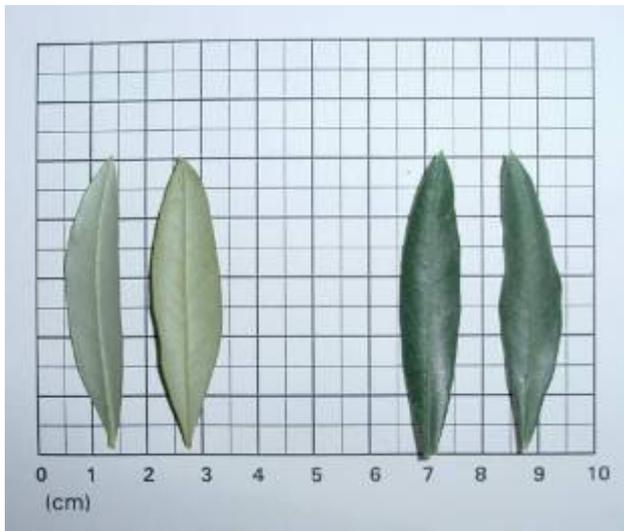


L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**  
**ROSSINA RER V028**

<b>Famiglia:</b> <i>Oleaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Olea</i>	<b>Specie:</b> <i>Olea europaea</i>
<b>Nome comune:</b> ROSSINA		
<b>Sinonimi accertati:</b> nessuno		
<b>Sinonimie errate:</b> nessuna		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): nessuna		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Età delle piante</b>
Azienda Agricola in località Villa Verucchio (RN) Pianta	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



*Foglia*



*Frutto*

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) non ha diversificato questa cultivar dalla cultivar Selvatico, ma diversi caratteri agronomici diversificano le due cultivar tra loro.

Cultivar diffusa nelle valli del Conca e del Marecchia, nelle Marche è conosciuta con la denominazione Sarganella.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Rimini

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the

characterization of a group of Italian olive cultivars. *Euphytica* 132: 129-137.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietali di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R. Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar “[Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin](#)”. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A., Mari M. (2005) – Rossina e Selvatico? Non sono la stessa cultivar. *Olivo&Olio* n. 11-12: 14-16.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna region. *Progress in Nutrition* 6 (2): 139-145.

#### NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

**PIANTA** (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3✓	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5✓	Espanso (Picual, Carbuncion)	5	Media (Picudo, ..)
5✓	Media (Picual, Colombina)	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (<3 cm <sup>2</sup> ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	Verde (Lechin de Sevilla)
3✓	Piccola (da 3 a 4 cm <sup>2</sup> ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	Media (da 4 a 6 cm <sup>2</sup> ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2✓	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm <sup>2</sup> ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
			2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)				
			3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)

4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)
------------	--	--	--	---	-------------------------------

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
 ✓	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)	 ✓	1 – Compatta (Grappuda)	 ✓	3 – Scarsa (Leccino)
	2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)		2 – Rada (Nostrana di Brisighella)		5 – Media (Carbuncion di Carpineta)
	3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)				7 – Elevata (Nostrana di Brisighella)

**FRUTTO** (Osservazioni a maturazione. Media di 100 frutti ben conformati)

FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo (< 1,5 g Mortellino)		1 – Allungata, ellissoidale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3 ✓	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiato
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)	 ✓	2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	5 ✓	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo

<b>FRUTTO: SIMMETRIA (CNR)</b> posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		<b>FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)</b>		<b>FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)</b>	
1	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2✓	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2✓	Centrale (Morona, Colombina)	2	Arrotondato
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbunciòn di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3✓ (CNR)	Subconico (talora con umbone)
<b>FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)</b>					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
<b>NOCCIOLO: FORMA (CNR)</b>		<b>NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)</b>		<b>NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)</b>	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	Simmetrico (Negrillo)	1✓	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2✓	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 3 a 4,5 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbunciòn)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)
	4 – Ovoidale (Grappuda)				
<b>NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)</b>		<b>NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)</b>		<b>NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)</b>	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	Centrale (Picual)	2✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3✓	Scarsi
3✓	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1 ✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

#### MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-243	DCA4	142-189	DCA9	173-185
DCA16	148-151	DCA18	173-185	GAPU59	213-223
GAPU101	193-207	GAPU103	152-152	UDO24	180-180

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio di 100 drupe: 114 grammi.

La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è scalare e tardiva. La produttività è elevata.

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.** Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Buona tolleranza al freddo e ottima resistenza alle principali patologie (O)

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

Il contenuto in acido oleico varia dal 76 al 78%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 350 e 430 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 150 a 160 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia

dalle 32 alle 46 ore.

Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di fruttato di oliva medio accompagnato da altri profumi gradevoli in perfetto equilibrio tra loro. Al gusto si presenta decisamente amaro e piccante con una netta predominanza del carciofo sugli altri sentori già percepiti all'olfatto.