

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA
SOSTENIBILE 30 NOVEMBRE 2017, N. 19353

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche
indigene agrarie di n. 4 varietà di frumento tenero (*Triticus Aestivum*), n. 1 varietà
di mais (*Zea Mays*), 1 ovino (*Razza Appenninica*)** 2

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA
SOSTENIBILE 30 NOVEMBRE 2017, N. 19354

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche
indigene agrarie di n. 2 varietà di vite (*Vitis Vinifera*), n. 11 varietà di Olivo
(*Olea Europea*)** 49

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA SOSTENIBILE 30 NOVEMBRE 2017, N. 19353

L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 4 varietà di frumento tenero (*Triticum Aestivum*), n. 1 varietà di mais (*Zea Mays*), 1 ovino (Razza Appenninica)

IL DIRIGENTE FIRMATARIO

(*omissis*)

determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali e razze animali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n. 13 al n. 18 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di Frumento tenero (*Triticum aestivum*)

Terminillo RER V 172 (Allegato 13)

Inalettabile RER V 173 (Allegato 14)

Virgilio RER V 174 (Allegato 15)

Autonomia B RER V 175 (Allegato 16)

Varietà di Mais (*Zea Mays*)

Mais di Santa Sofia Romualdi RER V 176 (Allegato 17)

Ovino (*Ovis spp.*)

Razza Appenninica RER A 025 (Allegato 18)

3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali e razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.

Il Responsabile del Servizio
Giorgio Poggioli

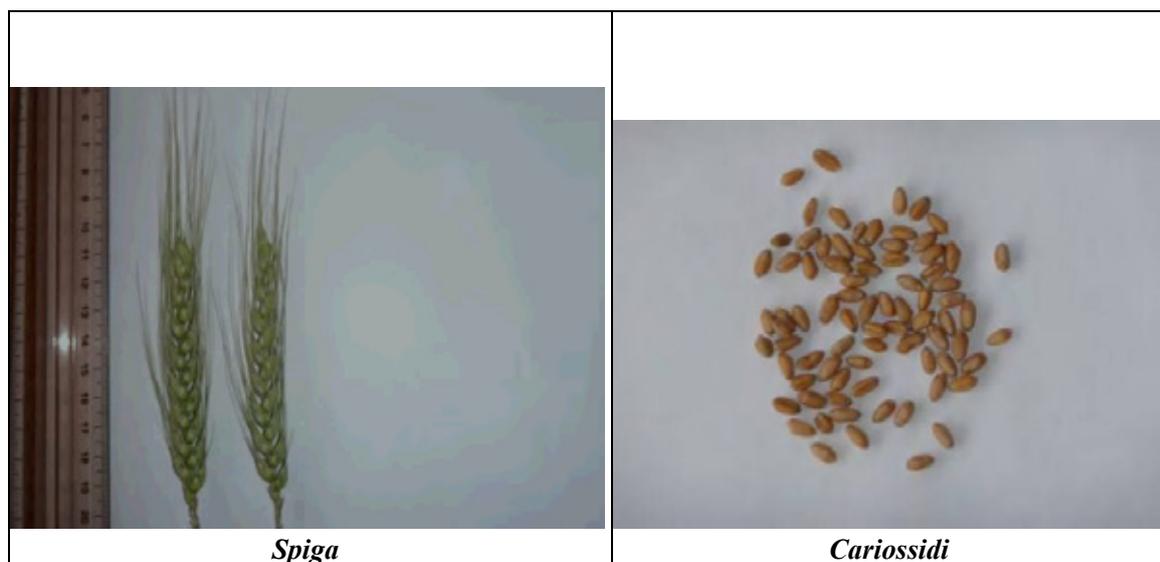


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

TERMINILLO RER V 172

TRITICUM VULGARE		
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i>	Specie: <i>Triticum aestivum</i>
Nome comune: TERMINILLO		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: questo frumento non viene più coltivato da decenni; dal 2007 l'azienda Stuard ne coltiva piccole superfici (dai 3000 ai 5000m ² /anno) per la produzione di farina e distribuzione di piccoli quantitativi di seme ad agricoltori custodi, nell'ambito del PRSR		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		Anni di presenza in azienda
• Azienda Sperimentale Stuard (S. Pancrazio) Parma		
•		
•		
Luoghi di conservazione ex situ: Azienda Agraria Sperimentale Stuard SCRL S. Pancrazio (Parma)		
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme: Azienda Agraria Sperimentale Stuard SCRL S. Pancrazio Parma		
		
<i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i>		<i>Pianta in campo a maturazione</i>



CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Questa varietà fu selezionata da Nazareno Strampelli nel 1907, reibridando un incrocio fra la segale e la varietà locale Rieti, ancora con Rieti. Secondo le note di Strampelli, è la varietà più resistente alla ruggine di tutte quelle da lui costituite. Si diffuse dal 1913 al 1934, soprattutto nelle zone di alta collina e montagna per la sua resistenza al freddo.

Diverse testimonianze orali raccolte tra gli agricoltori del Parmense, attestano la presenza di questo frumento sul territorio almeno dai primi decenni del Novecento. L'accessione attualmente in conservazione presso l'Azienda Stuard (San Pancrazio, PR) proviene dalla zona di Pellegrino Parmense.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Zona pedecollinare e montana della provincia di Parma

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Documento integrativo contenente le dichiarazioni di legame con il territorio di cereali tradizionalmente coltivati nel parmense, Parma (2011).
- Le varietà di frumento tenero costituite da Nazareno Strampelli: descrizione morfologica, agronomica, biochimica, molecolare e tecnologica. Rivisitazione scientifica di una pagina di storia italiana. **Boggini G.*, Cattaneo M., Corbellini M., Perenzin M., Brandolini A., Vaccino P.**

NOTE

La numerazione dei parametri UPOV si riferisce alla revisione del 28-03-2012.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 60-65 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); le spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)

COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2) * (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)	
1	Assente o molto debole (Herzog, Delos)	1	1 – Eretto (Castan)
3	Debole (Niklas, Baldus)	3	3 – Semi-eretto (Frando, Remus)

5	Media (Andros, Planet)	5	5 – Intermedio (Obelisk, Troll)
7	Forte (Obelisk, Briscard)	7	7 – Semi-prostrato (Boss)
9	Molto forte (Albatros)	9	9 – Prostrato (Beaver)

PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 4)		EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 5) * (Prima spighetta visibile sul 50% delle spighe. Indicare la data in riferimento a 2 varietà note)		FOGLIA A BANDIERA: GLAUDESCENZA DELLA GUAINA (UPOV 6) *	
1	Nulla o molto bassa (Apollo)	1	Molto precoce (Britta, Florence Aurore)	1	Assente o molto debole (Cargo, Adonis)
3	Bassa (Recital, Axona)	3	Precoce (Recital, Remus)	3	Debole (Heiduck, Ventura)
5	Media (Obelisk, Filou)	5	Media (Bilancia, Bologna, Sagittario, Astron, Paros)	5	Media (Agent, Hanno)
7	Alta (Frando, Prinqual)	7	Tardiva (Moulin, Vitus) 19/05	7	Forte (Orestis, Prinqual)
9	Molto alta (Capitole)	9	Molto tardiva (Beaver)	9	Molto forte (Haven, Wim)
FOGLIA A BANDIERA: GLAUDESCENZA DEL LEMBO (pagina inferiore)		SPIGA: GLAUDESCENZA (UPOV 7) *		CULMO: GLAUDESCENZA DEL TRATTO FRA LA FOGLIA A BANDIERA E LA BASE DELLA SPIGA (UPOV 8)	
1	Assente o molto debole (Shamrock)	1	Assente o molto debole (Soissons, Adonis)	1	Assente o molto debole (Goelent, Adonis)
3	Debole (Valoris, Josselin)	3	Debole (Garant, Ventura)	3	Debole (Soissons, Ventura)
5	Media (Pauillac, Tecnico)	5	Media (Contra, Paros)	5	Media (Haven, Attis)
7	Forte (Cezanne, Torka)	7	Forte (Niklas, Combi)	7	Forte (Herzog, Nandu)
9	Molto forte (Charger)	9	Molto forte (Boxer, Wim)	9	Molto forte (Quotador, Wim)
PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) * (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste, in riferimento a 2 varietà note)		PAGLIA: SPESSORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) * (A metà tra base spiga e nodo sottostante)		SPIGA: FORMA VISTA DI PROFILO (UPOV 11) *	
1	Molto bassa (Golia, Bolero, Courtot, Briscard)		1 – Molto sottile (Bilancia, Bologna, Betres, Dollar)		1 – Piramidale (Slajpner, Filou)
3	Bassa (Aubusson, Konsul, Remus)		3 – Sottile (Orestis, Remus)		2 – A bordi paralleli
5	Media (Sagittario, Bologna, Sideral, Ventura)		5 – Medio (Blasco, Herzog, Nandu)		3 – Semi-clavata (Pane 247)

7	Alta (Boxer, Adonis)-125,7 CM		7 – Spesso (Forby, Furio)		4 – Clavata (Beauchamp, Prinqual)
9	Molto alta (Aladin, Vitus)		9 – Molto spesso (Don Antonio)		5 – Fusiforme (Delic, Nandu)

SPIGA: DENSITÀ (UPOV 12) *		SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 13) (Escluse ariste/barbe)		ARISTE/BARBE: PRESENZA (UPOV 14) *	
1	Molto lassa (Demar 4)	1	Molto corta		1 – Entrambi assenti (Aubusson, Futur, Axona)
3	Lassa (Castan, Ventura)	3	Corta (Carat)		
5	Media (Soissons, Hanno)	5	Media (Ritmo, Arkas)		2 – Barbe presenti (Festival, Furio)
7	Compatta (Forby, Combi)	7	Lunga (Forby, Prinqual)		3 – Ariste presenti (Blasco, Eureka, Soissons, Ventura)
9	Molto compatta	9	Molto lunga (Amifort)		
ARISTE/BARBE ALLA SOMMITÀ DELLA SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 15) *		SPIGA: COLORE (UPOV 16) *		SPIGA: PRESENZA DELLA SUPERFICIE CONVESSA DEL SEGMENTO APICALE DEL RACHIDE (UPOV 17)	
1	Molto corta (Herzog)	1	Bianca (Bilancia, Herzog, Furio)		1 – Assente o molto lieve (Soissons)
3	Corta (Andros, Combi)				3 – Lieve (Slejpner, Furio)
5	Media (Pagode, Hanno)				5 – Media (Beaver, Rock)
7	Lunga (Fidel)	2	Colorata (Bologna, Gallo, Prinqual)		7 – Forte (Apollo, Axona)
9	Molto lunga (Gaucho)				9 – Molto forte (Carat)
GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spiglette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spiglette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spiglette del III mediano della spiga)	
	1 – Assente o molto stretta (Courtot)		1 – Inclinata (Courtot)		1 – Molto corto (Aladin, Sunnan)
	3 – Stretta (Soissons, Wim)		3 – Leggermente inclinata (Forby, Ventura)		3 – Corto (Sideral, Axona)
	5 – Media (Sideral, Furio)		5 – Dritta (Herzog, Prinqual)		5 – Medio (Recital, Furio)

	7 – Larga (Castan, Filou)		7 – Elevata (Beaver, Adonis)		7 – Lungo (Soissons)
	9 – Molto larga (Abo)		9 – Molto elevate con presenza di un II becco (Farnese)		9 – Molto lungo (Courtot, Prinqual)

GLUMA INFERIORE: FORMA DEL MUCRONE (UPOV 21) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA INTERNA (UPOV 22) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA ESTERNA (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1 – Dritto (Festival, Lobo)	/		1	Assente (Blasco, Bologna)
	3 – Leggermente arcuato (Slejpner, Furio)	3	Debole (Slejpner, Prinqual)	3	Debole
	5 – Semi arcuato (Courtot, Rock)	5	Media (Sideral, Furio)	5	Media (Spada)
	7 – Molto arcuato (Arum)	7	Forte (Declic, Tejo)	7	Elevata (Salmone)
	9 – Gencilato	/		/	
CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.					
SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco (Recital, Florence Aurore)	1	Assente o molto lieve	1	Invernale (Bilancia, Bologna, Slejpner)
		3	Lieve (Soissons)		
		5	Media (Orestis, Prinqual)	2	Alternativo (Fidel)
2	Rosso (Soissons, Ventura)	7	Forte (Slejpner, Rock)		
		9	Molto forte (Sideral, Ventura)	3	Primaverile (Sagittario, Blasco, Nandu)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
In collina/montagna produzioni quasi sempre analoghe a varietà moderne (3-3,2 t/ha). Le stesse produzioni si ottengono anche in pianura, se non concimato (se concimato alletta).					
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)					
Molto resistente alla ruggine (secondo N. Strampelli, la varietà più resistente alle ruggini fra tutte quelle da lui costituite)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il pane ottenuto con farina di Terminillo è stato giudicato il migliore fra quelli provati nelle prove di panificazione effettuate nel corso del progetto "Filiera pane di montagna" 2006/2007 (L28/98 RER)					



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

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

INALETTABILE RER V 173

FRUMENTO TENERO		
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i>	Specie: <i>Triticum aestivum</i> L. emend. Fiori et Paol.
Nome comune: Inallettabile		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):		
Rischio di erosione: questo frumento non viene più coltivato da decenni; dal 2007 l'azienda Stuard ne coltiva piccole superfici per il mantenimento della varietà e la distribuzione di piccoli quantitativi di seme, agli agricoltori custodi nell'ambito del PRSR		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		Anni di presenza in azienda
• Società Agricola Conforti (Basilicanova Parma)		
• CRA Fiorenzuola (PC)		
•		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Azienda Agraria Sperimentale Stuard SCRL S. Pancrazio (Parma)		
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:		
Azienda Agraria Sperimentale Stuard SCRL S. Pancrazio Parma		
		

<i>spiga allo stadio latteo-ceroso</i>	<i>Pianta in campo con spiga</i>
	
<i>Spiga a maturazione</i>	<i>Cariossidi</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

È un frumento di origine francese (Hatif Inversable Vilmorin), selezionato dal Todaro, che ne ricavò diverse “linee” (es. Inallettabile 38, mutico, Inallettabile 96, aristato) Dalla descrizione di E. Bassi “*proviene da un incrocio tra il Chiddam e il Gros Bleu. Resistente assai all'alettamento, meno alla ruggine, vuole terreni ricchi, freschi e teme la stretta. Si adatta nelle plaghe più ricche e fresche dell'Italia settentrionale*”. Nei primi anni del secolo scorso, ha avuto una notevole diffusione nelle zone più fertili e nei terreni freddi della pianura dell'Italia centro-settentrionale. In particolare nel cremonese, ad opera della Cattedra Ambulante e del Consorzio Agrario, in seguito ai favorevoli risultati conseguiti nel parmense (F. Zago *Alcune buone varietà di frumento in Italia Agricola giornale di agricoltura* pag. 447-451, 1911), si iniziarono dal 1911 le prime prove di questa varietà e per promuoverla si organizzarono, come era d'uso, concorsi fra produttori a partire dall'anno successivo (*Gli agronomi in Lombardia, dalle Cattedre ambulanti ad oggi – a cura di Osvaldo Failla e Gianpiero Fumi, pag 109-111 ed. Franco Angeli 2006*). La promozione di questa varietà, come di tutte le sementi elette, continuò ad opera delle Cattedre Ambulanti anche in provincia di Parma, in particolare nel corso della Battaglia del Grano (*Foto Nonno Camillo con zio Nino, 1926*), mentre la moltiplicazione industriale veniva operata nel bolognese presso la Soc. Coop. Bolognese Produttori Sementi (*L. Aloï La coltivazione del frumento U. Hoepli 1927 fig. 42*). La sua coltivazione ha avuto la massima diffusione nella pianura veneta, con il 10% della superficie coltivata a frumento.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

In provincia di Parma la sua coltivazione è documentata nella zona a sud della città (Montechiarugolo, Lesignano Bagni, Felino) e nella bassa parmense (S. Secondo).

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- .. Documento integrativo contenente le dichiarazioni di legame con il territorio di cereali tradizionalmente coltivati nel parmense, Parma (2011).
- .. Foto “nonno Camillo con zio Nino, 1926”
- .. O. Failla, G. Fumi (a cura di) “Gli agronomi in Lombardia dalle cattedre ambulanti a oggi” Franco Angeli 2006
- .. L. Aloï “La coltivazione del frumento” U. Hoepli (1927)
- .. Edoardo Bassi “Il nostro grano” Alfieri & Lacroix (1925?) Roma
- .. F. Zago “Alcune buone varietà di frumento” Italia Agricola (1911)

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 60-65 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); le spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)

COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2) * (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)			
1	Assente o molto debole (Herzog, Delos)	1	1 – Eretto (Castan)		
3	Debole (Niklas, Baldus)	3	3 – Semi-eretto (Frando, Remus)		
5	Media (Andros, Planet)	5	5 – Intermedio (Obelisk, Troll)		
7	Forte (Obelisk, Briscard)	7	7 – Semi-prostrato (Boss)		
9	Molto forte (Albatros)	9	9 – Prostrato (Beaver)		
PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 4)		EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 5) * (Primaspighetta visibile sul 50% delle spighe Indicare la data in riferimento a 2 varietà note)		FOGLIA A BANDIERA: GLAUDESCENZA DELLA GUAINA (UPOV 6) *	
1	Nulla o molto bassa (Apollo)	1	Molto precoce (Britta, Florence Aurore)	1	Assente o molto debole (Cargo, Adonis)
3	Bassa (Recital, Axona)	3	Precoce (Recital, Remus)	3	Debole (Heiduck, Ventura)
5	Media (Obelisk, Filou)	5	Media (Bilancia, Bologna, Sagittario, Astron, Paros)	5	Media (Agent, Hanno)
7	Alta (Frando, Prinqual)	7	Tardiva (Moulin, Vitus)	7	Forte (Orestis, Prinqual)
9	Molto alta (Capitole)	9	Molto tardiva (Beaver)	9	Molto forte (Haven, Wim)
FOGLIA A BANDIERA: GLAUDESCENZA DEL LEMBO (pagina inferiore)		SPIGA: GLAUDESCENZA (UPOV 7) *		CULMO: GLAUDESCENZA DEL TRATTO FRA LA FOGLIA A BANDIERA E LA BASE DELLA SPIGA (UPOV 8)	
1	Assente o molto debole (Shamrock)	1	Assente o molto debole (Soissons, Adonis)	1	Assente o molto debole (Goelent, Adonis)
3	Debole (Valoris, Josselin)	3	Debole (Garant, Ventura)	3	Debole (Soissons, Ventura)
5	Media (Pauillac, Tecnico)	5	Media (Contra, Paros)	5	Media (Haven, Attis)
7	Forte (Cezanne, Torka)	7	Forte (Niklas, Combi)	7	Forte (Herzog, Nandu)
9	Molto forte (Charger)	9	Molto forte (Boxer, Wim)	9	Molto forte (Quotador, Wim)
PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) * (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste, in riferimento a 2 varietà note)		PAGLIA: SPESORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) * (A metà tra base spiga e nodo sottostante)		SPIGA: FORMA VISTA DI PROFILO (UPOV 11) *	
1	Molto bassa (Golia, Bolero, Courtot, Briscard)		1 – Molto sottile (Bilancia, Bologna, Betres, Dollar)		1 – Piramidale (Slajpner, Filou)
3	Bassa (Aubusson, Konsul, Remus)		3 – Sottile (Orestis, Remus)		2 – A bordi paralleli

