

# OLIVO

**Famiglia:** *Oleaceae*

**Genere:** *Olea*

**Specie:** *Olea europaea*

**Nome comune:** CORTIGIANA

**Sinonimi accertati:** nessuno

**Sinonimie errate:** nessuna

**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) Cortile della Fortezza medievale - Castrocaro Terme (FC)	1	Superiore a 100 anni
2) Azienda Agricola Ca dla Lévrà - Castrocaro Terme (FC)	10	4 anni
3)		

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

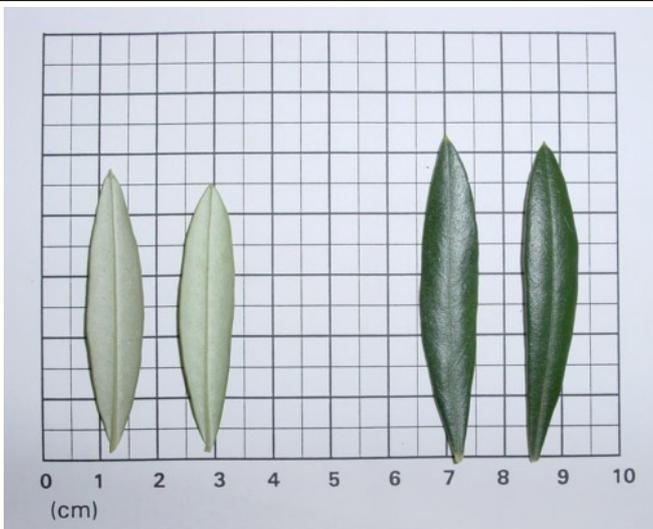
**Vivaista incaricato della moltiplicazione:** IBIMET-CNR sede di Bologna e Azienda Agricola Benini Andrea, Bagnile di Cesena (FC)



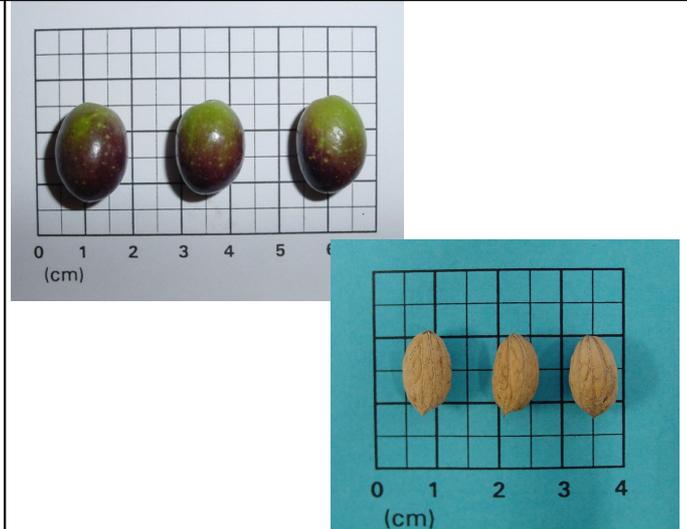
*Pianta*



*Fiore*



*Foglia*



*Frutto*

## CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nei secoli XV e XVI, l'olivicoltura nel territorio castrocarese veniva praticata assai diffusamente. Molti contratti di vendita esaminati da Caruso (2009) riguardano terreni "olivati" distribuiti in ogni latitudine ed anche i contratti fondiari segnalano sistematicamente la presenza di olivi negli antichi poderi di Castrocaro Terme e Terra del Sole. La pianta madre descritta in questa scheda è stata ritrovata all'interno del cortile della Fortezza Medievale di Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC).

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d'Italia.

Cultivar in diffusione nel territorio di Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC) al fine di reintrodurre cultivar autoctone nei territori di origine.

## ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC).

## BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Caruso E. (2009) – Note storiche sull'olivicoltura castrocarese. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Cultrera N.G.M., Mariotti R., Baldoni L. (2009) – Caratterizzazione degli olivi secolari. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Lapucci C., Rotondi A. (2009) – Proprietà nutrizionali degli oli. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Licausi E., Magli M. (2009) – Profumi e sapori degli oli. In: *Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna*. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

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

Rotondi A., Rapparini F., Licausi E., Magli M. (2009) – Nel forlivese identificate sei cultivar autoctone. *Olivo&Olio* n. 6: 32-35.

Rotondi A., Magli M., Baldoni L., Riccioloni C., Tosti N. (2006) – Recupero di accessioni di olivo in Emilia Romagna e caratterizzazione del prodotto. *Italus Hortus* 13 (2): 319-322.

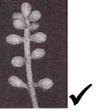
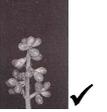
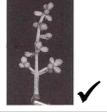
## NOTE

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 (Comezuelo, 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 con umbone
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)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCILO: 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)				
NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	

MASSIMO (UPOV 43)					
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
<b>NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)</b>		<b>NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)</b>		<b>NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)</b>	
	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)				
<b>MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)</b>					
DCA3	239-245	DCA9	173-187	DCA16	150-155
DCA17	128-128	DCA18	171-185	UDO43	191-218
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio di 100 drupe: 217,17 grammi. Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale al fine di aumentare l'attendibilità dei dati agronomici.					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale per aumentare l'attendibilità dei dati di tolleranza/sensibilità al freddo e alle principali patologie.					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> 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 74 al 76%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 4,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 290 e 320 ppm, espresso in acido caffeico. Il profilo sensoriale è caratterizzato da un fruttato leggero-medio, mediamente amaro e piccante, con leggeri sentori olfattivi e gustativi caratterizzati prevalentemente da mandorla fresca. Presenta anche leggeri sentori erbacei che all'olfatto sono di tipo vegetale-erba, mentre al gusto ricordano nettamente il carciofo.					