

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)

CAPOLGA DI SAN LEO RER V 177

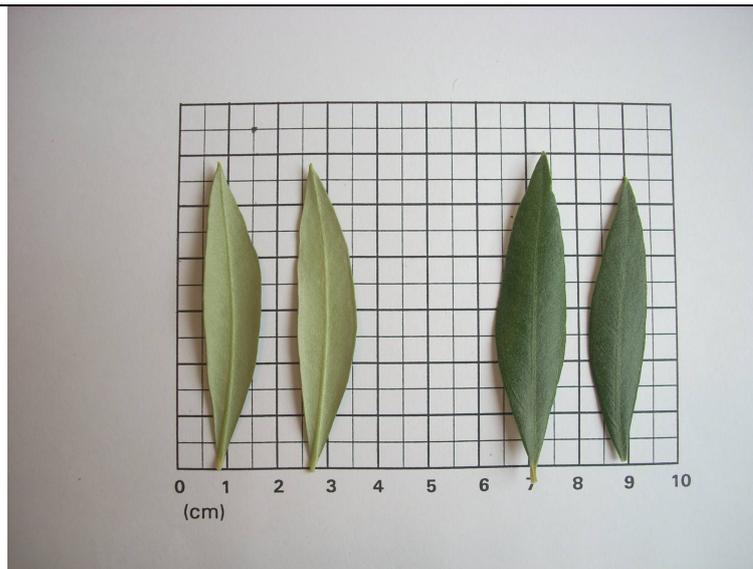
OLIVO		
Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CAPOLGA DI SAN LEO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: Capolga di Romagna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) 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		



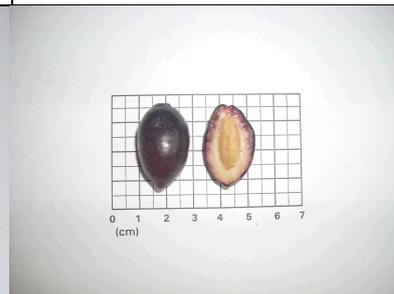
Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

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'olivicoltura 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). E 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. Nueve 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

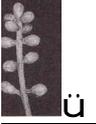
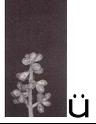
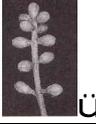
Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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)	3ü	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
ü	Medio-bassa (Carbuncion)	5	Espanso (Picual, Carbuncion)	ü5	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)	ü1	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5ü	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 – Piatto (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2ü	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)				
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		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)	ü	Leggermente tegente		4 – Molto aperto (Carbuncion)

FIORIRE

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 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	2	Invaiano
5Ü	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)	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)			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)	2Ü	Centrale (Morona, Colombina)	2Ü	Arrotondato
3Ü	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)		

FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1Ü	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 (Negriolo)	1Ü	Piccolo (< 3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2Ü	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 ü	Centrale (Picual)	2ü	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7ü	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)	2ü	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARKER MOLECOLARI

DCA3	232-249	DCA7	131-144	DCA9	171-193
DCA15	267-267	DCA16	125-149	DCA 18	173-183
DAPU89	162-162	UDO12	156-166	DCA11	161-161

OSSERVAZIONI E RICONTRI 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 RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, virus-patologie. 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 RICONTRI 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 rapporto 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..