5	Media (Sagittario, Bologna, Sideral, Ventura)		5 – Medio (Blasco, Herzog, Nandu)		3 – Semi-clavata (Pane 247)
7	Alta (Boxer, Adonis)		7 – Spesso (Forby, Furio)		4 – Clavata (Beauchamp, Prinqual)
9	Molto alta (Aladin, Vitus)		9 – Molto spesso (Don Antonio)		5 – Fusiforme (Delic, Nandu)

SPIGA: DENSITÀ (UPOV 12) *		SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 13) (Escluse ariste/barbe)		ARISTE/BARBE: PRESENZA (UPOV 14) *	
1	Molto lassa (Demar 4)	1	Molto corta		1 – Entrambi assenti (Aubusson, Futur, Axona)
3	Lassa (Castan, Ventura)	3	Corta (Carat)		
5	Media (Soissons, Hanno)	5	Media (Ritmo, Arkas)		2 – Barbe presenti (Festival, Furio)
7	Compatta (Forby, Combi)	7	Lunga (Forby, Prinqual)		3 – Ariste presenti (Blasco, Eureka, Soissons, Ventura)
9	Molto compatta	9	Molto lunga (Amifort)		
ARISTE/BARBE ALLA SOMMITÀ DELLA SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 15) *		SPIGA: COLORE (UPOV 16) *		SPIGA: PRESENZA DELLA SUPERFICIE CONVESSA DEL SEGMENTO APICALE DEL RACHIDE (UPOV 17)	
1	Molto corta (Herzog)	1	Bianca (Bilancia, Herzog, Furio)		1 – Assente o molto lieve (Soissons)
3	Corta (Andros, Combi)				3 – Lieve (Slejpner, Furio)
5	Media (Pagode, Hanno)				5 – Media (Beaver, Rock)
7	Lunga (Fidel)	2	Colorata (Bologna, Gallo, Prinqual)		7 – Forte (Apollo, Axona)
9	Molto lunga (Gaucho)				9 – Molto forte (Carat)
GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spiglette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spiglette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spiglette del III mediano della spiga)	
	1 – Assente o molto stretta (Courtot)		1 – Inclinata (Courtot)		1 – Molto corto (Aladin, Sunnan)
	3 – Stretta (Soissons, Wim)		3 – Leggermente inclinata (Forby, Ventura)		3 – Corto (Sideral, Axona)

	5 – Media (Sideral, Furio)		5 – Dritta (Herzog, Prinqual)		5 – Medio (Recital, Furio)
	7 – Larga (Castan, Filou)		7 – Elevata (Beaver, Adonis)		7 – Lungo (Soissons)
	9 – Molto larga (Abo)		9 – Molto elevate con presenza di un II becco (Farnese)		9 – Molto lungo (Courtot, Prinqual)

GLUMA INFERIORE: FORMA DEL MUCRONE (UPOV 21) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA INTERNA (UPOV 22) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA ESTERNA (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1 – Dritto (Festival, Lobo)	/		1	Assente (Blasco, Bologna)
	3 – Leggermente arcuato (Slejpner, Furio)	3	Debole (Slejpner, Prinqual)	3	Debole
	5 – Semi arcuato (Courtot, Rock)	5	Media (Sideral, Furio)	5	Media (Spada)
	7 – Molto arcuato (Arum)	7	Forte (Declic, Tejo)	7	Elevata (Salmone)
	9 – Gencilato	/		/	
CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.					
SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco (Recital, Florence Aurore)	1	Assente o molto lieve	1	Invernale (Bilancia, Bologna, Slejpner)
		3	Lieve (Soissons)		
		5	Media (Orestis, Prinqual)	2	Alternativo (Fidel)
2	Rosso (Soissons, Ventura) PAGLIERINO SCURO	7	Forte (Slejpner, Rock)		
		9	Molto forte (Sideral, Ventura)	3	Primaverile (Sagittario, Blasco, Nandu)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si conferma la sua maggiore adattabilità alla coltivazione in pianura, infatti in montagna, nelle prove effettuate a Pellegrino P.se dal 2005 al 2007 ha conseguito produzioni inferiori a Terminillo e Autonomia B.					
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)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

	
<p><i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i></p>	<p><i>Pianta in campo con spiga</i></p>
	
<p><i>Spiga a maturazione</i></p>	<p><i>Cariossidi</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	

Questa varietà fu costituita da Nazareno Strampelli incrociando il Rieti con l’Hatif Inversable Vilmorin, una varietà tradizionale francese. Si adatta particolarmente bene alle zone di collina e montagna.

Il nome appartiene al gruppo della “cultura classica”, infatti fa riferimento al poeta mantovano Publio Virgilio Marone, autore oltre che dell’Eneide, anche di Georgiche e Bucoliche, opere di argomento rurale.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Diverse testimonianze orali raccolte tra gli agricoltori del Parmense, attestano la presenza di questo frumento sul territorio almeno dai primi decenni del Novecento. L’accessione attualmente in conservazione presso l’Azienda Stuard (San Pancrazio, PR) proviene dalla zona di Lesignano Bagni

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Documento integrativo contenente le dichiarazioni di legame con il territorio di alcune varietà di cereali coltivate tradizionalmente nel parmense, Provincia di Parma (2011).

- Le varietà di frumento tenero costituite da Nazareno Strampelli: descrizione morfologica, agronomica, biochimica, molecolare e tecnologica. Rivisitazione scientifica di una pagina di storia italiana. Boggini G.* , Cattaneo M., Corbellini M., Perenzin M., Brandolini A., Vaccino P.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)					
PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 60-65 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); le spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)					
COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2) * (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)			
1	Assente o molto debole (Herzog, Delos)	1	1 – Eretto (Castan)		
3	Debole (Niklas, Baldus)	3	3 – Semi-eretto (Frando, Remus)		
5	Media (Andros, Planet)	5	5 – Intermedio (Obelisk, Troll)		
7	Forte (Obelisk, Briscard)	7	7 – Semi-prostrato (Boss)		
9	Molto forte (Albatros)	9	9 – Prostrato (Beaver)		
PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 4)		EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 5) * (Prima spighetta visibile sul 50% delle spighe. Indicare la data in riferimento a 2 varietà note)		FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DELLA GUAINA (UPOV 6) *	
1	Nulla o molto bassa (Apollo)	1	Molto precoce (Britta, Florence Aurore)	1	Assente o molto debole (Cargo, Adonis)
3	Bassa (Recital, Axona)	3	Precoce (Recital, Remus)	3	Debole (Heiduck, Ventura)
5	Media (Obelisk, Filou)	5	Media (Bilancia, Bologna, Sagittario, Astron, Paros)	5	Media (Agent, Hanno)
7	Alta (Frando, Prinqual)	7	Tardiva (Moulin, Vitus)	7	Forte (Orestis, Prinqual)
9	Molto alta (Capitole)	9	Molto tardiva (Beaver)	9	Molto forte (Haven, Wim)
FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DEL LEMBO (pagina inferiore)		SPIGA: GLAUCESCENZA (UPOV 7) *		CULMO: GLAUCESCENZA DEL TRATTO FRA LA FOGLIA A BANDIERA E LA BASE DELLA SPIGA (UPOV 8)	
1	Assente o molto debole (Shamrock)	1	Assente o molto debole (Soissons, Adonis)	1	Assente o molto debole (Goelent, Adonis)
3	Debole (Valoris, Josselin)	3	Debole (Garant, Ventura)	3	Debole (Soissons, Ventura)
5	Media (Pauillac, Tecnico)	5	Media (Contra, Paros)	5	Media (Haven, Attis)
7	Forte (Cezanne, Torka)	7	Forte (Niklas, Combi)	7	Forte (Herzog, Nandu)
9	Molto forte (Charger)	9	Molto forte (Boxer, Wim)	9	Molto forte (Quotador, Wim)
PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) * (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste, in riferimento a 2 varietà note)		PAGLIA: SPESSORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) * (A metà tra base spiga e nodo sottostante)		SPIGA: FORMA VISTA DI PROFILO (UPOV 11) *	
1	Molto bassa (Golia, Bolero, Courtot, Briscard)		1 – Molto sottile (Bilancia, Bologna, Betres, Dollar)		1 – Piramidale (Slajpner, Filou)
3	Bassa (Aubusson, Consul, Remus)		3 – Sottile (Orestis, Remus)		2 – A bordi paralleli
5	Media (Sagittario, Bologna, Sideral, Ventura)		5 – Medio (Blasco, Herzog, Nandu)		3 – Semi-clavata (Pane 247)

7	Alta (Boxer, Adonis)		7 – Spesso (Forby, Furio)		4 – Clavata (Beauchamp, Prinqual)
9	Molto alta (Aladin, Vitus)		9 – Molto spesso (Don Antonio)		5 – Fusiforme (Delic, Nandu)

SPIGA: DENSITÀ (UPOV 12) *		SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 13) (Escluse ariste/barbe)		ARISTE/BARBE: PRESENZA (UPOV 14) *	
1	Molto lassa (Demar 4)	1	Molto corta		1 – Entrambi assenti (Aubusson, Futur, Axona)
3	Lassa (Castan, Ventura)	3	Corta (Carat)		
5	Media (Soissons, Hanno)	5	Media (Ritmo, Arkas)		2 – Barbe presenti (Festival, Furio)
7	Compatta (Forby, Combi)	7	Lunga (Forby, Priqual)		3 – Ariste presenti (Blasco, Eureka, Soissons, Ventura)
9	Molto compatta	9	Molto lunga (Amifort)		
ARISTE/BARBE ALLA SOMMITÀ DELLA SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 15) *		SPIGA: COLORE (UPOV 16) *		SPIGA: PRESENZA DELLA SUPERFICIE CONVESSA DEL SEGMENTO APICALE DEL RACHIDE (UPOV 17)	
1	Molto corta (Herzog)	1	Bianca (Bilancia, Herzog, Furio)		1 – Assente o molto lieve (Soissons)
3	Corta (Andros, Combi)				3 – Lieve (Slejpner, Furio)
5	Media (Pagode, Hanno)				5 – Media (Beaver, Rock)
7	Lunga (Fidel)	2	Colorata (Bologna, Gallo, Prinqual)		7 – Forte (Apollo, Axona)
9	Molto lunga (Gaucho)				9 – Molto forte (Carat)
GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spighette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spighette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spighette del III mediano della spiga)	
	1 – Assente o molto stretta (Courtot)		1 – Inclinata (Courtot)		1 – Molto corto (Aladin, Sunnan)
	3 – Stretta (Soissons, Wim)		3 – Leggermente inclinata (Forby, Ventura)		3 – Corto (Sideral, Axona)
	5 – Media (Sideral, Furio)		5 – Dritta (Herzog, Prinqual)		5 – Medio (Recital, Furio)

	7 – Larga (Castan, Filou)		7 – Elevata (Beaver, Adonis)		7 – Lungo (Soissons)
	9 – Molto larga (Abo)		9 – Molto elevate con presenza di un II becco (Farnese)		9 – Molto lungo (Courtot, Prinqual)

GLUMA INFERIORE: FORMA DEL MUCRONE (UPOV 21) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA INTERNA (UPOV 22) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA ESTERNA (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1 – Dritto (Festival, Lobo)	/		1	Assente (Blasco, Bologna)
	3 – Leggermente arcuato (Slejpner, Furio)	3	Debole (Slejpner, Prinqual)	3	Debole
	5 – Semi arcuato (Courtot, Rock)	5	Media (Sideral, Furio)	5	Media (Spada)
	7 – Molto arcuato (Arum)	7	Forte (Declic, Tejo)	7	Elevata (Salmone)
	9 – Gencilato	/		/	
CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.					
SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco (Recital, Florence Aurore)	1	Assente o molto lieve	1	Invernale (Bilancia, Bologna, Slejpner)
		3	Lieve (Soissons)		
		5	Media (Orestis, Prinqual)	2	Alternativo (Fidel)
2	Rosso (Soissons, Ventura)	7	Forte (Slejpner, Rock)		
		9	Molto forte (Sideral, Ventura)	3	Primaverile (Sagittario, Blasco, Nandu)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Più penalizzato di altri da semine molto tardive (O) (A)					
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)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					



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

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

AUTONOMIA B RER V 175

FRUMENTO TENERO		
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i>	Specie: <i>Triticum aestivum</i> L. emend. Fiori et Paol.
Nome comune: Autonomia B		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: questo frumento non viene più coltivato da decenni; dal 2007 l'azienda Stuard ne coltiva piccole superfici (dai 3000 ai 5000m ² /anno) per la produzione di farina e distribuzione di piccoli quantitativi di seme, agli agricoltori custodi nell'ambito del PRSR		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		
Anni di presenza in azienda		
.. Azienda Sperimentale Stuard (S. Pancrazio) s.c.r.l. Parma		
..		
..		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD SCRL S. PANCRAZIO (PARMA)		
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:		
AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD SCRL S. PANCRAZIO PARMA		
		
<i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i>	<i>Pianta in campo con spiga</i>	

	
<i>Spiga a maturazione</i>	<i>Cariossidi</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà ottenuta da Marco Michaelles dall'incrocio Frassineto 405 x Mentana, due varietà di Strampelli e diffuso in coltura nel 1938. La superficie coltivata è arrivata a circa 255.000 ettari, soprattutto in Italia centrale (1956), ma anche in provincia di Parma.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ha buona rusticità, è adatto ai terreni media fertilità di pianura e bassa collina e presenta buone caratteristiche molitorie. In provincia di Parma le testimonianze raccolte ne attestano la coltivazione nei comuni di Lesignano Bagni, Felino e S. Secondo. La sua coltivazione è ricordata anche nella bassa collina reggiana

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Documento integrativo contenente le dichiarazioni di legame con il territorio di cereali coltivati tradizionalmente nel parmense, Parma (2011).

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)					
PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 60-65 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); le spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)					
COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2) * (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)			
1	Assente o molto debole (Herzog, Delos)	1	1 – Eretto (Castan)		
3	Debole (Niklas, Baldus)	3	3 – Semi-eretto (Frando, Remus)		
5	Media (Andros, Planet)	5	5 – Intermedio (Obelisk, Troll)		
7	Forte (Obelisk, Briscard)	7	7 – Semi-prostrato (Boss)		
9	Molto forte (Albatros)	9	9 – Prostrato (Beaver)		
PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 4)		EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 5) * (Prima spighetta visibile sul 50% delle spighe. Indicare la data in riferimento a 2 varietà note)		FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DELLA GUAINA (UPOV 6) *	
1	Nulla o molto bassa (Apollo)	1	Molto precoce (Britta, Florence Aurore)	1	Assente o molto debole (Cargo, Adonis)
3	Bassa (Recital, Axona)	3	Precoce (Recital, Remus)	3	Debole (Heiduck, Ventura)
5	Media (Obelisk, Filou)	5	Media (Bilancia, Bologna, Sagittario, Astron, Paros)	5	Media (Agent, Hanno)
7	Alta (Frando, Prinqual)	7	Tardiva (Moulin, Vitus)	7	Forte (Orestis, Prinqual)
9	Molto alta (Capitole)	9	Molto tardiva (Beaver)	9	Molto forte (Haven, Wim)
FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DEL LEMBO (pagina inferiore)		SPIGA: GLAUCESCENZA (UPOV 7) *		CULMO: GLAUCESCENZA DEL TRATTO FRA LA FOGLIA A BANDIERA E LA BASE DELLA SPIGA (UPOV 8)	
1	Assente o molto debole (Shamrock)	1	Assente o molto debole (Soissons, Adonis)	1	Assente o molto debole (Goelent, Adonis)
3	Debole (Valoris, Josselin)	3	Debole (Garant, Ventura)	3	Debole (Soissons, Ventura)
5	Media (Pauillac, Tecnico)	5	Media (Contra, Paros)	5	Media (Haven, Attis)
7	Forte (Cezanne, Torka)	7	Forte (Niklas, Combi)	7	Forte (Herzog, Nandu)
9	Molto forte (Charger)	9	Molto forte (Boxer, Wim)	9	Molto forte (Quotador, Wim)
PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) * (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste, in riferimento a 2 varietà note)		PAGLIA: SPESSORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) * (A metà tra base spiga e nodo sottostante)		SPIGA: FORMA VISTA DI PROFILO (UPOV 11) *	
1	Molto bassa (Golia, Bolero, Courtot, Briscard)		1 – Molto sottile (Bilancia, Bologna, Betres, Dollar)		1 – Piramidale (Slajpner, Filou)
3	Bassa (Aubusson, Konsul, Remus)		3 – Sottile (Orestis, Remus)		2 – A bordi paralleli
5	Media (Sagittario, Bologna, Sideral, Ventura)		5 – Medio (Blasco, Herzog, Nandu)		3 – Semi-clavata (Pane 247)

7	Alta (Boxer, Adonis) (99-115,3 CM)		7 – Spesso (Forby, Furio)		4 – Clavata (Beauchamp, Prinqual)
9	Molto alta (Aladin, Vitus)		9 – Molto spesso (Don Antonio)		5 – Fusiforme (Delic, Nandu)

SPIGA: DENSITÀ (UPOV 12) *		SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 13) (Escluse ariste/barbe)		ARISTE/BARBE: PRESENZA (UPOV 14) *	
1	Molto lassa (Demar 4)	1	Molto corta		1 – Entrambi assenti (Aubusson, Futur, Axona)
3	Lassa (Castan, Ventura)	3	Corta (Carat)		
5	Media (Soissons, Hanno)	5	Media (Ritmo, Arkas)		2 – Barbe presenti (Festival, Furio)
7	Compatta (Forby, Combi)	7	Lunga (Forby, Priqual)		3 – Ariste presenti (Blasco, Eureka, Soissons, Ventura)
9	Molto compatta	9	Molto lunga (Amifort)		
ARISTE/BARBE ALLA SOMMITÀ DELLA SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 15) *		SPIGA: COLORE (UPOV 16) *		SPIGA: PRESENZA DELLA SUPERFICIE CONVESSA DEL SEGMENTO APICALE DEL RACHIDE (UPOV 17)	
1	Molto corta (Herzog)	1	Bianca (Bilancia, Herzog, Furio)		1 – Assente o molto lieve (Soissons)
3	Corta (Andros, Combi)				3 – Lieve (Slejpner, Furio)
5	Media (Pagode, Hanno)				5 – Media (Beaver, Rock)
7	Lunga (Fidel)	2	Colorata (Bologna, Gallo, Prinqual)		7 – Forte (Apollo, Axona)
9	Molto lunga (Gaucho)				9 – Molto forte (Carat)
GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1 – Assente o molto stretta (Courtot)		1 – Inclinata (Courtot)		1 – Molto corto (Aladin, Sunnan)
	3 – Stretta (Soissons, Wim)		3 – Leggermente inclinata (Forby, Ventura)		3 – Corto (Sideral, Axona)
	5 – Media (Sideral, Furio)		5 – Dritta (Herzog, Prinqual)		5 – Medio (Recital, Furio)

