



L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
OLIVO DEL CASINO**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Olivo del Casino		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuno		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 10/10/2013
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	1	Superiore a 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campo Collezione Modena (Az. Ricchi, Vignola-impianto autunno 2013)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



F

Foglie

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Origine sconosciuta, diffusa nella zona collinare a Sud di Sassuolo (MO).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Circondario di Nirano e Montegibbio

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

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.







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	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	Media (Picudo, ..)
5	Media (Picual, Colombina)	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	<u>Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)</u>
6	<u>Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)</u>				
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)	<u>1</u>	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
<u>5</u>	<u>Media (da 4 a 6 cm²; Colombina, Picual)</u>		2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	<u>Verde scuro (Gorda Sevillana)</u>
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		<u>3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)</u>	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		<u>1 – Piatta (Grappuda)</u>		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
	<u>Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)</u>		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)		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto					
<u>1</u>	Simmetrico (Grappuda)	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	<u>2</u>	Centrale (Morona, Colombina)	<u>2</u>	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)				
<u>2</u>	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	<u>1</u>	Simmetrico (Negrillo)	1	Piccolo (<0,3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de	<u>2</u>	<u>Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)</u>
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (>0,45 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	<u>Media presenza (Picual)</u>
				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		DCA16		GAPU101		UDO39	
DCA4		DCA18		GAPU103		UDO43	
DCA9		GAPU59		UDO24			

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

Peso medio di 100 drupe:

Fioritura è contemporanea tra fine maggio/ inizio giugno, autocompatibile (O). La maturazione è nella seconda metà di ottobre (O, A). La produttività è medio-alta (O). Rizogenesi media (O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

Mediamente sensibile alla mosca (O).

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

I frutti di questa pianta sono adatti alla produzione di olio (O). Resa al frantoio 13% (O).