

OLIVO

Famiglia: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: CARBUNCION DI CARPINETA

Sinonimi accertati: nessuno

Sinonimie errate: Carboncella, Carbuncion

Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): nessuna

Rischio di erosione: elevato

Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda:

| Accessioni valutate per la realizzazione della scheda | N. piante presenti | Età delle piante |
|---|--------------------|----------------------|
| 1) Azienda Agricola Babbini Angelo Carpineta (FC) | 1 (fino al 1998) * | Superiore a 100 anni |
| 2) Azienda Agricola Bocchini Egisto - Montiano (FC) | 10 | 8 anni |
| 3) Azienda Agricola Ciuffoli - Montefiore Conca (RN) | 10 | 8 anni |
| 4) Azienda presso ITAS Scarabelli - Imola (BO) | 20 | 8 anni |

Luoghi di conservazione *ex situ*: Centro di Conservazione IBIMET-CNR Area della Ricerca di Bologna

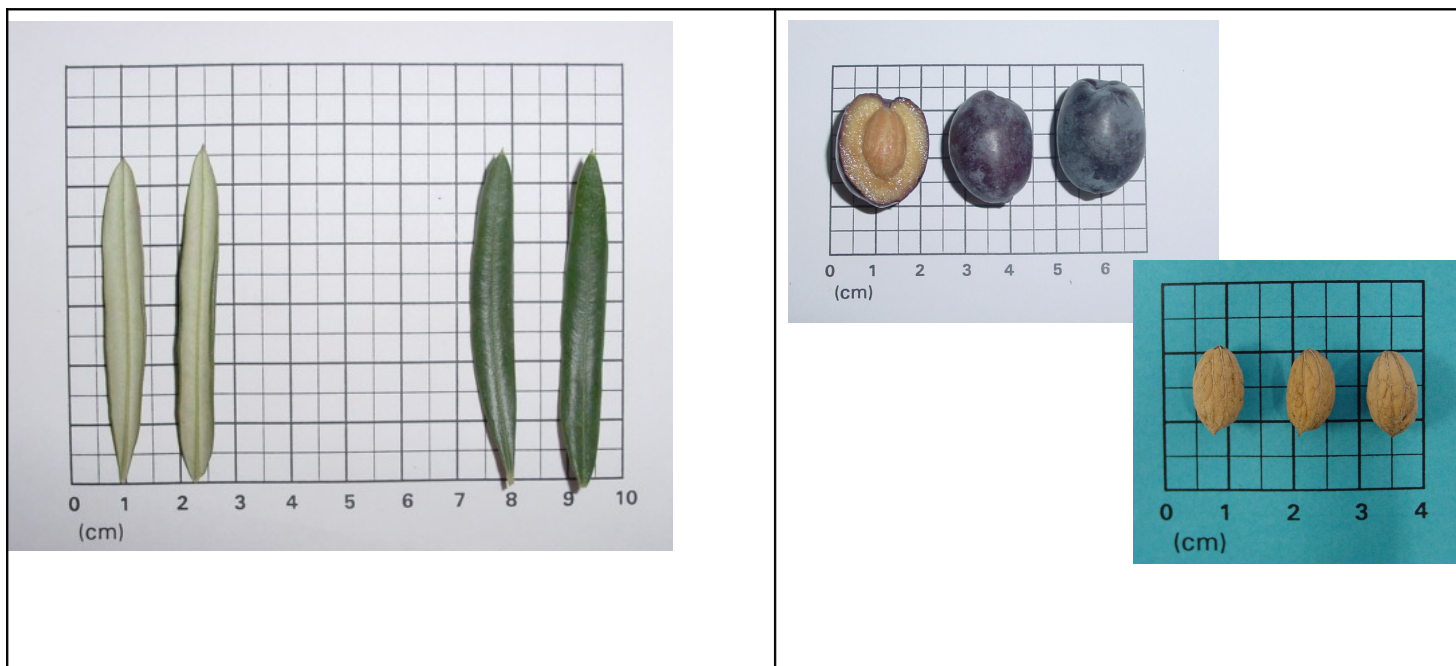
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna e Azienda Agricola Benini Andrea, Bagnile di Cesena (FC)