	7 – Larga (Castan, Filou)		7 – Elevata (Beaver, Adonis)		7 – Lungo (Soissons)
	9 – Molto larga (Abo)		9 – Molto elevate con presenza di un II becco (Farnese)		9 – Molto lungo (Courtot, Prinqual)

GLUMA INFERIORE: FORMA DEL MUCRONE (UPOV 21) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA INTERNA (UPOV 22) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA ESTERNA (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1 – Dritto (Festival, Lobo)	/		1	Assente (Blasco, Bologna)
	3 – Leggermente arcuato (Slejpner, Furio)	3	Debole (Slejpner, Prinqual)	3	Debole
	5 – Semi arcuato (Courtot, Rock)	5	Media (Sideral, Furio)	5	Media (Spada)
	7 – Molto arcuato (Arum)	7	Forte (Declic, Tejo)	7	Elevata (Salmone)
	9 – Gencilato	/		/	
CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.					
SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco (Recital, Florence Aurore)	1	Assente o molto lieve	1	Invernale (Bilancia, Bologna, Slejpner)
		3	Lieve (Soissons)		
		5	Media (Orestis, Prinqual)	2	Alternativo (Fidel)
2	Rosso (Soissons, Ventura)	7	Forte (Slejpner, Rock)		
		9	Molto forte (Sideral, Ventura)	3	Primaverile (Sagittario, Blasco, Nandu)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Eventuali osservazioni su spigatura, fioritura, produzione, peso ettolitrico, ecc. Il contenuto proteico medio è 11,4%, con una percentuale di glutine dell'8,3%, di scarsa qualità. L'indice W è 164, un valore considerato adatto alla panificazione.					
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)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Da evitare la coltivazione in zone infestate da cinghiali perchè molto appetito					

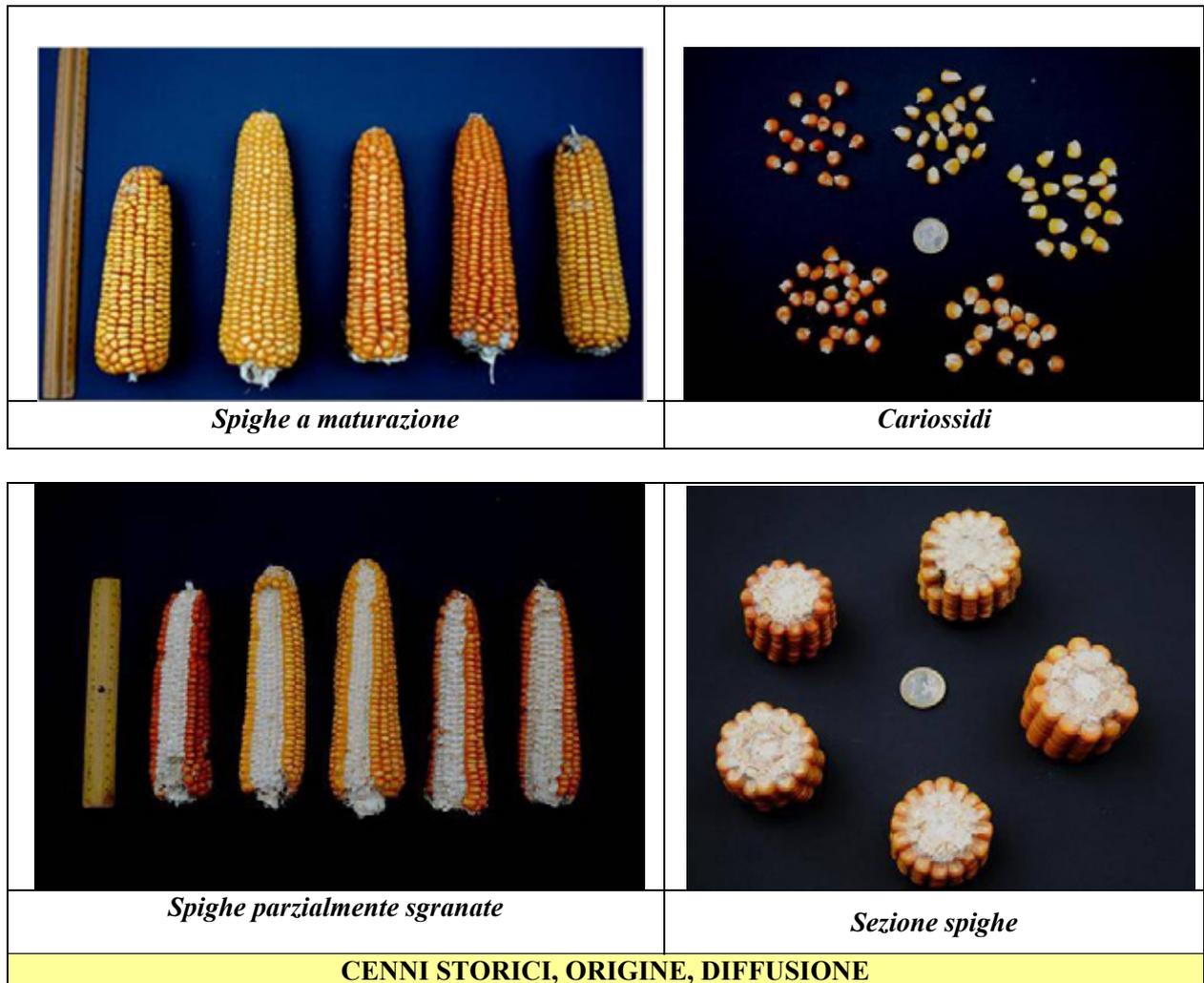


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (REVISIONATA)

MAIS SANTA SOFIA ROMUALDI RER V0176

MAIS		
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Zea</i>	Specie: <i>Zea mays</i> L.
Nome comune: MAIS DI SANTA SOFIA ROMUALDI		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): furminton (Santa Sofia-FC)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 18 ottobre 2017		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	Anni di presenza in azienda	
1) Mais di Santa Sofia Romualdi (A/ER_66)	La famiglia Romualdi detiene la semente da prima del 1942, anno di nascita di Piero Romualdi, che ancora lo moltiplica per uso personale.	
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Università di Pavia – DSTA, Dipartimento di Scienze della Terra e dell’Ambiente, Banca del Germoplasma Vegetale		
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:		
		
		
		



L'erbario di Ulisse Aldrovandi contiene un esemplare di mais datato 1551, ma la prima testimonianza della coltivazione del mais in campo è del 1554 a cura di Giovanni Battista Ramusio: "*La mirabile et famosa semenza detta mahiz ne le Indie occidentali, della quale si nutrisce metà del mondo, i Portoghesi la chiamata miglio zaburro, del qual n'è venuto già in Italia di colore bianco et rosso, et sopra il Polesene dei Rhoigo et Vila bona seminano i campi intieri de ambedui i colori*" (Cazzola, 1991).

Questa testimonianza potrebbe far ipotizzare che il mais si è diffuso da questo areale ad altri vicini nelle due colorazioni bianca e rossa, ma anche in altre colorazioni derivate dall'incrocio delle due.

Per un certo periodo la coltivazione del mais rimase probabilmente circoscritta agli orti, ma già nel 1556 era in uso nell'alimentazione umana, come attesta Cesare Cantù attraverso il ritrovamento di una lettera del nobile cremonese Giovanni Lamo al Granduca di Toscana di quell'anno, che accompagnava una partita di semi in dono: "*È molto migliore e più nutritivo che il miglio; rende più farina che il frumento; è buono e saporoso pane; o semplice o misturato con frumento; si fa eccellente biscotto; fa buonissima polenta*" (Il mondo illustrato, 1860).

I contratti di affitto del periodo 1620-25 attestano una certa diffusione del mais nel Ferrarese, la cui coltivazione pare allargarsi man mano si manifestano carestie importanti (Cazzola, 1991).

Nella zona di Santa Sofia (Forlì-Cesena), comune della storica "Romagna toscana", pertanto, il mais potrebbe essere arrivato sia da nord, per l'ampliamento dell'areale di coltivazione dal Ferrarese che dalla Toscana, vista la donazione di semi al Granduca.

Riporta il Cazzola: "*Nell'uso alimentare di gran parte delle popolazioni contadine e del proletariato urbano dell'Italia settentrionale il mais era diventato un cereale di primaria importanza fin dal XVIII secolo. Nel XIX secolo la polenta di granturco era cibo quotidiano per milioni di italiani. Secondo i dati raccolti dalla Società italiana di antropologia ed etnologia nel 1872-78, nelle regioni Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia, Marche ed Umbria il 100% dei comuni faceva uso notevole di polenta o di pane di granturco. Le indagini sulla panificazione condotte nel 1936 da Sabato Visco mostrarono che il consumo di pane di granturco (solo o miscelato con altri cereali) e di polenta era in diminuzione in molte regioni*" (Cazzola, 1991).

Ed è proprio dell'Ottocento la bibliografia che attesta la coltivazione del mais anche nella Romagna toscana e in particolare a Santa Sofia.

Sul *Dizionario di geografia universale* del Marmocchi, nella sezione dedicata a Bagno di Romagna, si legge: "*Non dirò dei campi coltivati a granaglie e a mais, il quale fornisce il pane e la sussistenza maggiore ai villici della Romagna toscana*" (Marmocchi, 1858).

Nel *Dizionario geografico, fisico, storico della Toscana* del geografo Repetti, invece, troviamo un riferimento più preciso alla Comunità di Galeata che fino al 1811 comprendeva anche i 7 comunelli che un decreto napoleonico ricomprese nella Comunità di Santa Sofia: "*... li strati, nei quali il Bidente trovasi profondamente incassato, sono quasi tutti composti di arenaria-calcareo (pietra forte) alternati con quelli di scisto marnoso (bisciajo)..... Coi frantumi di queste due stratificazioni è ricoperta la valle di Galeata, dove trovasi un terreno profondamente arabile, di natura argilloso-calcareo, propizio ai pascoli, alla cultura dei cereali, e più che altro a quella del formentone (mais)*" (Repetti, 1835).

Ancora più interessante è quanto riportato dal Repetti specificamente in merito alla Comunità di Santa Sofia: *“In quanto ai prodotti agrari la Comunità di Santa Sofia non abbonda che in foreste di alto fusto, specialmente di faggi verso l’Appennino, cui sottentrano più in basso i castagni, che danno alimento col loro frutto una buona parte dell’anno a quei montanari. Ma nell’avvicinarsi alla Badia di S. Maria in Cosmedin all’Isola, presso la confluenza de’ tre Bidenti, incominciano i campi a semenza di piante filamentose, di **mais**, di legumi, e di cereali, campi cui fanno ghirlanda delle viti maritate ai loppi, le quali nelle vicinanze di Santa Sofia forniscono un liquore che all’agresto si avvicina piuttosto che un vino spiritoso”* (Repetti, 1843).

Nel Catasto agrario del 1929 (Istat, 1939) sono riportati anche i dati relativi alle superfici a seminativo della “Regione agraria di montagna della provincia di Forlì”, suddivisa in due zone agrarie, la XVI e la XVII. Santa Sofia rientrava nella “Zona agraria XVII Subappenninica di Rocca S. Casciano” e contava 3.191 ettari di seminativi semplici e 1.258 di seminativi con piante legnose. Nel dettaglio delle colture emerge che nel 1929 erano stati coltivati a mais maggengo 396 ettari, ovvero circa il 9% della superficie a seminativo. Il prospetto dei dati alla voce granturco prevedeva due tipologie, maggengo e cinquantino: quest’ultima non risulta presente nella Regione agraria di montagna di Forlì, lasciando intendere che in quell’area era diffusa soltanto una tipologia di mais detto “maggengo”.

In effetti, Brandolini e Brandolini (2005), per la zona dell’Appennino romagnolo orientale, riportano alcune varietà di mais conici vitrei e derivati (poliranghi), come Spadone, Culaccione, a cui forse potrebbe essere riferibile l’accessione recuperata e definita “Mais di Santa Sofia Romualdi”.

Dopo la Seconda Guerra mondiale, con lo spopolamento delle montagne, l’agricoltura di queste aree ha subito una battuta d’arresto e non è insolito trovare accessioni di varietà agrarie tramandate per generazioni in seno alle famiglie che sono rimaste in loco.

In questo contesto è stata individuata a Santa Sofia, dal prof. Graziano Rossi dell’Università di Pavia (Dipartimento di Scienze della Terra e dell’Ambiente), un’accessione di mais che il signor Piero Romualdi, classe 1942, di origini contadine ma operaio comunale e attualmente pensionato, continua a coltivare per uso personale e la cui semente gli è stata tramandata dal nonno attraverso il padre.

Piero Romualdi è nato il 10 maggio 1942 nel podere Piturale in località San Martino (Comune di Santa Sofia, FC), nei pressi dell’attuale zona di residenza. Ricorda che già da bambino la famiglia coltivava questo mais producendo 7-8 quintali di granella per i bisogni della famiglia (alimentazione del bestiame e produzione di farina da polenta). Romualdi può andare indietro solo di due generazioni, ma ritiene che sia sempre lo stesso mais da metà Ottocento in poi e lo ha conservato in ragione della bontà della polenta che ne ricava. Nell’intervista realizzata dal prof. Rossi, Romualdi cerca di tratteggiare le caratteristiche dell’accessione di mais in suo possesso e le modalità di coltivazione che gli sono state tramandate. Di seguito una sintesi degli elementi emersi.

La varietà produce spighe di colore che variano dal giallo all’arancio, variabilità che Romualdi ricorda essere sempre stata presente.

Romualdi, poi, sintetizza le fasi principali del ciclo colturale e della tecnica di coltivazione adottate al tempo della sua infanzia. La semina iniziava da metà aprile e in buone condizioni di umidità del suolo l’emergenza si completava in 8-10 giorni. Successivamente le piante venivano diradate facendo sì che tra una pianta e la successiva vi fosse la distanza di circa un piede (come indicato dagli anziani). A 20-25 giorni veniva fatta una prima sarchiatura. Al raggiungimento di un’altezza di circa 30 cm il mais veniva rincalzato, addossando al piede delle piante il terreno con la zappa. La coltura era pronta per la raccolta da metà settembre a inizio ottobre.

Veniva praticata la cimatura (“svettatura”), asportando la parte di culmo al disopra della spiga (la “vetta”), prima della raccolta, quando le foglie erano ancora verdi e le vette potevano essere utilizzate come alimento per i bovini. Quando la spiga era quasi matura la pianta veniva sfogliata. A maturità la spiga si ripiega verso il basso, risultando così protetta dalla pioggia perché l’acqua non entra all’interno del cartoccio bagnando la granella. Le spighe mature venivano raccolte con le brattee fogliari, che venivano eliminate successivamente in azienda (“scucchiatura”).

Le spighe erano lasciate al sole sull’aia per qualche giorno (3-4) per essicarle e favorire la successiva

sgranatura. Se necessario il prodotto sgranato veniva nuovamente messo al sole per essiccarlo ulteriormente. Tra la raccolta delle spighe e la macinazione delle cariossidi trascorrevano 10 o più giorni, a seconda delle condizioni climatiche più o meno favorevoli all'essiccazione.

Il mais in passato, ma anche attualmente, non viene sgranato tutto in una volta, ma in piccole porzioni, portato al mulino per fare farina da polenta, da consumare poi in breve tempo, per evitare problemi di conservazione. Il mais viene conservato appeso sull'esterno dell'abitazione, verso sud, oppure in locali asciutti e freddi.

Per la produzione della semente Romualdi seleziona le spighe più rappresentative, scegliendo pannocchie di diverso colore per mantenere la caratteristica variabilità di colore tipica dell'accessione, ed eliminando le cariossidi all'apice della spiga, meno idonee alla riproduzione. Romualdi è molto attento alla questione della possibile ibridazione, pertanto coltiva solo questa varietà, sempre lontano da altre, e questo dovrebbe avere garantito la conservazione in purezza.

La polenta prodotta con questa tipologia di mais risulta di qualità superiore a quella di altre. Alla macinazione si ottiene una farina vellutata, molto fine, che aderisce alle mani, anziché essere granulosa come in altre varietà.

Da alcuni anni la stessa varietà è coltivata, per cessione diretta della semente da parte di Romualdi, anche presso l'Agriturismo "Il Poderone", posto tra Corniolo e Campigna, sempre in Comune di S. Sofia, circa a 900 metri s.l.m.

In zona, ad esempio in località Berleta, altre famiglie coltivano mais simili, così come nel vicino comune di Premilcuore (loc. Castel dell'Alpe). Anche nel vicino Casentino sono presenti mais simili, visti anche i frequenti scambi in passato tra le due zone. Tutte queste accessioni attualmente sono custodite presso la Banca del germoplasma dell'Università di Pavia.

Nelle schede dei Mais tradizionali dell'Emilia-Romagna (non pubblicate), a cura della cooperativa Tutela Ambientale di Ferrara e del CREA MIPAAF (già CRA e Istituto Sperimentale per la Cerealcoltura) di Stezzano (Bergamo), viene riportato con la sigla "VA216" un "Giallo comune" reperito a S. Sofia nel 1957, che nei tratti generali ricorda l'accessione Romualdi. Sarebbe interessante approfondire gli studi su base genetica per valutare l'accessione Romualdi e i vari materiali ancora presenti sul territorio in relazione con l'accessione VA216, verosimilmente ancora conservata presso il CREA di Stezzano.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente l'accessione oltre ad essere coltivata presso la piccola proprietà di Piero Romualdi a Santa Sofia, località San Martino (FC), viene prodotta anche dall'azienda agrituristica "Il Poderone" di Campigna per la produzione di farina da polenta. Il seme per la prima produzione dell'Agriturismo è stato donato direttamente dal sig. Romualdi e anche in questo caso il mais è coltivato in assoluta purezza e in genere non viene mai annaffiato. Negli anni, Romualdi ha ceduto la semente anche a vari appassionati e coltivatori, inoltre cura una piccola coltivazione a scopo didattico a Santa Sofia, per trasmettere le conoscenze delle tradizioni agricole ai ragazzi del posto.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Brandolini A., Brandolini A. (2005) – Il mais in Italia. Storia naturale e agricola. CRF Press. Bergamo, Italia, 370 pp.
- Cazzola F. (1991) – L'introduzione del mais in Italia e la sua utilizzazione alimentare (sec. XVI-XVIII). In: D. Fournier & F. Sigaut (eds.), *La préparation alimentaire des céréales. Rapports présentés à la Table ronde, Ravello au Centre Universitaire pour les Biens culturels*, avril 1988. PACT, Revue du Réseau européen de coopération scientifique et technique appliquée au patrimoine culturel n. 26, pp. 109-127.
- Il mondo illustrato (1860) – Dell'introduzione del grano turco. Il mondo illustrato, giornale universale, Anno III, n. 23, 8 dicembre 1860. Editore G. Pomba.
- ISTAT (1939) – Catasto Agrario 1929-VIII. Compartimento dell'Emilia, Provincia di Forlì. Fascicolo 37. Istituto Poligrafico dello Stato, Libreria, Roma.
- Marmocchi F.C. (1858) – Dizionario di geografia universale. Volume primo. Sebastiano Franco e figli e comp., Torino.
- Repetti E. (1835) – Dizionario geografico, fisico, storico della Toscana. Volume secondo. Coi tipi di A. Tofani, Firenze.
- Repetti E. (1843) – Dizionario geografico, fisico, storico della Toscana. Volume quinto. Coi tipi di Giovanni Mazzoni, Firenze.

