

## OLIVO

**Famiglia:** *Oleaceae*

**Genere:** *Olea*

**Specie:** *Olea europaea*

**Nome comune:** BIANELLO

**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) Comune di Quattro Castella (RE)	20	Superiore a 100 anni
2) Az, Venturini Baldini, Roncolo di Quattro Castella (RE)	6	8 anni
3)		

**Luoghi di conservazione *ex situ*:** Centro di Conservazione IBIMET-CNR Area della Ricerca di Bologna; Campo Collezione Roncolo di Quattro Castella (Az. Venturini – Baldini); Campo collezione Bannone (PR); Campo Collezione Modena (Az. Ricchi, Vignola);

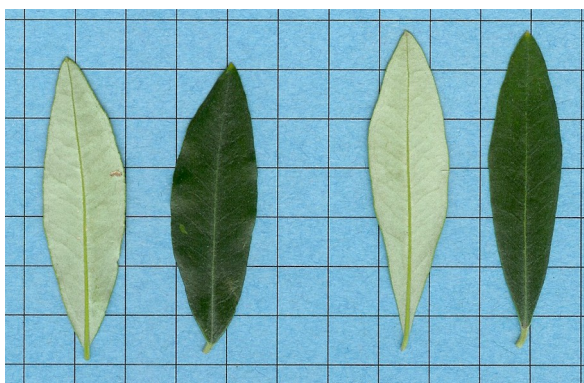
**Vivaista incaricato della moltiplicazione:** IBIMET-CNR sede di Bologna e Angelo Vivai, San Lazzaro di Savena (BO)



*Pianta*



*Fiore*



*Foglia*



*Frutto*

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Le piante madri plurisecolari sono localizzate nel terreno comunale di Quattro Castella (RE) alla base del Castello di Bianello. In seguito alla ricerca decennale volta alla caratterizzazione genetica e morfologica e alla qualità degli oli, tale genotipo è stato denominato BIANELLO, prendendo così il nome dal luogo di ritrovamento.

L'introduzione dell'olivo in Emilia Romagna sia avvenuta ad opera dei romani. Ne è testimonianza un casuale ritrovamento archeologico avvenuto sulle colline reggiane nel 1977 (Cervi, 1992). Una moneta ritrovata durante lo svuotamento di un pozzo ha mostrato con chiarezza che la costruzione in oggetto è riconducibile ad un periodo di ben precisa datazione: trattandosi di un medio bronzo di Tiberio, lo scavo della cavità ipogea risulta riferibile agli inizi dell'Era Cristiana. Il ritrovamento di manufatti, oggetti e monete ha successivamente confermato che la villa risale al I secolo d.C. (Cervi, 1992). In provincia di Reggio Emilia, nei dintorni di Albinea, si ha una presenza inequivocabile di oliveti, confermata da diverse testimonianze: quella di Enrico II di Germania, in un diploma del 1002 ancora nominato nel 1072 da Papa Alessandro II che conferma al monastero di S. Prospero la proprietà di "S. Maria di Pissignano coll'oliveto attiguo", che solamente un anno dopo, nel 1073, il vescovo reggiano Gandolfo cita come "S. Maria de Oliveto". L'attività principale di questi monaci doveva essere la coltivazione dell'olivo, pianta che "abbondava nelle vallate, di Montericco e di Borzano, esposte a mattina e riparate dai venti e dai geli" (Corradini, 1979). Ancor oggi si possono vedere, in queste zone olivi che per secoli hanno fornito prezioso olio alle lampade delle chiese reggiane e rametti ai parrochiani di Montericco nel periodo pasquale (Corradini, 1979).

