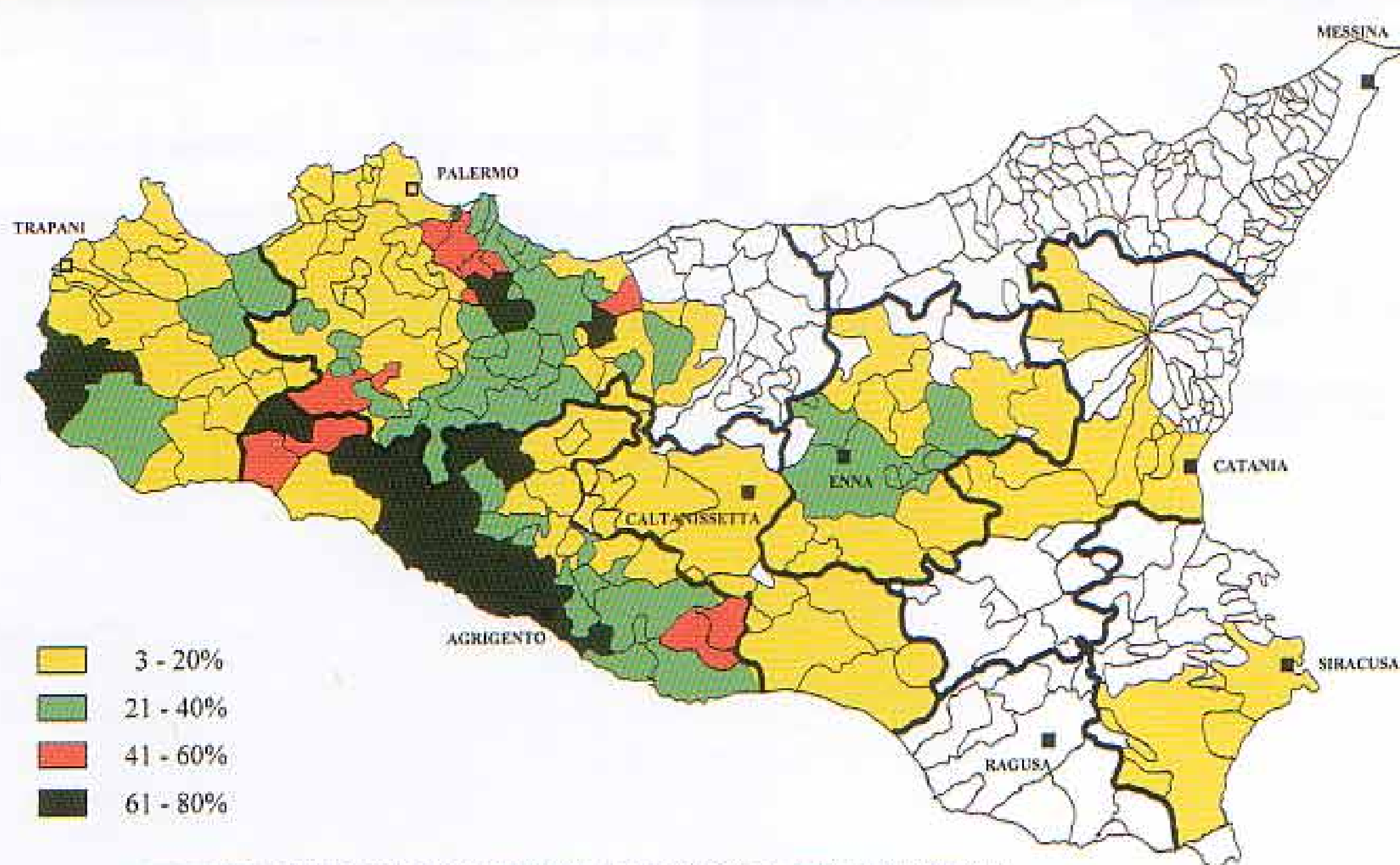




Biancolilla di Caltabellotta o Buscionetto



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



Biancolilla di Caltabellotta o Buscionetto

Informazioni generali

Con il nome "Biancolilla" in Sicilia si identificano numerosi genotipi. Caratteristica comune di tali cultivar omonime è il modello di maturazione che è segnato da una forte attenuazione del colore di fondo (che vira verso il biancastro) in epoca precedente all'invaicatura del frutto. Molti di tali genotipi fanno riferimento a quella cultivar-popolazione che trova una discreta diffusione negli oliveti della Sicilia centro-occidentale e nel Trapanese. Cultivar da olio, è presente in percentuali significative in areali colturali ben definiti e, in particolare, a Ribera (AG) a Marsala ed a Mazara del Vallo (TP). La Biancolilla descritta in questo catalogo è quella diffusa nella Sicilia centro-occidentale denominata anche "Buscionetto" o "Carbucia".