NOTE

La caratterizzazione dell'accessione è stata realizzata tra il 2013 e il 2016 facendo una sintesi delle osservazioni effettuate *in situ*, presso la proprietà Romualdi, dal prof. Rossi, a cui sono seguite altre rilevazioni realizzate dalla dott.^{ssa} Marisa Fontana (tecnico agronomo libero professionista, Bagnacavallo, Ravenna) nella pianura ravennate, completate da un'ulteriore annata (2016) di rilievi effettuati dal dott. Angelo Sarti, tecnico di ASTRA Innovazione e Sviluppo presso l'Unità Operativa di Imola (BO).

Il rilevamento dei caratteri riportati nella scheda è stato effettuato utilizzando i seguenti accorgimenti:

- Per caratteri con espressione sufficientemente uniforme all'interno dell'accessione si è indicato un unico livello di espressione.
- Per caratteri che esprimevano una variabilità particolarmente accentuata, la valutazione del livello di espressione è stata effettuata su un numero sufficientemente rappresentativo di piante, riportando successivamente nella scheda le diverse classi di frequenza per i corrispettivi livelli di espressione del carattere.
- Per caratteri quantitativi rilevati mediante misurazione diretta sono state effettuate più misurazioni su diverse piante rappresentative, riportando nella scheda il dato medio dei valori rilevati e la corrispettiva deviazione standard.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)					
PIANTA. Osservazioni possibilmente su almeno 20 piante. A) da osservare appena al di sopra della spiga più alta. B) da osservare nel III mediano della ramificazione del pennacchio. C) da osservare sulla II ramificazione a partire dalla base del pennacchio. D) da osservare nel III mediano della spiga più alta a completo sviluppo.					
PRIMA FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 1) (2 foglie distese; stadio 14)		PRIMA FOGLIA: FORMA APICE (UPOV 2)		FOGLIAME: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 3) (stadio 51-59)	
1	Assente o molto leggera [0674, Jubilee (SC)]		1 – Appuntita	1	Chiara [W182E]
3 (2%)	Lieve [M017, Puma (SC)]		2 – Appuntita-rotonda [0674]		
5✓ (53%)	Media [F252, Gyöngymazsola (SC)]		3 – Rotonda [Empire (SC), F816]	2✓	Media [W117, Empire (SC)]
7• (45%)	Forte [F244] 45%		4 – Rotonda-a spatola [F259, Merkur (SC)]		
9	Molto forte		5 – A spatola [EP1]	3	Scura [GSS3287 (SC), W401]
FOGLIA: ANGOLO DI APERTURA TRA FOGLIE 1 CULMO (UPOV 5)^A (stadio 65 -69)		FOGLIA: CURVATURA FOGLIE E CULMO (UPOV 6)^A (stadio 65-69)		PENNACCHIO: EPOCA DI FIORITURA (UPOV 8)^{B*} (50% piante con antere visibili nel terzo medio di asse principale)	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [WD36]	1	Molto precoce (FAO100)
				2✓ emerg-fior. maschile: 57 gg	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]
	3 – Piccolo, ± 25° [A188]		3 – Leggermente ricurve [A654, Bonus (SC)]	3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]
				4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Centurion (SC)]
	5 – Medio, ± 50° [F66, GH2547 (SC)]		5 – Ricurve [W117, Jubilee (SC)]	5	Medio (FAO500) [F522, Zenith (SC)]
				6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]
	7 – Grande, ± 75° [F186, Spirit (SC)]		7 – Fortemente ricurve [W79A]	7	Tardivo (FAO700) [B73]
				8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto tardivo (FAO900)
PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ALLA BASE DELLE GLUME (UPOV 9)^{B*}		PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA GLUME (esclusa la base) (UPOV 10)^B (stadio 65-69)		PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ANTERE (UPOV 11)^B	
	1 – Assente o molto lieve [W117, Royalty (SC)]		✓ 1 – Assente o molto lieve [F259, Empire (SC)]	1✓ (80%)	Assente o molto lieve [A654, Empire (SC)]
	3 – Lieve [F66, Boston (SC)]		3 – Lieve [F2, Royalty (SC)]	3• (16%)	Lieve [F2, Royalty (SC)] 16%
	5 – Media [F107]		5 – Media [WD36, Centurion (SC)]	5• (4%)	Media [Centurion (SC), W182E] 4%
	7 – Forte [EP1]		7 – Forte [W79A]	7	Forte
	9 – Molto forte		9 – Molto forte	9	Molto forte

PENNACCHIO: ANGOLO TRA ASSE CENTRALE E RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 12) ^{C*} (stadio 65-69)		PENNACCHIO: PORTAMENTO RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 13) ^{C*} (stadio 69)		PENNACCHIO: NUM. RAMIFICAZIONI PRIMARIE (UPOV 14) ^{C*} (stadio 65-75)	
	1 – Molto piccolo, ± 5°	 (30%)	1 – Diritte o molto lievemente ricurve [F257, El Toro (SC)]	1	Assente o molto poche, 0-3 [F7]
 (10%)	3 – Piccolo, ± 25° [F492]	 (30%)	3 – Leggermente ricurve [F816, Empire (SC)]	3	Poche, 4-6 [F252, Mv. Aranyos (SC)]
 (40%)	5 – Medio, ± 50° [EP1, Mv. Aranyos (SC)] 40%	 (40%)	5 – Ricurve [W182E, Bonus (SC)]	5	Medie, 7-10 [F244, Kokanee (SC)]
 (45%)	7 – Grande, ± 75° [F186, Bonus (SC)]		7 – Fortemente ricurve [F66]	7	Molte, 11-15 [A188, Zenith (SC)]
 (5%)	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto elevate, > 16 [Suregold (SC)]
SPIGA: EPOCA COMPARSA DELLE POV SETE (U 5)		SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA SETE (UP V 16)* (stadio 65)		CULMO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE RADICI AVVENTIZIE (UPOV 17) (stadio 61-79)	
1	Molto precoce (FAO100) [Mv. Aranyos (SC)]	1• (20%)	Assente o molto lieve [F7, F195, Bonus (SC)]	1	Assente o molto lieve [F16, Jubilee (SC)]
2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]				
3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]	3• (25%)	Lieve [F257, El Toro (SC)]	3	Lieve [Puma (SC), W117]
4✓ <i>50 gg circa dopo emergenza</i>	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Royalty (SC)]				
5	Medio (FAO500) [F522, Bonus (SC)]	5✓ (40%)	Media [F244, Gyöngymazsola (SC)]	5	Media [El Toro (SC), WD36]
6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]				
7	Tardivo (FAO700) [B73]	7• (15%)	Forte [W401]	7	Forte [EP1]
8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]				
9	Molto tardivo (FAO900)	9	Molto forte	9	Molto forte
PENNACCHIO: DENSITÀ SPIGHETTE (UPOV 18) ^C (stadio 61-71)		FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 19) (stadio 71-7⁵)		CULMO: COLORAZIONE ANTOCIANICA INTERNODI (UPOV 20) (stadio 71-75)	
3	Lasche [F16]	1	Assente o molto lieve [Jubilee (SC), W401]	1✓ (64%)	Assente o molto debole [Jubilee (SC), F259]
5	Medie [EP1, Royalty (SC)]	3	Lieve [F107]	3• (36%)	Lieve [F816]
		5	Media [F257]	5	Media [W79A]
7	Dense [Empire (SC), F259]	7	Forte [EP1]	7	Forte [F257]

		9	Molto forte	9	Molto forte	
PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI INFERIORI (UPOV 21) (stadio 71-75)		UPOV 21		UPOV 22	PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI SUPERIORI (UPOV 22) (stadio 71-75)	
1	Molto corto, < 20 cm				1	Molto corto, < 10 cm
3	Corto, 20-30 cm [EP1]				3	Corto, 10-20 cm [EP1]
5	Medio, 31-40 cm [Bonus (SC), F244]				5	Medio, 21-30 cm [W182E]
7✓	Lungo, 41-50 cm [Empire (SC), F492]				7	Lungo, 31-40 cm [F492]
9	Molto lungo, > 50 cm				9✓	Molto lungo, > 40 cm
PENNACCHIO: LUNGHEZZA DELLE RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 23)^C (stadio 71-75)		PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.1)* (stadio 75-85. SOLO linee endogame e varietà con grano dolce o pop)		PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.2)* (stadio 75-85. SOLO ibridi e varietà ad impollinazione libera)		
1• (10%)	Molto corto, < 18 cm	1	Molto corta [F7]	1	Molto corta	
3• (15%)	Corto, 18-21 cm [EP1]	3	Corta [W117, Spirit (SC)]	3	Corta [PR39D23]	
5• (20%)	Medio, 22-24 cm [A632]	5	Media [F244, Puma (SC)]	5✓ Altezza media: 245 cm; dev.st. 17,6	Media [PR37Y12]	
7✓ (50%)	Lungo, 25-27 cm [F492]	7	Lunga [WD36, Royalty(SC)]	7	Lunga [DKC5166]	
9• (5%)	Molto lungo, > 28 cm	9	Molto lunga [Enterprise (SC)]	9	Molto lunga	
PIANTA: RAPPORTO ALTEZZA INSERIZIONE SPIGA PIÙ ALTA/ LUNGHEZZA Pianta (UPOV 25)^A (stadio 75-85)		FOGLIA: LARGHEZZA DEL LEMBO, foglia spiga superiore (UPOV 26) (stadio 75-85)		SPIGA: LUNGHEZZA PEDUNCOLO (UPOV 27) (stadio 75-85)		
1✓ H spiga/ H pianta 36%	Molto piccolo, < 40% [Gyöngymazsola (SC)]	1• (10%)	Molto stretta, < 9 cm 10%	1• (7%)	Molto corto 8%	
3	Piccolo, 40-45% [F816, Spirit (SC)]	3• (20%)	Stretta, 9-10 cm [F16, Champ (SC)] 20%	3✓ (50%)	Corto, come ½ internodo [F259, Centurion (SC)] 50%	
5	Medio, 46-50% [F252, Royalty (SC)]	5✓ (55%)	Media, 11-12 cm [F244 Empire (SC)] 55%	5• (38%)	Medio, come internodo [A654, Jubilee (SC)] 38%	
7	Grande, 51-55% [F481]	7• (15%)	Larga, 12-13 cm [F481, Centurion (SC)] 15%	7• (5%)	Lungo, più lungo dell'internodo [F107] 5%	

9	Molto lungo, > 55%	9	Molto larga, > 13 cm	9	Molto lungo		
SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 28)* (stadio 92-93)		SPIGA: DIAMETRO, a metà lunghezza (UPOV 29) (stadio 92-93)		SPIGA: FORMA (UPOV 30) (stadio 92-93)			
 Lunghezza media spiga: 19 cm dev. st: 2,0	1• (5%)– Molto corta, < 15 cm	1	Molto sottile, < 35 mm		3✓ (25%) – Conica [F16, Wombat (SC)] 25%		
	3•(40%) – Corta, 15-18 cm [F2]	3	Sottile, 35-40 mm [F7]		5✓ (65%) – Cilindro-conica [F816, Centurion (SC)]		
	5✓(50%) – Media, 19-21 cm [A654, Spirit (SC)]	5• (30%)	Medio, 41-45 mm [W117]				
	7•(5%) – Lunga 22-24 cm [F107]	7✓ (50%) Diametro medio: 48 cm dev.st: 3,3	Grosso, 46-50 mm [F481, Centurion (SC)]		7• (10%) – Cilindrica [F66, GH2547 (SC)]		
	9 – Molto lunga, > 24 cm	9• (20%)	Molto grosso, > 50 mm [Empire (SC)]				
SPIGA: NUMERO FILE DI GRANI (UPOV 31) (stadio 92-93)	SPIGA: NUMERO DI COLORI DEL GRANO (UPOV 32) (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce o ceroso)		GRANO: INTENSITÀ DEL COLORE GIALLO (UPOV 33)* (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce) vari				
1	Molto poche, 8-10	<i>Caratteri che possono essere influenzati da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>					
3• (15%)	Poche, 10-12 [F257]		1 – Uno [Jubilee (SC)]	3	Chiaro [Gyöngymazsola (SC)]		
5✓ (70%) n. medio ranghi: 15 dev.st: 2,1	Medio, 14-16 [F16, Dessert 73 (SC)]		2 – [Eolrukchal-ilho, Serendipity (SC)]			5	Medio [Royalty (SC)]
7• (15%)	Molte, 18 [B73, Bonus (SC)]		7			7	Scuro [Kokanee (SC)]
9	Moltissime, > 20						
GRANO: LUNGHEZZA (UPOV 34)^D (stadio 75 tipo 79. SOLO varietà con granella dolce)	SPIGA: TIPO DI CARIOSSIDE (UPOV 36)^D (stadio 92-93) <i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>						
3	Corto		1 – Vitreo [F2]		6 – Dolce [Jubilee (SC)]		
5	Medio [Boston (SC)]		2 – Semivitreo [F252]		7 – Pop [Iowa Pop (SC)]		
7	Lungo [GH5704 (SC)]						
GRANO: LARGHEZZA (UPOV 35)^D (stadio 75 tipo 79. SOLO varietà con granella dolce)			3✓ – Intermedio [F107]		8 – Ceroso		
					9 – Farinoso		
3	Stretto [Bonus (SC)]		4 – Semidentato [A654]	Il tipo vitreo in Italia è ulteriormente suddiviso in tali classi merceologiche: VI : vitreo di tipo Marano (riferimento Linea L			

5	Medio [Jubilee (SC)]		5 – Dentato [W182E]	1058) ; V2: vitreo tipo Nostrano dell'Isola (riferimento Linea Lo 863) ; V3: vitreo tipo "corné" francese (riferimento Linea F2) ; V4: vitreo tipo Plata (riferimento Ibrido Lucia) ; V5: vitreo con altre origini.
7	Largo [Mv.Araron (SC)]			

SPIGA: RESTRINGIMENTO PARTE SUPERIORE CARIOSSIDE (UPOV 37)*^D (stadio 92-93. SOLO varietà con granella tipo dolce)		SPIGA: COLORE CORONA DELLA CARIOSSIDE (UPOV 38)*^D (stadio 92-93)			
<i>Caratteri che possono essere influenzati da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>					
	1 – Debole [Zarja (SC)]	1	Bianco [A188, Purple white (SC), Snowbelle (SC)]	6	Rosso-arancio [Dynasty (SC)]
		2	Bianco-giallastro	7	Rosso
	3 – Medio [Merkur (SC)]	3 [•] (20%)	Giallo [F259]	8	Rosso scuro
		4 [✓] (65%)	Giallo-arancio [F2, Gyöngymazsola (SC)]	9	Brunastro [Zenith (SC)]
	5 – Forte [Dessert 73 (SC)]	5 [•] (15%)	Arancio [F257, GH2547 (SC)]	10	Blu-nero [Miheukchal]
SPIGA: COLORE DEL DORSO DELLA CARIOSSIDE (UPOV 39)* (stadio 92-93. età SOLO varicon granella tipo dolce)				FORMA GRANELLA SCOPPIETTATA (UPOV 40) (stadio 93. SOLO varietà con granella tipo popcorn)	
1	Bianco [F481]	6	Rosso-arancio		1 – A farfalla [Robust 97461]
2	Bianco-giallastro [A188]	7	Rosso		2 – Intermedia
3	Giallo	8	Rosso scuro		3 – Globosa [Robust 90252]
4	Giallo-arancio [F66]	9	Brunastro		
5	Arancio [EP1]	10	Blu-nero		
SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA DELLE GEMME DEL TUTOLO (UPOV 41)* (stadio 93)		1 STADIO: 2 foglie distese 14 STADIO: 4 foglie distese 51 STADIO: infiorescenza appena visibile 59 STADIO: emergenza dell'infiorescenza completa 61 STADIO: Inizio fioritura maschile 65 STADIO: metà fioritura maschile - inizio apparizione delle setole 69 STADIO: completa fioritura maschile 71 STADIO: metà fioritura femminile - inizio maturazione latte 75 STADIO: maturazione latte 79 STADIO: raggiungimento della taglia finale delle cariossidi 85 STADIO: maturazione cerosa 92 STADIO: alla maturazione fisiologica 93 STADIO: dopo la maturazione fisiologica; spighe "asciutte" con cariossidi che si staccano agevolmente dal tutolo			
1 [✓]	Assente o molto lieve [F2, F257]				
3	Lieve [F252]				
5	Media [117]				
7	Forte [A632]				
9	Molto forte				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

<p>Nel campo sperimentale in cui è stata valutata l'accesione nel 2016 si è riscontrata sensibilità all'allettamento per via di un insufficiente sviluppo dell'apparato radicale. Il fenomeno si è manifestato soprattutto a seguito di un temporale in prossimità della maturazione. Anche nel 2015 si è notata una certa sensibilità all'allettamento (O).</p> <p>Le indicazioni fornite dagli agricoltori confermano le osservazioni sperimentali e suggeriscono il ricorso alla pratica della rincalzatura (A).</p> <p>Nel 2016 si è osservata un'ottima vigoria di partenza dell'accesione rispetto ad altri materiali in osservazione.</p> <p>Ulteriori caratteri mofo-fisiologici rilevati nel 2016 sono: Peso medio 100 cariossidi: 37,71 g (Dev.st. 4,3). Numero medio foglie per pianta: 12, 4 (Dev.st. 0,8). Numero medio foglie per pianta sopra la spiga: 5,4 (Dev.st. 0,8). GDD [<i>Growing Degree Days</i> = • (T max+T min)/2-10] dalla semina (28-04-2016) alla fioritura maschile: 646,0.</p>
<p>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)</p>
<p>Nel periodo di osservazione in campo sperimentale l'accesione non ha manifestato fenomeni di mosaicatura delle foglie e/o accorciamento degli internodi come invece si è manifestato in altri materiali in campo. Probabile resistenza/tolleranza al virus del Mosaico del mais: aspetto da approfondire (O).</p> <p>Può soffrire occasionalmente di mal del carbone (<i>Ustilago maydis</i>) (A).</p>
<p>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>La farina ha dimostrato un'ottima attitudine all'utilizzo per la produzione di polenta (A).</p>



