

OLIVO

Famiglia: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: FIORANO 1

Sinonimi accertati: Clone Frantoio

Sinonimie errate: Nessuna

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

Rischio di erosione: elevato

Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda:

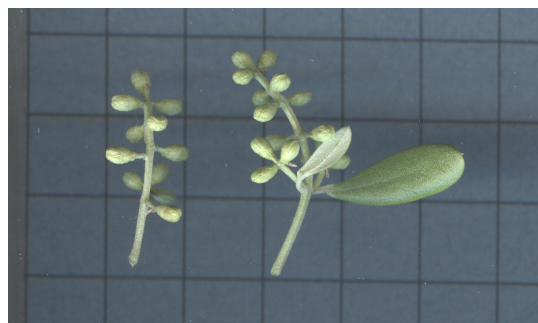
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Fiorano Modenese (MO)	1	Superiore a 100 anni
2) Az. Ricchi, Vignola	4	7 anni
3)		

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

La pianta madre plurisecolare è localizzate nel comune di Fiorano Modenese. In seguito alla ricerca decennale volta alla caratterizzazione genetica e morfologica e alla qualità degli oli, tale genotipo è stato denominato FIORANO 1 prendendo così il nome dal luogo di ritrovamento.

E' lecito ipotizzare che con l'impero romano si è verificato l'inizio della diffusione della coltivazione dell'olivo in Emilia, anche se in modo casuale e sporadico. La mancanza di una sufficiente documentazione sull'estensione della coltivazione dell'olivo in età romana e la nota longevità della pianta non permettono di valutare in maniera adeguata quanti oliveti ancora presenti nell'alto medioevo siano stati piantati al tempo di Roma Imperiale (Imberciadori, 1975, 1983). Diventa quindi difficile determinare con precisione l'epoca in cui è stato introdotto l'olivo attualmente presente in Emilia Romagna. La ricerca attraverso leggi, editti, bandi, rogiti, e inventari ha permesso di ripercorrere e datare le alterne fasi in cui questa coltivazione ha acquistato o perso rilevanza nella vita delle collettività umane e nel paesaggio agrario emiliano romagnolo. Gli anni compresi tra la fine dell'impero e il primo medioevo furono caratterizzati da una forte crisi agricola che portò ad incrementare lo sviluppo locale di questa coltivazione.

Durante l'ultimo periodo dell'impero romano e con l'inizio dell'alto medioevo si avviò una profonda crisi agricola, oltre che politico-sociale, e la coltivazione degli olivi cominciò a essere confinata in ambiti locali. Ciò perché l'olio non serviva tanto per cucinare – per questo si utilizzavano grassi animali, in particolare nel nord Italia – ma bensì per l'illuminazione e per scopi liturgici, così che spesso anche piccole pievi e monasteri si attivarono nella coltivazione dell'olivo.

Parecchi documenti alto medievali informano della presenza e dell'importanza dell'olivo in Emilia Romagna. Il Duca Giovanni da Persiceto nell' VIII secolo, secondo un atto notarile del 776 presente nelle carte nonantoliane, avrebbe trasferito la proprietà di alcune terre «in pago Montebelio», ovvero Monteveglio località tra il modenese e il bolognese, al monastero di Nonantola, specificando che la zona era «oliveto circondato» (Passeri 1978). La coltivazione dell'olivo in questo territorio sembra florida in epoca carolingia, infatti l'oliveto sito presso il castello di Monteveglio venne donato alla Chiesa di Modena da Carlo Magno nel 822 (Vicini, 1931), e altri documenti, sia precedenti che successivi a quello citato, dello stesso carattere paiono attestarne una certa vitalità.

In questo stesso territorio la coltivazione dell'olivo fu attestata anche da altri documenti quali, ad esempio, una donazione del duca Orso datata 30 dicembre 789, un analogo atto del vescovo Warino datato 15 luglio 1016 (Baldini, 2003) e un documento di donazione da parte di Carlo Magno a favore della Chiesa di Modena. In questo ultimo documento, datato 822, viene chiaramente specificata l'elargizione dell'oliveto sito presso il castello di Monteveglio (Vicini, 1931).

In questo periodo storico sempre con maggiore frequenza vi sono passaggi di proprietà, a causa del sistematico avvicendamento gerarchico, tipico del Medioevo. I documenti redatti in seguito agli accordi presi spesso rilevano la presenza di toponimi direttamente collegati all'olivicoltura.

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 Modena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Per la parte storica:

Imberciadori I., 1975. La Bonifica. XXIX(3).

Imberciadori I., 1983. L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea. Rivista di Storia dell'Agricoltura, XXIII (1): 435-481.

Passeri R., 1978. La seconda Canossa. Storia di Monteveglio e di Montebudello. Bologna.

Vicini E.P., 1931. Registro della chiesa cattedrale di Modena.

Baldini E., 2003. Notizie sull'olivicoltura Bolognese. Ed. Accademia nazionale di agricoltura. Bologna.

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.

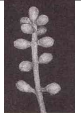

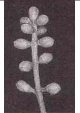












NOTE







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, 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 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, Moraiole)	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✓	Invaiaio
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	237-243	DCA16	151-157	GAPU101	186-200	UDO39	173-173
DCA4	132-134	DCA18	177-179	GAPU103	164-176	UDO43	179-218
DCA9	183-207	GAPU59	209-213	UDO24	182-188		
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 avviene a fine ottobre (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)							
Tollera moderatamente i rigori invernali ed è 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 si caratterizza per un gusto di piccante maggiore rispetto all'amaro e per il sentore di fruttato di oliva medio-intenso. All'olfatto si ha una percezione media dei sentori di mandorla che prevale sul vegetale e carciofo, mentre al gusto il sentore di mandorla prevalente è accompagnato dalle note di carciofo (O).							