Resa in olio *Bassa*

Rapporto polpa/nocciolo *Ottimo (5,2 ± 1,23)*

Albero

Vigore *Medio*

Portamento *Assurgente*

Densità Chioma *Compatta*

Lunghezza internodi *Medi*



Mignola

Biancolilla di Caltabellotta o Buscionetto



Struttura infiorescenza *Rada*

Lunghezza infiorescenza (mm) *Corta (18 ± 3,5)*

Numero medio di fiori per mignola *Basso (10 ± 2,7)*

Aborto dell'ovario *Medio*



Frutto

Peso (g) *Medio-alto (4,5 ± 2,7)*

Lunghezza polare (cm) *2,3 ± 0,4*

Larghezza trasv. max (cm) *1,8 ± 0,45*

Forma *Ellittica (1,31 ± 0,17)*

Simmetria frutto *leggerm. asimmetrico*

Posizione diametro max *Centrale*

Forma apice *Arrotondato*

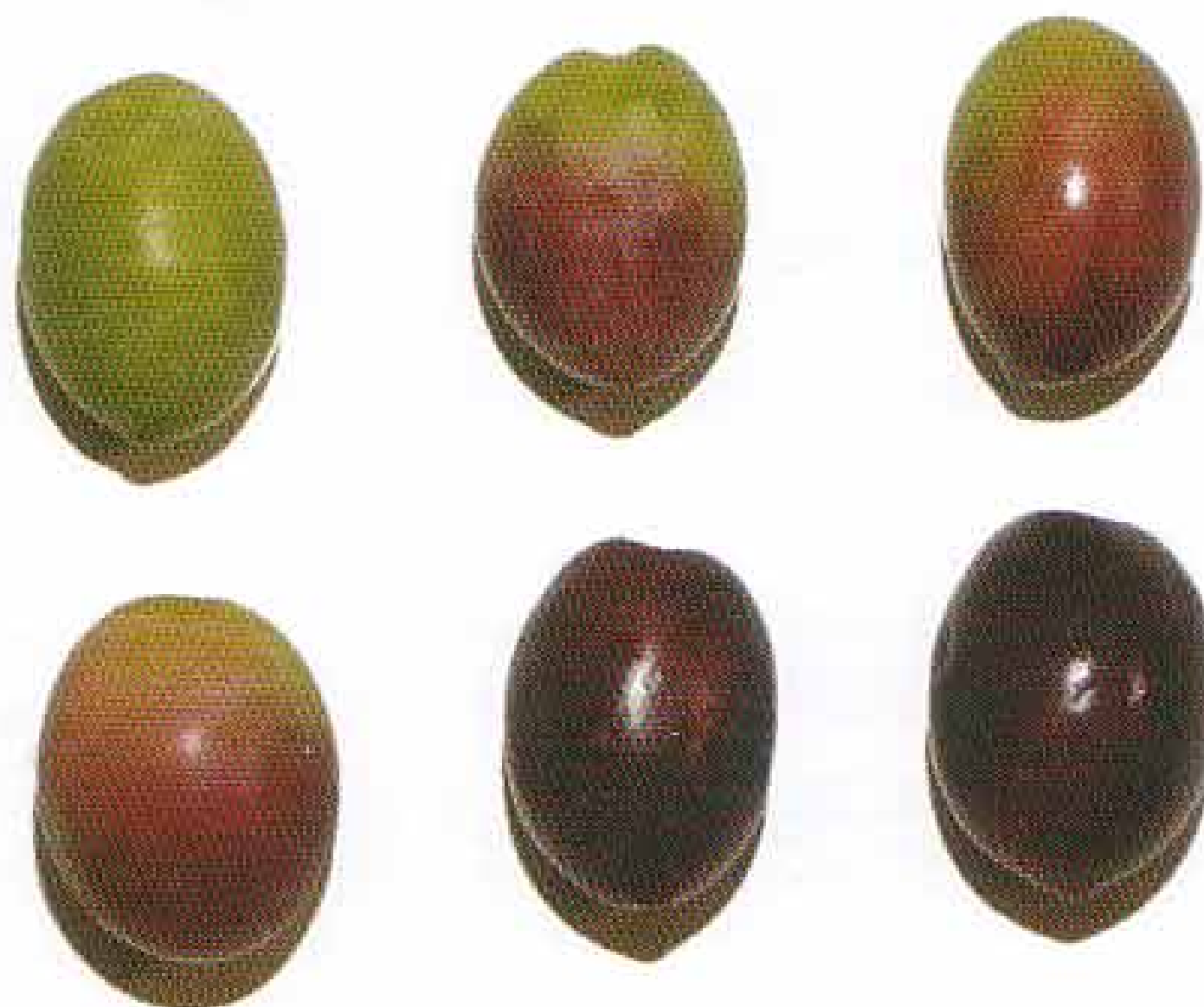
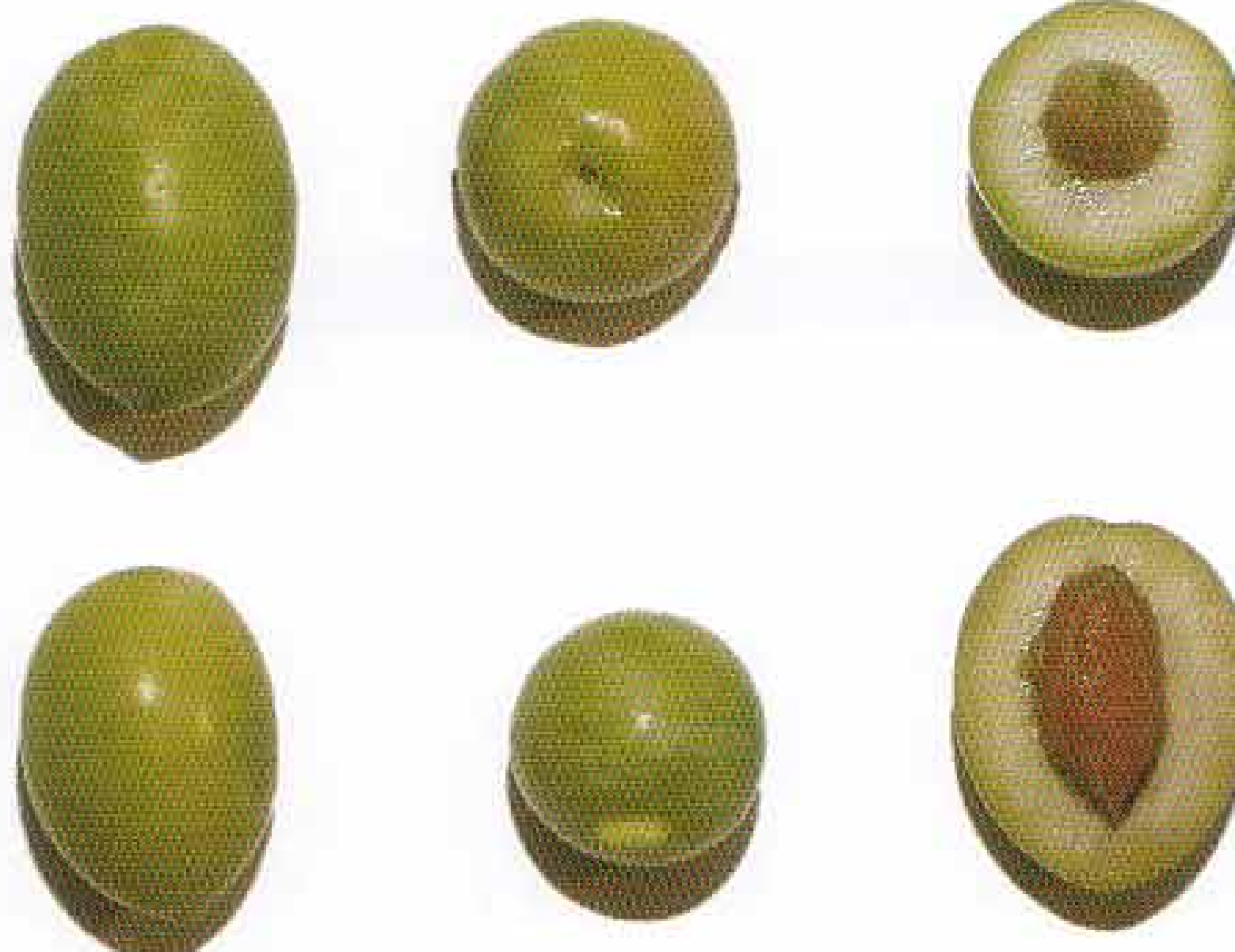
Forma base *Arrotondata*