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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

RAZZA APPENNINICA RER A 025

PECORA		
Famiglia: <i>Bovidae</i>	Genere: <i>Ovis</i>	Specie: <i>Aries</i>
Nome comune: Appenninica		Codice iscrizione Registro nazionale: OA/26
Sinonimi accertati: Vissana, Casentinese, Senese delle Crete, Barisciana, Pagliarola, Pomarancina, Perugina del Piano.		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
1. Monterastelli Erio e C. s.s. - Bertinoro (FC)		
2. Soc. Agr. LA VALLE sr l - Bertinoro (FC)		
3. Soc. Agr. Petrini s.s. – Civitella di Romagna (FC)		
4. OVINBIO di Fratti Roberto – Torriana (RN)		
5. Piscaglia Luigi – Sogliano al Rubicone (FC)		
6. Merli Gabriele – Sogliano al Rubicone (FC)		
7. Canali Pier fausto – Sogliano al Rubicone (FC)		
8. CLOROFILLA S.c.a.r. l – Mercato Saraceno (FC)		
9. Crescente Angelo – Mercato Saraceno (FC)		
10. Averardi Massimo e C. s.s. – Sarsina (FC)		
11. Marini Emiliano – Sarsina (FC)		
12. Soc.Agr. LA CASELLA – Sarsina (FC)		
13. Alessandrini Renato – Sarsina (FC)		
14. Pisani Alan – Sarsina (FC)		
15. Nuti Vittorio e Corrado – Bagno di Romagna (FC)		
16. Soc. Agr. F.lli Roverelli – Bagno di Romagna (FC)		
17. Bartolini Giordano e Figlio – Bagno di Romagna (FC)		
18. Bigiarini F.lli – Bagno di Romagna (FC)		
19. Boattini Carlo – Bagno di Romagna (FC)		
20. CLOROFILLA S.c.a.r. l – Mercato Saraceno (FC)		
21. Spignoli Maurizio – Bagno di Romagna (FC)		
22. I GRIFONI di Sampaoli e Tizzanini – Bagno di Romagna (FC)		

24. Nuti Aldo – Verghereto (FC)
25. Biserni Carlo – Verghereto (FC)
26. Biserni Franco – Verghereto (FC)
27. Canestrini Edoardo – Verghereto (FC)
28. Rossi Bonfiglio – Verghereto (FC)
29. Soc. Agr. La Bigotta – Casteldelci (RN)
30. Gabrielli Emole – Casteldelci (RN)
31. Zani Monica – Maio lo (RN)
32. Cesarini Chiara – Pennabilli (RN)
33. Az. Agr. Angelina di Sabbatani Daniele – Alfonsine (RA)
34. Sartoni Sergio – Brisighella (RA)
35. Perin Emma – Faenza (RA)



CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Deriva dalle popolazioni eteromorfe presenti nella dorsale dell'Appennino attraverso un'opera di selezione iniziata nella metà degli anni '70 del secolo scorso. E' diventata razza nell'anno 1980 con decreto dell'allora Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

Oggi rappresenta una entità ben armata con l'ambiente e quindi di rilevante importanza per la sua rusticità intesa come capacità di sfruttare risorse foraggere anche in zone disagiate e come adattabilità ad essere allevata in ambienti diversi.

L'Appenninica attuale si differenzia notevolmente dalla popolazione Appenninica originaria, che veniva denominata con nomi locali diversi: Vissana, Casentinese, Senese delle Crete, Barisciana, Pagliarola, Pomarancina, Perugina del Piano.

L'Appenninica attuale è il prodotto del miglioramento avvenuto dopo gli anni ottanta con l'uso di ariet di notevole taglia che hanno aumentato la mole e quindi migliorato da un punto di vista quantitativo la produzione di carne.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Gli allevamenti oltre che nell'Umbria e nella Toscana sono diffusi in altre regioni circostanti: Lazio Marche, Romagna, Abruzzo coinvolgendo pertanto seppur in maniera numericamente, diverse province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Firenze, Grosseto, Pisa, Siena, Perugia, Terni Pesaro-Urbino, Rieti, Viterbo, Campobasso, Chieti, L'Aquila, Teramo.

Consistenza: al momento risultano iscritti al Libro Genealogico circa 8.465 capi ripartiti in 190 allevamenti.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI (2007) Elenco delle razze minacciate.
- MORBIDINI, L., PANELLA, F., SARTI, D.M., SARTI, F.M. (1995) - Caratteristiche delle carcasse di agnelli Appenninici dei due sessi macellati a 40,60 e 100 giorni di età. Atti dell'XI Congr. Naz. ASPA. Grado, 19-22 giugno, 317-318.
- MORBIDINI, L., SARTI, D.M., SARTI, F.M. (1995) - Qualità delle carcasse e caratteristiche fisiche delle carni di agnelli pesanti Appenninici. Atti dell'XI Congr. Naz. ASPA. -Grado, 19-22 giugno, 319-320.
- PANELLA, F., SARTI, F.M. (1999) - Schemi di selezione per le razze ovine. L'Allevatore di Ovini e Caprini. - 16, 11, 4.
- REGIONE DELL'UMBRIA, E.S.A.U., ASSOCIAZIONE AGRIUMBRIA, C.C.I.A.A. PERUGIA (1989) Raccolta di ricette per degustare l'agnello pesante appenninico.
- SARTI D.M., PANELLA, F., PAUSELLI M., SARTI, F.M., LAS AGNA E. (2000) – L'allevamento degli ovini. Moderne tecniche per produzioni di qualità. - Il Divulgatore. n.4/5, Edagricole.
- SARTI, D. M. (2002) - L'Appenninica : passato, presente, futuro. L'Allevatore di Ovini e Caprini - 18, 3, 2.
- SARTI, D.M. (1997) - L'Appenninica : situazione attuale e prospettive. L'Allevatore di Ovini e Caprini. -- 14, 12, 1-2.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA STANDARD**Aspetto generale e caratteristiche della razza**

Taglia:	Medio - grande
Tronco:	Il tronco è relativamente lungo con altezza al garrese quasi pari a quella della groppa il petto è largo e la groppa ha un buon sviluppo sia in larghezza che in lunghezza.
Testa:	La testa è acorne, non eccessivamente pesante, con profilo rettilineo o leggermente arcato, le orecchie di media lunghezza portate orizzontali o leggermente pendenti e cadenti
Collo:	Il collo è di media lunghezza, ben attaccato alle spalle.
Arti:	Gli arti sono solidi e relativamente lunghi
Vello:	Bianco, aperto o semiaperto, con testa, parte ventrale del collo, basso ventre e arti nudi
Pelle e Pigmentazione:	Pelle e mucosa rosee

2 - PESI

Maschio:	78 kg
Femmina	56 kg

Difetti gravi

Dati biometrici	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	77	69
Altezza alla groppa (cm)	77	70
Altezza toracica (cm)	35	32
Larghezza media groppa (cm)	25	24
Lunghezza tronco (cm)	79	73
Circonferenza toracica (cm)	95	87

Caratteri produttivi

E' una razza a triplice attitudine, oggi a preminente attitudine alla produzione di carne. Alcuni allevamenti di medie dimensioni la utilizzano anche per la produzione di latte per la trasformazione in formaggi tipici, pecorino e ricotta in particolare. La produzione di latte indicative è di litri 100- 120 con 6-7% di grasso e la massima parte viene poppato dagli agnelli.

La produzione annuale di lana è di circa 2,5 kg negli arieti e 1,5 kg nelle femmine, del tipo grossolana da materasso.

Caratteri riproduttivi

L'età media al primo parto è di 16 mesi. Presenta cicli estrali durante tutto l'anno e si ottengono solitamente due parti ogni tre anni, con un buon tasso di gemellarietà.

Fertilità (rapporto tra le pecore partorite e le pecore avviate alla monta): 90%

Prolificità (rapporto tra gli agnelli nati e le pecore partorite): 129%

Fecondità annua (rapporto tra le gli agnelli nati e il numero delle pecore matricine):

A) per le pecore che partoriscono una volta all'anno: 116%

B) per le pecore che partoriscono 3 volte ogni 2 anni: 170%

Indirizzo di miglioramento

Pur non trascurando i caratteri di resistenza, di rusticità e le attività produttive del latte e della lana, l'indirizzo di miglioramento è quello di esaltare la produzione di carne, cercando fra l'altro di aumentare la produttività.

Scelta dei riproduttori

Defetti tollerabili: parziale presenza di ciuffo in fronte, di lana nella parte ventrale del collo, nel basso ventre e nelle parti prossime agli arti; profilo leggermente montonino sia nei maschi che nelle femmine;

Defetti da eliminare: macchie al vello di qualsiasi colore. Pigmentazione della faccia, delle aperture naturali, dell'addome e degli arti; arti eccessivamente lunghi e corti. Profilo decisamente montonino, orecchie troppo lunghe e pendenti. Corna ancorché accennate sia nei maschi che nelle femmine.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO			
CORNA maschio		ORECCHIE	
assenti	X	assenti	
spiralate		piccole	
falcetta		erette	
elicoidali aperte		semi erette	
punte convergenti		semi pendenti	X
punte divergenti		pendenti	
		grandi	
		medie	X
CORNA femmina		piccole	
assenti	X	con apice ripiegato	
falcetta		apice arrotondato	
elicoidali		apice appuntito	
punte convergenti		MANTELLO	
punte divergenti		monocolore	X

LANA		bicolore	
aperta	X	pezzato regolare	
semiaperta	X	pezzato irregolare	
semichiusa		LANA	
chiusa		con ciuffo frontale	
PROFILO FRONTE		coprente il ventre	
	X		X

		ventre	
convesso	X	lana sulle parti distali arti	
Iperconvesso (montonino)		collo slonato	
TAGLIA		CODA	
piccola		lunga	X
media	X	corta	
grande		con lipoma	
GIOGAIA		CARATTERI sex secondari	
presente		Maschio con pieghe frontonasali	
assente	X	Maschio senza pieghe frontonasali	X
COLORE TESTA		COLORE MUCOSE bocca musello	
uniforme bianco	X	roseo	X
uniforme rosso		macchiettato	
uniforme giallo		pigmentato	
picchiettato			
maculato			
pezzato			
presenza di occhiaie			
lista sulla fronte			

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AGRICOLTURA SOSTENIBILE 30 NOVEMBRE 2017, N. 19354

L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 2 varietà di vite (*Vitis Vinifera*), n. 11 varietà di Olivo (*Olea Europea*)

IL DIRIGENTE FIRMATARIO

(*omissis*)

determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n. 1 al n. 12 e il n. 19 a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di Vite (*Vitis vinifera*)

Albanella RER V 160 (Allegato 1)

Molinelli RER V 161 (Allegato 2)

Varietà di Olivo (*Olea europaea*)

Bianello RER V 162 (Allegato 3)

Farneto RER V 163 (Allegato 4)

Fiorano 1 RER V 164 (Allegato 5)

Montebudello RER V 165 (Allegato 6)

Montecalvo 2 RER V 166 (Allegato 7)

Montecalvo 3 RER V 167 (Allegato 8)

Montecapra RER V 168 (Allegato 9)

Montelocco RER V 169 (Allegato 10)

Montericco RER V 170 (Allegato 11)

Oliveto RER V 171 (Allegato 12)

Capolga di San Leo RER V 177 (Allegato 19)

3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali e razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.

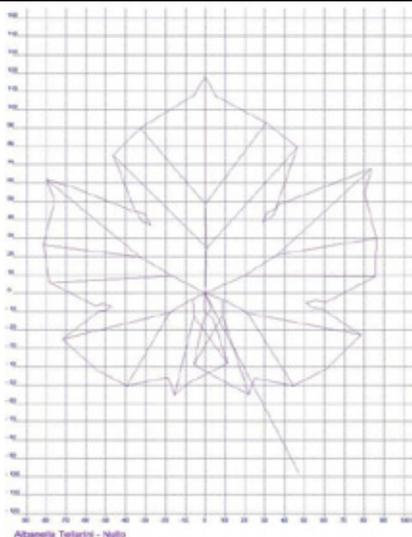
Il Responsabile del Servizio
Giorgio Poggioli



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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

ALBANELLA RER V0160

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: ALBANELLA		Codice iscrizione Registro nazionale: 329
Sinonimi accertati: Colombina (Piacenza), Marzemina bianca B.		
Sinonimie errate: Albana		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Tellarini Loris via Crocetta, 10 - Bagnacavallo (RA)	80	Anni '60
2) ASTRA, Tebano di Faenza (RA)	10	2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ASTRA Innovazione e Sviluppo, Tebano di Faenza RA, collezione 2007 (<i>Materiale duplicato da az. Tellarini, Bagnacavallo</i>)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Quando si parla di Albanella, si pensa subito all'areale marchigiano e al Pesarese in particolare, infatti il disciplinare della DOC "Colli Pesaresi", per la tipologia "bianco" prevede la seguente base ampelografica: "Trebiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio, Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%".</p> <p>Anche il conte di Rovasenda alla voce Albanella, appone il sinonimo di Greco bianco e si riferisce alle Marche (<i>Rovesenda, 1877</i>).</p> <p>Una recente pubblicazione di Jancis Robinson e collaboratori, alla voce Albanella parla di un vitigno distinto dall'Albanello siciliano, morfologicamente simile a Greco bianco, che sarebbe stato a lungo confuso con il Trebbiano toscano, mentre potrebbe avere relazioni con Albaranzeuli bianco (Scienza e Imazio comunicazione personale). Secondo gli autori sarebbe discutibile la relazione con l'Elbling tedesco ipotizzata da Scienza (<i>Robinson et al., 2013</i>).</p> <p>Secondo la prima affermazione, Albanella sarebbe sinonimo di Trebbiano toscano, mentre secondo quanto riportato da Robinson <i>et al.</i> si tratterebbe di un vitigno differente. Probabilmente entrambe le affermazioni potrebbero essere vere, considerato quanto succede nel vicino territorio romagnolo, in cui sono state reperite delle accessioni di Albanella che afferiscono a Trebbiano toscano (Albanella Cadriano) e altre differenti (Albanella Tellarini).</p> <p>Anche le informazioni reperite sui Bullettini Ampelografici dell'Ottocento fanno pensare ad una certa confusione in merito alla denominazione Albanella.</p> <p>Nel fascicolo VI del Bullettino Ampelografico si legge: "<i>Albanella o greco. Togliamo un dubbio insorto nella descrizione dei vitigni presentati all'Esposizione ampelografica del 1872, trovando questo vitigno appartenere a quella sotto varietà di greco della provincia di Ancona che si presenta con grappolo lungo, ma meno sciolto del biancame iesino; il montecchiese di Macerata ed il biancuccio di Fermo sono simili a questo vitigno. Si adatta ad ogni terreno e situazione, ed è preferito nei poggi che circondano Fossombrone</i>" (<i>Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1876</i>).</p> <p>Ancora più interessante la descrizione dell'Albanella che si può leggere sul fascicolo XI del Bullettino: "<i>Greco-Bianchello o Trebbiano o Albanella. Svolgimento delle gemme piuttosto tardivo, vegetazione media, poco resistente all'oidio, sarmento ben nutrito con occhi fitti, foglie a seni profondi intorno al lobo mediano, piccoli o nulli verso la base, di colore verde chiaro sopra, più chiaro senza lanugine sotto. Grappolo per lo più serrato col raspo verde, cogli acini di color giallastro tendente al giallo rosa nella completa maturità e buccia coriacea poco lucente. ...è uno dei vitigni più coltivati nella provincia quantunque sieno conosciuti con nomi differenti di Greco a Fossombrone, Biancame nella parte alta tanto del circondario di Pesaro che di quello d'Urbino</i>" (<i>Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879</i>).</p> <p>La descrizione potrebbe essere pertinente per il Trebbiano toscano, che storicamente era coltivato col nome di Biancame tra Rimini e Pesaro. Considerata la sinonimia proposta dal Bullettino è ragionevole pensare che anche accessioni di Trebbiano toscano possano essere state denominate Albanella.</p>	

Nel volume sulla viticoltura di Domizio Cavazza, la confusione tra Albana, Trebbiano toscano (Biancame) e forse anche qualche Malvasia, è molto chiara, come si evince dalle informazioni alla voce “Albana bianca” e suoi sinonimi: “*Albana gentile, Albatica, Albana di Toscana, Albana di Roma, Biancame. È vitigno assai diffuso nell’Emilia e specialmente nella Romagna e nelle Marche, nonché in Toscana e nel Lazio; si hanno sotto-varietà che portano nomi diversi, come Balsamina bianca, Greco d’Ancona, Albanella di Forlì, che non so se sia eguale a quella di Siracusa*” (Cavazza, 1923).

Questo documento, comunque, ci dice che esisteva una denominazione Albanella, per un vitigno tipico di Forlì, anche se non possiamo dire se si trattava di Albana o di altro. Doveva avere, comunque, una certa diffusione, visto che sul finire del 1900, Antonio Tonelli, raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, scrive: “*Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s’univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella,*” (Tonelli, 1989).

Occorre poi tenere presente il lavoro di ricerca di Giovanni Manzoni su brogliacci e appunti delle varie famiglie nobili della Romagna, da cui risultò che esisteva un vitigno, assonante per la denominazione, ma diverso dalla classica Albana romagnola: “*Albanina, Albanino, Albaninella, Albaninello, Aibanella, Aibanello, Albanetta, Albanetto. Pseudo Albana. Vino bianco dolce, asciutto e amarognolo. Molto richiesto, sparso un po’ dovunque sulle colline romagnole. Piccole partite per la vendita si trovavano anche nelle piane di Russi, Bagnacavallo, Cotignola e Lugo*” (Manzoni, 1977). Questo documento potrebbe essere l’anello di congiunzione tra la Bassa Romagna e la collina.

L’accessione di Albanella reperita a Bagnacavallo, e conservata *ex situ* presso ASTRA a Faenza, ha mostrato da subito dei tratti distintivi rispetto a Trebbiano toscano: grappolo tendenzialmente più cilindrico, meno alato, forse anche leggermente meno pruinoso e foglie con il lobo mediano meno pronunciato e apparentemente a coppa, con portamento più assurgente.

Considerato che i territori della Romandiola estense arrivavano fino a Lugo, si ipotizza che l’accessione “Albanella Tellarini” sia un retaggio della dominazione estense, che estese l’apprezzamento per questo vitigno fino alla Bassa Romagna.

