

Mostra pomologica

Sabato - 30 Ottobre 2021

**Azienda Dimostrativa Sperimentale ARSIAL
Montopoli in Sabina (RI) - Loc. Ponte Sfondato snc**



**Varietà di fruttiferi autunnali e di olivo tutelate dalla
L.R. n. 15/2000,
iscritte al Registro Volontario Regionale
e al Registro Nazionale Fruttiferi (D.Lgs. n. 124/2010)**

**Iniziativa svolta nell'ambito dell' Operazione 10.2.1 - PSR Lazio 2014-2020
«Conservazione delle risorse genetiche vegetali e animali in agricoltura
Provvedimento di Concessione del sostegno n. 10.2.1-RM-30/12/2020.02**



ORGANIZZAZIONE

ARSIAL – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio

Area tutela risorse e vigilanza sulle produzioni di qualità
biodiver@arsial.it – tutelarisorse@arsial.it

Dirigente: Claudio Di Giovannantonio

Immacolata Barbagiovanni: i.barbagiovanni@arsial.it

Salvatore De Angelis: sal.deangelis@arsial.it

Valentina Iacoponi: v.iacoponi@arsial.it

Serena Specchi: s.specchi@arsial.it

Francesco Pati: f.pati@arsial.it

Supporto specialistico del consulente ARSIAL **Renato Pavia:**
renato.pavia68@gmail.com

Si ringraziano gli agricoltori e i vivaisti aderenti alla Rete di Conservazione e Sicurezza per la collaborazione prestata ed il CREA – OFA di Roma per la fornitura dei campioni.

PRESENTAZIONE

Da oltre un ventennio, in ottemperanza alla Legge Regionale n. 15 del 2000, ARSIAL si occupa della **“Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario”** attraverso il recupero, la conservazione e la valorizzazione della biodiversità a rischio di erosione appartenente alle comunità agricole laziali.

La mostra pomologica nasce come occasione per esporre solo una parte del patrimonio genetico censito, rappresentato da esemplari di frutti appartenenti a varietà di specie autunnali iscritte o in fase di iscrizione al **Registro Volontario Regionale**, repertorio istituito dalla suddetta legge e costituito da varietà e razze locali a rischio di estinzione.

I campioni rappresentativi esposti provengono dai campi collezione di germoplasma delle Aziende Dimostrative Sperimentali ARSIAL di Montopoli in Sabina (RI) e Alvito (FR), dal Centro Nazionale del Germoplasma Frutticolo del CREA – OFA (RM) e dalle aziende di agricoltori iscritti alla **Rete di Conservazione e Sicurezza**, che detengono e custodiscono *in situ* le risorse genetiche tutelate. Giusto per un confronto sono state inseriti in mostra anche alcuni campioni non autoctoni.

L'attività dell'Agenzia, condotta in stretta collaborazione col mondo della ricerca, non rimane circoscritta alla conservazione delle risorse ma include anche la caratterizzazione morfo-fisiologica delle varietà recuperate, l'analisi genetica, organolettica, chimico-fisica e nutraceutica dei frutti.

Le numerose varietà autoctone, soggette a forte abbandono poiché continuamente sostituite da poche moderne varietà migliorate, altamente produttive e performanti, presentano caratteri di elevata rusticità, in quanto fortemente adattate al territorio, oltre a peculiari proprietà riguardo la qualità dei frutti; ciò rende interessante il loro recupero produttivo e la loro valorizzazione per la destinazione verso mercati locali e di nicchia. Oggi il patrimonio frutticolo e olivicolo autoctono del Lazio posto sotto tutela è rappresentato da n. 134 varietà locali appartenenti a 13 specie (n. 43 melo, n. 30 pero, n. 3 albicocco, n. 18 ciliegio, n. 8 pesco, n. 6 susino, n. 1 visciolo, n. 1 azzuolo, n. 4 melograno, n. 1 castagno, n. 3 nocciolo, n. 3 uva da tavola, n. 13 olivo).

Oltre al **Registro Volontario Regionale**, istituito dalla L.R. n. 15 del 2000 e gestito da ARSIAL, le varietà sono state anche iscritte all' **Anagrafe Nazionale dell'Agrobiodiversità** istituita dalla Legge n. 194 del 2015 *“Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità d'interesse agricolo e alimentare”* e al **Registro Nazionale dei Fruttiferi** per la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto destinate alla produzione, istituito dal D. Lgs n. 124 del 2010 e gestito dal Mipaaf, passaggio necessario per la distribuzione del materiale di propagazione ai vivaisti iscritti alla Rete di Conservazione e Sicurezza ed ai soggetti che intendono acquisire le risorse.

Il Piano di Sviluppo Rurale 2014 - 2020 della Regione Lazio nell'ambito della Misura 10.1.8 prevede la corresponsione di aiuti, tramite partecipazione ad avviso pubblico, per chi coltiva varietà iscritte al Registro Volontario Regionale". Il premio previsto è di 700,00 €/ha o di 70,00 € a pianta per massimo 10 piante.

Per ulteriori approfondimenti: <https://www.arsial.it/biodiversita/>

Legenda catalogo varietà

(*) Varietà iscritte al Registro Volontario Regionale (RVR)

(**) Varietà iscritte al Registro Nazionale dei Fruttiferi (RNF)

(SG) Varietà segnalata ed in osservazione

MELO

APPIA (*) (**)

Origine: reperita in Provincia di Rieti

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: III decade di aprile

Epoca di raccolta: I decade di ottobre

Frutto: medio-grosso, forma tronco-conica, oblungo

Buccia: liscia, untuosa, di colore giallo-verde

Sovraccalore buccia: rosso sfumato su 0-20% della superficie

Polpa: soda, croccante, succosa



BEBE' (*) (**)

Origine: reperita in Sabina romana e reatina

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: medio-piccolo

Buccia: giallo-verde, liscia

Sovraccalore buccia: rosso brillante striato su 85% della superficie

Polpa: bianca, soda, croccante, asciutta

Note: poco sensibile alla ticchiolatura



CALVILLA (*) (**)

