

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Olivo Vera

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 85	
Famiglia: <i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link	
Genere: <i>Olea</i> L.	
Specie: <i>O. europaea</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Vera	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Reggella, Raggiale, Verella (Balducci, 1945; Paoletti, 1952)	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Medio alto	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Campo Collezione di Lugnano in Teverina (TR).	
Data inserimento nel repertorio 01/02/2023	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale: Comuni di Perugia, Piegaro, Paciano, Panicale, Castiglione del Lago, Magione, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Corciano.	
Modica quantità: 10 marze	



Cenni storici, origine, diffusione

Nella zona del Lago Trasimeno, tanto lungo le fasce di piano quanto sulle colline prospicienti il lago stesso, la varietà Vera è coltivata e nota da molto tempo. Una prova tangibile sono i numerosi esemplari vetusti (secolari) anche di dimensioni ragguardevoli come quello riportato nell'immagine che segue, che presenta una circonferenza di 361 cm ed una età stimata in circa 190 anni, ubicato presso l'Azienda Agraria "Giusy" a Passignano sul Trasimeno.



Dal punto di vista documentale, relativamente alla varietà Vera, sono stati trovati diversi riferimenti storici a partire dalla fine del 1800 e soprattutto in alcune Tesi di Laurea discusse presso la Facoltà di Agraria di Perugia.

Nella pubblicazione "L'Umbria Olearia" (pag. 16) edita nel 1888 dalla Camera di Commercio ed Arti di Foligno si trova una prima citazione laddove la varietà "Verella" è inclusa nel gruppo degli Olivi mezzani in un tentativo di classificazione volto a fare chiarezza sui nomi delle tante tipologie di Olivi presenti nella Regione. Nel saggio "L'Olivo e l'Olio" del Prof. Aloï (1892; pag. 19) la "Verella" è citata tra le varietà presenti nelle Regioni Marche ed Umbria (in questo elenco in realtà non è possibile distinguere tra le appartenenze delle varietà alle due regioni). Infine, nel saggio "Note pratiche per la razionale coltivazione dell'olivo" del Tonini (1933; pag. 15) è citata la varietà Vera come limitatamente presente nella zona del Lago [Trasimeno].

Nella Tesi del 1945 di Baldoncini egli riporta che nella zona di Tuoro sono presenti le varietà Nerella (Gogia o Dolce Agogia), Rastrellino (Raggia, Razzo, Alvana), Vera (Reggella, Raggiata, Verella), Rossolino (Rosciolo, Tardino, Razzetto), Corniola (cornia, Corgnola), Bianchella, Leccino. Egli riporta che (pag. 50) «nel circondario del Trasimeno che ha una temperatura mite si preferiscono le varietà gentili e di media rusticità come l'Agogia, la Vera, il Rossolino ecc. per le esposizioni migliori, mentre nelle regioni più elevate in terre più ingrati si va rapidamente propagando il Leccino, in precedenza quasi sconosciuto ed ora preferito per il suo alto grado di adattamento e le sue ottime qualità intrinseche». A pagina 51 del suo elaborato Baldoncini afferma che «attualmente al Trasimeno vengono usati a fini domestici per seccare in forno e addolcire in salamoia, l'Olivo Vera o Raggera e l'Olivo guazzo o grasso che prosperando nelle migliori pendici sono affini tra loro per la ricchezza della polpa». Interessanti le sue osservazioni di carattere più generale laddove, ad esempio, riporta le difficoltà nel censire le varietà a causa dei sinonimi locali, della propagazione per seme (cui spesso si faceva ricorso in passato), l'introduzione di nuove varietà di diversa provenienza, le variazioni per adattamento alle differenti condizioni locali (ecotipi). La ricerca del Baldoncini relativamente alla raccolta delle informazioni è stata effettuata attraverso l'intervista diretta agli agricoltori locali. Dal punto di vista della coltivazione riporta come la coltura prevalente sia quella promiscua, consociata con piante erbacee (cereali vernini, leguminose da granella e da foraggio) e arboree (principalmente la vite lungo i filari degli olivi stessi, meno frequenti le piante da frutto). «Un antichissimo proverbio locale ci suggerisce l'epoca più opportuna per iniziare la raccolta delle Olive: "A Santa Caterina (25 novembre) la bianca e la nerina". E questa data infatti ne segna generalmente l'inizio». Baldoncini ci informa inoltre che la conservazione dell'olio avveniva in ziri o

brocconi di terracotta e all'epoca della Tesi nella zona del Lago era ancora sconosciuta «per fortuna la mosca dell'oliva che fa strage invece in altre regioni olivate d'Italia» (pag. 74).