Tra i documenti recenti, che indicano nell’Albanella un vitigno tipico delle Valli di Comacchio, un romanzo di Arturo Malagù pubblicato nel 1967 e che oggi viene riletto anche in chiave storico-antropologica e naturalistica, per la precisione descrittiva dell’ambiente e dei suoi abitanti. Si legge: “*Amava assaporarlo, e troppo spesso, quel vino. Sia quello di succo rosso, derivato dall’uva d’oro, sia quel vino bianco, colore d’ambra, ricavato dall’uva detta Albanella*” (Malagù, 2008).

Dell’apprezzamento dei vini di Albanella ci riferiscono anche Marescalchi e Dalmaso, riprendendo Ortensio Lando: “*Che ti dirò della magnifica Città di Ferrara unica maestra del far salami, e di confettare erbe, frutti e radici? Dove berai la estate certi vinetti, detti Albanelle non si po bere più grata bevanda...*” (Lando, 1569; Marescalchi e Dalmaso, 1937)

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Albanella, nel Ferrarese e Bassa Romagna. Colombina nel Piacentino.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Cavazza D. (1923) – Viteicoltura. Nuova enciclopedia agraria italiana, parte quinta. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino.
- Crespan M., Cancellier S., Chies R., Giannetto S., Meneghetti S. (2006) – Individuati i genitori del Raboso veronese: una nuova ipotesi sulla sua origine. Riv. Vitic. Enol. n. 1: pp. 3-12.
- Lando O. (1569) – Commentario delle più notabili, & mostruose cose d’Italia, & altri luoghi. Appresso Giovanni Bariletto, Venezia.
- Malagù A. (2008) – Il paese dall’acqua brulicante. Edizioni Pendragon, Bologna.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati
- Marescalchi A., Dalmaso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo VI. Tipografia Eredi Botta, Roma.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XI. Tipografia Eredi Botta, Roma.

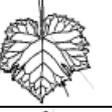
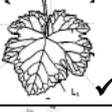
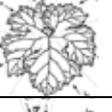
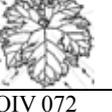
Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2013) – Wine Grapes: A complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours. Penguin UK

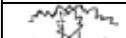
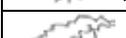
Rovasenda G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.

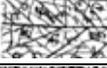
Tonelli V. (1989) – Vino e Romagna contadina. Grafiche Galeati, Imola.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
✓	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓ 6	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓6	✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)	 ✓	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)	✓	1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	✓ (leggera)	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ✓	1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
9 – Molto forti (Villard Noir)			

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
 ✓	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
 ✓	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
✓	9 – Molto lungo (• 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓4	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓4	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129 129	OIV 802	VVMD5	222 234
OIV 803	VVMD7	236 250	OIV 804	VVMD27	182 191
OIV 805	VrZAG62	192 198	OIV 806	VrZAG79	246 248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
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)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino.					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
<p>Foglia. Da media a medio-grande, generalmente pentagonale, pentalobata, ma con seni laterali inferiori talora appena accennati. Seno peziolare a bordi sovrapposti, con fondo conformato a V e seni laterali superiori da poco a mediamente profondi, con base a U e chiusi o più spesso a margini leggermente sovrapposti. Denti a margini rettilinei. All'apparenza abbastanza "a coppa", più spesso a lembo contorto. La pagina superiore del lembo è tendenzialmente poco bollosa, con nervature verdi o appena rosate al punto peziolare. Sulla pagina inferiore, tra le nervature sono presenti peli coricati con densità bassa o medio-bassa (ci sono peli dritti in maggiore quantità), mentre sulle nervature sono presenti solo rari peli sia eretti che coricati.</p> <p>Grappolo. Di medie dimensioni, allungato (circa 25 cm), tendenzialmente conico, o a imbuto, spesso con 1 ala. Peduncolo corto. L'acino è tendenzialmente piccolo, sferoidale, con buccia poco pruinosa, abbastanza spessa, di colore verde-giallo, e polpa molle, a sapore neutro. Distacco dell'acino dal pedicello abbastanza difficile.</p>					



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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MOLINELLI RER V0161

VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: MOLINELLI		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: UVÈTA di Lonigo, Obi		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC).	24	2003
2) Az. Agr. Molinelli, di Luigi Molinelli – via dei Mille, 21 – Ziano Piacentino (PC)	10 + nuove	1920
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC). <i>Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era a Ziano Piacentino (PC).</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Quando la Direttiva 68/193/CEE, relativa alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite, dispose l'istituzione, in ogni Stato Membro, del Registro nazionale delle varietà, il vitigno Molinelli era da tempo impiegato per fare vino e ce lo dimostra anche il "Catalogo Bolaffi dei vini del mondo" curato da Luigi Veronelli, nell'edizione 1973.</p> <p>Il volume, tra i vini italiani, prende in esame il Molinelli, derivato da un vitigno, scoperto in zona (Ziano Piacentino) che <i>"non ha trovato collocazione nella ampelografia riconosciuta; il professore Mario Fregoni ne ha pubblicato ex-novo la scheda ampelografica e gli ha dato il nome del fortunato vignaiuolo"</i>. Veronelli lo descrive come vino da meditazione e consiglia le annate 1968, 1970 e 1971 (Veronelli, 1973).</p> <p>Per arrivare in una prestigiosa guida con l'annata 1968, il signor Molinelli doveva sicuramente averci lavorato negli anni precedenti.</p> <p>Probabilmente proprio perché coltivato solo nell'azienda "Molinelli Giuseppe e figli", il vitigno non fu inserito nel Registro Nazionale, ma la famiglia Molinelli continuò ad utilizzarlo nel tempo.</p> <p>La descrizione dell'accessione Molinelli è presente in un lavoro di Fregoni e collaboratori degli anni 2000 (Fregoni <i>et al.</i>, 2002), che rimanda ad un precedente lavoro di caratterizzazione redatto sempre da Fregoni nel 1969. In quest'ultimo lavoro, si legge: <i>"È un vitigno di origine sconosciuta, coltivato da molto tempo nell'azienda «Montecucco» di Ziano; il numero di ceppi originari, individuati dal Sig. Gianni Molinelli, è molto limitato, in quanto la sua produzione è sempre stata ridotta, tanto che l'uva veniva mescolata a quella delle viti circostanti. Con l'applicazione di una potatura più lunga e ricca, cioè più consona alla fisiologia del vitigno, molto vigoroso, la produzione è diventata abbondante. È stata perciò effettuata una vinificazione sperimentale, separata dalle altre uve, ed il vino è risultato veramente eccezionale. Dopo alcuni anni di indagini, alle quali si sono interessati, oltre allo scrivente, anche il Prof. Cosmo, il Dr. Prati, il Dr. Comolli ed il Dr. Roversi di questo Istituto di coltivazioni arboree, il sig. Molinelli ha deciso di propagarlo su vasta scala, impiantando alcuni vigneti razionali, che col tempo verranno ampliati"</i> (Fregoni, 1969).</p> <p>Di Molinelli viticoltore, vitigno e vino fu scritto anche in un articolo comparso su uno dei primi numeri della rivista <i>Civiltà del Bere</i>, risalente al 1973. Giuseppe Molinelli, allora 78 anni, racconta di come, all'inizio del Novecento, nel territorio di Ziano venisse particolarmente curata l'uva da tavola. Con il declino di questa coltura, Giuseppe Molinelli decise di incrementare la superficie ad uva da vino e solo allora si accorse che in un podere acquistato dal padre Giovanni nel 1907 era presente un'uva particolare: <i>"Avevo notato che in un podere, acquistato tanti anni fa, c'era un'uva strana. Grappoli piccoli, un po' radi, con gli acini bruttini, un po' allungati, uno spettacolo di foglie. Li avevo sempre sgranati insieme con gli altri riservandomi di osservarli un po' meglio quando avessi avuto più tempo. Sette anni fa ho raccolto un grappolo ancora acerbo e ho provato il grado zuccherino. Sono rimasto sbalordito: ventiquattro gradi per un'uva ancora verde. Voleva dire che il vino avrebbe tranquillamente superato i 14 gradi alcolici"</i>. Si decise così di capire di più, ma anche il professor Cosmo a Conegliano non seppe dare una denominazione al vitigno. Giovanni Molinelli ipotizzò che le viti presenti nel fondo potessero avere circa 50 anni, quindi essere state piantate negli anni 20 del Novecento, e secondo la sua esperienza, in quel periodo a Ziano il materiale vivaistico, in linea di massima, non veniva</p>	

dall'estero (Donati, 1973).

Il nipote Luigi, ricorda che per ampliare la produzione del Molinelli, nei primi anni '70, fu commissionata ad un vivaista pavese (vivai Bardoni) la produzione di barbatelle a partire dalle piante originarie e in quel frangente è probabile che il vitigno sia stato ceduto anche ad altri.

Questo potrebbe spiegare come, da alcune indagini, sia emerso che il profilo a 9 loci del vitigno Molinelli sia uguale a quello di un vitigno presente in Veneto, localmente denominato Uveta, che aveva raggiunto una certa diffusione (50 ha circa) negli anni '90 del Novecento, come attesta uno storico vivaista friulano, Ferdinando D'Andrea, che lo aveva moltiplicato. Il presidente della Cantina di Lonigo e diversi consiglieri avevano piantato Uveta e veniva ritirata insieme a Pinot bianco. Visto l'apprezzamento per questa uva sconosciuta, D'Andrea preparò il fascicolo per chiederne l'iscrizione al Registro Nazionale e regolarizzarne la moltiplicazione, ma la commissione non ritenne di iscriverla. Di conseguenza parte delle viti furono tolte e parte sovrinnestate. Il lavoro di moltiplicazione era partito da una pianta presente in un'azienda agricola di Lonigo con cui era stato fatto un bersò. Nel 1985 la pianta, che poteva avere 60-70 anni, fu molto danneggiata dal gelo, ma D'Andrea riuscì a prelevare un po' di gemme e a realizzare una trentina di piante madri da cui iniziò la moltiplicazione. D'Andrea la definisce una varietà molto vigorosa, che cresce velocemente, con foglie praticamente glabre e apice è verde. Tollera bene la botrite.

Anche la dott.ssa Schenider del CNR di Torino ha reperito un'accessione, denominata Obi, in un'azienda piemontese, che geneticamente corrisponderebbe al Molinelli. I titolari dell'azienda riferirono che l'accessione poteva essere arrivata in Piemonte dal Veneto. Il nome Obi deriva dalla forma di allevamento tradizionale, a pergolette, detta appunto "Obi", che prevede gruppi di 10 viti a 4 metri l'uno dall'altro.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ziano Piacentino (PC)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Donati B. (1973) – Quell'uva strana... come chiamarla? *Civiltà del bere*: pp. 47-49.

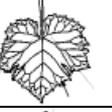
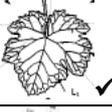
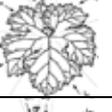
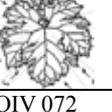
Fregoni M. (1969) - Scheda ampelografica del vitigno piacentino "Molinelli" - *Agricoltura Piacentina*, n. 11: pp. 2-8.

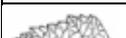
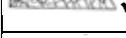
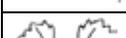
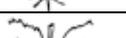
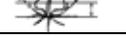
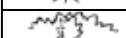
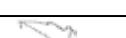
Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.

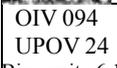
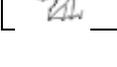
Veronelli L. (1973) – *Catalogo Bolaffi dei vini del mondo* n. 2. Giulio Bolaffi editore, Torino.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (<i>Vitis riparia</i>)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	✓	3 – Bassa (Riesling)
			5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
	5 – Completamente aperto (<i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i>)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (<i>Vitis vinifera</i>)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		2 – 3 o oltre (<i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i>)
	5 – Rosso (Mourvedre)		
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)	(✓)	3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (<i>Vitis rupestris</i>)		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
✓	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande (<i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)	✓	2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 ^a biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		

OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)	✓	1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)	✓	3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)		5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (<i>Vitis aestivalis</i>)		1 – Molto corti (<i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
 ✓	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi (<i>Vitis solonis</i>)
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V (<i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (<i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
	9 – Molto elevata (Isabella, Concord)		
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

GRAPPOLO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (• 80 mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo (• 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (• 30 mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
9 – Molto lungo (• 110 mm: Freisa)			
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
✓	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

ACINO. Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
 ✓	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)	✓	7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)		1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)	✓	2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-139	OIV 802	VVMD5	232-236
OIV 803	VVMD7	250-260	OIV 804	VVMD27	182-188
OIV 805	VrZAG62	190-192	OIV 806	VrZAG79	240-248
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento e fioritura precoci, invaiatura e maturazione medie (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Fertilità basale bassa, che costringe ad una potatura mista o lunga. Pianta piuttosto vigorosa e con produttività non elevata. Forte emissione di femminelle (L).					
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)					
Tolleranza a botrite, bassa sensibilità al freddo (A).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino (A).					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE					
Foglia. Cuneiforme, di media grandezza, pentalobata, ma con seni laterali poco profondi. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori leggermente sovrapposti. Lembo quasi liscio o poco bolloso, contorto. Pagina inferiore praticamente glabra.					
Grappolo. Medio-corto (12-15 cm), conico, tendenzialmente spargolo. Acino allungato (ellissoidale largo), pruinoso, che tende a prendere una colorazione rosata quando esposto al sole.					

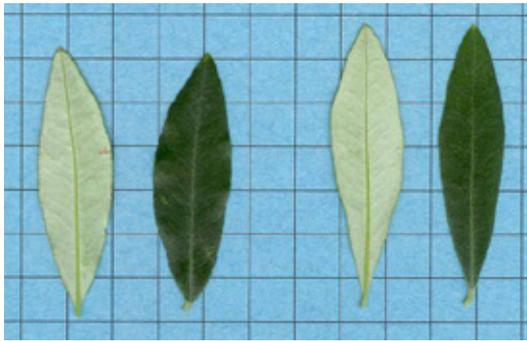


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (REVISIONATA)

BIANELLO RER V0162

OLIVO		
Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: BIANELLO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): 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 <i>ex situ</i>: 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)		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
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 farmacoepa, 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 Puçalium*) 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

- 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.
- 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 in collaborazione con CRPV, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma, Università Cattolica di Piacenza e 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, 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 (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)				
NOCCIOLLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLLO: 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)				
NOCCIOLLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLLO: 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
NOCCIOLLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLLO: 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)				

MARCAT RI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-237	DCA16	155-155	GAPU101	186-191	UDO39	173-180
DCA4	132-134	DCA18	173-179	GAPU103	162-164	UDO43	216-216
DCA9	183-207	GAPU59	209-213	UDO24	174-182		

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).



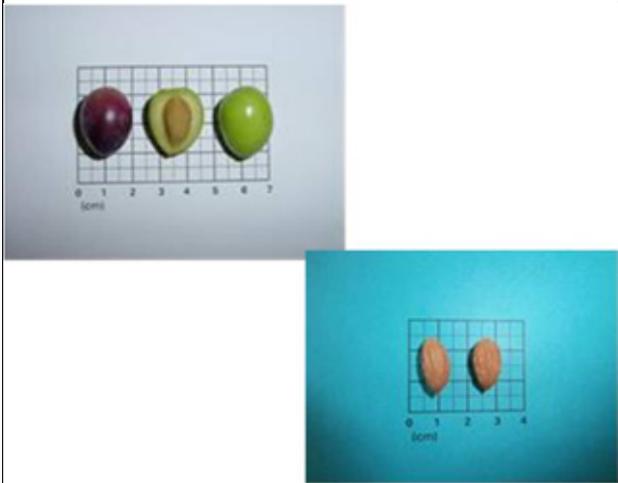
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

FARNETO RER V163

OLIVO

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
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	presenti 1	Superiore a 100 anni
(BOValsamoggia 2) Az. Agric. Istituto Ferrarini Sasso Marconi (BO)	8	7 anni
3) Az. Agric. Eremo di Ronzano (BO)	10	5 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: 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).		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>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.</p>	
<p>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 "<i>Descrizione di tutta Italia</i>" 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)</p>	
<p>Nella seconda metà del XVIII secolo l'erudito abate Serafino Calindri nel suo "<i>Dizionario corografico, georgico, orittologico, storico etc</i>" 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 <i>reliquie dei vasti e antichi piantamenti che l'inclemenza delle straordinarie gelate aveva distrutto in buon numero e che l'infirgardaggine degli agricoltori aveva lasciato perire</i> (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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Al fine di reintrodurre tale genotipo autoctono nei luoghi di origine, IBIMET-CNR sede di Bologna sta promuovendo la sua diffusione per nuovi impianti.</p>	
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. *Olivo&Olio*, n. 11-12 pp. 5052.
- 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 149155.
- 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 ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1✓	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moraiolo, 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, 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)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				

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 (Conezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiaito
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, Moraio)	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)				
NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechir 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
NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO : FORMA DELL'APICE O (CNR)		NOCCILO: 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.



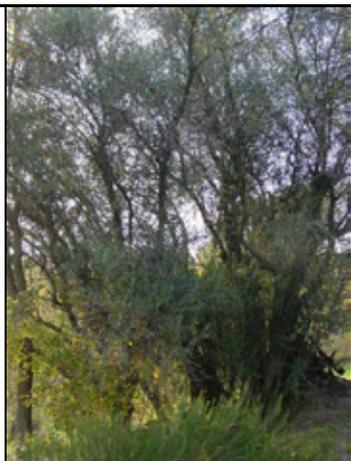
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

FIORANO 1 RER 164

OLIVO

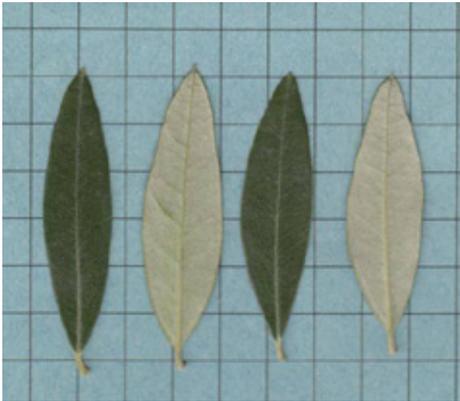
Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: FIORANO 1		
Sinonimi accertati: Clone Frantoio		
Sinonimie errate: Nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		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 <i>ex situ</i>: 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

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
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 circumdato» (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

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'olivicultura Bolognese. Ed. Accademia nazionale di agricoltura. Bologna.

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 in collaborazione con CRPV, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco - Università di Parma, Università Cattolica di Piacenza e 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 (Comezuelo, 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, 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✓	Invaiaito
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)				
NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: 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
NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCILO: 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 Montegradolfo)				

MARCAT RI 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).



