

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Olivo Agilla

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 98	
Famiglia: <i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link	
Genere: <i>Olea</i> L.	
Specie: <i>O. europaea</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Agilla	
Significato del nome comune della varietà: il nome rimanda alla leggenda della ninfa Agilla che si dice abitasse un tempo sull'Isola Polvese, la più grande delle tre isole del Lago Trasimeno	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):	
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)	
Alto	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i>	
Nessuno	
Data inserimento nel repertorio	Ultimo aggiornamento scheda
11/12/2023	
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

Sulla varietà in oggetto non si hanno informazioni di natura storica e documentale. Questo dipende anche dal fatto che le piante sono state individuate all'interno di un oliveto storico (superficie di circa 8,5 ettari con più di 500 piante) prospiciente il Lago Trasimeno e di proprietà dell'Azienda Agraria Giusy s.s. a Passignano sul Trasimeno. Il titolare dei terreni ha fatto svolgere ad uno storico del luogo un'accurata ricerca fino ai primi anni del 1300 per risalire ad eventuali proprietari e capire i motivi della presenza in questi terreni di piante secolari di diverso aspetto; da questa relazione sono emerse interessanti informazioni riguardanti un monastero posto in prossimità dei terreni e di un antico molino a macine situato proprio tra l'oliveto ed il monastero.



Immagini relative all'oliveto storico (a sinistra; sullo sfondo il Monastero) e di una delle piante della varietà Agilla che vi sono state ritrovate (a destra)

Il titolare, di sua iniziativa, ha voluto approfondire la conoscenza varietale e pertanto ha commissionato al CNR-IBBR di Perugia un approfondito e capillare esame di caratterizzazione genetica. Questo ha portato ad evidenziare la presenza di numerose piante di Olivo Vera, accanto alle quali erano presenti anche altre varietà già note come Dolce Agogia, Capolga, Rosciolo ed alcuni genotipi sconosciuti, parte dei quali hanno caratteristiche simili ad esemplari rivenuti nei terreni del complesso formato dalla Chiesa di San Secondo (dell'XI secolo) e del contiguo Monastero Olivetano (fondato nel XV secolo) situato sull'Isola Polvese del Lago Trasimeno. Tra questi proprio la varietà Agilla.

Anche per questo motivo come nome della varietà è stato attribuito quello della Ninfa, Agilla per l'appunto che, secondo la leggenda, abitava l'Isola Polvese.

Da questo punto di vista la testimonianza della presenza storica di questa accessione in Umbria è data dagli esemplari arborei la cui età è stimata in almeno cento anni. Nella tabella che segue si riportano le dimensioni del tronco dei tre esemplari.

Circonferenza tronco	Misura (in cm)
Pianta 1	Tronco diviso in due branche di 135 e 167 cm
Pianta 2	282
Pianta 3	237

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

Ad oggi la varietà è stata individuata con soli tre esemplari nell'oliveto dell'Azienda Agraria Giusy s.s. a Passignano sul Trasimeno. Non è escluso che possa essere presente anche negli oliveti storici presenti in altre zone, a cominciare da quelle dell'area del Lago Trasimeno.

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: elevata.

Fiori

Lunghezza rachide (cm): 1,96 - corto

Densità fiorale: rada

Ramificazione mignola: scarsa

Foglia

Lunghezza (cm): 5,00 – medio corta

Larghezza (cm): 1,56

Rapporto lunghezza/larghezza: 3,22

Area foglia (cm²): 7,19 - grande

Peduncolo-lunghezza (cm): 0,44

Forma: Ellittica

Lucentezza: Presente

Colore pagina superiore: Verde scuro

Curvatura dell'asse longitudinale: Piana

Torsione longitudinale: Assente

Angolo apicale: Acuto

Angolo basale: Molto acuto

Drupa

Peso (g): 2,65 – dimensione media

Lunghezza (cm): 2,05

Diametro (cm): 1,55

Rapporto lunghezza/diametro: 1,31

Forma: Allungata

Simmetria: Simmetrica o leggermente asimmetrica

Posizione del massimo diametro: Nel mezzo

Forma dell'apice: Arrotondato

Forma della base: Troncato

Umbone: Assente

Inizio della invaiatura: Dall'apice

Colore della buccia: Nero violetto

Colore della polpa: Verde

Lenticelle numerose e ben evidenti

Nocciolo

Peso (g): 0,35 – dimensione media

Lunghezza (cm): 1,39

Diametro (cm): 0,65

Rapporto lunghezza/diametro: 2,15

Forma: Allungata

Simmetria: Asimmetrico

Posizione del massimo diametro: Apicale

Forma dell'apice: Arrotondata

Forma della base: Appuntita

Presenza dei solchi: Basso

Numero di solchi (media): 5

Mucrone: Assente

Superficie: Liscia

Caratteristiche agronomiche

Vigoria dell'albero: elevata.

Portamento e densità della chioma: espansa, elevata.

Produzione di frutti: elevata.

Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: media e tardiva.

Sensibilità particolari: occhio di pavone, mosca.

Tolleranze principali: freddo.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Analisi dell'olio monocoltivar della varietà Agilla (eseguita dal DSA3-Università di Perugia, su olive raccolte presso l'Azienda Agraria Giusy s.s. nel 2022)

Parametro	Unità di misura	Valore
Umidità	%	61.9
Olio sul fresco	%	19.9
Olio sul secco	%	52.2
Acidità	%	0.24
Indice di perossidi	meq O ₂ /Kg olio	4.6
K ₂₃₂		1.731
K ₂₇₀		0.152
Ac. palmitico (C16:0)	%	13.6±1.59
Ac. palmitoleico (C16:1)	%	1.4±0.36
Ac margarico (C17:0)	%	0.12±0.01
Ac. cis-10-eptadecenoico (C17:1)	%	0.26±0.03
Ac. stearico (C18:0)	%	1.98±0.11
Ac oleico (C18:1n9c)	%	73.31±1.71
Ac. Linoleico (C18:2n6c)	%	8.17±0.11
Ac. Linolenico (C18:3n3)	%	0.52±0.01
Ac. Arachidico (C20:0)	%	0.41±0.03
Ac. Cis-11-eicosenoico (C20:1n9)	%	0.22±0.01
Fenoli totali	mg/Kg	1370.5±4.9
Somma dei derivati dell'oleuropeina	mg/Kg	1163.3±4.7
Somma dei derivati del ligustroside	mg/Kg	162.5±1.3
Somma dei derivati dei lignani	mg/Kg	44.3±0.6

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento