

Dolce di Rossano - Rossanese

Accessione: OLVIVA - CAL 04

Centro di Moltiplicazione: UNIBA

Provvedimento di iscrizione e data: Approvato il 25 marzo 2011

Termine di validità dell'iscrizione: 25 marzo 2041

Indicazione di privativa o marchio protetto: OEU 0149

Costitutore: UNIRC-CRA-OLI

Destinazione Produttiva: Cultivar da olio

da:

<http://www.pianidisetore.it/flex/FixedPages/Common/SchedaVarieta.php/L/IT/ID/78/BL/aHR0cDovL3d3dy5waWFuaWRpc2V0dG9yZS5pdC9mbGV4L0ZpeGVkUGFnZXMvQ29tbW9uL1JlZ2lzdHJvVmFyaWV0YWxlLnBocD9wPTE1JmM9JmQ9LTEmcnA9YSUzQTllM0EIN0JzJTNBMSUzQSUyMnllMjllM0JpJTNBLTEIM0JzJTNBMSUzQSUyMnAlMjllM0JzJTNBMSUzQSUyMiUyQSUyMiUzQiU3RCZwc0tMSZybW89LTk5JnJyPS05OSZyb3A9LTk5JnJmPS05OSZyc0tOTk%3D>

Zone di produzione

Calabria: Cosenza

Caratteristiche Biologiche ed Agronomiche

È diffusa in misura prevalente sul versante ionico della provincia di Cosenza, da Corigliano a Cariative, negli oliveti più vecchi, costituisce oltre il 90 % delle piante. È presente inoltre in areali interni della stessa provincia e nella parte settentrionale del crotonese. La diffusione complessiva è dell'ordine di 20.000 Ha. La Dolce è detta di Rossano perchè, pur presentando un areale di distribuzione piuttosto ampio, è concentrata con notevole intensità nel rossanese. Tende ad alternare, e risulta molto sensibile sia al "Cicloconio" che al "Dacus".

La cultivar è risultata praticamente autosterile, negli uliveti tradizionali si ritrovano come impollinatrici piante della cv "Tondina", "Grossa di Cassano", una non definita varietà denominata "Pugliese" e sporadicamente altre.

L'invasatura è relativamente precoce e scalare, l'inoliazione è medio-tardiva e la resa in olio è del 18-20%. Si dovrebbe raccogliere in novembre quando la resa in olio non è al massimo ma le caratteristiche organolettiche e la conservabilità dell'olio risultano migliori, mediocre è risultata l'idoneità alla raccolta meccanica. Le piante sono sensibili al cicloconio e le drupe agli attacchi di mosca; sono molto produttive ma l'alternanza è accentuata.

La produzione media complessiva è superiore a 45.000 ton. di olive ed è destinata esclusivamente alla estrazione dell'olio.

Poco o affatto utilizzata nei nuovi impianti, la diffusione della cultivar è in fase decrescente, inoltre in diversi oliveti si riscontrano rimpiazzi o rinfittimenti con altre cultivar (es. "Coratina") per dar un più marcato sentore di fruttato e conservabilità all'olio.

Caratteri Morfologici

-

Albero

Vigoroso e spesso di grandi dimensioni (soprattutto nella pianura costiera), il portamento è assurgente e la chioma abbastanza fitta. Il tronco è cilindrico, molto sviluppato nelle piante annose esso si ritrova contorto con notevoli cavità dovute alla carie.

Vigoria: Alta
Portamento: Assurgente
Densità della chioma: Media

Ramo fruttifero

Hanno inclinazione variabile, internodi di lunghezza media di 2,6 cm, numero elevato di rami anticipati. Sono sottili e si presentano anch'essi assurgenti, soprattutto quelli di nuova formazione.

Foglia

Sono medie - piccole, lanceolate, con lamina piana e di colore verde intenso. La lamina non presenta curvature evidenti, e il diametro massimo risulta piuttosto centrale. Nella pagina superiore, esse si presentano di colore verde intenso tendente al blu, mentre quella inferiore si presenta verde chiaro tendente all'argento.

Forma: Ellittico-lanceolata (L/l= 4-6)
Curvatura longitudinale: Piana
Lunghezza: Media (5-7 cm)
Larghezza: Media (1-1,5 cm)

Infiorescenza

Di dimensioni medie, sono compatte e formate da 18-22 fiori, l'aborto dell'ovario è inferiore al 10%. I fiori sono disposti sul rachide principale in verticilli piuttosto ravvicinati. La infiorescenza, generalmente, risulta doppiamente crociata, in virtù dei due racemoli secondari posti alla base. L'aborto medio risulta del 5,90 %. Questa cultivar dimostra di essere autoincompatibile.

Lunghezza media: Media (25-35 mm)

N° fiori: Medio (18-25)

Drupa

Sono medio-piccole (peso medio 2g), ellissoidali, lievemente asimmetriche, il rapporto polpa/nocciolo è pari a 5.

L'invaiaura, che procede dalla base peduncolare o di un lato verso l'alto, è piuttosto scalare; la completa maturazione, intesa sia come colorazione che come resa, si raggiunge piuttosto tardi (metà dicembre). In questa fase la drupa si presenta di colore nero vinoso.

Colore (a maturazione): Nero

Invaiaura (epoca di): Precoce

Forma: Ellittica (L/l= 1,25-1,45)

Simmetria: Leggermente asimmetrico

Posizione diametro max: Centrale

Apice: Appuntito

Umbone: Presente

Base: Troncata

Peso: Basso (< 2 g)

Lenticelle: Numerose

Dimensione lenticelle: Piccole

Nocciolo

Il rapporto polpa/nocciolo è dell'80,62 %.

Forma: Ellittica (L/l>1,8-2,2)

Simmetria: Leggermente asimmetrico

Peso: Medio (0,3-0,45 g)

Posizione diametro max: Centrale

Superficie: Liscia

Solchi fibrovascolari: Mediamente numerosi (7-10)

Andamento solchi fibrovascolari: Regolare

Profondità solchi fibrovascolari: Media

Forma della base: Arrotondata

Forma dell'apice: Appuntito

Terminazione dell'apice: Mucronato

Altre informazioni

MARCATORI MOLECOLARI UTILIZZATI (Olviva): N° 18 loci SSR

Loci analizzati e lunghezza degli alleli

DCA3 DCA4 DCA5 DCA7 DCA9 DCA13

243-243 130-152 208-208 141-147 172-182 122-140

DCA14 DCA15 DCA16 DCA17 DCA18 EMO90

189-189 246-246 152-152 113-117 177-179 198-198

EMOL GAPU45 GAPU71B GAPU101 GAPU103 UDO43

194-194 179-185 130-144 192-198 150-162 174-218

Nicolò GM Cultrera, Roberto Mariotti, Vania Sarri, Fiammetta Alagna, Consolacion Guerrero Ruiz, Martina Rossi, Livia Lucentini, Marilena Ceccarelli, Luciana Baldoni. Revealing high levels of variation within olive genes. *Plant Genome* (inviata alla rivista)

Caratteristiche Chimico Fisiche

Composizione acidi grassi

Ac. Palmitico: 10,72 %

Ac. Stearico: 2,07 %

Ac. Oleico: 71,92 %

Ac. Linoleico: 9,31 %

Ac, Linolenico: 0,81 %

Acidi grassi insaturi/saturi: 6,41

Acidi grassi monoinsaturi/polinsaturi: 7,11

Fenoli totali (mg ac. caffeico/kg olio): 143,6

Tempo di induzione dell'irrancidimento (Rancimat):8,9 ore

Caratteristiche Organolettiche

Le caratteristiche organolettiche degli oli sono buone. La percentuale media di acido oleico è medio-bassa. I valori dei rapporti acidi grassi nsaturi - acidi grassi saturi e acidi grassi monoinsaturi-polinsaturi sono medi.

Il contenuto medio di fenoli totali ed il valore del tempo di induzione Rancimat sono bassi.

Nell'insieme le caratteristiche sensoriali e compositive dimostrano che l'olio è di buona qualità. Per garantire una conservabilità maggiore ed un contenuto di fenoli totali si consiglia una raccolta anticipata ad indici di maturazione bassi, compresi tra 0,5 ed 1, oppure una miscelazione con oli ricchi di fenoli.

Profilo Sensoriale

Punteggio sensoriale medio: 67

Odore: fruttato di oliva e di altra frutta di lieve intensità

Sapore: delicato, lievemente amaro e piccante, mediamente dolce con evidente sapore di mandorla

Profilo sensoriale eseguito da IAMB – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari nell'ambito dell'Azione 3.3 del Piano di settore olivicolo oleario

Fruttato verde medio; si percepisce immediatamente una sensazione di inacetito e inizio di processi ossidativi. Al gusto risulta non equilibrato, con amaro sgradevole al palato e mediamente piccante.

Certificazione Fitosanitaria

Scarica il file allegato

Note

Bibliografia

Olviva – Progetto interregionale per la riqualificazione del vivaismo olivicolo: caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaistica 2006 – 2011 (Mipaaf, Regione Puglia – Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, Università degli Studi di Moro)

Contributo allo studio delle principali cultivar di olivo presenti in Calabria – Istituto sperimentale per l'Olivicoltura di Cosenza

Calabria - Il germoplasma olivicolo calabrese - Isol - Reg. Calabria - Co.R.Ass.Ol. - Comunità europea con il contributo U.E. Reg. CE 528/98 - 2407/01

L'accessione "Dolce di Rossano - Rossanese - OLVIVA-CAL03" con stato sanitario virus-esente è registrata nel Sistema Nazionale di Certificazione ai sensi del DM 20/11/2006.

Varietà caratterizzata nell'ambito del Piano di settore olivicolo-oleario (Mipaaf)