Umbone *Presente*

Presenza di lenticelle
(nel frutto verde) *Scarse*

Dimensioni delle lenticelle *Piccole*

Progressione invaiatura *Dalla base*



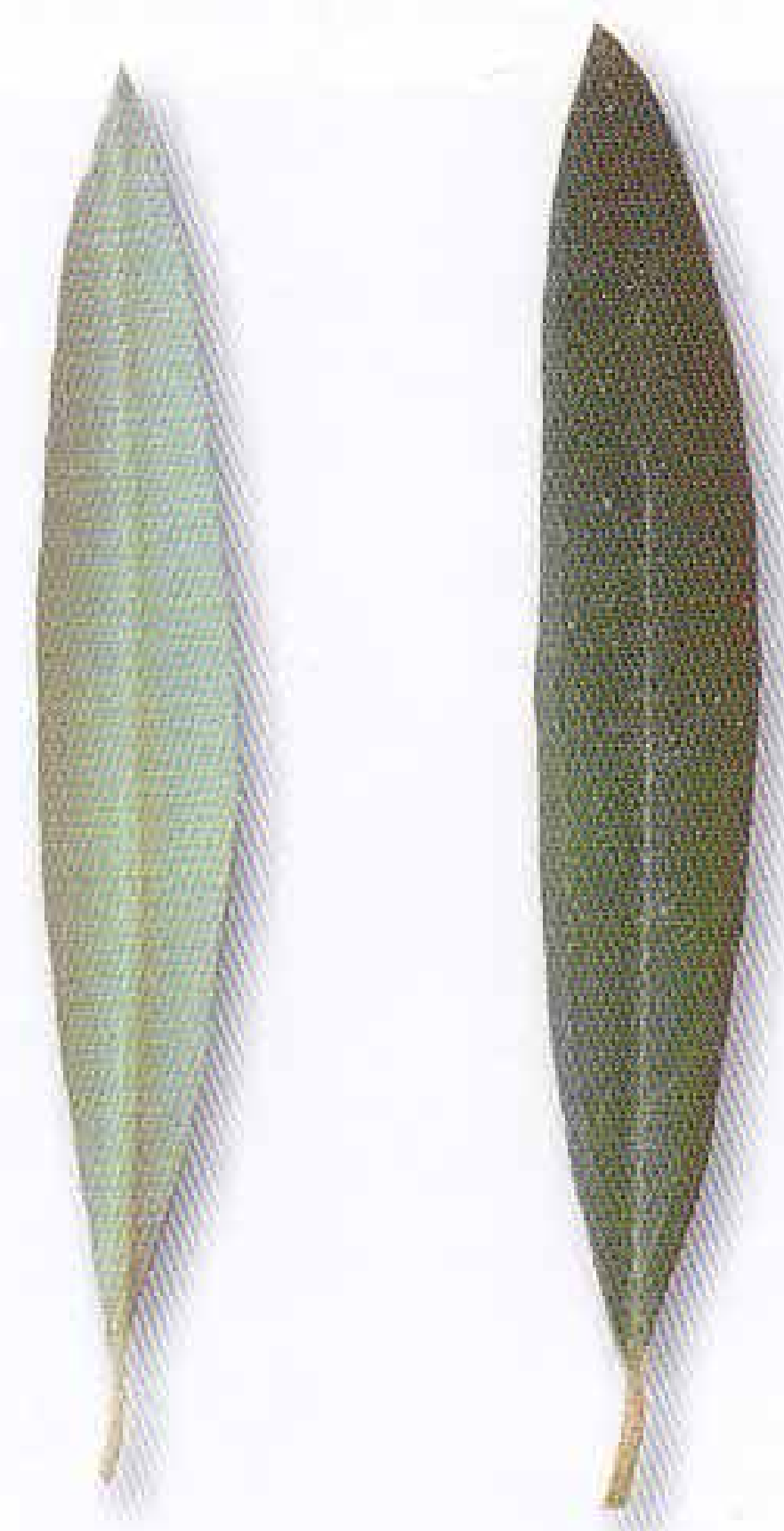


Endocarpo

- Peso (g) *Grande* ($0,57 \pm 0,2$)
Lunghezza (cm) $1,61 \pm 0,17$
Larghezza max (cm) $0,76 \pm 0,09$
Forma *Ellittica* ($2,1 \pm 0,20$)
Simmetria nocciolo *Leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max *Centrale*
Rilievo superficie *Scabrosa*
Numero solchi fibrovascolari *Medio*
Distribuzione solchi fibrovascolari *Non uniforme*
Andamento solchi fibrovascolari *Regolare*
Rilievo linea di sutura *Evidente*
Forma sezione trasversale max *Circolare*
Forma apice *Arrotondato*
Forma base *Arrotondata*
Mucrone *Presente*

Foglia

- Lunghezza (cm) *Corta* ($4,9 \pm 0,5$)
Larghezza (cm) *Media* ($1,28 \pm 0,18$)
Forma *Ellittica* ($3,8 \pm 0,6$)
Curvatura longitudinale lamina *Iponastica*
Angolo apice *Molto acuto*
Angolo base *Acuto*
Posizione larghezza max *Centrale*
Superficie lamina (cm²) *Media* ($4,5 \pm 0,90$)
Colore pagina superiore *Verde intenso*
Colore pagina inferiore *Verde chiaro*