Altra località del territorio matildico, in cui si produce olio, è Cortenova nel 1102 (Rombaldi, 1978). L'esistenza di un'attiva olivicoltura nel reggiano è documentata da un atto di compravendita conservato nell'Archivio Capitolare del Duomo di Reggio, nell'atto (n°553) si legge di una vendita "in Vergnano il 29 dicembre 1212, di una terra con ulivi" da parte di Guido fu Marclochi da Borzano (Basenghi e Pellini, 2003). Pellini, nella sua monografia *Alberi nella storia di Reggio* (1996), scrive che il prodotto derivato dalla frangitura delle olive veniva utilizzato in svariati modi: per la liturgia, la medicina, la farmacopea, l'illuminazione di ambienti sacri, per la lavorazione di tessuti e del sapone. Testimonianze della presenza di questa specie sono ancora oggi presenti nei pressi della Chiesa vecchia di Montericco di Albinea (denominata appunto "Madonna dell'Uliveto"), nei pressi del Castello di Bianello e nella zona di Canossa. Un documento del 1387 testimonia che in Albinea (*ad Puzalium*) si affitta per cinque anni una terra "casamentiva, clausurativa, vineata, olivata, figata", cioè una casa, chiusa con vigna, olivo e fico (Pellini, 1996). Sulle colline reggiane compaiono, in questo periodo, terreni coltivati a Ulivo e Fichi; una di queste località è addirittura chiamata Figarium "*una pecia terre figate clausurate et olivate*". Nel 1390 si danno a mezzadria per un anno, rinnovabili, sei bif. di terra lavorativa "*olivata figata in loco dicto ad Figarium*", nel documento viene specificato che "il mezzadro darà metà del grano, olio e fichi, ricevendo cinque fiorini in auxilium laborandi" (Pellini, 1996). Nel territorio di Reggio Emilia, dalle mappe del 1720 di Andrea Bandoli apprendiamo che il canale di Secchia azionava in città 10 mulini e serviva 31 filatoi e 2 galgarie. Nelle galgarie, presenti già nel 1300, si utilizzavano le galle delle querce per la concia e tintoria delle pelli. Alcuni di questi mulini venivano invece utilizzati per la molitura di "prodotti di alberi", e più precisamente castagne e olive (Pellini, 1996).

Nel reggiano, più precisamente nella zona di Albinea (castello di Bianello), intorno al 1850 si ha l'introduzione di olivi da impiantare intorno al castello come risposta all'aumento del prezzo dell'olio da parte del Duca di Pontremoli (Pellini, comm. pers.).

Al fine di reintrodurre tale genotipo autoctono nei luoghi di origine, il gruppo di lavoro sta promuovendo la sua diffusione per nuovi impianti.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Territori della provincia di Reggio Emilia

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

#### Per la parte storica:

Basenghi I., Pellini U., 2003. *Alberi a Scandiano*. Reggio Emilia. 276 pp.

Corradini A., 1979. Immagini della storia di Albinea documenti e fotografie inedite della nostra terra. Pro Loco di Albinea. Reggio Emilia.

Pellini U., 1996. *Alberi nella storia di Reggio*. AGE Editore. Reggio Emilia.

Cervi G., 1992. La collina reggiana: ambiente naturale, vicende storiche e patrimonio culturale del medio Appennino reggiano. Ed. Cassa di Risparmio di Reggio Emilia. 404 pp.

Per la parte scientifica:

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar “Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin” 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.

GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. Genetic Resources and Crop Evolution. 54:7, 1531-1540.

GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95-102.











BEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.

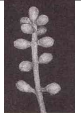

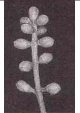












**NOTE**







Scheda realizzata dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma, 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 (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2✓	Invaiano
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 (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 MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (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)							
<b>DCA3</b>	<b>232-237</b>	<b>DCA16</b>	<b>155-155</b>	<b>GAPU101</b>	<b>186-191</b>	<b>UDO39</b>	<b>173-180</b>
<b>DCA4</b>	<b>132-134</b>	<b>DCA18</b>	<b>173-179</b>	<b>GAPU103</b>	<b>162-164</b>	<b>UDO43</b>	<b>216-216</b>
<b>DCA9</b>	<b>183-207</b>	<b>GAPU59</b>	<b>209-213</b>	<b>UDO24</b>	<b>174-182</b>		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
La fioritura inizia entro l'ultima decade di maggio; la maturazione dei frutti è contemporanea alla cv Frantoio (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)							
Mediamente tollerante ai rigori invernali ed è mediamente sensibile alla mosca olearia (O).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
Olio dal sentore di fruttato di oliva medio-intenso, più piccante che amaro. All'olfatto il sentore di mandorla prevale sul pomodoro, sul vegetale e sul carciofo, ed anche al gusto la mandorla prevale sul sentore di pomodoro, vegetale e carciofo (O).							