

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)**

**OLIVETO RER V 171**

**OLIVO**

**Famiglia:** *Oleaceae*

**Genere:** *Olea*

**Specie:** *Olea europaea*

**Nome comune:** OLIVETO

**Sinonimi accertati:** nessuno

**Sinonimie errate:** nessuna

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

**Rischio di erosione:** elevato

Data inserimento nel repertorio:

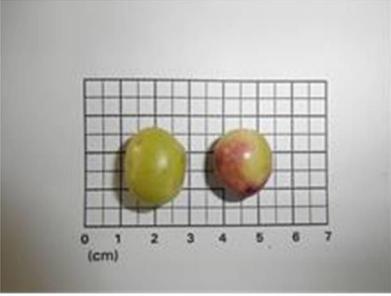
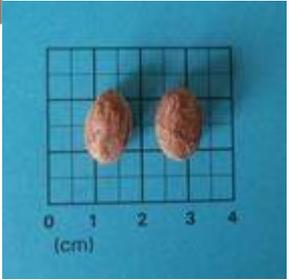
Ultimo aggiornamento scheda: 22/02/2017

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante	Età delle piante
1) Azienda Agricola Sig. Sabatini- Oliveto- Valsamoggia	<b>presenti</b> 1	Superiore a 100 anni
2) Az. Agric. Felicori Mauro Castel San Pietro Terme (BO	5	13 anni
(BOpoetro termemauroagricola	10	10 anni
3) Az. Agric. Parco naturale Abbazia di Monteveglio (BO)		

**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).



<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
	 
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

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.

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.

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.

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 *pezze di terra* poste nelle vicinanze del Monastero di Monteveglio, tra cui *una pezza di terra lavorativa, olivata, morata, fruttifera di circa sette biolche, escluse le vigne e le piantate*, 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.

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:

- 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 di S. 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 italicae medii aevi, 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**

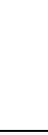
Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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)	3Ü	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	Espanso (Picual, Carbuncion)	5Ü	Media (Picudo, ..)
5Ü	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 <sup>2</sup> ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1Ü	Verde (Lechin de Sevilla)
3Ü	Piccola (da 3 a 4 cm <sup>2</sup> ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	Media (da 4 a 6 cm <sup>2</sup> ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm <sup>2</sup> ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2Ü	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
5Ü	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3Ü	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
2Ü	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2Ü	Centrale (Morona, Colombina)	2Ü	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)				
3Ü	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)	2Ü	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2Ü	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)				
<b>NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)</b>		<b>NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)</b>		<b>NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)</b>	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechir de Granada)
2 ù	Centrale (Picual)	2 ù	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5 ù	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
<b>NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)</b>		<b>NOCCIOLO : FORMA DELL'APICE O (CNR)</b>		<b>NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)</b>	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1 ù	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 RICONTRI 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 RICONTRI 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 RICONTRI 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