Origine: diffusa in Provincia di Rieti

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo crudo durante l'inverno

Epoca fioritura: II decade di Aprile

Epoca di raccolta: metà ottobre

Frutto: di grandezza media, forma appiattita e costoluta

Buccia: di colore giallo

Sovraccalore buccia: rosso mattone a tratti striato od a faccetta

Polpa: di colore bianco-crema, tenera, fondente, succosa ed aromatica



CAPO D'ASINO 1 (*) (**)

Origine: reperita nel Comune di Norma (LT)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: III decade aprile

Epoca di raccolta: metà ottobre

Frutto: di grandezza media, forma tronco-conica, oblunga

Buccia: spessa, cerosa, di colore verde tendente al giallo

Sovraccalore buccia: rosso sfumato su 0-50% della superficie

Polpa: bianca, ricca di zuccheri e acidi, di sapore buono e ottima serbevolezza



MELO

CAPO D'ASINO 2^(SG)

Origine: sconosciuta, reperita in Provincia di Viterbo, segnalata anche in altri areali del Lazio

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: I decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di settembre

Frutto: grosso, appiattito

Buccia: verde-gialla

Sovraccolore buccia: rosso slavato sul 20-60% della parte esposta al sole

Polpa: bianca, poco soda, fondente, poco succosa, di sapore medio



CERINA^(*)^(**)

(Mela cerata, Mela del Duca, Zitella, Zitello)

Origine: non nota, diffusa prevalentemente nel Lazio e Abruzzo, reperita in Comune di Palombara Sabina (RM)

Habitus pianta: rami con internodi corti e vegetazione compatta

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: medio, appiattito

Buccia: verde-gialla

Sovraccolore buccia: chiazzata e striata di rosso al sole

Polpa: bianca, fine, fondente, succosa, acidula, di sapore buono



CIPOLLA^(*)^(**)

Origine: reperita a Borbona in Provincia di Rieti

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: III decade di aprile

Epoca di raccolta: metà ottobre

Frutto: grande, appiattito

Buccia: liscia, di colore giallo

Sovraccolore buccia: rosso brillante, chiazzato

Polpa: di colore bianco-crema, tenera, fondente, succosa, poco dolce



CITRONELLA^(SG)

Origine: clone di Limoncella, recuperata nelle aree pedemontane dei Comuni di Castelliri (Frosinone) e Carpineto (RM)

Habitus pianta: semi spur

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: piccolo, forma tronco-conica breve

Buccia: verde-gialla

Sovraccolore buccia: a volte sfumature di rosso slavato al sole

Polpa: biancastra, soda, croccante, succosa, di buon sapore e ottima serbevolezza

Note: probabile clone di Limoncella dalla quale di differenza per il frutto più uniforme e arrotondato



MELO

COCOINE^(*)(**)

Origine: reperita nel Comune di Sezze in Provincia di Latina

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: III decade di aprile

Epoca di raccolta: medio-tardiva (ottobre)

Frutto: piccolo, di forma tronco-conica breve

Buccia: ruvida, cerosa, di colore giallo-verde

Sovraccalore buccia: rosa su 0-15% della superficie

Polpa: bianca, soda, croccante, succosa, di sapore buono



CONVENTINA

Origine: antica varietà diffusa in Umbria nel territorio di Gubbio

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: fine di ottobre

Frutto: di pezzatura medio-grande e forma tronco-conica breve

Buccia: liscia, di colore verde-giallastro

Sovraccalore buccia: rosso rosato sul 20% della superficie

Polpa: bianca, fondente e molto succosa



DE BARO⁹(SG)

Origine: non nota, reperita a Grisciano (frazione di Accumoli, Rieti)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade aprile

Epoca di raccolta: III decade ottobre

Frutto: piccolo, di forma obloide

Buccia: verde

Sovraccalore buccia: assente

Polpa: tenera, giallastra



FRANCESCA^(*)(**)

Origine: Comuni di Ronciglione e Vetralla (VT)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: I decade di maggio

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: medio, di forma sferico appiattita

Buccia: untuosa, opaca, di colore verde chiaro

Sovraccalore buccia: rosso sfumato sul 10-30% della superficie

Polpa: bianca, croccante, succosa, ricca di acidi e zuccheri



MELO

FRANCESCA DI CASTELLIRI (*) (**)

Origine: reperita nell' area pedemontana del Comune di Castelliri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco, cottura

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: I decade di ottobre

Frutto: medio-piccolo, sferoidale- appiattito

Buccia: verdastra, untuosa

Sovraccalore buccia: molto soffusa di rosso vinoso

Polpa: bianca, croccante, succosa, poco dolce



FRANCESINA(*)

Origine: reperita nel Comune di Carpineto (RM)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: III decade di ottobre

Frutto: piccolo, forma sferoidale appiattita

Buccia: liscia, cerosa, di colore verde

Sovraccalore buccia: rosso mazzato sul 30-60% della superficie

Polpa: bianca, croccante, succosa e dolce dopo la maturazione in melaio



GAETANA(*) (**)

Origine: Comune di Poggio Nativo (RI)

Habitus pianta: Standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: I decade di ottobre

Frutto: medio, di forma sferico appiattita

Buccia: liscia, untuosa, di colore verde giallastro

Sovraccalore buccia: con striature rosse sul 60-80 % della superficie

Polpa: giallastra, tenera, asciutta, tendente al farinoso, di sapore mediocre e media serbevolezza



GELATA^(SG)

(Iaccia, Diacciata, Mela dell'olio, Cerina, Oleata, Cera)

Origine: Comune di Castelliri (FR) e Sabina romana e reatina.

Antica varietà diffusa in molte regioni Centro-meridionali italiane

Habitus pianta: rami con internodi corti e vegetazione compatta

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: di grandezza media, forma sferico-appiattita

Buccia: di colore verde citrino e gialla a maturazione, superficie liscia e cerosa

Sovraccalore buccia: a volte con faccetta rossa nell'area esposta al sole

Polpa: colore bianco-crema, di sapore dolce, croccante e poco acida, alcuni frutti si presentano con aree vitrescenti.



