

# ANTONIO MARRELLI OSTIA



*Olea europaea*  
**OLIVO LECCINO**

## Antonio Marrelli

**E' stato socio fondatore di NoiXLucoli.  
Ha avuto un grande impegno verso la realizzazione  
del Giardino della Memoria.  
Ci trasferisce un suo pensiero per questa scheda: "chi  
è nato a Lucoli troverà questo luogo sempre pronto  
ad accoglierlo per ricaricare le sue energie, è in una  
valle con poteri positivi".**



OLIVO LECCINO (o leccio) è una cultivar di olivo. Di probabile origine toscana, ha un'ampia diffusione sul territorio italiano, ma le sue caratteristiche ne hanno facilitato una certa fortuna anche all'estero. Questo tipo di OLIVO vegeta nel Giardino della Memoria per la sua grande resistenza alle avversità principali e la capacità d'adattamento a più terreni. Gli olivi leccino sono presenti nei territori collinari del parco del Gran Sasso in particolare nelle province dell'Aquila nella zona tra Ofena e Capestrano, nella provincia di Teramo tra Civitella del Tronto, Campi, Montorio al Vomano e Isola del Gran Sasso e nella provincia di Pescara tra Farindola e

Pescosansonesco nonché nella provincia di Ascoli Piceno. Due piante del Giardino provengono dal Gran Sasso.

Pianta di taglia medio grande, la chioma è espansa fitta, mentre i rami hanno cime risalenti. L'infiorescenza è piuttosto corta e con fiori in media numerosi e grandi. Aborto dell'ovario è inferiore al 10%. L'invaieratura è contemporanea e precoce; la maturazione precoce. Le drupe, che spesso si presentano in grappolini di 3-5, hanno bassa resistenza al distacco. L'olio, giallo dorato con riflessi verdi, è di ottima qualità ma, per alcuni, senza particolari picchi aromatici; dal sapore fresco, poco fruttato, leggermente amaro e piccante; alcuni vi scorgono note di erbe aromatiche. Le piante di olivo del Giardino non hanno mai fruttificato.