



RAGGIA

N° **REPERTORIO**: 15
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivio**

SINONIMI: **Mandolina**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Monte S. Vito (An)

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 Ancona, con maggiore concentrazione nei Comuni di Ostra, Monte S. Vito, Morro d'Alba.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittica

Curvatura asse longitudinale:
piana, talvolta concava

Profilo lamina fogliare:
piatto, talvolta elicato

Angolo apicale: *molto aperto*
Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore: *verde*
Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
grande (5,93 ± 0,19)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,08 ± 0,95)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,57 ± 0,03)

Circularità: *media (0,20 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (3,98 ± 0,10)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,21 ± 0,05)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,97 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.): *medio*
(22,65 ± 0,74)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *apicale*

Forma apice: *arrotondata,
talvolta con umbone*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo: *pruinoso, talvolta
con lenticelle*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (249,11 ± 37,54)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.): *media (2,62 ± 0,37)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (2,19 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (1,55 ± 0,02)

Circularità: *media (0,69 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
poco numerosi (6,90 ± 1,33)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
alto (59,54 ± 1,25)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,77 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,46 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (0,81 ± 0,03)

Circularità: *media (0,45 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi, ramificati e penduli; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse, infiorescenze lunghe, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5g), di forma ovoidale allungata e asimmetrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce.

Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaia-tura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso.

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

Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà autofertile, di produttività elevata, con limitata alternanza. Capacità di radicazione buona.

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

OLIO

Olio di un fruttato medio con sentore di mandorla verde, equilibrato al gusto, di colore tendenzialmente giallo, ad elevato contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 12,27 ± 1,10

Acido palmiteico 0,73 ± 0,17

Acido stearico 1,67 ± 0,21

Acido oleico 78,09 ± 1,51

Acido linoleico 6,36 ± 1,32

Acido linolenico 0,49 ± 0,10

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *6,30 ± 0,53*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
400,67 ± 111,30

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *6,27 ± 4,78*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio assimilabile al Frantoio, 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.