MELO

GIALLA DI SORIANO^(*) ^(**)

Origine: reperita a Soriano del Cimino (Viterbo)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: III decade di ottobre

Frutto: di forma obloide e grandezza media

Buccia: giallo-biancastra

Sovraccalore buccia: sfumata sul 20% della superficie

Polpa: bianca di sapore leggermente acidulo e gradevole



LIMONCELLA^(*) ^(**)

Origine: antichissima varietà italiana, reperito in Comune di Rocca di Papa (Roma)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco, succhi

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca maturazione: I decade di ottobre

Frutto: piccolo, tronco-conico, con polo calicino spesso asimmetrico

Buccia: verde chiaro-giallastra, con numerose lenticelle

Sovraccalore buccia: assente

Polpa: bianco crema, croccante, poco succosa, di sapore buono



'MBRIACHELLA^(*) ^(**)

Origine: Comune di Palombara Sabina (Roma)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: II decade aprile

Epoca di raccolta: II-III decade di ottobre

Frutto: piccolo, appiattito

Buccia: gialla

Sovraccalore buccia: molto soffusa di rosso vinoso

Polpa: bianca, compatta, succosa, di sapore buono



MELA A POLPA ROSSA^(SG)

Origine: reperita ad Alatri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: I decade aprile

Epoca di raccolta: I decade settembre

Frutto: piccolo, di forma tronco-conica breve

Buccia: giallo-verde

Sovraccalore buccia: rosso scuro-vinoso coprente il 100% della superficie

Polpa: rosso sangue, soda, succosa, poco dolce



MELO

PONTELLA^(*)^(**)

Origine: reperita nel Comune di Poggio Nativo (RI)
Habitus pianta: standard
Uso frutto: consumo fresco
Epoca di fioritura: II decade di aprile
Epoca di raccolta: fine settembre
Frutto: costoluto, di forma sferico-appiattita
Buccia: gialla
Sovraccalore buccia: striata di rosso brillante sul 90% della superficie
Polpa: molto tenera, succosa, fondente



PRATA^(*)^(**)

Origine: reperita in Provincia di Rieti
Habitus pianta: standard
Uso frutto: consumo fresco
Epoca di fioritura: III decade di aprile
Epoca di raccolta: fine settembre
Frutto: di forma appiattita
Buccia: liscia, di colore giallo
Sovraccalore buccia: rosso brillante sul 60-90% della superficie
Polpa: soda, croccante, succosa



ROSA DI ALATRI^(*)^(**)

Origine: vecchia cultivar laziale; il clone descritto è stato reperito nel Comune di Alatri (Frosinone)
Habitus pianta: standard
Uso frutto: consumo fresco
Epoca fioritura: II decade di aprile
Epoca maturazione: II decade di ottobre
Frutto: medio, conico-oblungo, con peduncolo medio-corto
Buccia: giallo-verde
Sovraccalore buccia: con striature rosa intenso
Polpa: bianca, soda, croccante, succosa, di sapore buono
Note: poco sensibile alla ticchiolatura



ROSA DI CARPINETO^(*)

Origine: reperita al Nord-est dei monti Lepini, Comune di Carpineto (RM)
Habitus pianta: standard
Uso frutto: consumo fresco
Epoca fioritura: II decade di aprile
Epoca di raccolta: II decade di ottobre
Frutto: piccolo, obloide e appiattito
Buccia: liscia, di colore giallo-verde
Sovraccalore buccia: rosso striato scuro sul 60-80% della superficie
Polpa: bianca, soda, succosa, di sapore molto zuccherino e leggermente acidulo



MELO

ROSA DI CASTEL MADAMA^(SG)

Origine: individuata negli areali collinari del Comune di Castel Madama (RM)

Habitus pianta: nanizzante

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: I-II decade di aprile

Epoca di raccolta: I-II decade di ottobre

Frutto: piccolo, di forma obloide

Buccia: verde-giallastra

Sovraccalore buccia: rosso uniforme con striature ben definite

Polpa: color crema, di consistenza media



ROSA DI VELLETRI^(SG)

Origine: reperita nell'Agro di Velletri (Roma)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: medio, di forma sferoidale-appiattita

Buccia: verde-giallastra

Sovraccalore buccia: chiazzata di rosso sul 30-70% della superficie

Polpa: bianca, soda, croccante, poco succosa, di sapore buono



ROSA GENTILE^{(*) (**)}

Origine: antica cultivar laziale, il clone descritto è stato reperito a Rocca di Papa (RM)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: I-II decade di ottobre

Frutto: medio, sferico-appiattito

Buccia: verde chiaro

Sovraccalore buccia: mazzata di rosso porpora nella parte esposta al sole

Polpa: bianca, compatta, succosa, aromatica e profumata, di sapore buono



ROSA DI GALLINARO^(SG)

Origine: reperita in Val Comino nel Comune di Gallinaro (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: medio, appiattito, rotondo uniforme

Buccia: verde-giallastra

Sovraccalore buccia: rosso vinoso per 80-100% della superficie

Polpa: bianca, soda, croccante, di sapore buono



MELO

ROSA PIATTA CIOCIARA^(*)^(**)

Origine: Comune di Alatri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: medio, appiattito

Buccia: verde-gialla

Sovraccolore buccia: chiazzata di rosso al sole

Polpa: bianca, fine, fondente, succosa, acidula, di sapore buono



ROSCETTA (Mela Ruscetta)^(*)^(**)

Origine: reperita nell'area pedemontana del Comune di Castelliri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: I-II decade di aprile

Epoca di raccolta: I-II decade di ottobre

Frutto: piccolo, da sferoidale tronco-conico a oblato, con peduncolo corto

Buccia: verde-gialla, cerosa

Sovraccolore buccia: soffusa e striata di rosso sul 50-80% della superficie, con numerose lenticelle chiare

Polpa: bianca, grossolana, mediamente succosa, mediamente dolce, leggermente acidula, di sapore buono



ROSSA DI CARPINETO^(*)^(**)

Origine: reperita al Nord-est dei Monti Lepini, Comune di Carpineto (RM)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco ed essiccazione

Epoca di fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: III decade di ottobre

Frutto: piccolo, di forma appiattita

Buccia: di colore verde chiaro

Sovraccolore buccia: rosso intenso su 80-100% della superficie

Polpa: bianca, consistenza soda, succosa, poco aromatica



ROSSA DI SORIANO^(*)^(**)

