

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Olivo Ornellona

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia: <i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link	
Genere: <i>Olea</i> L.	
Specie: <i>O. europaea</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Ornellona	
Significato del nome comune della varietà Per il frutto simile alla cv toscana Ornellaia	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Oliva Bacona (Narni)	
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) Elevato	
Luogo di conservazione ex situ Nessuno	
Data inserimento nel repertorio 16 dicembre 2020	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale: Regione Umbria	
Modica quantità: 10 marze	



Cenni storici, origine, diffusione

Per quanto attualmente è dato sapere la varietà è presente unicamente nel Comune di Narni (TR). Sono stati censiti tre esemplari, uno dei quali (coevo degli altri due) è stato di recente tagliato alla base per riformarne la chioma. Degli altri due esemplari nella tabella che segue si riportano i valori biometrici. Le piante, presenti in loc. Schifanoia, sono state tramandate e conservate nei decenni dalla Famiglia Longhi. Uno studio di caratterizzazione genetica (Pandolfi S. *et al.*, 2013) ha permesso di appurare che si tratta di un genotipo unico.

Pianta	Circonferenza (cm) a 1 metro dal terreno	Altezza (cm)
1	130	300
2	170	320

Attualmente non è noto con certezza da quanto tempo questa cv sia presente in ambito regionale. La sua coltivazione risulta essere molto localizzata, in un'area precisa della frazione di Schifanoia nel comune di Narni nell'ultimo lembo dell'Umbria a poca distanza dalla Regione Lazio. L'inizio della sua coltivazione potrebbe coincidere con l'arrivo dal Medioriente nel 1400 circa della famiglia dei Mazzanera, che oltre gli ulivi, portarono piante di melagrane e fichi. Successivamente nel 1600 circa si trasferirono in questo specifico luogo i Longhi provenienti dalla Romagna, antenati dell'attuale depositario e custode della risorsa.

Risorsa riconducibile esclusivamente alla sua proprietà, immediata l'attribuzione spaziale, di incerta determinazione l'origine storica e la distribuzione temporale. La genealogia storica della coltura di questo olivo si può ricostruire affidandosi ai soli racconti e vicissitudini private di un'unica famiglia, quella del Sig. Uneo Longhi. È uno dei pochi casi, se non l'unico, in cui questi esemplari non sono gli ultimi superstiti di varietà in via d'estinzione che per preservarne l'esistenza vengono correlati ad un luogo specifico, ma sono gli unici esistenti, apparentemente, che contribuiscono ad accrescere l'identità e l'appartenenza territoriale della città di Narni e dei suoi abitanti. (Non è l'Ornellona di Narni ma la Narni dell'Ornellona).

L'"olivaccia bacona", così chiamata dal padre del Sig. Uneo, riferendosi alla grandezza del frutto, dai "bachi grandi" con accezione negativa per il sapore oltremodo amaro, non gradita e gradevole da seccare come veniva fatto per altre olive di grandi dimensioni, come per esempio il frantoio (ovvero "l'oliva bianca"). Le olive di dimensioni più grandi, rispetto alle altre venivano destinate anche ad esser conservate. "Olivacce bacone" che sono utilizzate primariamente, come tutte le altre olive al fine di produrre olio extra vergine di oliva e in piccola quantità anche salse da accompagnare specificamente a carni di coniglio, come usava preparare la mamma di Uneo, in una ricetta tramandata anch'essa a livello familiare.

Il nome attribuito a questa varietà è recente e non ha relazioni o riferimenti specifici intrinseci o con il territorio, ma si deve solo alla somiglianza fisica con la cv toscana Ornellaia dalla quale si distingue in particolare per la dimensione più grande della drupa, da cui appunto Ornellona.

Le piante di "Ornellona" attualmente presenti nei terreni della Famiglia Longhi hanno tutte "ributtato" dopo la micidiale gelata del 1956, a partire dalle ceppaie che hanno centinaia di anni.

Una varietà di olivo particolarmente tenace, resistente alle malattie, a differenza di altre varietà come il frantoio. In passato le olive delle diverse varietà, frantoio, moraiolo (l'"oliva tonda") e le altre, venivano molite tutte insieme, durante l'inverno, a partire dal mese di gennaio, dopo esser state distribuite su un grande telo bianco ad asciugare.

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

Comune di Narni.

L'ambito locale è la Regione Umbria.

Descrizione morfologica

Albero

Vigoria: media.