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

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MONTEBUDELLO RER V165

OLIVO

Famiglia: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: MONTEBUDELLO

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. Sereni- Montebudello- Valsamoggia – BO

presenti
1

Superiore a 100 anni

OBOValsamoggia

8

7 anni

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

3) Az. Agric. Parco Naturale Abbazia di Monteveglio (BO)

12

10 anni

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

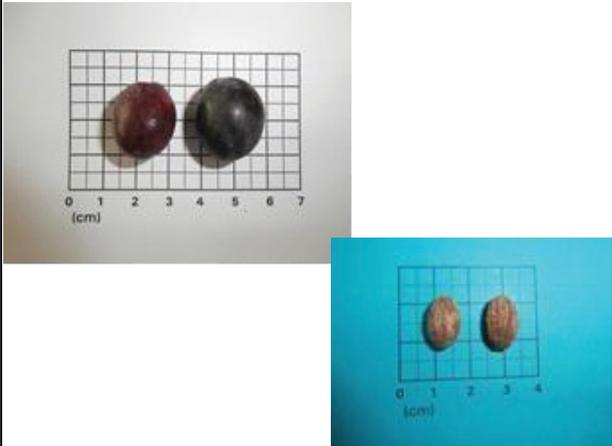
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna e Angelo Vivai San Lazzaro di Savena (BO).



Pianta



Fiore

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Il Fondo Demaniale di Santa Maria di Monteveglio evidenzia la presenza di olivi in un possedimento della Pieve localizzato tra Monteveglio e Montebudello in due documenti della metà del cinquecento. La copertina settecentesca della prima carta risalente al 1551 ci informa che la Pieve da a <i>colonia</i> a Sante Passuti da Monteveglio una <i>Possessione di Terra arrativa, alberata, vidata, prativa, boschiva, moreda, e oliveta distinta in più Pezze di Terra ivi descritte con casa posta a Monteveglio e in poca parte a Montebudello</i>.</p>	
<p>Nel 1552 sempre la Pieve concede a <i>colonia</i>, cioè alla metà dei frutti per anni tre a Michele fu Domenico Bergamaschi una <i>Possessione di Terra arrativa, alberata, vidata, prativa, boschiva e oliveta con casa... posta a Monteveglio e a Monte Budello distinta in più Pezze di Terra. Si trattava della medesima Possessione, probabilmente di grandi dimensioni, in quanto conteneva numerosi appezzamenti di terreno che si susseguivano tra Monteveglio e Montebudello</i>. Nelle carte originali compaiono prima diverse terre poste nella guardia di Monteveglio, tra cui una localizzata a Daibo, poi alcune poste nella guardia di Montebuello e di nuovo altre situate nella guardia di <i>Montis beglii</i>.</p>	
<p>Oggi nei pressi della torre colombaia cinquecentesca di Montebudello, vi sono alcuni olivi posti accanto alla torre cinquecentesca lungo una fila ed in particolare vi è un'antica pianta di grandi dimensioni, che rappresenta, probabilmente, l'esemplare più antico della zona, localizzata nel pendio rivolto a sud ovest riparata dai venti freddi. In seguito alla ricerca decennale volta alla caratterizzazione genetica e morfologica e alla qualità degli oli svolta da IBIMET-CNR, tale genotipo è stato denominato MONTEBUDELLO, prendendo così il nome dal luogo di ritrovamento.</p>	
<p>Al fine di reintrodurre tale genotipo autoctono nei luoghi di origine, IBIMET-CNR sede di Bologna sta promuovendo la sua diffusione per nuovi impianti.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Territori della provincia di Bologna</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	

Per la parte storica:

- MARTINI, Manuale di metrologia, ossia misure pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli, Torino, Loescher, 1883, pp. 91-92; 370-373.
- ASB, Catasto Boncompagni, Monteveglio, Pianta A, n. 74, neg. N. 488; Brogliando delle tre porzioni di Monteveglio, particella catastale n° 179; Brogliando delle tre porzioni di Monteveglio, particella catastale n° 70 e 72.
- ASB, Catasto Gregoriano, Fabbricati Bologna Distretto, serie prima Brogliardo urbano n° 8 C. 45 Ghiaie di Serravalle.
- R. PASSERI, La Seconda Canossa Storia di Monteveglio e Montebudello, Bologna, Tamari Editori in

Bologna, 1978, pp 325-327. □ AA.VV., D. CERAMI (a cura), L'Abbazia di Monteveglio e il suo territorio nel Medioevo(sec X – XIV). Paesaggio, insediamento e civiltà rurale, Atti della giornata di studi, (Monteveglio, 15 Aprile 2000), Bologna, 2001

Per la parte scientifica.

- Rotondi A. 2009. Dalle colline bolognesi risorse genetiche per l'olivo. *Olivo&Olio*, n. 11-12 pp. 5052.
- 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 149155.
- 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 ; Moaraiole, 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	Invaaiato
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, Moraiole)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7✓	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione i 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)				

NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: 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
NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO : FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCILO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbunción)		1 – Conica (Colombina)	1 ✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbunción)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	232-253	DCA4	132-166	DCA9	163-207
DCA16	127-151	DCA18	177-177	GAPU59	209-213
GAPU101	191-202	GAPU103	162-189	UDO24	174-188
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La maturazione è precoce e contemporanea 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)					
L'olio presenta un medio sentore di fruttato di oliva con note piccanti che prevalgono sull'amaro. È un olio caratterizzato da un profumo di vegetale accompagnato in misura minore da carciofo, mela e pomodoro. Al gusto si percepiscono nettamente i sentori di carciofo e pomodoro che prevalgono sul vegetale e sulla mandorla.					

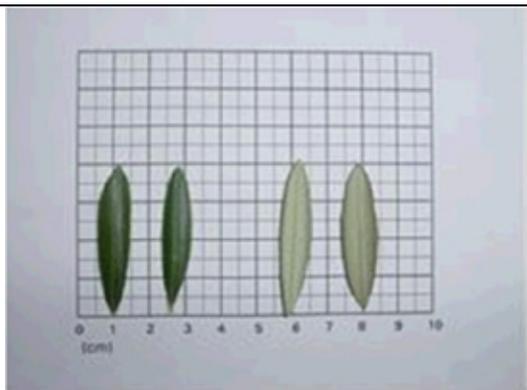
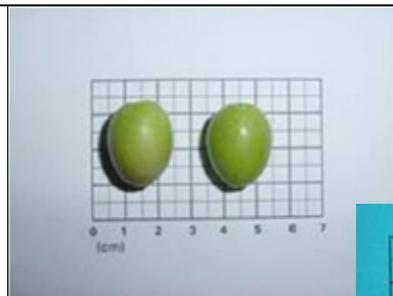


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO
SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MONTECALVO 2 RER V166

OLIVO

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: MONTECALVO 2		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): 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. Chiusoli – Montecalvo – Pianoro - BO	presenti 1	Superiore a 100 anni
OBOValsamoggia 2) Az. Agric. Istituto Ferrarini Sasso Marconi (BO)	8	7 anni
3) Az. Agric. Eremo di Ronzano - (BO)	5	10 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: 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).		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

*Foglia**Frutto*

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

In generale si osserva come gli olivi nella collina bolognese siano documentati a partire dal XIII secolo, con segnalazioni che si concentrano particolarmente nel XV e XVI, si tratta spesso di *pezze definite di terra olivata* di poca estensione ad esempio di 3 tornature poco più di mezzo ettaro o solamente di pochi piedi cioè poche piante .

Dai luoghi precisi in cui sono state ritrovate oggi le piante secolari superstiti, o che quantomeno si possono definire storiche cioè con più di cento anni, si può affermare che questa coltivazione veniva concentrata nelle vicinanze dell' abitazione, ovviamente sempre in luogo riparato e ben esposto, e, se non si tratta di esemplari isolati, spesso con una disposizione in filare, come appunto nel caso di Montecalvo² Montecalvo³. Inoltre le proprietà in cui ricadevano gli oliveti o i singoli olivi rintracciati sono per lo più congregazioni religiose o famiglie nobili, ma questo è intuibile per il fatto che questi erano i principali possidenti della collina e sono quelli che comunque hanno lasciato degli archivi consultabili.

Si può dedurre con buona probabilità che la presenza storica dell'olivo nella collina bolognese, almeno per i secoli di maggiore diffusione, è stata dettata dalle esigenze di una economia che tendeva all'autosufficienza e con notevoli difficoltà nei trasporti delle merci. Si trattava di un bene prezioso da difendere e controllare coltivandolo possibilmente nelle vicinanze del nucleo colonico. Sugli usi molteplici delle olive poi, vale quello che è stato detto più volte sull'impiego dell'olio per l'illuminazione e per i riti legati alla liturgia, ma è importante sottolineare che la capillarità della diffusione delle piante di olivo, trovate non solo nei pressi di edifici religiosi, ma anche nelle proprietà agricole sparse sul territorio collinare, può avvalorare l'ipotesi di un discreto uso alimentare delle olive, sia per cavarne olio con piccoli macchinari familiari che per il consumo come frutto conservato.

In località Monte Calvo è stato ritrovato un intero filare costituito 5 olivi secolari, in seguito alla caratterizzazione genetica e morfologica sono emerse due diverse tipologie genetiche e quindi le piante madri appartenenti a ciascuna tipologia sono state denominate MONTECALVO 2 e MONTECALVO3.

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: • Frati, Statuti di Bologna dall'anno 1245 all'anno 1267, 3 vols., Monumenti storici pertinenti alle province della Romagna, Ser. 1, vol. 1-3, Bologna, Regia Tipografia, 1869/1877
• AA.VV., Ronzano e i Frati Gaudenti, Bologna, Tipografia SAB, 1965

- A. Ghigi, Ronzano nel ricordo di Dante, 1965
- ASBO Demaniale di San Michele in Bosco, 191/5187
- Raccolta delle mappe dei beni di San Michele in Bosco eseguite dal perito agrimensore Alfonso Nelli nel 1583
- ASBO Demaniale di San Michele in Bosco, 83/2255
- ASBO Demaniale di San Salvatore, 283/5165
- ASBO Demaniale di San Domenico, 241/7575, campione di beni 1439 - 1618
- ASBO Demaniale delle RR. MM. di S. Lorenzo di Bologna, 109/3477

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. 5052.
- 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/>

FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
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, 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)

	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)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV40)		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 (UPOV43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechir 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 O (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	132-166	DCA9	195-207
DCA16	127-157	DCA18	173-181	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 media e scalare e la produttività è 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 elevata 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)

L'olio presenta un intenso sentore di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto; l'amaro e il piccante sono bilanciati e di media intensità. I sentori olfattivi caratterizzano l'olio con prevalenti note di carciofo accompagnate dai sentori di mandorla, vegetale e pomodoro; al gusto il sentore prevalente è quello di carciofo insieme a note di mandorla, pomodoro e vegetale.



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

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MONTECALVO 3 RER V167

OLIVO

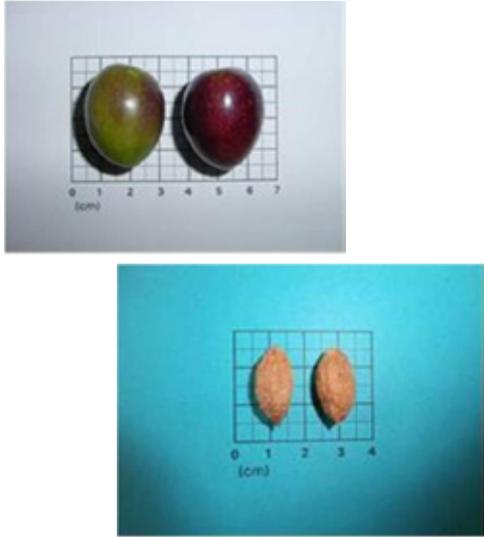
Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: MONTECALVO 3		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 22/02/2017
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante	Età delle piante
1) Az. Agric. Sig. Chiusoli Montecalvo Pianoro- BO	presenti 1	Superiore a 100 anni
Luoghi di conservazione Valsamoggia <i>ex situ</i> : 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

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nella seconda metà del XVIII secolo l'erudito abate Serafino Calindri nel suo <i>“Dizionario corografico, georgico, orittologico, storico etc”</i> parla della coltivazione di questo nobile frutto nel racconto di varie località tra cui Casola Canina, Ciagnano, Croara, Farneto e Monte Calvo; nella descrizione del comune di Monte Calvo ricorda poi che nel territorio, oltre a frutteti, querce, boschi e pascoli, sono presenti olivi in gran quantità (Calindri 1783).</p> <p>Nel 1821 l'abate cileno Gian Ignazio Molina aveva segnalato<i>avanzi olivicoli non infecondi</i> (cioè ancora produttivi) nei comuni di Liano, Monteveglio, Varignana, Maddalena, Sassoleone; Farneto e Monte Calvo</p> <p>Antichi agronomi come Andrea Mattioli e Castore Durante nel XVI secolo rammentano che, tra le poche <i>sorti</i> di olive rimaste rispetto a quelle coltivate dagli <i>antichi</i>, ve ne sono alcune <i>di bella e notevole grossezza</i>, simili alle Bolognesi; Leandro Alberti nella sua descrizione dell'Italia della metà del Cinquecento nei pressi di Bologna cita <i>gli olivi che producono quegli olivotti tanto stimati da ogni lato d'Italia e massimamente a Roma</i>; altri viaggiatori nel secolo successivo menzionano per Bologna <i>dolci e grosse olive niente inferiori a quelle di Spagna</i>; anche Giorgio Gallesio scrive da Bologna nel 1820 nel suo diario, parlando di antiche piante di olivi nella collina, che <i>I frutti di queste piante servono per mettersi in concia, ossia per adolcire. Si pretende che anticamente vi si coltivassero per l'olio e si crede che vi riuscirebbe bene</i>. Questi “olivotti” “Bolognesi” “dolci e grossi” infatti fanno pensare immediatamente a un frutto da tavola.</p> <p>In località Monte Calvo è stato ritrovato un intero filare costituito 5 olivi secolari, in seguito alla caratterizzazione genetica e morfologica sono emerse due diverse tipologie genetiche e quindi le piante madri appartenenti a ciascuna tipologia sono state denominate MONTECALVO 2 e MONTECALVO3 .</p> <p>Il genotipo MONTECALVO3 si è distinto per la dimensione dei suoi frutti che inizialmente aveva portato i ricercatori a pensare ad una oliva da tavola, le buone rese in olio al frantoio e la qualità eccellente del suo olio ha permesso la sua classificazione in cv a duplice attitudine.</p> <p>Al fine di reintrodurre tale genotipo autoctono nei luoghi di origine, IBIMET-CNR sede di Bologna sta promuovendo la sua diffusione per nuovi impianti.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	

Territori della provincia di Bologna

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Per la parte storica:

- Calindri, 1783, Dizionario Corografico, georgico, orittologico, storico, etc. della Italia, Forni Editore Bologna.
- G.I. Molina 1821 Osservazioni sulla fisica costituzione e sui prodotti minerali della montagna bolognese. Terza memoria di Storia N letta nell'Istituto Pontificio di Bologna.
- Baldini E., 2003. Notizie sull'olivicoltura bolognese. Accademia nazionale di Agricoltura- Bologna. • L. Frati, Statuti di Bologna dall'anno 1245 all'anno 1267, 3 vols., Monumenti storici pertinenti alle province della Romagna, Ser. 1, vol. 1-3, Bologna, Regia Tipografia, 1869-1877
- AA.VV., Ronzano e i Frati Gaudenti, Bologna, Tipografia SAB, 1965

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. 5052.
- 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.
- 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)
	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, 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, ellissoideale (Cornezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiaito
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale	3	Rosso vinoso

7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)		(Lachin de Sevilla, 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 i apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETROMASSIMO (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 (UPOV40)		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)				
NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechir 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
NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO : FORMA DELL'APICE O (CNR)		NOCCILO: 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)				

MARCHI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	243-249	DCA4	166-166	DCA9	163-195
DCA16	127-176	DCA18	177-185	GAPU59	213-213
GAPU101	209-219	GAPU103	138-189	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 graduale, 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 bassa(O).

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

Fruttato intenso sia al gusto che all'olfatto, intense note piccanti prevalgono sull'amaro accompagnate da un forte sentore di erba tagliata. I sentori gradevoli sia al gusto che all'olfatto sono ascrivibili al pomodoro e al carciofo in buon equilibrio tra loro e, in misura minore al vegetale percepito all'olfatto e alla mandorla percepita al gusto.



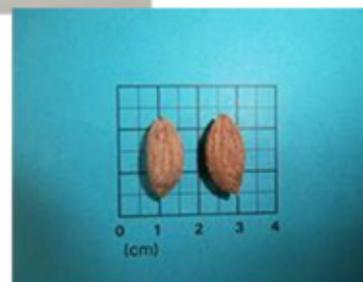
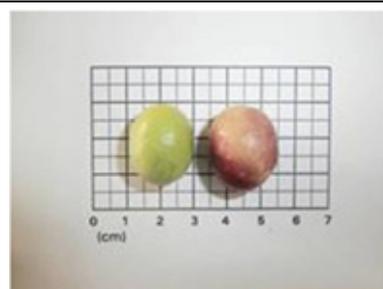
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MONTECAPRA RER V168

OLIVO

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: MONTECAPRA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): 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)	presenti 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 <i>ex situ</i>: 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. 5052.
- 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 149155.
- 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 (Comezuelo, 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)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				

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	Invaiaito
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)				
NOCCIOLLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechir 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
NOCCIOLLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLLO: 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)				

MARCHI 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 tardiva 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



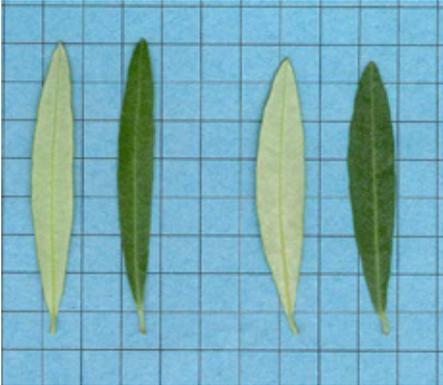
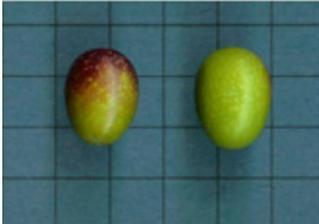
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MONTELOCCO RER V 169

OLIVO

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: MONTELOCCO		
Sinonimi accertati: Nessuno		
Sinonimie errate: Nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): 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) Az. Venturini – Baldini, Roncolo di Quattro Castella (RE)	1	Superiore a 100 anni
2) Casola di Canossa (RE)	2	Superiore a 100 anni
3) Az. Venturini – Baldini, Roncolo di Quattro Castella (RE)	4	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campo Collezione Roncolo di Quattro Castella (Az. Venturini – Baldini); Campo Collezione Modena (Az. Ricchi, Vignola); 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)		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

	
	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	

La pianta madre plurisecolare è localizzata nella frazione di Roncolo di Quattro Castella (RE) all'interno di un'azienda privata. In seguito alla ricerca decennale volta alla caratterizzazione genetica e morfologica e alla qualità degli oli, tale genotipo è stato denominato MONTELOCCO, 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 Marcochi 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 Puçalium*) 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

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.

