

OLIVO RAO

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia: <i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link	
Genere: <i>Olea</i> L.	
Specie: <i>O. europea</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Raio	
Significato del nome comune della varietà: Per la forma dell'oliva che ricorda una piccola spola del telaio per tessere	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Ragghio, Razzo, Rajo	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) MEDIO	
Data inserimento nel repertorio 3 SETTEMBRE 2018	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito Locale Comune di Amelia, Giove, Penna in Teverina	



Cenni storici, origine, diffusione

La varietà Raio, con diversi sinonimi accertati, è conosciuta fin dall'antichità.

Nel testo del 1923 di Francesco Francolini Olivicoltura. Con tre tavole in parte a più colori e 220 figure nel testo è riportata una tabella con le varietà di olivo «conosciute dagli antichi»; all'interno della tabella è specificato che Virgilio, Macrobio e Palladio parlano di una varietà definita *Radius*, mentre Catone e Varrone di una chiamata *Radius major* e Columella di una chiamata *Radiolus*, ma non si fa riferimento all'area di coltivazione.

La prima menzione della varietà riferita all'Umbria è del 1888, nel volume "L'Umbria olearia" pubblicato dalla Camera di Commercio: all'interno della categoria degli "olivi frantoiani" si fa riferimento a un gruppo definito "Razzi", a cui vengono ascritte varietà definite Razzi, Raggi, Raj, Raggioli, Ragi.

Francesco Francolini nel 1908 nel testo "*La valle spoletina e le sue Economie – Agricole*", parlando della varietà Raggio, dice che è maggiormente diffusa nelle colline occidentali del territorio spoletino.

Nel volume "*Dizionario della campagna amerina. Saggio di voci proprie usate nel contado della città di Amelia ed in taluni altri luoghi dell'Umbria*" (Rosa Edilberto, 1907) viene data anche una spiegazione del nome Rajo: «*Rajo, vale raggio, da radius: (...). In Amelia dicesi rajo il frutto di una varietà di olivo, perché simile per la sua forma ad una piccola spola da tessere (oliva raja) e raja dicesi pure l'albero che la porta. Con tal nome distinguevasi anche al tempo dei Romani una specie di oliva di forma oblunga, ricordata da Virgilio nelle Georgiche*».

Nel 1910 Antonio Succi, nel suo "*Contributo allo studio degli Ulivi dell'Umbria*" descrive la varietà Raggio utilizzandone anche il sinonimo Corniolo e descrivendone ben 7 tipologie in base a precocità e dimensioni del frutto. Altri sinonimi riportati nel testo sono: Razzo, Razzo bastardo e Raggiolo dolce.

In un testo del 1927 (Girolamo Azzi, "*Intorno ad una caratteristica ecologica dell'olivo correlata con la resistenza alla siccità*") compare la denominazione Razzo o Razza, riportata senza altri sinonimi, riferita a una varietà resistente alla siccità.

Le denominazioni Raggio, Razzo e Raggiolo vengono riportate anche nel volume del 1914 "*Di alcune varietà di olivo dell'Umbria (caratteri e sinonimie)*" di Giommaroni-Cherubini, il quale le considera tra loro sinonime. L'autore ne indica come area di diffusione prevalente i dintorni di Perugia, Assisi, Spoleto e Trevi, e afferma inoltre che nella zona del Trasimeno esiste una varietà del tutto simile chiamata Alvana o Alvaia. Le stesse informazioni compaiono nel testo del 1923 "*Alcune osservazioni sul fiore delle più importanti varietà di Olivo dell'Umbria*" di Ettore Mancini.

La varietà presumibilmente era presente anche nel territorio orvietano, dato che ne rimangono tracce nel dialetto locale: nel Vocabolario del dialetto del territorio orvietano (Mattesini e Uguccioni 1992) si fa riferimento ad una varietà denominata rajjo, anche detta rajja o ràggine.

Ascanio Marchini nel 1921 ("*Varietà di olivo nell'Umbria. Contributo alla ricerca di relazioni tra i caratteri delle varietà e le condizioni geo-agronomiche*") considera sinonimi Raio e Dolce, riportando nella descrizione e nelle tabelle relative solo quest'ultima denominazione.