Portamento: espanso

Rami

Densità della chioma media. Portamento dei rami in genere assurgenti. Numero di ramificazioni laterali medio.

Fiori

Struttura della mignola rada.

Lunghezza $3,16 \pm 0,34$ cm – Media (22-35mm).

Foglie

Forma: Ellittica
Angolo apicale: Acuto
Angolo basale: Molto acuto
Colore pagina superiore: Verde medio
Curvatura longitudinale: Piana
Tensione longitudinale: Assente
Superficie lucida: Assente
Lunghezza: $5,74 \pm 0,53$ cm – Medio piccola (5-7 cm)
Larghezza: $1,31 \pm 0,14$ cm - Media (1-1,5 cm)
Superficie: $7,54 \pm 0,11$ cm² - Grande (>6 cm²)

Frutti

Dimensione: $3,33 \pm 0,40$ grammi –Medie (2-4g)
Forma: Allungata
Lunghezza: $2,495 \pm 0,355$ cm
Larghezza: $1,486 \pm 0,155$ cm
Simmetria: da simmetrica a leggermente asimmetrica
Posizione massimo diametro: Nel mezzo
Forma apice: Appuntito
Forma base: Troncata
Umbone: Assente
Inizio invaiatura: A partire dall'apice
Colore alla raccolta: Nero-violetto
Presenza di pruina

Seme

Dimensione: $0,67 \pm 0,11$ grammi – Grande (0,46-0,70 gr)
Forma: Allungata
Lunghezza: $2,31 \pm 0,961$ cm
Larghezza: $0,72 \pm 0,049$ cm
Simmetria: Asimmetrico
Posizione massimo diametro: Nel mezzo
Forma base: Appuntita
Forma Apice: Appuntita
Superficie: Rugosa
Solchi fibrovascolari: Presenti
Numero solchi: $7,6 \pm 1,14$ – Medio (7-10)
Mucrone: Presente

Osservazioni fenologiche

Epoca di invaiatura: tardiva

Osservazioni fitopatologiche

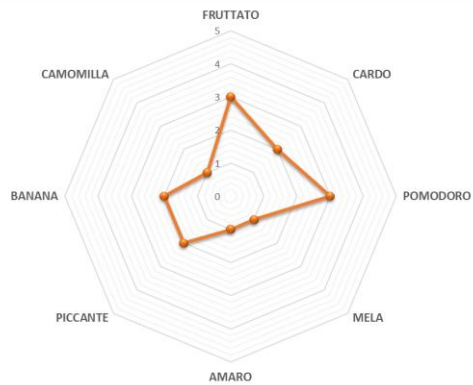
Tolleranze principali: freddo, mosca, occhio di pavone (molto resistente)

Caratteristiche agronomiche

Produzione di frutti: media
Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: media e tardiva
Sensibilità particolari: nessuna di rilievo
Tolleranze principali: pianta resistente al gelo e tollera bene la siccità

Incidenza della polpa: media
Rapporto polpa nocciolo: medio-basso
Contenuto in olio sul frutto secco: buona, circa il 15%

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche



L'olio si presenta di color prevalentemente giallo. All'olfatto si evince un fruttato mediamente intenso di oliva matura, prevalgono note di pomodoro seguite da mela e cardo. In bocca, il piccante prevale sull'amaro, ritornano le sensazioni di pomodoro e un buon sapore di banana verde e fiori di camomilla. In generale l'olio è molto interessante poiché si discosta notevolmente dalle percezioni olfattive e gustative presenti solitamente nelle cultivar umbre.

(Profilo sensoriale elaborato dal CNR-IBBR sezione di Perugia su un campione di olio del 2020)

Utilizzazione gastronomica

Utilizzata anche per la realizzazione di una salsa in base ad una ricetta tramandata a livello familiare.

Conserva di olive (ricetta della Famiglia Longhi)

Far bollire la polpa di olive con Vino e Aceto (1 litro di liquido di cottura per ogni chilogrammo di olive), aggiungendo un pugno di sale fino. Al termine della cottura (un'ora circa), scolare e tritare finemente con il passatutto. Riporre la salsa in barattoli di vetro ricoprendo con un filo di olio di oliva. Accertarsi che la salsa sia sempre coperta con olio.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Pandolfi S., Baldoni L., Mariotti R., 2013. Diversità degli olivi nel territorio amerino. In AA.VV. Tra antiche mura... uno scrigno di ricchezze. Il territorio di amelia e i suoi frutti. Quaderni della Biodiversità n.2. Ed. 3A-PTA.