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 in collaborazione con CRPV, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco Università di Parma, Università Cattolica di Piacenza e 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 (Comezuelo, 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	2✓	Verde scuro (Gorda Sevillana)

7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)		(Picual, Correggiolo di Montegridolfo)		
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✓	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)				
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)						
MARCAT RI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)							
DCA3	232-237	DCA16	127-155	GAPU101	186-191	UDO39	191-191
DCA4	142-166	DCA18	173-179	GAPU103	162-164	UDO43	214-218
DCA9	183-207	GAPU59	209-213	UDO24	174-182		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							

La fioritura e la maturazione sono tardive. La produttività è buona. (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 al freddo e mostra scarsa suscettibilità alla mosca olearia (O).

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

L'olio monovarietale di Montelocco mostra un fruttato di oliva di intensità media sia all'olfatto sia la gusto, mentre gli attributi erbacei, l'amaro e il piccante sono percepiti con media-alta intensità. Il ricco profumo si compone da sentori di pomodoro, carciofo e vegetale. Al gusto nei sentori secondari s ha una prevalenza del pomodoro sul carciofo, vegetale e mandorla. in bocca (O).



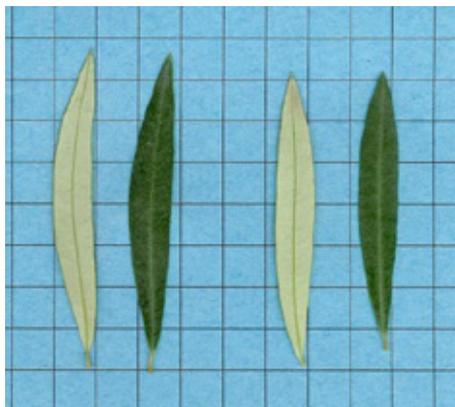
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MONTERICCO RER V 170

OLIVO

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: MONTERICCO		
Sinonimi accertati: Nessuno		
Sinonimie errate: Nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): 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) Montericco di Albinea (RE)	4	Superiore a 100 anni
2) Az. Venturini – Baldini, Roncolo di Quattro Castella (RE)	6	8 anni
3) Az. Gavinell – Salsomaggiore (PR)	4	12 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: 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 Salsomaggiore (PR); Campo Collezione Modena (Az. Ricchi, Vignola);		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna e Angelo Vivai, San Lazzaro di Savena (BO)		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

*Foglia**Frutto*

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La pianta madre plurisecolare è localizzata nella frazione di Montericco di Albinea (RE) in terreno abbandonato. In seguito alla ricerca decennale volta alla caratterizzazione genetica e morfologica e alla qualità degli oli, tale genotipo è stato denominato MONTERICCO, 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

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.

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.

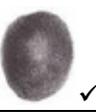
BEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.

NOTE

Scheda realizzata in collaborazione con CRPV, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco Università di Parma, Università Cattolica di Piacenza e 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	2✓	Verde scuro (Gorda Sevillana)

7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)		(Picual, Correggiolo di Montegridolfo)		
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	Invaiaito
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, Moraiole)	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)				
NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: 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 (Chorrojo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5✓	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCILO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCILO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCILO: 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	243-249	DCA16	127-151	GAPU101	193-219	UDO39	191-191
DCA4	142-166	DCA18	181-185	GAPU103	174-176	UDO43	171-214
DCA9	163-173	GAPU59	213-223	UDO24	188-188		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
La fioritura e la maturazione sono tardive. La produttività è buona. (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 al freddo e presenza una bassa suscettibilità 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 che presenta un medio-intenso sentore di fruttato di oliva sia gusto sia all'olfatto insieme a spiccate note di piccante ed amaro. Il ricco profumo si compone di una note preponderante di pomodoro accompagnata dal profumo di carciofo, vegetale e mandorla. Il gusto presenta note equilibrate di carciofo, pomodoro e mandorla (O).							



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

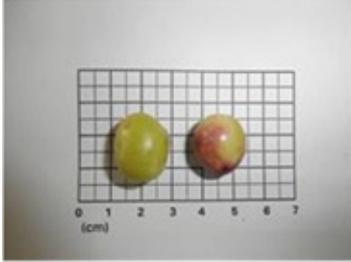
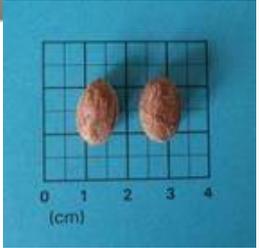
SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

OLIVETO RER V 171

OLIVO

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: OLIVETO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): 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) Azienda Agricola Sig. Sabatini- Oliveto- Valsamoggia	presenti 1	Superiore a 100 anni
2) Az. Agric. Felicori Mauro Castel San Pietro Terme (BO)	5	13 anni
(BOpoetro termemauroagricola 3) Az. Agric. Parco naturale Abbazia di Monteveglio (BO)	10	10 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: 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).		



<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
	 
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>La pianta madre è stata reperita nella frazione di Oliveto, dal quale ha preso il nome, nel comune di Monteveglio (Val Samoggia) in provincia di Bologna.</p> <p>È ipotizzabile che l'esistenza delle piante d'olivo nella valle del Samoggia risalga all'epoca dei romani. Questi ultimi diffusero la coltivazione degli olivi in tutto l'impero ed anche nell'area Cispadana. Tale situazione è confermata da ritrovamenti di semi e pollini di olivo nell'area Modenese e Bolognese. Per quanto riguarda la valle del Samoggia, un reperto xilologico tardoantico, proveniente dal pozzo Casini di Bazzano e conservato nel museo locale "A. Cresepellani", è la testimonianza più lontana nel tempo della presenza di questa essenza in zona. Si tratta di una ciotola di manifattura locale ottenuta da un nodulo d'olivo. Essa rappresenta un reperto importante, in quanto è l'unico oggetto realizzato in legno d'olivo in tutta la regione Emilia Romagna. La provenienza del legno stesso dovrebbe essere locale.</p> <p>Dalla metà del Quattrocento fin tutto il Cinquecento, soprattutto nel Fondo Demaniale di Santa Maria di Monteveglio, ma anche nell'Archivio Vitali si susseguono numerosi documenti che testimoniano la presenza degli olivi sul colle di Monteveglio. In particolare il versante orientale del poggio rappresentava probabilmente l'area che, per la sua posizione soleggiata, accoglieva la maggior parte degli olivi.</p> <p>L'attitudine del versante orientale del colle ad essere coltivato ad olivi è ribadita da diversi contratti, tra cui ne spicca uno del 1557 attraverso il quale la Pieve concede in locazione ossia in colonia, alla metà dei frutti per tre anni, a Giacomo fu Giovanni Barbieri e al figlio Lorenzo da Vedegheto delle <i>pezze di terra</i> poste nelle vicinanze del Monastero di Monteveglio, tra cui <i>una pezza di terra lavorativa, olivata, morata, fruttifera di circa sette biolche, escluse le vigne e le piantate</i>, posta sul colle di Monteveglio in un luogo detto il poggio confinante con le mura del monastero e in minor misura con la vigna del monastero stesso. Tale località potrebbe coincidere o comunque trovarsi nei pressi dell'attuale Oliveto.</p> <p>Al fine di reintrodurre tale genotipo autoctono nei luoghi di origine, IBIMET-CNR sede di Bologna sta promuovendo la sua diffusione per nuovi impianti.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Territori della provincia di Bologna	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	

Per la parte storica:

- ASB, Fondo Demaniale Santa M. di Monteveglio, b 1/454, cart. A. 18, A. 26; b. 2/455, cart. B. 19, B. 38, B. 49; b. 3/456, cart. C. 12 ; b. 4/457, cart. D. 45, D. 50, D. 55, D. 56; b. 5/458, cart. E. 7, E. 8, E. 20, E. 23, E. 32, E. 34, E. 35, E. 44; b. 6/459, cart. F. 17; b. 7/460, cart. G. 53, G. 57; b. 8/461, cart. H. 7, H. 10, H. 22; b. 9/462, cart. I. 2, I. 25, I.27, I. 40, I. 55; b. 10/463, cart. K. 11, K. 45, K. 50; b. 11/464, cart. L. 35, L. 38, L.50; b. 12/465, cart. M. 3, M. 5, M. 28, M. 37, M. 44; b. 13/466, cart. N. 5, N. 36, N. 37, N. 44; b. 14/467, cart. O. 5, O. 6, O. 8, O. 22 , cart. EE. 24; b.28/481, cart. FF. 14; 47/2079.
- ASB, Periti Agrimensori, t. II, libro IV, f. 45, di A. Nelli, bobina 64. p. 142. BCA B 3561.
- Collezione privata, cabreo possessione Casa Vecchia di Brazzano, famiglia Gandolfi Odofredi.
- G. TIRABOSCHI, Storia dell' Augusta Badia diS. Silvestro in Nonantola.
- G. TIRABOSCHI, Memorie Storiche Modenesi, Modena, Società Tipografica, 1793.
- MARCHESINI, MARTELLI, FORLANI, cds, Catalogo del Museo di Bazzano.
- L. A. MURATORI, Antiquitates italicæ mediæ ævi, T. II, diss. XX; T. I, diss. XIV.
- R. PASSERI, La Seconda Canossa Storia di Monteveglio e Montebudello, Bologna, Tamari Editori in Bologna, 1978, pp 325-327 • Per la parte scientifica:
- Rotondi A. 2009. Dalle colline bolognesi risorse genetiche per l'olivo. Olivo&Olio, n. 11-12 pp. 5052.
- 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., 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)
	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 ; Moaraiole, 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, 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)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				

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	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, Moraiole)	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					
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)				
NOCCIOLIO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLIO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLIO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechir 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
NOCCIOLIO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLIO : FORMA DELL'APICE O (CNR)		NOCCIOLIO: 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	132-166	DCA9	163-207
DCA16	127-151	DCA18	177-177	GAPU59	209-213
GAPU101	191-202	GAPU103	162-168	UDO24	177-179

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

La maturazione è media e contemporanea, produttività 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 elevata 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)

L'olio presenta un leggero sentore di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto con lievi note di piccante e di amaro in equilibrio tra loro. L'olio è caratterizzato da un profumo composto da mandorla, frutti di bosco, pomodoro, carciofo e vegetale; al gusto permangono i sentori percepiti all'olfatto dove il sentore di mela prende il posto del vegetale

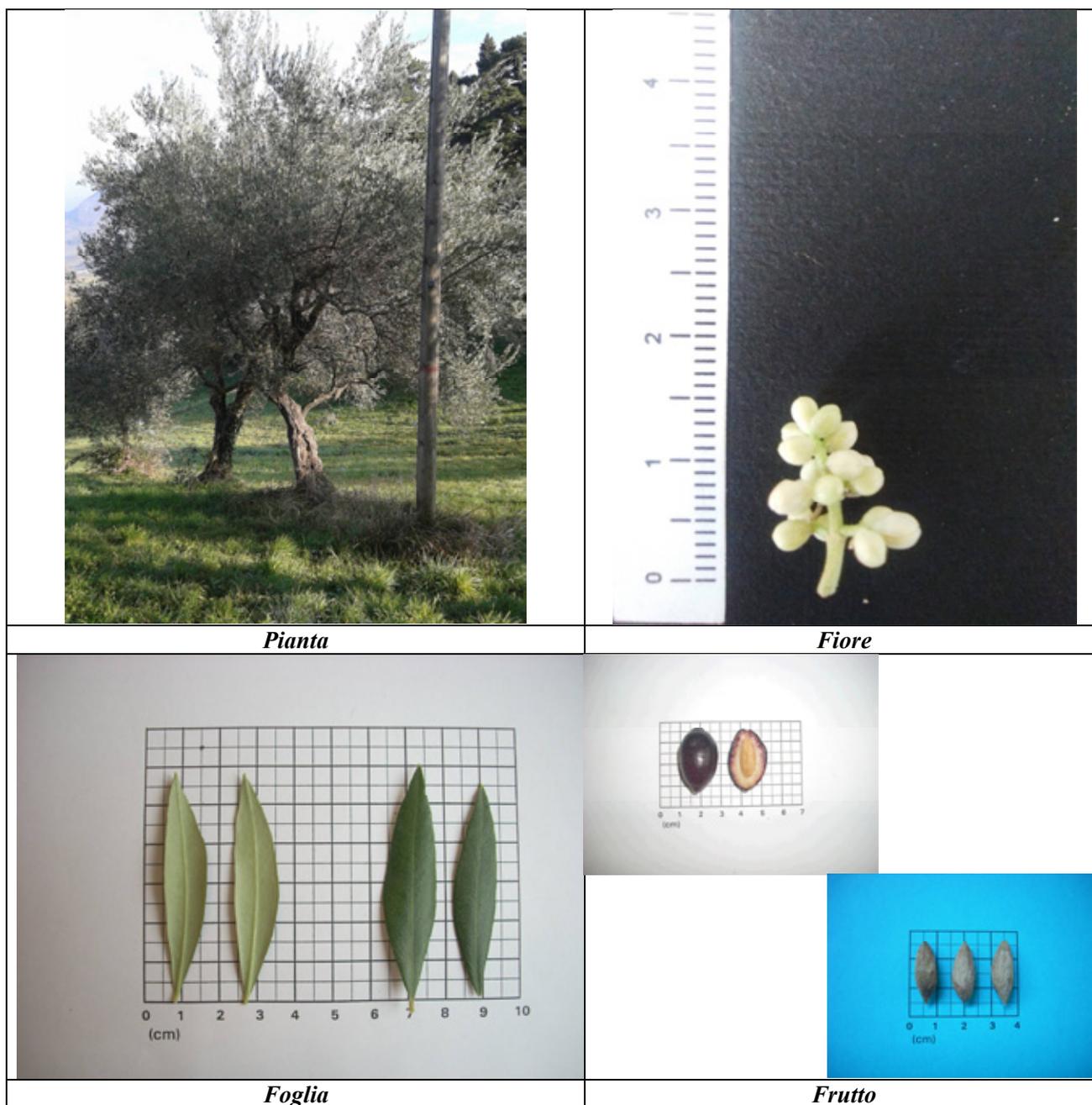


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

CAPOLGA DI SAN LEO RER V 177

OLIVO		
Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CAPOLGA DI SAN LEO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: Capolga di Romagna		
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) Alberto Olivucci – loc. Cà Del Santo, San Leo (RN)	1	Superiore a 100 anni
2) Guido Cardelli Masini Palazzi – Loc Palena, San Leo (RN)	1	Superiore a 100 anni
3) Nazzareno Severi - Loc Monte di San Leo, San Leo (RN)	3	Superiore a 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Centro di Conservazione IBIMET-CNR Area della Ricerca di Bologna		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna		



CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

All'analisi molecolare e morfologica è risultata diversa dalla cv. Capolga di Romagna diffusa nel territorio riminese. Cultivar diffusa esclusivamente nel comune di San Leo e nei territori limitrofi. Quando il comune di San Leo faceva parte della regione Marche si è tentata la diffusione della cv Capolga di San Leo in alcuni comuni marchigiani ma con scarsa diffusione, si parla di diffusione sporadica nella provincia di Pesaro.

La presenza dell'olivicultura sin dai tempi antichi si può desumere dal *La Resoconto Beni e rendite del Convento dei PP. Domenicani di Pietracuta*, 9 Ottobre 1794, Felice Bindi Pubblico Notaio Feretrano, Archivio Diocesi San Marino-Montefeltro in Pennabilli. Da tale documento sono state stralciate le seguenti frasi :

“... La gran diversità che si vede essere dal primiero Capitale da quello, che esiste presentemente, ed in conseguenza la diversità dell'annuo fruttato primiero e presente: E' provenuto e proviene non mai per quanto si possa rilevare da Libri e scritture del medesimo Convento, cagionata da alienazioni di Capitali, che anzi dai suddetti Libri e Scritture rilevasi essere stati questi Capitali accresciuti cogli avanzi delle Entrate del medesimo Convento in creazioni di nuovi Censi, e in compre di altri pezzi di terra, e in

*Capitali di Bestie grosse e minute, come si è detto di sopra, e impiegati colle suddette rendite in bonifichi di nuovi scassati e Vigne, **in piantagioni di Olivi** e Mori, in erezione di nuove fabbriche Coloniche...*" [CC. 4-5]

*"... E' provenuta secondariamente la sopradetta diversità grande, perché li Terreni, specialmente in questi luoghi montuosi, e scoscesi come è evidente ad ogniuno, sono sempre andati, e vanno di sua natura a deteriorarsi, e dalla loro primiera stima e dal loro fruttato, stante le frequenti e grandi rupine, o siano slamature, provenienti per lo più dalle piogge e dalle nevi, come anche da Fossi e Torrenti irreparabili. Talche si vede in esperienza in questi Paesi che moltissimi Terreni, che una volta erano buoni Campi, ottime Vigne, **Oliveti fruttiferi**, Selve, in oggi si vedono divenute in gran parte, in gran slamature, rupine e Calanconi..."* [C. 6].

Gli abitanti di San Leo ricordano la Capolga tra le cv coltivate in passato, dalle testimonianze orali si presume una sua duplice attitudine (olive da olio e da mensa). È emerso inoltre la sua forte alternanza di produzione compensata dai suoi elevati standard qualitativi. Il cambio della coltura dell'olivo nel territorio di San Leo è attribuibile alla presenza delle piante come tutori nei filari di viti e, con l'avvento della meccanizzazione, sia le piante di olivo che quelle di vite sono state sostituite da altre colture. (In allegato n. 6 testimonianze orali).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Comune di San Leo

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Pannelli G., Alfei B., Santinelli A. (data) Le varietà di olivo nelle Marche – Indicazioni agronomiche per una razionale progettazione dell'oliveto- Agenzia Servizi settore Agroalimentare delle Marche, Ed. Nuove Ricerche Ancona.

La Resoconto Beni e rendite del Convento dei PP. Domenicani di Pietracuta, 9 Ottobre 1794, Felice Bindi Pubblico Notaio Feretrano, Archivio Diocesi San Marino-Montefeltro in Pennabilli

NOTE

Scheda realizzata 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 ; Moaraiole, 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, 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)	✓	Leggermente tegente		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 10 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	Invaiaito
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)		
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

DCA3	232-249	DCA7	131-144	DCA9	171-193
DCA15	267-267	DCA16	125-149	DCA 18	173-183
MAPU89	162-162	UDO12	156-166	DCA11	161-161

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

Peso medio di 100 drupe: 302,87 grammi.

La fioritura è contemporanea a Leccino. La maturazione è precoce e scalare. La produttività è media e alternante.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fitopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Sensibilità all'occhio di pavone elevata (L)

Sensibilità al freddo e alla mosca bassa (L)

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

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (L). Il contenuto in acido oleico varia dal 75,52 al 76,52 %, con un apporto insaturi/saturi di circa 5,94. La dotazione in antiossidanti naturali è alta: il contenuto in fenoli totali è di circa 510,69 mg/kg di olio, i livelli in clorofille totali sono di 10,61 ppm. Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo fruttato erbaceo con gradevoli note di amaro e piccante, di colore verde e tendente al giallo.