



RAGGIOLA

N° REPERTORIO: 16
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: **Ragiona, Vergola, Corgiola, Correggiolo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Fano (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Pesaro.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
concava, talvolta falcata

Profilo lamina fogliare:
piatto, talvolta tegente

Angolo apicale: *molto acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
molto piccola (2,82 ± 0,08)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,54 ± 1,22)

Larghezza max (cm ± E.S.):
stretta (0,81 ± 0,02)

Circolarità: *bassa (0,12 ± 0,06)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,88 ± 0,08)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,55 ± 0,04)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,92 ± 0,06)*

Numero fiori (n ± E.S.): *basso
(19,70 ± 0,51)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trav.): *ellissoidale allungata*

Simmetria: *asimmetrica*

Posizione diametro max: *apicale*

Forma apice: *appuntita*

Forma base: *rastremata*

Dimensione, profondità
e forma cavità pedunculare:
piccola, profonda, circolare

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (197,85 ± 42,51)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.): *media (2,29 ± 0,37)*

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *lungo (2,53 ± 0,02)*

Diametro trasversale max
(cm ± E.S.): *stretto (1,31 ± 0,02)*

Circolarità: *bassa (0,46 ± 0,07)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trav.):
allungata

Simmetria: *asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *conica*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
poco numerosi (4,50 ± 1,43)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
alto (63,05 ± 1,00)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
grande (0,92 ± 0,03)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (2,00 ± 0,04)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,76 ± 0,04)

Circolarità: *bassa (0,29 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi, ramificati e penduli; foglie molto lanceolate, di medie dimensioni; infiorescenze di media lunghezza a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2 g circa), di forma ovoidale, allungata, arcuata e asimmetrica. Resa in olio elevata, inolizione precoce.

Rapporto polpa-nocciolo basso.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco in progressiva diminuzione durante la maturazione.

Invaia tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al nero violaceo meno intenso.

Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà parzialmente autofertile, di produttività limitata e relativamente costante. Capacità di radicazione buona.

Sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.

OLIO

Olio di un buon fruttato mandorlato, equilibrato al gusto, di colore verde tendente al giallo, con buon rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,42 ± 0,14

Acido palmitoleico 0,81 ± 0,52

Acido stearico 1,70 ± 0,29

Acido oleico 76,44 ± 3,41

Acido linoleico 8,97 ± 1,65

Acido linolenico 0,61 ± 0,06

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *7,41 ± 0,14*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
425,75 ± 134,75

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *7,34 ± 0,12*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio assimilabile al Frantoio di cui ripete occasionalmente gli aspetti anatomici; localmente utilizzata come oliva da mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica, dopo opportuni interventi di potatura.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietalì consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalì.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - A.S.S.A.M.