



NOSTRALE DI RIGALI

N° REPERTORIO: 10
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia 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 umbra diffusa nella fascia pedemontana dei Comuni di Nocera Umbra, Gualdo Tadino, Gubbio e limitrofi; sporadicamente diffusa anche in alcune aree interne della provincia di Pesaro.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
piana, talvolta falcata,
talvolta convessa

Profilo lamina fogliare: piatto,
leggermente tegente

Angolo apicale:
acuto-molto acuto

Angolo basale: acuto

Posizione larghezza max:
centrale

Colore pagina superiore: verde

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
piccola (3,43 ± 0,32)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,46 ± 0,55)

Larghezza max (cm ± E.S.):
stretta (0,87 ± 0,12)

Circularità: bassa (0,14 ± 0,03)

INFIORESCENZA

Struttura: rada

Ramificazione: elevata

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,92 ± 0,19)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,42 ± 0,12)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): media (1,17 ± 0,15)

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (20,68 ± 3,26)

DRUPA

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

Simmetria: leggermente
asimmetrica

Posizione diametro max: centrale

Forma apice: arrotondata,
talvolta con umbone

Forma base: appiattita

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, profonda e circolare

Epicarpo: leggermente
pruinoso, lenticellato

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
alto (392,89 ± 51,97)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.):
grande (3,23 ± 0,43)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lunga (2,34 ± 0,22)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (1,84 ± 0,16)

Circularità: alta (0,71 ± 0,12)

ENDOCARPO

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

Simmetria: leggermente asimmetrico

Posizione diametro max: centro-apicale

Superficie: corrugata

Forma base: appuntita

Forma apice: arrotondata

Terminazione apice: rostro breve

Andamento solchi fibrovascolari:
irregolare

Profondità solchi fibrovascolari:
medio-elevata

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
mediam. numerosi (7,10 ± 0,87)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (48,30 ± 4,31)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,78 ± 0,05)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,50 ± 0,12)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,77 ± 0,07)

Circularità: media (0,45 ± 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento espanso con rami a frutto semi-penduli; con legno dal caratteristico colore giallo dorato; chioma mediamente voluminosa ad elevata densità; internodi medio-corti; foglie di dimensioni piccole, di colore verde nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni grandi (3,5-4,5 g), di forma ovoidale. Resa in olio molto elevata, inolizione molto precoce. Rapporto polpa nocciolo elevato. Invasatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, al viola cupo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco inizialmente elevate ed in rapida diminuzione con la maturazione. Cascata elevata e precoce. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di ottobre.

Varietà a limitata autosterilità e di produttività media e costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo molto bassa e alla mosca, alla rogna ed al cicloconio elevata.

OLIO

Olio dal fruttato medio, con sentore di pomodoro e carciofo, equilibrato al gusto, di colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,99 ± 0,24

Acido palmitoleico 0,70 ± 0,02

Acido stearico 3,71 ± 0,20

Acido oleico 74,55 ± 0,78

Acido linoleico 8,14 ± 0,74

Acido linolenico 0,52 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): 5,34 ± 0,86

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
384,60 ± 38,39

Clorofille totali (ppm ± E.S.): 6,14 ± 2,13

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, localmente utilizzata anche per mensa. Adatta per impianti ad elevata densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

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 monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

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