

## OLIVO

**Famiglia:** *Oleaceae*

**Genere:** *Olea*

**Specie:** *Olea europaea*

**Nome comune:** SELVATICO

**Sinonimi accertati:** nessuno

**Sinonimie errate:** nessuna

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

**Rischio di erosione:** elevato

Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda:

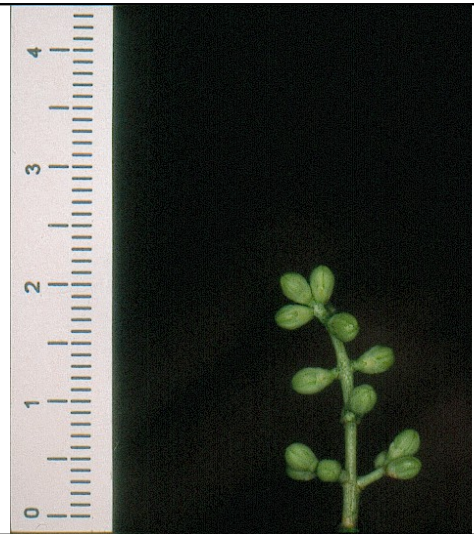
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Azienda Agricola Babbini Angelo – Carpineta (FC)	1	Superiore a 100 anni
2) Azienda Agricola Bocchini Egisto - Montiano (FC)	10	8 anni
3) Azienda Agricola Ciuffoli - Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
4) Azienda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

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

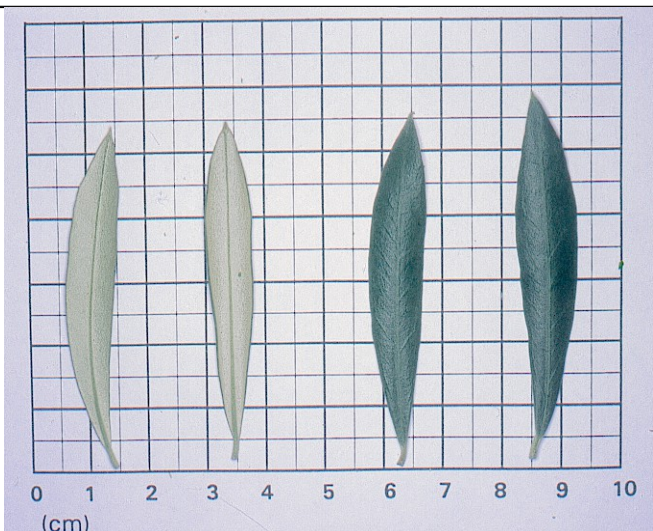
**Vivaista incaricato della moltiplicazione:** IBIMET-CNR sede di Bologna e Azienda Agricola Benini Andrea, Bagnile di Cesena (FC)



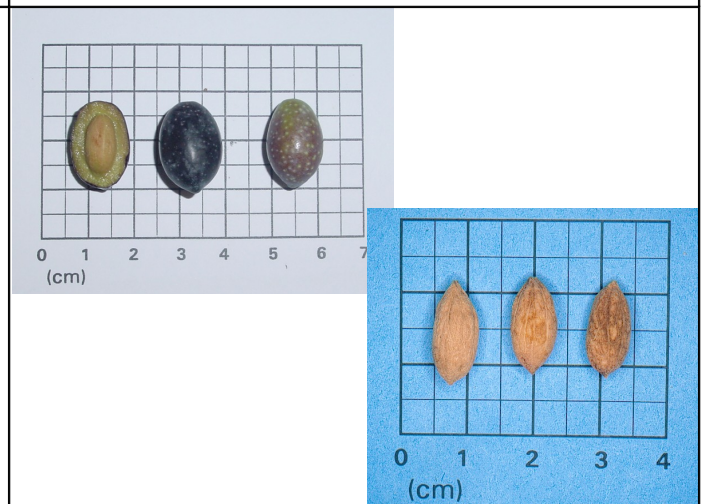
**Pianta**



**Fiore**



**Foglia**



**Frutto**

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei micro satelliti) ha evidenziato un elevato livello di similarità con la varietà Rossina, ma numerosi caratteri bio-agronomici come la maturazione, la dimensione del frutto e l'attitudine alla radicazione diversificano le due cultivar tra loro.

Varietà molto rustica diffusa principalmente nella provincia di Forlì-Cesena.

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Forlì-Cesena.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**












- 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.
- Rotondi A., Mari M. (2005) – Rossina e Selvatico? Non sono la stessa cultivar. *Olivo&Olio* n. 11-12: 14-16.
- Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna Region. *Progress in Nutrition* 6 (2): 139-145.
















### **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 <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 (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 umbone
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	

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
<b>NOCCIOLIO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)</b>		<b>NOCCIOLIO: FORMA DELL'APICE (CNR)</b>		<b>NOCCIOLIO: 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	232-243	DCA4	142-189	DCA9	173-185
DCA16	148-151	DCA18	173-185	GAPU59	213-223
GAPU101	193-207	GAPU103	152-152	UDO24	180-180
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio di 100 drupe: 186 grammi.</p> <p>La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è più tardiva ma più contemporanea rispetto a quella della cv. Rossina. La produttività è elevata.</p>					
<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)					
Buona tolleranza al freddo e ottima resistenza alle principali malattie (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> 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 78 al 80%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 6,0. La dotazione in antiossidanti naturali è elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 250 e 350 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 170 a 200 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) è di circa 34 ore.</p> <p>Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di fruttato di oliva di intensità media, accompagnato da un perfetto equilibrio di profumi di mandorla, erba, carciofo e di lievi flavors di pomodoro e mela. Al gusto presenta intensità medie di amaro e piccante con forti sentori di mandorla e carciofo.</p>					