

RAGGIA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 15
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Mandolina

RISCHIO DI EROSIONE:
Basso

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ancona

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

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



AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, diffusa soprattutto 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)*
Circolarità: *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)*
Circolarità: *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: *rosto 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)*
Circolarità: *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 (2-2,5 g), di forma ovoidale allungata e asimmetrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiatura 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 indicativamente nel mese di ottobre.

Varietà autofertile, di produttività elevata, con limitata alternanza. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.



OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla verde, leggero carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi.

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

Acido palmitico 12,27 \pm 1,10

Acido palmitoleico 0,73 \pm 0,17

Acido stearico 1,67 \pm 0,21

Acido oleico 78,09 \pm 1,51

Acido linoleico 6,36 \pm 1,32

Acido linolenico 0,49 \pm 0,10

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

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

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 6,27 \pm 4,78

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio geneticamente simile 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.

Custodi Biodiversità Agraria:

Az. Vitali - San Costanzo (PU)

Carlo Sabbatini - Senigallia (AN)

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 - AMAP