Origine: reperita a Soriano del Cimino (VT)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: fine ottobre

Frutto: medio-piccolo, di forma appiattita

Buccia: liscia, pruinosa, di colore giallo-verde

Sovraccolore buccia: rosso vinoso intenso, uniforme sul 100% della superficie

Polpa: giallo-crema, soda, croccante, di sapore gradevole



MELO

SPUGNACCIA^(*)^(**)

Origine: Comune di Borbona, Provincia di Rieti
Habitus pianta: standard
Uso frutto: consumo fresco ed essiccazione
Epoca fioritura: metà aprile
Epoca di raccolta: mese di ottobre
Frutto: medio-grande, di forma appiattito-sferoidale, costoluto
Buccia: di colore giallo
Sovraccolore buccia: rosso striato soprattutto nella metà superiore del frutto
Polpa: bianco-crema, tenera, fondente, succosa e buona



SUBLACENSE^(*)^(**)

Origine: Agro di Subiaco (Roma)
Habitus pianta: standard
Uso frutto: consumo fresco
Epoca fioritura: II decade di aprile
Epoca di raccolta: I decade di ottobre
Frutto: medio, di forma appiattita e costoluto
Buccia: liscia, cerosa, di colore giallo-verde
Sovraccolore buccia: assente
Polpa: bianca, soda, croccante, di sapore gradevole



TONNORELLA^(*)^(**)

Origine: reperita in Provincia di Latina
Habitus pianta: reperita in provincia di Latina
Uso frutto: consumo fresco
Epoca fioritura: metà aprile
Epoca di raccolta: mese di ottobre
Frutto: medio, di forma tronco-conica breve
Buccia: liscia, di colore giallo-verde
Sovraccolore buccia: rosso sfumato sul 0-20% della superficie
Polpa: liscia, soda, croccante, succosa



Foto Università della Tuscia, Viterbo

VERDONA^(*)^(**)

Origine: Comune di Borbona, Provincia di Rieti
Habitus pianta: standard
Uso frutto: consumo fresco
Epoca fioritura: metà aprile
Epoca di raccolta: inizio ottobre
Frutto: medio-grande, appiattito-sferoidale
Buccia: giallo-verde
Sovraccolore buccia: assente
Polpa: bianco-crema, tenera, fondente, succosa



MELO

VERDONICA^(*)(**)

Origine: Comune di Borbona, Provincia di Rieti

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: metà aprile

Epoca di raccolta: inizio ottobre

Frutto: medio-grande, di forma appiattita leggermente asimmetrica

Buccia: di colore giallo-verde, leggermente cerosa

Sovraccalore buccia: assente

Polpa: color crema, tenera, fondente, succosa



PERO^(*) (**)

BOTTIGLIA (Pera Bottiglia)

Origine: clone di Curato (vecchia cultivar francese), diffusa nel Lazio e Abruzzo; il clone descritto è stato reperito nel Comune di Alatri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: I decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: grande, piriforme allungato

Buccia: verde-gialla, lenticelle rugginose, a volte i frutti hanno una tipica linea longitudinale rugginosa

Sovraccolore buccia: assente

Polpa: bianco-giallastra, fondente, dolce a piena maturazione



CAMPANA (Pera Campana) ^(*) (**)

Origine: Comune di Borbona (Rieti) e Comune di Fondi (LT)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: intermedia

Epoca di raccolta: I decade di ottobre

Frutto: di grandezza media, piriforme irregolare

Buccia: verde

Sovraccolore buccia: assente a Borbona, rosso sfumato per 0-30 % a Fondi

Polpa: bianco-crema, consistente, granulosa



COCOMERINA (Pera cocomero)

Origine: diffusa in Toscana negli areali dell'alta Valle del Tevere e nel Lazio

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco ed altri usi

Epoca fioritura: precoce

Epoca di raccolta: I-II decade di settembre

Frutto: medio-piccolo, ovoidale-sferoidale

Buccia: giallo-verde

Sovraccolore buccia: rosata-rossa all'insolazione

Polpa: rosso acceso, profumata, sapore leggermente moscato



DE LU PRETE (Pera De lu Prete) ^(*) (**)

Origine: individuata a Grisciano (Frazione di Accumoli, Rieti)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco e cottura

Epoca fioritura: I decade di aprile

Epoca di raccolta: II decade di ottobre

Frutto: piccolo, forma doliforme breve

Buccia: di colore verde

Sovraccolore buccia: assente

Polpa: bianca con tessitura granulosa, poco succosa, dolce



PERO

PERA DI POSTA^(*)^(**)

Origine: Comune di Posta Fibreno (FR); il clone descritto è stato reperito nel Comune di Fontechiari (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco solo dopo ammezzimento

Epoca fioritura: II decade di aprile

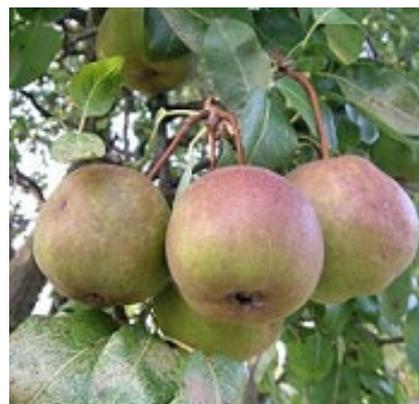
Epoca di raccolta: III decade di novembre

Frutto: grandezza media, forma turbinato-appiattito

Buccia: verde scuro

Sovraccolore buccia: rosso-bruno soffuso sul 30-40% della superficie al sole

Polpa: biancastra, marrone a completa maturazione, molto granulosa, fondente commestibile solamente dopo il completo ammezzimento dei frutti



PERA D'ACQUA^(SG)

Origine: reperita in contrada Santa Francesca nel Comune di Veroli (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: non rilevata

Epoca di raccolta: I decade di agosto

Frutto: piccolo (g 70), di forma sferoidale

Buccia: verde giallastra

Sovraccolore buccia: assente o molto piccola

Polpa: bianca, soda, di succosità media e tessitura grossolana



SCROCCARELLA^(SG)