Caratteristiche chimiche dell'olio e posizione relativa

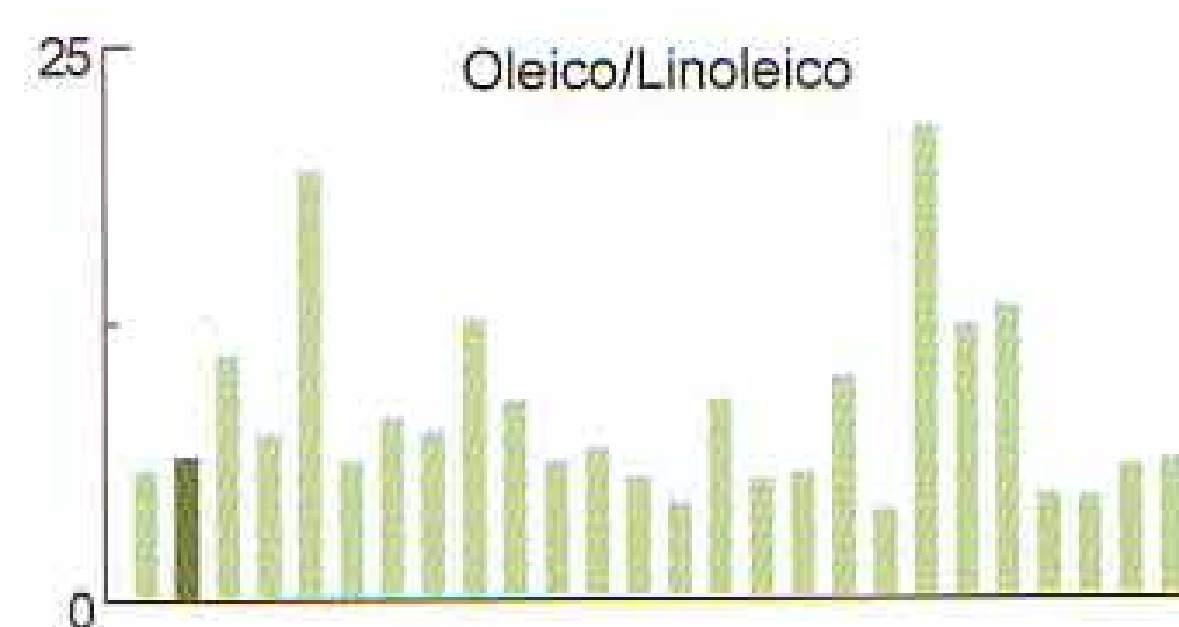