Altre informazioni di interesse sono nella Tesi di Laurea di Paoletti Vittorio del 1952. Nel suo elenco delle varietà riscontrate al Trasimeno egli cita la Dolce Agogia (Dolce, Morella, Nerello), Leccino, Vera (Raggiare, Reggella, Verella), Bianchella, Corniola, Rastrellino (Razzo, Alvana), Rosciolino (Rosciolo, Tordino, Razzetto). Relativamente alla descrizione della varietà Paoletti riporta che la Vera è la prima a fiorire, seguita a 2/3 giorni dalla Dolce Agogia e a 5/6 giorni dal Leccino. «La Vera è la varietà che presenta il frutto più grande (ed è la meno produttiva) di colore più scuro delle altre due varietà [Dolce Agogia, Leccino], si da potersi chiamare nero-violaceo. Fruttifica a drupe isolate fornite di un peduncolo lungo e robusto sempre sul legno di due anni e nella corona di cima dell'albero» (pag. 48). «La polpa della Vera è violaceo-rosata all'esterno, bianchiccia nella parte mediana, il colore poi torna verso il nocciolo, al quale aderisce meno che nel Leccino e più che nella Dolce» (pag. 50). Paoletti riporta infine questa sua considerazione: «in quanto alla Vera non vedo la ragione per cui si debba seguitare a piantarla; troppo scarso e alternante è il suo prodotto. Se anche si ha motivo di sospettare possa essere una delle varietà impollinatrice della Dolce e del Leccino, i soggetti ora esistenti, data la longevità dell'Olivo, saputi conservare, potranno essere più che sufficienti per assicurare la produttività delle altre varietà per secoli e secoli; al più si potrà piantare qualche soggetto qua e là» (pag. 57).

Infine, nella tesi di Laurea di Bernardini Anna Maria (1951) si cita il fatto che le varietà Vera e Dolce Agogia sono tipiche dell'Umbria e coltivate da secoli nella zona del Trasimeno.

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

La varietà è storicamente accertata e diffusa nel comprensorio del Trasimeno, lungo la fascia litoranea e collinare.

L'ambito locale è limitato ai Comuni di Perugia, Piegara, Paciano, Panicale, Castiglione del Lago, Magione, Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Corciano.

Descrizione morfologica

Albero. Vigoria: elevata. Portamento: espanso

Rami

Densità della chioma: bassa.

Fiori

Lunghezza rachide (cm): 2.26 - corto

Densità florale: rada

Ramificazione mignola: scarsa

Foglia

Lunghezza (cm): 5.01 – medio corta

Larghezza (cm): 1.16

Rapporto lunghezza/larghezza: 4.4

Area foglia (cm²): 5.87 - media

Peduncolo-lunghezza (cm): 0.38

Forma: Ellittico lanceolata

Lucentezza: Assente

Colore pagina superiore: Verde scuro

Curvatura dell'asse longitudinale: Piana

Torsione longitudinale: Assente

Angolo apicale: Acuto

Angolo basale: Molto acuto

Drupa

Peso (g): 3.95 – dimensione media

Lunghezza (cm): 2.35
Diametro (cm): 1.79
Rapporto lunghezza/diametro: 1.32
Forma: Allungata
Simmetria: Simmetrica
Posizione del massimo diametro: Nel mezzo
Forma dell'apice: Incavato
Forma della base: Troncato
Umbone: Assente
Inizio della invaiatura: Dall'apice
Colore della buccia: Nero violetto
Colore della polpa: Verde

Nocciolo

Peso (g): 0.49 – dimensione grande
Lunghezza (cm): 1.61
Diametro (cm): 0.72
Rapporto lunghezza/diametro: 2.24
Forma: Allungata
Simmetria: Simmetrico
Posizione del massimo diametro: Nel mezzo
Forma dell'apice: Appuntito
Forma della base: Appuntita-arrotondata
Presenza dei solchi: Media
Numero di solchi (media): 7
Mucrone: Presente
Superficie: Rugosa