Origine: reperita a Salto di Fondi proveniente dalla Valle Imperiale (LT)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: non rilevata

Epoca di raccolta: III decade di ottobre

Frutto: piccolo, di forma sferoidale, non edule alla raccolta

Buccia: verde-gialla

Sovraccolore buccia: rosso-arancione sul 60% della superficie

Polpa: bianco-giallastra, granulosa, di scarsa succulenza, di gusto scarso



SELLECCA (Pera Sellecca)^(*)^(**)

Origine: non nota, individuata presso agricoltori di Alatri e Ferentino (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco e cottura

Epoca fioritura: II decade di aprile

Epoca di raccolta: III decade di ottobre

Frutto: medio-piccolo, sferoidale o turbinato breve

Buccia: verde-gialla con rugginosità generalmente assente

Sovraccolore buccia: rosso tenue sulla superficie esposta al sole

Polpa: bianca, medio-fine, molto succosa, aromatica, di sapore buono



PERO

SPINA^(*)^(**)

(Pera Spina, Casentina, Coccia d'Asino, Duchesse de Motebello, Papale d'Inverno, Passana, Spinacarpì, Royale d'Hiver, Sucotta, Trentossi)

Origine: antica cultivar italiana (1575); il clone descritto è stato recuperato nel Comune di Palombara Sabina (Roma)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco, cottura, confetture

Epoca fioritura: I decade di aprile

Epoca di raccolta: ottobre-novembre

Frutto: medio, turbinato-appiattito

Buccia: verde-giallastra con lenticelle rugginose

Sovraccolore buccia: per lo più assente

Polpa: bianco crema, soda, granulosa, dolce-acidula, buona a maturazione



TESTA DI BUE^(SG)

Origine: non nota

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca fioritura: non rilevata

Epoca di raccolta: I decade di ottobre

Frutto: grande, piriforme allungato

Buccia: verde-giallastra a maturazione

Sovraccolore buccia: assente

Polpa: bianca, granulosa, di sapore buono a maturazione completa



URGNINA (Vernina-Invernale)^(*)^(**)

Origine: reperita nel Comune di Alatri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo crudo

Epoca fioritura: I decade di aprile

Epoca di raccolta: mese di novembre

Frutto: piccolo, di forma sferoidale, peduncolo lungo

Buccia: ruvida, di colore verde

Sovraccolore buccia: rosso scuro sul 40% della superficie esposta al sole

Polpa: granulosa e grossolana, commestibile solo dopo ammezzimento



PERA VOLPINA

(Pera Volpino, Pituralka, Volpina, Wolfbirne)

Origine: Europa orientale

Habitus pianta: standard

Uso frutto: cottura, conserve, distillati

Epoca fioritura: intermedia

Epoca di raccolta: novembre

Frutto: piccolo, sferoidale-appiattito

Buccia: verde-giallastra, rugginosa

Sovraccolore buccia: generalmente assente

Polpa: bianco crema, compatta, poco succosa



PESCO

PESCA A POLPA ROSSA^(SG)

Origine: individuata nell'Agro del Comune di Alatri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: non rilevata

Epoca di raccolta: I decade di settembre

Frutto: grande (p.m. g 191,4), di forma rotonda

Buccia: rosa pallido, a volte giallo chiaro, mediamente tomentosa

Sovraccalore buccia: rosso smorto, soffuso o striato sul 50-70% della superf.

Polpa: bianca e rossa sanguigna

Aderenza al nocciolo: spicca



UVA DA TAVOLA

PIZZUTELLO DI TIVOLI^{(*) (**)}

(Pizzutello bianco, Dito di Donna)

Origine: antica varietà di origine incerta, coltivata soprattutto nel Comune di Tivoli (RM)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Grappolo: medio, semispargolo

Acino: medio, allungato-appuntito, arcuato

Buccia: sottile, verde-giallastra, poco pruinosa

Polpa: verde-gialla, carnosa, croccante; 1-2 vinaccioli piccoli

Epoca di maturazione: II decade di settembre



PIZZUTELLO NERO^(*)

Origine: antica varietà di origine sconosciuta, coltivata soprattutto in Provincia di Latina

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Grappolo: medio, semispargolo

Acino: medio, allungato-appuntito, arcuato

Buccia: sottile, verde-giallastra, poco pruinosa

Polpa: verde-gialla, carnosa, croccante; 1-2 vinaccioli piccoli

Epoca di maturazione: II decade di settembre



ALTRE SPECIE DI FRUTTI MINORI

AZZERUOLO GIALLO^(SG)

Origine: antica specie di *Crataegus azarolus*, poco conosciuta, diffusa da sempre nel bacino del Mediterraneo con diverse varietà botaniche, attualmente è prodotto dai vivaisti e commercializzato nel mercato dei garden

Habitus pianta: standard

Uso frutto: marmellate e consumo crudo

Epoca di fioritura: I-II decade di maggio

Epoca di raccolta: I decade di ottobre

Frutto: piccolo

Buccia: giallo-aranciato

Sovraccolore buccia: rosso punteggiato se esposta al sole

Polpa: tenera, asciutta, poco dolce



AZZERUOLO ROSSO^(*)

Origine: antica specie di *Crataegus azarolus*, poco conosciuta, diffusa da sempre nel bacino del Mediterraneo con diverse varietà botaniche, attualmente è prodotto dai vivaisti e commercializzato nel mercato dei garden

Habitus pianta: standard

Uso frutto: marmellate

Epoca di fioritura: I decade di maggio

Epoca di raccolta: I decade di novembre

Frutto: molto piccolo

Buccia: liscia, di colore verde giallastro, lenticelle gialle sparse

Sovraccolore buccia: rosso sul 100% della superficie

Polpa: gialla, tenera di sapore dolciastro



CORBEZZOLO

Origine: Area mediterranea, è la specie più rappresentativa della macchia mediterranea italiana

Habitus pianta: arbustiva e assurgente

Uso frutto: consumo fresco, marmellate, gelatine, canditi ed altri usi

Epoca di fioritura: dalla metà di luglio in poi, la fioritura avviene progressivamente fino a novembre contemporaneamente alla maturazione dei frutti