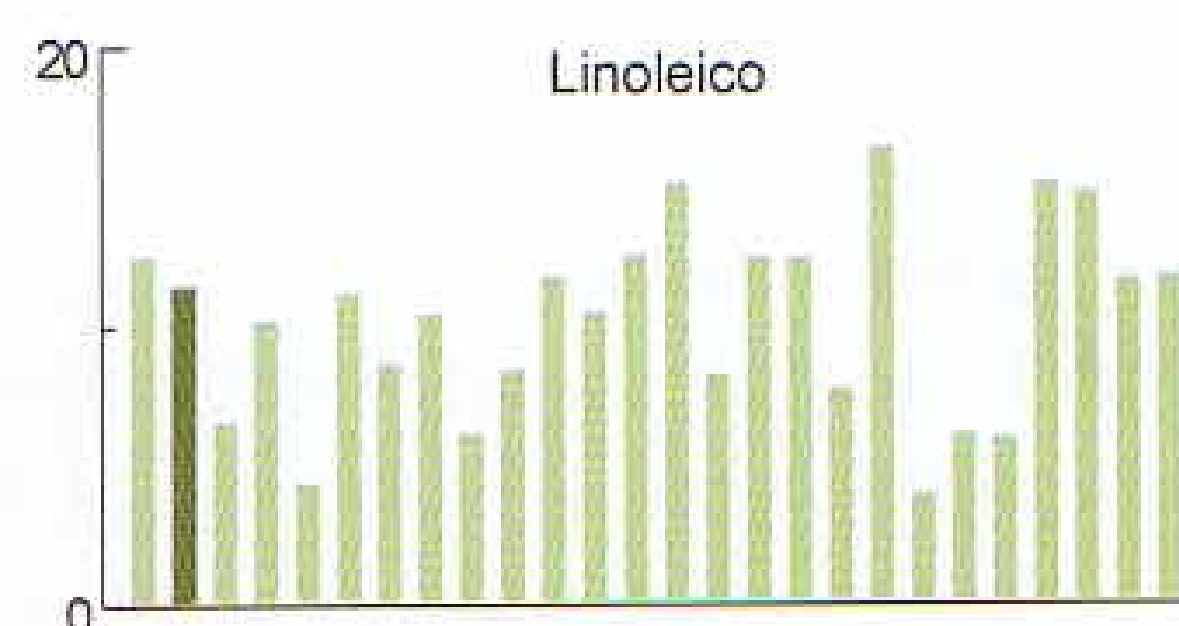
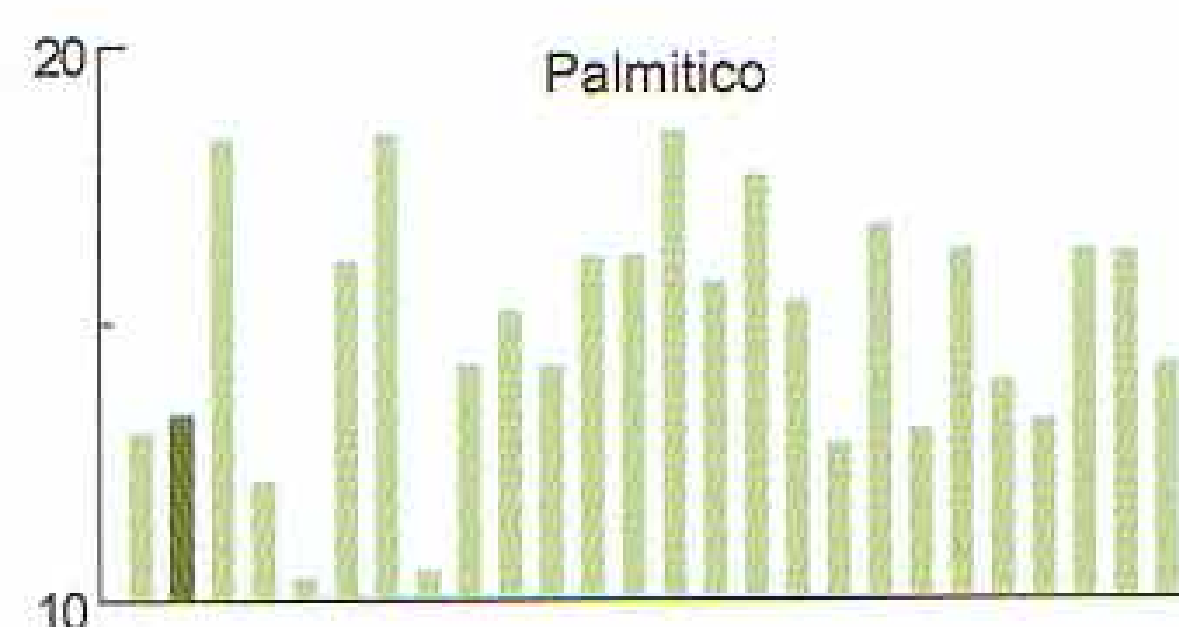