Caratteristiche agronomiche

(dati tratti da Pannelli et al., 2002)

Vigoria dell'albero: elevata.
Portamento e densità della chioma: espansa, media.
Produzione di frutti: elevata ed alternante.
Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: media e tardiva.
Sensibilità particolari: occhio di pavone, mosca.
Tolleranze principali: freddo.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

(dati tratti da Pannelli et al., 2002)

Incidenza della polpa: alta.
Rapporto polpa/nocciolo: medio.
Contenuto in olio (sul frutto secco):
 Capacità genetica di sintesi: molto alta
 Periodo con inolizione utile alla raccolta: da inizio metà ottobre a metà dicembre
Resa al frantoio (sul frutto fresco) durante il potenziale periodo di raccolta:
 All'inizio: media alta
 Al termine: molto alta
Invaiatura: precoce.
Consistenza della polpa: molto alto.

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. Gli steroli e gli alcoli totali aumentano con la maturazione.

Effetto stagionalità: tutti i parametri merceologici restano costanti con la stagionalità.

Parametri nutrizionali

Effetto maturazione: la composizione acidica è molto peculiare per la presenza di un basso livello di acido oleico (67%) e di uno elevato linoleico (14% circa). I rapporti tra acidi grassi producono valori che si discostano alquanto da quelli ritenuti ottimali. La composizione acidica rimane costante con la maturazione, mentre i polifenoli diminuiscono.

Effetto stagionalità: la composizione acidica rimane abbastanza costante con la stagione, mentre il patrimonio fenolico è soggetto a variazioni.

Caratteristiche sensoriali dell'olio durante la maturazione

Parametri sensoriali

Effetto maturazione: gli oli estratti nella prima epoca di raccolta sono caratterizzati da un profilo con sensazioni di erbaceo, carciofo e pomodoro; nella seconda epoca, invece gli oli appaiono molto più dolci e con una spiccata sensazione di fieno.

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

Analisi dell'olio monocoltivar di Vera (eseguita dal DSA3-Università di Perugia, su olive raccolte presso l'Azienda Giusy s.s. di Emanuele Lana nel 2022)

Parametro	Unità di misura	Valore
Umidità	%	56.5
Olio sul fresco	%	21.5
Olio sul secco	%	49.5
Acidità	%	0.39
Indice di perossidi	meq O ₂ /Kg olio	9.2
K ₂₃₂		1.769
K ₂₇₀		0.139
Ac. palmitico (C16:0)	%	10.75±0.2
Ac. palmitoleico (C16:1)	%	0.45±0.01
Ac margarico (C17:0)	%	0.09±0.00
Ac. cis-10-eptadecenoico (C17:1)	%	0.06±0.00
Ac. stearico (C18:0)	%	2.57±0.03
Ac oleico (C18:1n9c)	%	70.59±0.24
Ac. Linoleico (C18:2n6c)	%	13.60±0.14
Ac. Arachidico (C20:0)	%	0.68±0.04
Ac. Cis-11-eicosenoico (C20:1n9)	%	0.48±0.04
Fenoli totali	mg/Kg	772.8±2.3
Somma dei derivati dell'oleuropeina	mg/Kg	613.6±2.2
Somma dei derivati del ligustroside	mg/Kg	113.1±0.3
Somma dei derivati dei lignani	mg/Kg	45.7±0.0

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

AA.VV. L'Umbria Olearia. Camera di Commercio ed Arti di Foligno. 1888.

Aloi A. L'Olivo e l'Olio. Ed. Hoepli, 1892.

Baldoncini F. L'olivo nella zona del Trasimeno. Tesi di Laurea, A.A. 1944/45.

Bernardini A. M. Introduzione e possibilità di estendimento dell'olivo "Leccino" nella zona del Trasimeno. Tesi di Laurea, A.A. 1950/51.

Paoletti V. Osservazioni biologiche ed agronomiche sulle varietà di olivo del Trasimeno. Tesi di Laurea, A.A. 1951/52.

Pannelli G., Baldioli M., Servili M., Montedoro G.F. caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo in Umbria. 2002.

Tonini S. Note pratiche per la razionale coltivazione dell'olivo. Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Perugia. N. 33, 1933.