

## OLIVO

**Famiglia:** *Oleaceae*

**Genere:** *Olea*

**Specie:** *Olea europaea*

**Nome comune:** FARNETO

**Sinonimi accertati:** nessuno

**Sinonimie errate:** nessuna

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

**Rischio di erosione:** elevato

Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda: 22/02/2017

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante	Età delle piante
1) Az. Agric. Sig. Gentile - Farneto- San Lazzaro di Savena	1	Superiore a 100 anni
2) Az. Agric. Istituto Ferrarini Sasso Marconi (BO)	8	7 anni
3) Az. Agric. Eremo di Ronzano (BO)	10	5 anni

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

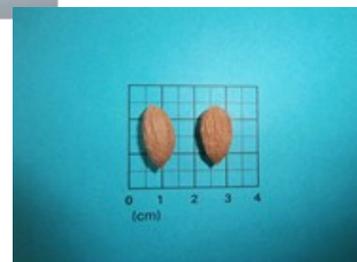
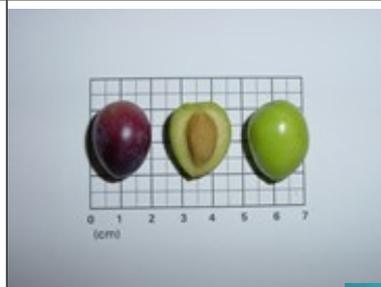
**Vivaista incaricato della moltiplicazione:** IBIMET-CNR sede di Bologna e Angelo Vivai San Lazzaro di Savena (BO).



*Pianta*



*Fiore*



**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

La piante madre plurisecolare è localizzata all'interno di una proprietà privata situata all'interno del Parco Naturale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa. In seguito alla ricerca decennale volta alla caratterizzazione genetica e morfologica e alla qualità degli oli, tale genotipo è stato denominato FARNETO, prendendo così il nome dal luogo di ritrovamento.

Documentazioni storiche attestano che l'olivo fosse presente fin dai tempi in questo ambiente collinare, avente una distribuzione a "macchia di leopardo" adattandosi in ristrette nicchie ecologiche protette dai freddi venti settentrionali (Baldini, 2003).

Importanti riferimenti bibliografici e relative citazioni che rievocano la coltivazione dell'olivo all'interno del Parco si ritrovano a partire dal XVI secolo. Nel 1553 Leandro Alberti in "*Descrizione di tutta Italia*" cita le colline rivestite di vigne, alberi da frutto e anche di olivi che s'incontrano percorrendo la via Emilia, provenendo da est a circa 5 miglia da Bologna (F.L. Alberti, 1553)

Nella seconda metà del XVIII secolo l'erudito abate Serafino Calindri nel suo "*Dizionario corografico, georgico, orittologico, storico etc*" parla della coltivazione di questo nobile frutto nel racconto di varie località tra cui Casola Canina, Ciagnano, Croara, **Farneto** e Monte Calvo; egli afferma che in questi territori esistevano ancora *reliquie dei vasti e antichi piantamenti che l'inclemenza delle straordinarie gelate aveva distrutto in buon numero .....e che l'infirgaddaggine degli agricoltori aveva lasciato perire* (Calindri, 1783).

Documentazioni storiche attestano che l'olivo fosse presente fin dai tempi in questo ambiente collinare, avente una distribuzione a "macchia di leopardo" adattandosi in ristrette nicchie ecologiche protette dai freddi venti settentrionali (Baldini, 2003).

Anche gli olivi all'interno del Parco Naturale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa rispecchiano questa distribuzione, infatti a partire dagli anni '90 gli agricoltori del Parco, motivati da un vivace interesse verso questa coltura, hanno iniziato a reintrodurre l'olivo di diverse varietà destinando alcuni siti rurali a oliveti specializzati.

Per il Parco dunque l'olivo rappresenta una coltura passata ma, per fortuna non completamente estinta, proprio per la presenza di esemplari come FARNETO che è resistito alle gelate grazie ad una resistenza intrinseca acquisita adattandosi a specifici microclimi locali.

Al fine di reintrodurre tale genotipo autoctono nei luoghi di origine, IBIMET-CNR sede di Bologna sta promuovendo la sua diffusione per nuovi impianti.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Territori della provincia di Bologna

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**Per la parte storica:

- F. L. Alberti, 1553, *Descrizione di tutta Italia*, Ristampa anastatica parziale della *Descrizione di tutta Italia*, Ludovico degli Avanzi, Venezia, 1568.
- Calindri, 1783, *Dizionario Corografico, georgico, orittologico, storico, etc. della Italia*, Forni Editore Bologna.
- Baldini E., 2003. *Notizie sull'olivicoltura bolognese*. Accademia nazionale di Agricoltura- Bologna.

Per la parte scientifica.

- Licausi E., Di Virgilio N., Rotondi A., Magli M. 2010. Olive tree in Emilia Romagna region: an ancient crop, a new environmental and cultural economic resource. *Ital. J. Agron.* 5 pp. 27-34.
- Rotondi A. 2009. Dalle colline bolognesi risorse genetiche per l'olivo. *Olio&Olio*, n. 11-12 pp. 50-52.
- Ganino T., Beghè D., Rotondi A., Fabbri A. 2008 "Genetic resources of *Olea europea* L. in the Bologna province (Italy): SSR analysis and identification of local germplasm". *Adv. Hort. Sci.* 22(2) pp 149-155.
- Facini O., Rotondi A. 2006 *Coltivazione dell'olivo nella collina bolognese: scelte varietali e rischi*

climatici. Atti convegno Agrometeorologia e gestione delle Risorse delle colture agrarie. Torino.

- Rotondi A., Facini O., Mari M. 2005 Olivo e Olio nel parco tra storia e nuovo sviluppo In: 'Agricoltura sostenibile nel Parco. Parco naturale Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi Dell'Abbadessa. Ed. Parchi e Riserve dell'Emilia-Romagna Bologna pp. 110.

#### NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

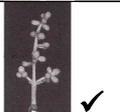
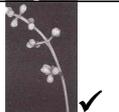
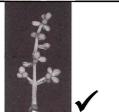
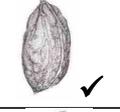
Ulteriori informazioni sono reperibili consultando i seguenti siti: <http://olivisecolari.ibimet.cnr.it>

<http://www.bo.ibimet.cnr.it/>

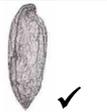
## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

**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)
6✓	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
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)				

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)

DCA3	239-249	DCA4	132-166	DCA9	173-195
DCA16	127-151	DCA18	177-185	GAPU59	209-213
GAPU101	191-219	GAPU103	138-162	UDO24	188-188

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

La maturazione è tardiva e scalare, produttività media (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)

Resistenza al freddo media e suscettibilità alla mosca media(O).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

L'olio presenta un sentore medio-intenso di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto; presenta spiccate note di piccante e di amaro in equilibrio tra loro. Si caratterizza all'olfatto per un intenso profumo di carciofo, pomodoro, mandorla e mela. Al gusto prevale il pomodoro sui sentori di mandorla e carciofo.