

# REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

## Olivo Rossola

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Numero di iscrizione:</b> 99	
<b>Famiglia:</b> <i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link	
<b>Genere:</b> <i>Olea</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>O. europaea</i> L.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Olivo Rossola	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Per la colorazione del frutto	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):</b>	
<b>Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialetto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> Alto	
<b>Luogo di conservazione ex situ</b> Nessuno	
<b>Data inserimento nel repertorio</b> 15 luglio 2024	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Ambito locale:</b> Regione Umbria	
<b>Modica quantità:</b> 10 marze	



### Cenni storici, origine, diffusione

La pianta madre si trova in terreni di proprietà della Famiglia Longhi che non solo si è impegnata nella sua conservazione ma si è anche prodigata a propagarla avendo riscontrato diverse qualità della varietà, sia come pianta (ad esempio la resistenza alla Mosca olearia), sia come capacità produttiva e le eccellenti qualità organolettiche dell'olio. Negli anni, infatti, la Famiglia Longhi ha provveduto in autonomia a propagare questa varietà e ad oggi ne possiede circa 150 piante su una estensione di mezzo ettaro.

La pianta madre ha un'età stimata in almeno cento anni, sebbene all'apparenza sembri più giovane per via di una serie di recenti polloni, frutto di un deciso intervento di potatura e ringiovanimento a seguito dei danni di una gelata. Il nome Rossola le è stato dato per via della leggera colorazione rossastra che caratterizza la buccia della drupa al momento della raccolta.

Le analisi di caratterizzazione genetica eseguite dal CNR-IBBR di Perugia confermano il profilo unico della varietà Rossola (Pandolfi S. *et al.*, 2013).

### 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: medio alta.

Portamento: espanso

#### Rami

Densità della chioma: media.

#### Fiori

Lunghezza rachide (cm):  $1,94 \pm 0,56$  – medio corto

Densità fiorale: compatta

Ramificazione mignola: scarsa

#### Foglia

Lunghezza (cm):  $5,48 \pm 0,699$  – medio corta

Larghezza (cm):  $1,22 \pm 0,21$

Rapporto lunghezza/larghezza:  $2,86 \pm 0,32$

Area foglia (cm<sup>2</sup>):  $6,77 \pm 1,73$  - grande

Peduncolo-lunghezza (cm):  $0,29 \pm 0,06$

Forma: Ellittica

Lucentezza: Presente

Colore pagina superiore: Verde scuro

Curvatura dell'asse longitudinale: Concava

Torsione longitudinale: Presente

Angolo apicale: da Acuto a Aperto

Angolo basale: Molto acuto

#### Drupa

Peso (g):  $3,99 \pm 0,837$  – dimensione medio grande

Lunghezza (cm):  $2,52 \pm 0,232$

Diametro (cm):  $1,65 \pm 0,12$

Rapporto lunghezza/diametro:  $1,53 \pm 0,135$

Forma: Allungata

Simmetria: Asimmetrica

Posizione del massimo diametro: Nel mezzo

Forma dell'apice: Appuntito

Forma della base: Troncato/Incavato

Umbone: Assente

Inizio della invaiatura: Variabile (sia dal basso sia dall'alto)

Colore della buccia: rosso vinoso

Colore della polpa: Verde

## Nocciolo

Peso (g): 0,69±0,19 – grande/molto grande

Lunghezza (cm): 1,87±0,24

Diametro (cm): 0,84±0,09

Rapporto lunghezza/diametro: 2,24±0,22

Forma: Allungata

Simmetria: Asimmetrico

Posizione del massimo diametro: Nel mezzo

Forma dell'apice: Appuntito

Forma della base: Appuntita

Presenza dei solchi: Si

Numero di solchi (media): 7

Mucrone: Presente

Superficie: Corrugata

### Caratteristiche agronomiche

Presenta una vigoria medio alta e portamento espanso.

Le drupe sono di dimensioni medio grandi, allungate, con nocciolo grande. Dapprima si presentano verdi poi gradualmente compare una pigmentazione parziale tra il violaceo e l'amaranto.

La maturazione delle drupe è tardiva e scalare, prerogativa di alta qualità dell'olio. Interessante la consistenza della polpa all'epoca della maturazione commerciale. Epoca di raccolta ottimale, piuttosto precoce: prima decade di ottobre.

Sensibile alle basse temperature, nei confronti delle principali avversità biotiche manifesta una certa suscettibilità all'Occhio di pavone (*Spilocaea oleaginea* (Castagne) S. Hughes), mentre sembra piuttosto resistente alla Mosca (*Bactrocera oleae* (Rossi)).

### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

L'olio prodotto ha destato interesse in quanto, sebbene caratterizzato da una resa in olio (in base alle prime prove parziali) non particolarmente abbondante, tuttavia il prodotto fornito ha dimostrato eccellenti doti gustative, in particolare, dopo 3-4 settimane dalla molitura. L'olio da Rossola risulta lievemente amaro, con un fruttato intenso e di media piccantezza. I sentori più evidenti sono quello di erba appena tagliata, mela renetta e mandorla.

Nel corso del 2023 sono state effettuate delle analisi di caratterizzazione nutrizionale sulle drupe presso il laboratorio del DSA3. Nelle tabelle che seguono si riportano i valori misurati.