Numerosi alberi di "Raio" di dimensioni notevoli (diametro basale superiore a 150 cm) sono presenti in forma sparsa o come oliveti in diverse zone dell'Amerino.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Colline del comprensorio Amerino-Narnese. Rappresenta la maggioranza del patrimonio olivicolo dei comuni di Amelia, Giove e Penna in Teverina. La presenza è sporadica nei comuni limitrofi

Descrizione morfologica

FOGLIA ADULTA

Forma: Ellittico-lanceolata (L/l= 4-6)

Curvatura longitudinale: Piana (talvolta iponastica)

Superficie lucida: presente

Lunghezza: Media (5-7 cm)

Larghezza: Media (1-1,5 cm)

INFIORESCENZA

Lunghezza media (mm): Media (25-35 mm)

N° fiori: Basso (< 18)

FRUTTO

Colore (a maturazione): nero
Invaiaura (epoca di): tardiva
Forma: Ellittica (L/l= 1.25-1.45)
Simmetria: Legg. Asimmetrico
Posizione diametro max.: Centrale
Apice: Rotondo
Umbone: Assente
Base: Troncata
Peso: Basso (< 2 g)
Lenticelle: Numerose
Dimensione lenticelle: Piccole

ENDOCARPO

Forma: Ovoidale (L/l= 1.4-1.8)
Simmetria: Legg. asimmetrico
Peso: Elevato (> 0,45 g)
Posizione diametro Max.: Centrale
Superficie: Rugosa
Solchi fibrovascolari (numero di): Medio (7-10)
Andamento solchi fibrovascolari: regolare
Profondità solchi fibrovascolari: superficiali
Forma della base: Arrotondata
Forma dell'apice: Rotondo
Terminazione dell'apice: Mucronato

Caratteristiche agronomiche

Vigoria dell'albero: molto elevata
Portamento e densità della chioma: espanso, medio-densa
Produzione di frutti: media e costante
Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: bassa e tardiva
Sensibilità particolari: siccità; rogna dell'olivo, occhio di pavone
Tolleranze principali: freddo, mosca

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratteristiche dei frutti

Incidenza della polpa (max): medio-bassa

Rapporto polpa-nocciolo (max): basso

Contenuto in olio (sul frutto secco):

Capacità genetica di sintesi: media

Periodo con inolizione utile alla raccolta: da inizio novembre a metà dicembre

Resa al frantoio (sul frutto fresco) durante il potenziale periodo di raccolta:

All'inizio: media

Al termine: medio-alta

Peso unitario delle drupe (max): medio-basso nella popolazione, medio nei frutti più invaiati

Invaiaura:

Epoca d'inizio: tardiva

Andamento: scalare, lenta

Livello massimo conseguito: medio

Consistenza della polpa:

Livello iniziale: alto

Evoluzione: inizialmente stabile poi in progressiva e lenta diminuzione durante la maturazione

Livello finale: medio

Caratteristiche analitiche degli oli durante la maturazione

Parametri merceologici

Effetto maturazione: i parametri merceologici sono ampiamente sotto i limiti previsti dalla 2568/91 per entrambe le epoche di maturazione. Le clorofille totali sono sempre a livelli molto elevati, così come gli steroli e gli alcoli totali.

Effetto stagionalità: si assiste ad una forte variabilità per quanto riguarda le clorofille e gli alcoli, mentre gli altri parametri merceologici non subiscono rilevanti effetti da parte dell'andamento stagionale.

Parametri nutrizionali

Effetto maturazione: la composizione acidica si presenta ottimale in tutti i suoi aspetti rimanendo praticamente costante con la maturazione, mentre i polifenoli e gli orto-difenoli si riducono leggermente.

Effetto stagionalità: la composizione acidica non subisce modificazioni stagionali, mentre si rileva una modesta variabilità per quanto riguarda la componente fenolica.

Caratteristiche sensoriali dell'olio durante la maturazione

Effetto maturazione: l'olio estratto nella prima epoca di raccolta è caratterizzato da sensazioni olfattive di erbaceo e fieno con una netta sensazione di amaro e pungente. Nella seconda epoca l'olio è più equilibrato mentre si rilevano note olfattive di erbaceo, carciofo e pomodoro.

Effetto stagionalità: la stagionalità influenza molto l'intensità dei descrittori.

