

RAGGIOLA

Olea europea L.

N° REPERTORIO: 16
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Ragiola,
Vergiola

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Fano (PU)

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

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



AREA DI DIFFUSIONE

Varietà marchigiana, diffusa nella provincia di Pesaro e Urbino.

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. trasv.): *ellissoidale allungata*
Simmetria: *asimmetrica*

Posizione diametro max: *apicale*
Forma apice: *appuntita*
Forma base: *rastremata*
Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare: *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. trasv.): *allungata*
Simmetria: *asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *conica*
Terminazione apice: *rostro 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.

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

Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. 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 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 10,42 \pm 0,14

Acido palmitoleico 0,81 \pm 0,52

Acido stearico 1,70 \pm 0,29

Acido oleico 76,44 \pm 3,41

Acido linoleico 8,97 \pm 1,65

Acido linolenico 0,61 \pm 0,06

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

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

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 7,34 \pm 0,12

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio geneticamente simile 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.

Custode Biodiversità Agraria:

Az. Agr. "La Collina" Bianchini Domenico - Cartoceto (PU)

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