Epoca di raccolta: ottobre-novembre

Polpa: tenera, molto granulosa, dolce e gradevole a piena maturazione



COTOGNO

Origine: coltivata dai Babilonesi e dai Greci, diffusa in tutta l'Asia minore e nel Caucaso. In Italia del Nord e nel Lazio, oltre alla presenza di piante spontanee, è coltivata in molti orti famigliari e per il mercato frutticolo

Habitus pianta: standard

Uso frutto: cottura, confetture, cotognate, marmellate, liquori ed altri usi

Epoca di fioritura: I decade di maggio

Epoca di raccolta: I-II decade di ottobre

Frutto: la forma circolare si denomina mela cotogna, la forma piriforme allungata è denominata pera cotogna (varietà Gigante di Vranja)

Buccia: da giallo chiaro a giallo intenso

Sovraccolore buccia: assente

Polpa: molto tomentosa, non commestibile a crudo, suberosa e molto aspra anche se matura

Note: Alcune selezioni di cotogno sono utilizzate quale portinnesto nanizzante del pero, nespolo del Giappone, sorbo



Mela cotogna



Pera cotogna

ALTRE SPECIE DA FRUTTO E SPECIE MINORI

GIUGGIOLO

Origine: Asia Centrale. Esemplari a frutto piccolo sono presenti in molte nostre regioni Centro meridionali

Habitus pianta:

Uso frutto: consumo fresco ed essiccazione

Epoca di fioritura: metà giugno

Epoca di raccolta: fine settembre

Frutto: medio-grandi le varietà importate, piccoli le piante autoctone selvatiche

Buccia: liscia, di colore verde chiaro

Sovraccalore buccia: marrone chiaro a maturazione

Polpa: tenera e leggermente suberosa, dolce a maturazione



KAKI^(SG)

Origine: albero singolo non innestato individuato nel territorio di Alatri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco

Epoca di fioritura: II decade di maggio

Epoca di raccolta: II decade di novembre

Frutto: medio (p.medio g 135,0) di forma ellittico-allargata, edule alla raccolta

Buccia: verde chiaro

Sovraccalore buccia: giallo-aranciato chiaro a piena maturazione

Polpa: con astringenza sempre assente, di sapore dolce (RSR 16,0) con frutto maturo



MIRTO

Origine: elemento tipico della macchia mediterranea

Habitus pianta: arbustivo-cespuglioso

Uso frutto: estrazione di essenze, liquore di mirto

Epoca di fioritura: da maggio a giugno

Epoca di raccolta: da novembre a gennaio, persistono per un lungo periodo sulla pianta

Frutto: bacche, globoso-ovoidali di colore nero-azzurro, rosso-scuro o più raramente biancastre, con numerosi semi reniformi.



NESPOLO COMUNE

Origine: Europa Centro-settentrionale ma presente ovunque in Italia, oltre che allo stato spontaneo, è presente soprattutto nei frutteti amatoriali

Epoca di fioritura: I decade di maggio

Epoca di raccolta: a scalare partendo da fine ottobre-novembre

Frutto: non commestibile alla raccolta, diventa commestibile solo dopo la post-maturazione che avviene su paglia in luoghi ventilati

Buccia: di colore marrone chiaro con lenticelle bianche

Polpa: marrone, di consistenza tenera e gradevole sapore dolce-acidulo con retrogusto di fermentato



ALTRE SPECIE DA FRUTTO E SPECIE MINORI

PRUGNOLO SELVATICO

Origine: di origine europea dove è ampiamente diffusa. Per la forte attività pollonifera copre nel Lazio vastissime aree incolte ai bordi dei boschi, siepi campestri e zone pedemontane e boschive

Habitus pianta: cespuglio basso ed impenetrabile

Uso frutto: per marmellate, confetture e sciroppi dolci

Epoca di fioritura: è uno dei primi arbusti a fiorire agli inizi di marzo. I fiori sono commestibili

Epoca di raccolta: ottobre

Frutto: drupa sferica di circa 15 mm di diametro massimo

Buccia: di colore bluastrò tendente al nero ricoperta da una patina chiara (pruina)

Polpa: verde giallastra, tenera, commestibile solo a piena maturazione



SORBO MELIFORME^(SG)

Origine: reperita nel comune di Alatri (FR)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco ed essiccazione

Epoca di raccolta: ottobre

Frutto: sferoidale-elissoidale, cavità peduncolare mediamente pronunciata, cavità calicina chiusa, rugginosità leggera verso la cavità peduncolare

Buccia: giallo chiaro con sovraccolore rosso chiaro sul 10-60 % della superficie

Polpa: bianco-crema, tenera, di sapore buono solo a piena maturazione



SORBO PERIFORME^(SG)

Origine: reperita nei comuni di Alatri (FR), Cave e Velletri (RM)

Habitus pianta: standard

Uso frutto: consumo fresco ed essiccazione

Epoca di raccolta: ottobre

Frutto: ovoidale, cavità peduncolare poco-mediamente pronunciata, cavità calicina appena pronunciata, rugginosità leggera verso la cavità peduncolare,

Buccia: giallo chiaro con sovraccolore assente o rosato sul 30-40 % della superficie, lenticelle medio-scarse

Polpa: bianco-crema, tenera, dolce, di sapore buono



TEREBINTO

Origine: originari dell'isola di Chio nel mar Egeo, diffuso in tutta l'area mediterranea, cresce bene nei versanti aridi e soleggiati di molte aree del Lazio tra 0 e 900 m.l.m.

Habitus pianta: piccolo albero cespuglioso

Uso frutto: le bacche sono commestibili

Epoca di fioritura: tra aprile e giugno. Specie dioica con piante con fiori maschi e piante con fiori femminili

Epoca di raccolta: settembre-ottobre

Frutto: drupe ovoidali di 7 mm, rosse e peduncolate

Note: il terebinto *Pistacia terebintus* è utilizzato come portinnesto ed impollinatore del pistacchio *P. vera*



OLIVO

SIROLE/CIERA DEI COLLI/VALLECORSANA

(*) (**)

Origine: incerta, così come la sua diffusione circoscritta in tre areali specifici. La varietà è radicata da secoli nel comune di Vallecorsa (FR), a Monte San Giovanni Campano e sul Monte Soratte (RM)

Habitus: albero di vigoria media, portamento assurgente, chioma densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale, leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa bassa.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



VALLANELLA(*) (**)

Origine: l'areale di provenienza è quello della provincia di Latina.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento assurgente, chioma densa.