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

- Azzi G. 1927, *Intorno ad una caratteristica ecologica dell'olivo correlata con la resistenza alla siccità*, V. Ferri, Roma, pp. 4 e 6.
- Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Ricciolini C., Arcioni S., Vendramin G.G., Buonamici A., Porceddu A., Sarri V., Ojeda M.A., Trujillo I., Rallo L., Belaj A., Perri E., Salimonti A., Muzzalupo I., Casagrande A., Lain O., Messina R., Testolin R., 2009. A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping. *Molecular Breeding*, 24:213-231.
- Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Pandolfi S., Blanco A., Montemurro C., et al. 2011. Catalogo Nazionale delle Cultivar di Olivo – Progetto OLVIVA: Qualificazione del vivaismo olivicolo, Caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaistica. Ed. Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" – Dip. Biologia e Chimica Agroforestale ed Ambientale. ISBN 978-88-88793-97-9.
- Camera di Commercio ed arti dell'Umbria in Foligno 1888, *L'Umbria olearia*, R. Stab. F. Campitelli, Foligno, p. 17.
- Francolini F. 1908, *La valle spoletina e le sue Economie - Agricole*, Tipografia Elzeviriana, Savona, p. 101.
- Francolini F. 1923, *Olivicoltura. Con tre tavole in parte a più colori e 220 figure nel testo*, Nuova Enciclopedia Agraria Italiana, Unione Tipografica - Editrice Torinese, Torino, 1923, p. 36.
- Giommaroni-Cherubini G. B. 1914, *Di alcune varietà di olivo dell'Umbria (caratteri e sinonimie)*, Società Tipografica Modenese, Modena, pp. 582-584 e 599-602.
- Mancini E. 1923, *Alcune osservazioni sul fiore delle più importanti varietà di Olivo dell'Umbria*, «Il Coltivatore», n. 23, 20 Agosto 1923 pp. 2, 5-6 e 7.
- Marchini A. 1921, *Varietà di olivo nell'Umbria. Contributo alla ricerca di relazioni tra i caratteri delle varietà e le condizioni geo-agronomiche*, Tipografia Molino & Fina, Pinerolo, pp. 15.
- Mattesini E., Ugoccioni N. 1992, *Vocabolario del dialetto del territorio orvietano*, Opera del Vocabolario dialettale umbro, A. C. Grafiche", Cerbara, Città di Castello (Pg), p. 395
- Pandolfi S., Leccese A., Guelfi P., Mattioli T., Pannelli G., 2009. Zonazione dell'olivo in Umbria. Sabbioni Editore, Trestina (PG).
- Pannelli G., Alfei B., D'Ambrosio A., Rosati S., Famiani F., 2000. Varietà di olivo in Umbria. Ed. ARUSIA-Umbria, Perugia: 98 pgg.
- Pannelli G., Baldioli M., Servili M., Montedoro GF., 2003. Caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo in Umbria. Ed. ARUSIA-Umbria, Perugia: 208 pgg.
- Pannelli G., Baldoni L., Munari C., 2004. Caratteristiche strutturali e produttive di comprensori olivicoli al limite

- di coltivazione della specie in Umbria. Atti convegno europeo "Il futuro dei Sistemi Olivicoli in Aree Marginali". Matera, 12 ottobre: 385-398.
- Pannelli G., Manna D., Baldoni L., 2002. L'olivicoltura nello spoletino: aspetti ambientali e produttivi. Atti "Convegno Internazionale di Olivicoltura". Spoleto, 22-23 aprile: 150-158.
- Pannelli G., Munari C., 2003. Aspetti strutturali ed agronomici della olivicoltura in Umbria. Atti convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio". Perugia, 5 dicembre: 80-84.
- Pannelli G., Pandolfi S., Baldoni L., Bongi G. 2010. Selection and use of ancient olive trees in Umbria. In: IV Convegno Nazionale Pianta Mediterranee -Le potenzialità del territorio e dell'ambiente. Raccolta degli Atti, (a cura di) Sarli G., Alvino A., Cervelli C., pp. 93- 104. ISBN: 978-1-4466-8981-3.
- Rosa E. 1907, *Dizionarietto della campagna amerina, Saggio di voci proprie usate nel contado della città di Amelia ed in taluni altri luoghi dell'Umbria*, Tipografia A. Subioli & C., Narni (Pg), p. 40.
- Scatolini G., Baldoni L., Ricciarelli D'Arbore M., Federici L., Cirino P., 2005. Olivi secolari della provincia di Perugia, Volume II, APROL, pp. 15, 53-152.
- Succi A. 1910, *Contributo allo studio degli Ulivi dell'Umbria*, Estratto dal Bollettino della Società botanica italiana (adunanza della Sede di Firenze dell'8 Gennaio 1910), pp. 615-620.