

OLIVO

Famiglia: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: COLOMBINA

Sinonimi accertati: nessuno

Sinonimie errate: Colombino

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 Ancarani Andrea Brisighella (RA)	1	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

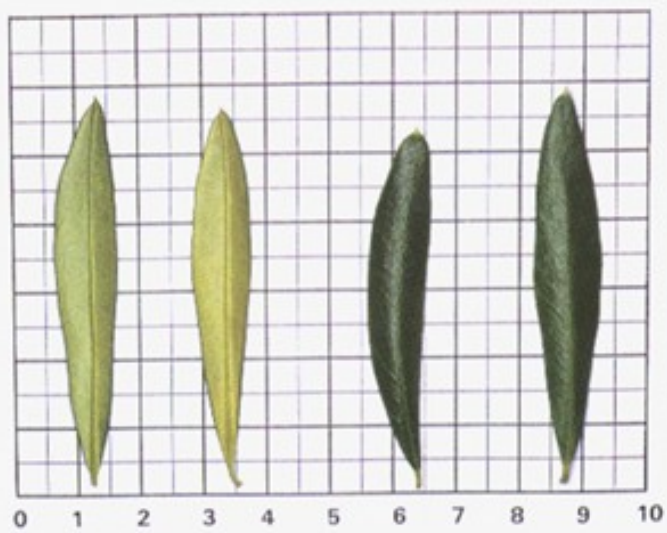
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna e Azienda Agricola Benini Andrea, Bagnile di Cesena (FC)



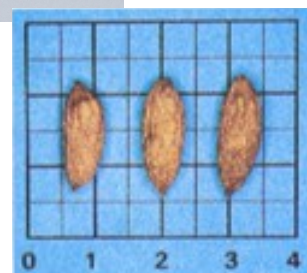
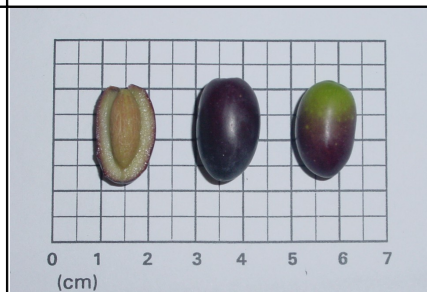
Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con la cv. Colombino diffusa nel comprensorio collinare a nord di Lucca e negli oliveti della Liguria. Cultivar diffusa prevalentemente nelle valli del Senio e del Lamone, nei territori di Brisighella (RA).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighella (RA)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- Atti notarili del sec. XV. Schedario Rossini, Biblioteca Comunale di Faenza (RA).
- Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.
- Licausi E., Rotondi A. (2008) – In Emilia Romagna solo varietà adatte all'ambiente. *Olivo&Olio* n. 10: 36-40.
- 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* n. 132: 129-137.
- 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. Magli M. (1998) – Valutazione comparativa della sensibilità a minime termiche critiche di cv di olivo della Romagna. *Olivo&Olio* n. 1: 48-54.



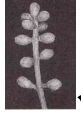
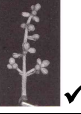

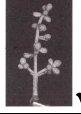









NOTE

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	Invaiaito
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
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 (Negriolo)	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
NOCCIOLA: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLA: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLA: 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	132-134	DCA9	163-207
DCA16	157-176	DCA18	177-179	GAPU59	209-213
GAPU101	200-202	GAPU103	176-189	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: 216 grammi. La fioritura è precoce rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è mediamente tardiva e contemporanea. La produttività è buona.					
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)					
Discreta tolleranza al freddo e buona resistenza alla mosca, mentre è sensibile alla fumaggine e alla rogna (L).					
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 77 al 79%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,3. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 200 e 250 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo si aggirano su 160 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 20 alle 22 ore. Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo medio di fruttato di oliva accompagnato da leggeri sentori gradevoli, in equilibrio tra loro, di pomodoro, carciofo, erba e mandorla. Al gusto si presenta prevalentemente dolce e mediamente piccante con buoni livelli di fruttato di oliva accompagnato da un chiaro sentore gradevole di mandorla verde.					