Attitudine: mensa e olio.

Frutto: forma da sferica a ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa da molto elevata a medio-elevata.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



MINUTELLA(*) (**)

Origine: provincia di Frosinone.

Habitus: albero di vigoria medio-bassa, portamento assurgente, chioma densa.

Attitudine: mensa e olio.

Frutto: forma ovoidale e simmetrica. Consistenza della polpa elevata in fase iniziale e media per il restante periodo.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



PIANACCE^(SG) (**)

Origine: è stata selezionata in provincia di Viterbo.

Habitus: albero di vigoria bassa, portamento espanso, chioma di densità media.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e simmetrica. Consistenza della polpa media..

Rapporto polpa nocciolo: alto.



OLIVO

SALVIA (*) (**)

Origine: è diffusa nella Sabina Romana e Reatina.

Habitus: albero di vigoria medio-bassa, portamento pendulo, chioma densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa inizialmente media e poi molto bassa.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



SALVIANA (SG) (**) (Fecciara)

Origine: originaria del Viterbese, è diffusa in Sabina Romana e Reatina.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento tendenzialmente assurgente, chioma densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma sferica e appena asimmetrica. Consistenza della polpa media.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



OLIVAGO (SG) (**)

Origine: è diffusa nella Sabina Romana e Reatina.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento assurgente, chioma densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa alta all'inizio e bassa a maturazione.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



MARINA (*) (**)

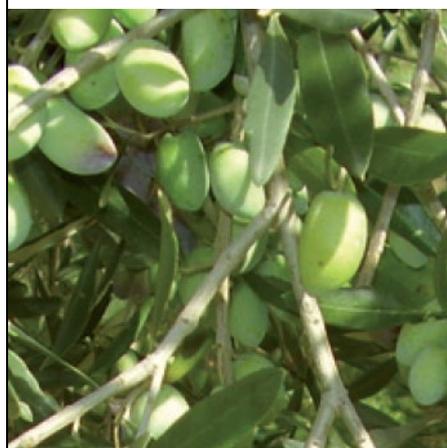
Origine: è tipica della Valcomino.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento assurgente, chioma densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ellissoidale e asimmetrica. Consistenza della polpa medio-alta per tutto il periodo.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



OLIVO

ROSCETTA GAGLIARDA^(*)^(**)

Origine: Sabina Romana.

Habitus: albero di vigoria media, portamento espanso, chioma di densità media.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa elevata.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



SBUCIASACCHI^(*)^(**)

Origine: Sabina Romana. Il nome locale si riferisce alla forma appuntita del frutto "strappa" i sacchi.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento espanso, chioma di densità media.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ellissoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa medio-elevata.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



ROSCIOLA NOSTRANA^(*)^(**)

Origine: Sabina Romana.

Habitus: albero di vigoria bassa, portamento eretto, chioma di densità media.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa media.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



ROMANA^(*)^(**)

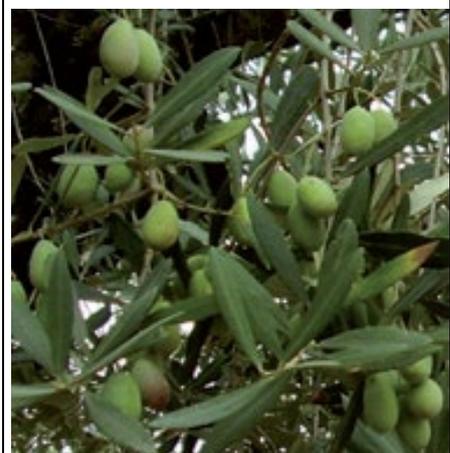
Origine: Sabina Romana.

Habitus: albero di vigoria bassa, portamento eretto, chioma di densità media.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa media.

Rapporto polpa nocciolo: media.



OLIVO

ROTONDA DI TIVOLI^(*) ^(**)

Origine: Tivoli, provincia di Roma.

Habitus: albero di vigoria media, portamento espanso, chioma mediamente densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma da sferica a ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa media.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



OLIVA DEI MONTI^(*) ^(**)

Origine: Sabina Romana.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento espanso, chioma mediamente densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ellissoidale e asimmetrica. Consistenza della polpa da media a bassa a maturazione.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



CARPELLINA DEL PIGLIO^(SG) ^(**)

Origine: rinvenuta nel Comune del Piglio, in provincia di Frosinone, deve il nome alla forma unica delle olive con i carpelli ben visibili.

Habitus: albero di vigoria media, portamento espanso, chioma mediamente densa.

Attitudine: mensa e olio.

Frutto: forma sferica e simmetrica (carpelli visibili). Consistenza della polpa alta.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



MARRONCINA^(SG) ^(**) (Marroncino)

Origine: diffusa nella provincia di Frosinone, in particolare nel comune del Piglio.

Habitus: albero di vigoria media, portamento pendulo, chioma mediamente densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e leggermente asimmetrica. Consistenza della polpa elevata durante tutto il periodo.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



OLIVO

FUGGE (SG)(**)

(Fuggi, Fuggia)

Origine: diffusa nella provincia di Frosinone, in particolare diverse piante sono state ritrovate nel Comune di Roccasecca.

Habitus: albero di vigoria media, portamento assurgente, chioma di densità media.

Attitudine: mensa e olio.

Frutto: forma allungata con apice appuntito.

Rapporto polpa nocciolo: -



OLIVELLA (SG)(**)

Origine: diffusa nella Sabina Romana.

Habitus: albero di vigoria bassa, portamento assurgente, chioma di densità media.

Attitudine: mensa e olio.