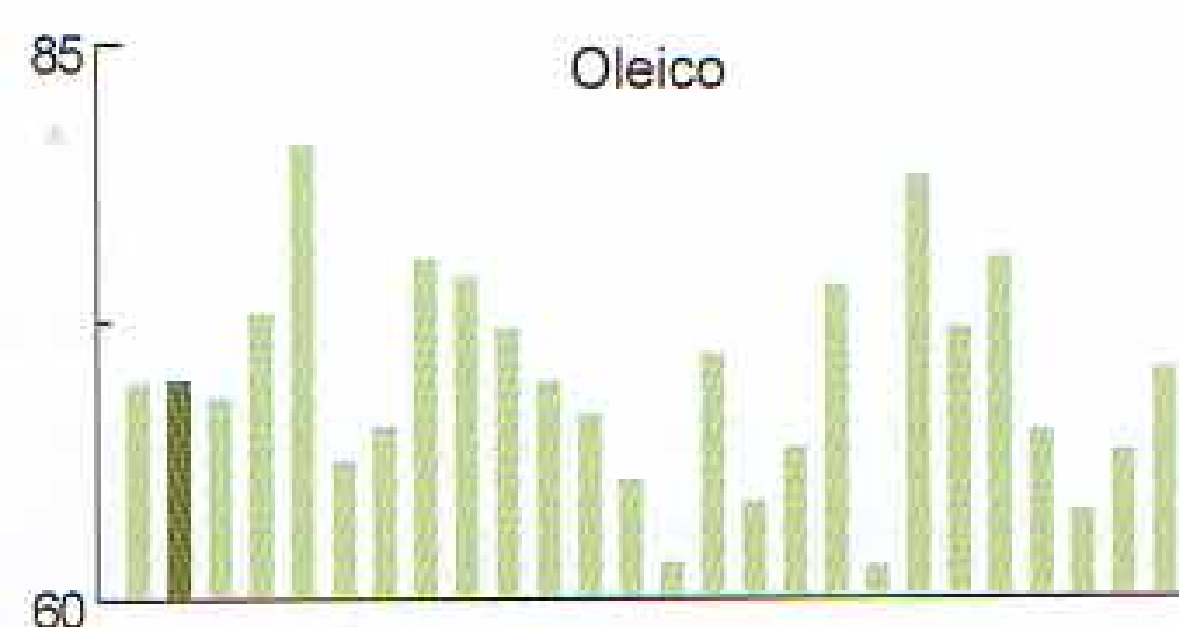
■ della cultivar
 ■ rispetto a quelle in catalogo