Parametri merceologici di base degli oli*	Rossola	Limiti di legge per l'olio extravergine di oliva
Acidità (%)	0,36	≤ 0.8
Numero dei perossidi (meq. di O <sub>2</sub> /kg)	7,5	≤ 20
K <sub>232</sub>	1,858	≤ 2.50
K <sub>270</sub>	0,217	≤ 0.22
ΔK	-0,004	≤ 0.01

\* La valutazione dei parametri merceologici è stata effettuata secondo quanto riportato nel Reg. CEE/UE n.1604/2019 che modifica Reg. CEE/UE n.2568/91

Composizione acidica (%) degli oli*	Rossola			Limiti di legge per l'olio extravergine di oliva
Ac. miristico (C14:0)	n.d.			≤ 0.03
Ac. palmitico (C16:0)	11,39	±	0,001	7.50-20.0
Ac. palmitoleico (C16:1)	0,51	±	0,002	0.30-3.50
Ac. margarico (C17:0)	0,04	±	0,001	≤ 0.40
Ac. cis-10-eptadecenoico (C17:1)	0,07	±	0,003	≤ 0.60
Ac. stearico (C18:0)	2,09	±	0,0005	0.50-5.0

Ac. oleico (C18:1n9c)	77,12	±	0,04	55.0-83.0
Ac. linoleico (C18:2n6c)	7,32	±	0,001	2.50-21.0
Ac. linolenico (C18:3n3)	0,67	±	0,03	≤ 1.0
Ac. arachidico (C20:0)	0,37	±	0,004	≤ 0.60
Ac. cis-11-eicosenoico (C20:1n9)	0,36	±	0,001	≤ 0.50
Ac. Beenico(22:0)	n.d.			≤ 0.2
Ac. lignocericico (C24:0)	0,05	±	0,001	≤ 0.2
SFA	13,94	±	0,004	–
MUFA	78,06	±	0,04	–
PUFA	8,00	±	0,03	–

\* I risultati sono la media di due determinazioni ± la deviazione standard. La valutazione della composizione acidica è stata effettuata secondo quanto riportato nel Reg. CEE/UE n.1604/2019 che modifica Reg. CEE/UE n.2568/91.

<b>Composizione fenolica (mg/g di f.f.) delle olive*</b>	<b>Rossola</b>		
Idrossitirosolo (3,4-DHPEA)	1,0	±	0,0
Idrossitirosolo glucoside (T.I.)	0,2	±	0,0
Tirosolo ( <i>p</i> -HPEA)	0,4	±	0,0
Demetiloleuropeina	25,8	±	0,1
Verbascoside	0,7	±	0,0
Oleaceina (3,4-DHPEA-EDA)	0,0	±	0,0
Oleuropeina	13,6	±	0,0
Oleocantale ( <i>p</i> -HPEA-EDA)	n.d.		
Ligustroside	0,3	±	0,0
Rutina	0,2	±	0,0
Fenoli totali	42,2	±	0,1

\* I risultati sono la media di due determinazioni ± la deviazione standard.

<b>Composizione fenolica e contenuto in α-tocoferolo (mg/Kg) degli oli*</b>	<b>Rossola</b>		
Idrossitirosolo (3,4-DHPEA)	1,9	±	0,0
Tirosolo ( <i>p</i> -HPEA)	3,3	±	0,0
Acido vanilico	0,0	±	0,0
Oleaceina (3,4-DHPEA-EDA)	670,9	±	5,2
Oleocantale ( <i>p</i> -HPEA-EDA)	68,6	±	0,9
(+)-1-acetossipinoresinolo	15,5	±	0,0
(+)-pinoresinolo	20,4	±	1,0
Oleuropeina aglicone (3,4-DHPEA-EA)	173,9	±	1,1
Ligustroside aglicone	36,8	±	0,2
Luteolina	n.d.		
Apigenina	n.d.		
Fenoli totali	991,2	±	5,6
Σ dei derivati dell'oleuropeina	846,7	±	5,4
Σ dei derivati del ligustroside	108,7	±	0,9
Σ dei lignani	35,8	±	1,0
α-Tocoferolo	252,1	±	3,6

\* I risultati sono la media di due determinazioni ± la deviazione standard.

Composizione volatile ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) degli oli	Rossola		
Aldeidi			
Pentanale	n.d.		
(E)-2-Pentenale	43	$\pm$	0,2
Esanale	245	$\pm$	3
(E)-2-Esenale	5714	$\pm$	6
(E,E)-2,4-Esadienale	8	$\pm$	1
Somma delle aldeidi a C <sub>5</sub> e a C <sub>6</sub>	6010	$\pm$	6
<i>Alcoli</i>			
Etanolo	270	$\pm$	7
1-Pentanololo	21	$\pm$	4
1-Penten-3-olo	446	$\pm$	6
(E)-2-Penten-1-olo	25	$\pm$	1
(Z)-2-Penten-1-olo	352	$\pm$	3
1-Esanolo	12	$\pm$	1
(E)-2-esen-1-olo	101	$\pm$	0,3
(Z)-3-esen-1-olo	345	$\pm$	3
Somma degli alcoli a C <sub>5</sub> e a C <sub>6</sub>	1302	$\pm$	9
<i>Esteri</i>			
Etil acetato	3	$\pm$	0,1
Esil acetato	2	$\pm$	0,2
(Z)-3-Esenil acetato	n.d.		
Somma degli esteri a C <sub>6</sub>	2	$\pm$	0
<i>Chetoni</i>			
3-Pentanone	15	$\pm$	1
1-Penten-3-one	805	$\pm$	3
6-Metil-5-epten-2-one	100	$\pm$	0,02
Somma di chetoni a C <sub>5</sub> e a C <sub>8</sub>	920	$\pm$	3
* I risultati sono la media di due determinazioni $\pm$ la deviazione standard.			

### Utilizzazione gastronomica

### 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.