

# NOSTRALE DI RIGALI

*Olea europea* L.

N° REPERTORIO: 10  
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Provincia PU

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Azienda Agraria  
sperimentale AMAP  
Carassai (AP)

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



## AREA DI DIFFUSIONE

Varietà diffusa soprattutto nell'Appennino Umbro-Marchigiano, con sporadica presenza in diversi areali delle Marche.

## 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 (cm<sup>2</sup> ± 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)*  
Circolarità: *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. trasv.): *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 (cm<sup>2</sup> ± 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)*

Circolarità: *alta (0,71 ± 0,12)*

### ENDOCARPO

Forma (diam. longit./diam. trasv.): *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. (cm<sup>2</sup> ± 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)*

Circolarità: *media (0,45 ± 0,02)*

## CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento espanso con rami a frutto semipenduli; 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. Invaitura 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. Cascola elevata e precoce. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese 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-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro; note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (%  $\pm$  E.S.):

*Acido palmitico* 11,99  $\pm$  0,24

*Acido palmitoleico* 0,70  $\pm$  0,02

*Acido stearico* 3,71  $\pm$  0,20

*Acido oleico* 74,55  $\pm$  0,78

*Acido linoleico* 8,14  $\pm$  0,74

*Acido linolenico* 0,52  $\pm$  0,07

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

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

Clorofille totali (ppm  $\pm$  E.S.): 6,14  $\pm$  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 policotnico, 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 monovarietalì consultare la banca dati del sito [www.olimonovarietalì.it](http://www.olimonovarietalì.it)

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP