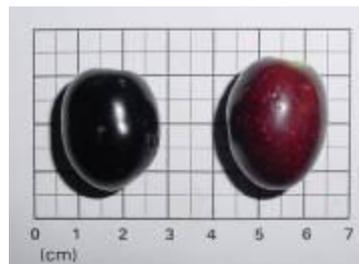
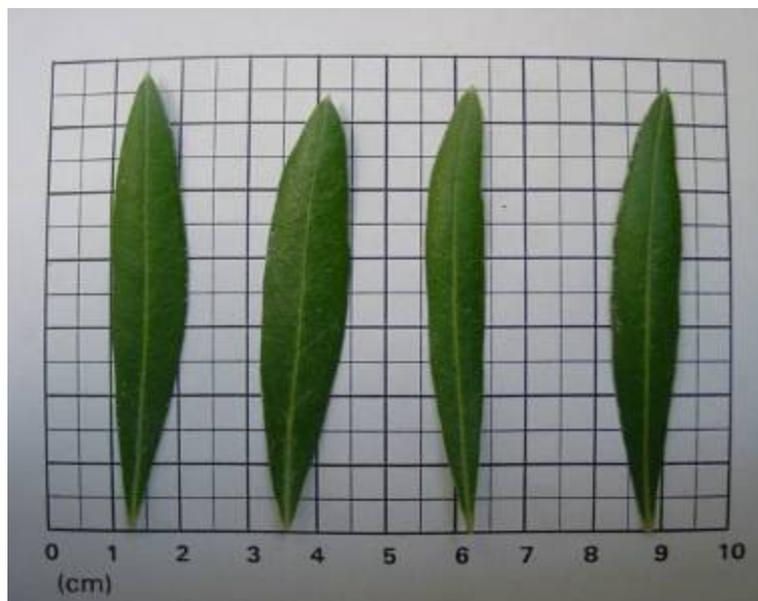


L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO  
ORFANA RER V022**

<b>Famiglia:</b> <i>Oleaceae</i>			<b>Genere:</b> <i>Olea</i>			<b>Specie:</b> <i>Olea europaea</i>		
<b>Nome comune:</b> ORFANA								
<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 in località Brisighella (RA)				1		Superiore a 100 anni		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>								
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>								
								
<b>Pianta</b>					<b>Fiore</b>			



*Foglia*

*Frutto*

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Documenti storici risalenti ad un contratto di mezzadria del 1618 testimoniano la sua presenza nelle aree di Brisighella (RA), facendo preciso riferimento alla dicitura Orfana. Altri documenti riportano la dicitura Orfana intesa come varietà “orfana di olio” considerata l’opinione popolare comune che le olive fossero buone da tavola e non da olio, agli inizi degli anni 60 è stata scoperta la sua attitudine anche da olio.

L’analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d’Italia. Cultivar diffusa nel territorio di Brisighella (RA), in prevalenza nel versante sud del Monte di Rontana.

La produzione di questa cultivar viene oleificata in purezza per la produzione di un olio denominato Orfanello.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighella (RA)

## BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Garavani D. (2004) – Gli olivi orfani e l'uva pesola in un contratto di mezzadria del 1618. Atti del notaio Domenico Garavani. Archivio di Stato di Faenza, Notai di Brisighella, n. 958, pag. 46 recto e verso, 47 recto.
- Rotondi A. (2009) – Olivo in Emilia Romagna. In: L'ulivo e l'olio. Collana Coltura&Cultura. Ed. Bayer CropScience, Milano.
- 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.
- Spada F. (2003) – Storia delle olive Orfane di Brisighella. Tratto da: Intervista a Pederzoli Alessandro di Villaggio Strada e a mio padre Spada Luigi.

## 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 (Chorro)	3✓	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7✓	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCILO: 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	249-253	DCA4	166-166	DCA9	163-195
DCA16	127-176	DCA18	177-185	GAPU59	213-213
GAPU101	202-219	GAPU103	138-189	UDO24	188-188

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

Peso medio di 100 drupe: 812 grammi.

La fioritura è contemporanea a Leccino. La maturazione è precoce e contemporanea. La produttività media.

**OSSERVAZIONI E RICONTRI 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 alle principali patologie (O)

**OSSERVAZIONI E RICONTRI 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 73 al 76%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 200 e 270 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 110 a 140 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 20 alle 22 ore.

Il profilo sensoriale è caratterizzato da un fruttato verde di oliva di intensità media, prevalentemente dolce e lievemente amaro e piccante accompagnato da profumi di pomodoro, carciofo ed erba. Al gusto si conferma il pomodoro, il carciofo e l'erba e compare anche il sentore di mandorla fresca.