Pianta



Fiore



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) non ha evidenziato livelli di similarità con l'accessione erroneamente denominata Carbuncion clone Istea 6, che è risultata geneticamente identica alla cv. Carboncella di origine laziale. Cultivar sporadicamente presente solo in vecchi impianti della provincia di Forlì-Cesena. Il toponimo "Carpineta" è stato inserito poiché la pianta madre divenuta fonte primaria per la moltiplicazione di questo materiale è stata ritrovata in tale territorio.

* Si precisa che la pianta madre dal 1998 non è più presente, il genotipo appartenente alla cv Carbuncion di Carpineta è stato conservato grazie alla presenza delle piante "figlie" propagate per talea semilegnosa nei vivai IBIMET-CNR e coltivate nei campi sperimentali indicati nella presente scheda.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Forlì-Cesena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.

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

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

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

Rotondi A., Magli M. (1998) – Valutazione comparativa della sensibilità a minime termiche critiche di cv di olivo della Romagna. Olivo&Olio n. 1: 48-54.

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

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of italian olive cultivars. Euphytica n. 132: 129-137.

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

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

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., 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.
















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, Carbunción di Carpineta) | 3 | Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella) | 3✓ | Rada (Gordal de Granada, Selvatico) |
| | Medio-bassa (Carbunción) | 5✓ | Espanso (Picual, Carbunción) | 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 ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada) |  | 1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo) | 1 | Verde (Lechin de Sevilla) |
| 3 | Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla) | | | | |
| 5✓ | Media (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual) |  | 2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo) | 2✓ | Verde scuro (Gorda Sevillana) |
| 7 | Grande (> 6 cm ² ; 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 (Carbunción di Carpineta) |
| 3 | Convessa (Zarza, Grappuda) |  | 3 – Tegente (Nostrana di Brisighella) |  | 3 – Aperto (Colombina) |
| 4 (CNR) | Falcata (Correggiolo di Montegridolfo) |  | |  | 4 – Molto aperto (Carbunción) |

| 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 |
| FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto | | FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27) | | FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28) | |
| 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 (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio) | 3 (CNR)✓ | Subconico (talora con costola) |
| FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR) | | | | | |
| 1 | Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo) | | | | |
| 2 | Arrotondata (Ghiacciolo) | | | | |
| 3✓ | Appiattita (Leccino) | | | | |
| NOCCIOLO: FORMA (CNR) | | NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40) | | NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR) | |
|  | 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 (Carbuncion) | 3 | Molto asimmetrico (Picudo) | 3✓ | Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella) |
|  | 4 – Ovoidale (Grappuda) | | | | |
| NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO | | NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR) | | NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI | |

| MASSIMO (UPOV 43) | | | | (UPOV 44) | |
|--|---|---|----------------------------------|--|--|
| 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 | 243-245 | DCA4 | 132-134 | DCA9 | 173-199 |
| DCA16 | 125-155 | DCA18 | 171-179 | GAPU59 | 213-219 |
| GAPU101 | 191-207 | GAPU103 | 152-181 | UDO24 | 186-188 |
| OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L) | | | | | |
| <p>Peso medio di 100 drupe: 414 grammi.</p> <p>La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di 2-3 giorni. La maturazione è precoce e contemporanea. La produttività è media.</p> | | | | | |
| 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) | | | | | |
| <p>Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).</p> <p>Il contenuto in acido oleico varia dal 72 al 75%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 270 e 320 ppm, espresso in acido caffeico. Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di intensità media ascrivibile prevalentemente all'erba e alla mandorla, anche il profumo di fruttato verde di oliva si caratterizza da intensità medie. Al gusto presenta un buon equilibrio tra dolce e amaro accompagnato da note verdi e sentori gradevoli riconducibili in prevalenza a mandorla e, con intensità minore, a note di carciofo e pomodoro.</p> | | | | | |