Frutto: forma sferica e simmetrica. Consistenza della polpa alta, poi media a maturazione.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



PALMUTA (*)(**)

Origine: diffusa nella provincia di Roma.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento espanso, chioma di densità media.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ellissoidale e leggermente simmetrica. Consistenza della polpa da media a bassa.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



OLIVO

CANINESE^(**) (Canino)

Origine: originaria di Canino, comune della maremma viterbese da cui prende il nome, è nota per la qualità dell'olio che se ne ricava. È diffusa in tutti gli areali olivicoli del Lazio.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento assurgente, chioma densa.

Attitudine: olio

Frutto: forma ovoidale, leggermente asimmetrica e dalla consistenza della polpa elevata.

Rapporto polpa nocciolo: medio



LECCINO^(**)

Origine: adattata a tutti gli areali olivicoli del Lazio, è diffusa in tutto il territorio nazionale.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento espanso, chioma densa.

Attitudine: olio

Frutto: forma ellissoidale, asimmetrica. Consistenza della polpa bassa a maturazione.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



FRANTOIO^(**) (Raja Sabina)

Origine: adattata a tutti gli areali olivicoli del Lazio, è presente in Sabina, dove prende il nome locale di Raja. È diffusa in tutto il territorio nazionale.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento espanso, chioma densa.

Attitudine: olio

Frutto: forma ovoidale e asimmetrica. Consistenza della polpa media.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



MORAIOLO^(**)

Origine: adattata a tutti gli areali olivicoli del Lazio.

Habitus: albero di vigoria bassa, portamento assurgente, chioma mediamente densa.

Attitudine: olio

Frutto: forma da sferica a ovoidale, per lo più simmetrica. Consistenza della polpa medio-elevata.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



OLIVO

CARBONCELLA^(**)

Origine: È tipica della Sabina Romana e Reatina.

Habitus: albero di vigoria media, portamento espanso, chioma mediamente densa.

Attitudine: olio

Frutto: forma sferica e simmetrica. Consistenza della polpa media.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



ITRANA^(**)

(Trana, Gaetana, Oliva di Gaeta)

Origine: il nome e i sinonimi richiamano i paesi dall'areale di origine che si colloca nella piana pontina, tra Itri e Gaeta. Diffusa anche in provincia di Roma e nel frusinate.

Habitus: albero di vigoria medio-elevata, portamento assurgente, chioma mediamente densa.

Attitudine: mensa e olio.

Frutto: forma sferica e simmetrica. Consistenza della polpa alta.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



OLIVONE DI VITERBO^(**)

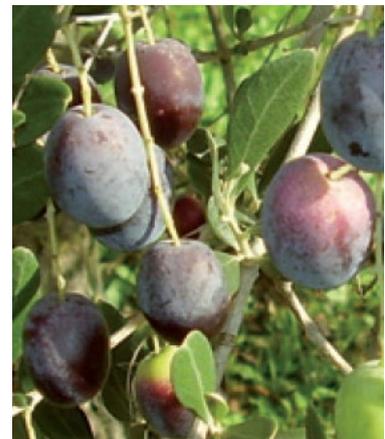
Origine: originaria del Viterbese, è diffusa in tutta la Tuscia.

Habitus: albero di vigoria elevata, portamento tendenzialmente assurgente, chioma densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma sferica e appena asimmetrica. Consistenza della polpa media.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



ROSCIOLA^(**)

Origine: è diffusa in Sabina, in provincia di Roma e di Frosinone.

Habitus: albero di vigoria bassa, portamento assurgente, chioma da rada a mediamente densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma sferica e simmetrica. Consistenza della polpa medio bassa a progressiva diminuzione.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



OLIVO

PENDOLINO^(**)

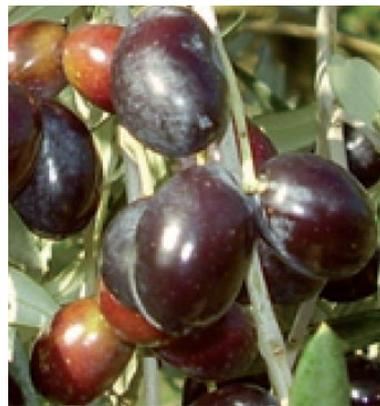
Origine: è diffusa in tutto il Lazio specialmente come impollinatore.

Habitus: albero di vigoria media, portamento pendulo, chioma mediamente densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ellissoidale e simmetrica. Consistenza della polpa media a bassa, diminuisce rapidamente.

Rapporto polpa nocciolo: medio.



MAURINO^(**)

Origine: Italia centrale. Diffusa in provincia di Frosinone.

Habitus: albero di vigoria media, portamento assurgente, chioma densa.

Attitudine: olio.

Frutto: forma ovoidale e simmetrica. Consistenza della polpa bassa e diminuisce rapidamente.

Rapporto polpa nocciolo: alto.



OLIVO

Varietà di olivo nazionali ed euromediterranee

BOSANA	Sardegna
BIANCOLILLA	Sicilia
BUSCIONETTO	Sicilia
NOCELLARA DEL BELICE	Sicilia
NOCELLARA MESSINESE	Sicilia
NOCELLARA ETNEA	Sicilia
CAROLEA	Calabria
TONDA DOLCE DI PARTANNA	Calabria
MAIATICA DI FERRANDINA	Basilicata
CORATINA	Puglia
CASSANESE	Puglia
NOCIARA	Puglia
FEMMINELLA	Campania
NOSTRALE DI RIGALI	Molise
GENTILE DI CHIETI	Abruzzo
INTOSSO	Abruzzo
LAURINA	Abruzzo
RASTELLINA	Umbria
MIGNOLO	Toscana
LECCIO DEL CORNO	Toscana
URANO	Toscana
CUCCA	Toscana
ASCOLANA	Marche
PIANTONE	Marche
SARGANO	Marche
TAGGIASCA	Liguria
LAVAGNINA	Liguria
CASALIVA	Veneto

OLIVO

CORDALES

Spagna

PICHOLINE

Marocco

AZETEIRA

Portogallo

GALEGO GRADO DE SERPA

Portogallo

CHEMLALI

Tunisia



Veduta parziale dei campi collezione di olivo e fruttiferi dell’Azienda Dimostrativa Sperimentale ARSIAL di Montopoli in Sabina – Rieti