Biancolilla di Caltabellotta o Buscionetto

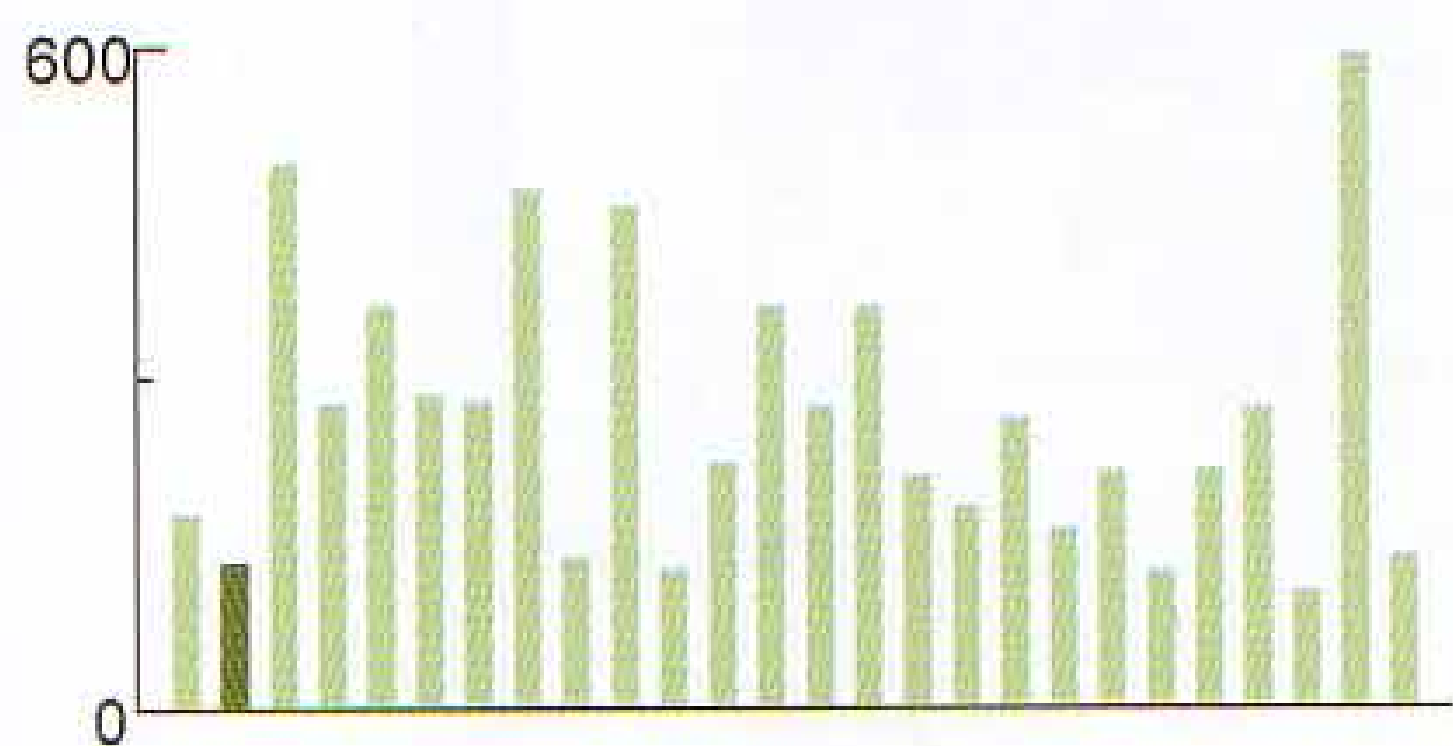


Contenuto in acidi grassi %

palmitico	13,2
palmitoleico	1,3
eptadecanoico	0,16
epatadecenoico	0,35
stearico	2,0
oleico	69,6
linoleico	11,2
linolenico	1,09
arachico	0,43
eicosenoico	0,48
behenico	0,12
lignocerico	0,10
rapporto oleico / linoleico	6,2



Polifenoli totali: 133 (ppm)



Clorofilla (ppm): 3,8
 Carotenoidi (ppm): 2,7

Polifenoli frazionati

	ppm
OHTy	0,4
Tirosolo	1,0
OHTyEDA	1,0
TyEDA	18,3
OHTyEA	0,5
TyEA	2,6
AP	8,3

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

L'olio di Biancolilla può presentare caratteristiche organolettiche molto diverse a causa della notevole variabilità genetica, perciò si producono oli con caratteristiche organolettiche molto eterogenee. L'intensità del fruttato può variare da leggero a medio, con sensazioni olfatto-gustative a volte simili all'olio di Nocellara del Belice, specialmente, se proviene da quote più elevate e se i frutti sono poco maturi. Si caratterizza per le sensazioni olfattive di mandorla, talvolta accompagnate da carciofo o pomodoro.

Profilo sensoriale

Il profilo ottenuto si discosta da quello di riferimento per la maggiore intensità di fruttato e dolce, mentre l'amaro è un po' meno intenso. Si è distinto per la più intensa sensazione di mandorla, per il pomodoro verde e l'erba-foglia. Le sensazioni di dolce, piccante e amaro, di leggera intensità, sono ben armonizzate. La fluidità e la persistenza hanno valori un po' più bassi dello standard.

Descrittori olfattivi: *fruttato di oliva, mandorla, pomodoro verde, erba-foglia*

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

