



# NOSTRALE DI RIGALI

N° **REPERTORIO**: 10  
**inserita il** 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

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 (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)*

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 pedunculare:  
*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)*

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. (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)*

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](http://www.olimonovarietali.it)

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