

OLIVO

Famiglia: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: MONTECAPRA

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. Forni – Montecapra – Sasso Marconi (BO)

1

Superiore a 100 anni

2) Az. Agric. Istituto Ferrarini Sasso Marconi (BO)

8

7 anni

3) Az. Agric. Felicori Mauro Castel San Pietro - (BO)

12

10 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).



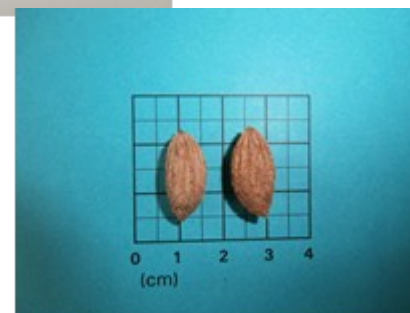
Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Un'interessante passeggiata alla scoperta degli olivi di Casalecchio di Reno può cominciare dalla magnifica tenuta dei Visconti di Modrone che si estende per 230 ettari sul versante collinare ad ovest del Fiume Reno. I terreni esposti a mezzogiorno ed il clima asciutto e ventilato si sono sempre dimostrati ideali per la coltivazione della vite, che è praticata in questo luogo da più di 500 anni. Ma oltre ai 35 ettari di vigneto specializzato sono presenti in azienda anche 150 ulivi, piantati negli ultimi dieci anni. Essi formano un consistente oliveto all'ingresso della tenuta ed un altro più giovane nei pressi della antica parrocchiale di Tizzano. Pur trattandosi in gran parte di olivi di varietà toscane o romagnole, alcuni di essi però sono figli di un olivo di circa trecento anni di età, che, nascosto dalla sterpaglia al confine occidentale della tenuta, è stato riscoperto solo 15 anni fa da un affittuario dell'azienda.

La produzione di olio è oggi ancora limitata; l'olivo è stato introdotto in azienda più per passione che per reddito. Dalle ricerche fatte finora, l'esemplare secolare sembra l'unica prova della presenza dell'olivo nella tenuta nei secoli scorsi. Il signor Forni, fattore dell'azienda, in 25 anni di lavoro presso la tenuta, non ha raccolto altre testimonianze in merito. E nemmeno l'esame degli archivi della famiglia Marescalchi, precedenti proprietari della tenuta, e di quelli delle Madri di Santa Maria Nuova di Bologna, proprietarie del podere nel '700, ha messo in luce documenti significativi.

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:

- Catasto Boncompagni del Comune di Tizzano, Mappe, cartella 3, mazzo XIV, n° 79.36 (1785)
- Catasto Boncompagni del Comune di Casalecchio di Reno, Libri Censuari, serie I, mazzo 26, 1785
- Catasto Gregoriano del Comune di Tizzano, Mappe, cartella 28, (1811-14)
- Catasto Gregoriano del Comune di Tizzano, Sommarione, serie I, n°45 (1814)
- Archivio dei Frati Minori Conventuali di S. Francesco di Bologna, 330/5073, libro di mappe dei beni del convento, pag. 19 e 20

- Archivio di Santa Maria Nuova di Bologna, indice

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. *Olivo&Olio*, n. 11-12 pp. 50-52.
- 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.
- 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.
- 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.
- Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

NOTE











Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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


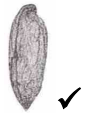




<http://www.bo.ibimet.cnr.it/>

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 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 (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaio
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 (Chorro)	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	232-253	DCA4	132-189	DCA9	173-185
DCA16	148-151	DCA18	173-185	GAPU59	223-223
GAPU101	193-207	GAPU103	152-152	UDO24	179-220
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La maturazione è traviva e graduale e la produttività è elevata (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 bassa(O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Fruttato medio-intenso sia al gusto che all'olfatto, intense note di amaro e piccante sono in equilibrio tra loro accompagnate da lievi note erbacee. L'olio si distingue per l'intenso profumo composto dai sentori di pomodoro, carciofo, note vegetali e mandorla. Al gusto si ha una prevalenza della nota di carciofo sui sentori di pomodoro e mandorla					