

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)

MONTEBUDELLO RER V165

OLIVO

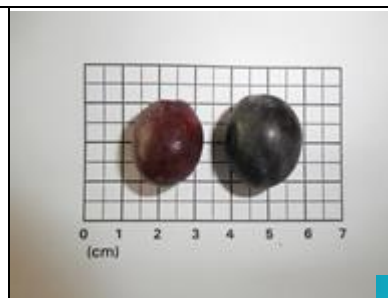
Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: MONTEBUDELLO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 22/02/2017
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante	Età delle piante
1) Az. Agric. Sig. Sereni- Montebudello- Valsamoggia – BO	presenti 1	Superiore a 100 anni
OBOValsamoggia 2) Az. Agric. Istituto Ferrarini Sasso Marconi (BO)	8	7 anni
3) Az. Agric. Parco Naturale Abbazia di Monteveglio (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

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 dà a colonia a Sante Passuti da Monteveglio una *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*.

Nel 1552 sempre la Pieve concede a colonia, cioè alla metà dei frutti per anni tre a Michele fu Domenico Bergamaschi una *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*. Nelle carte originali compaiono prima diverse terre poste nella guardia di Monteveglio, tra cui una localizzata a Daibo, poi alcune poste nella guardia di Montebudello e di nuovo altre situate nella guardia di Montis beglii.

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.

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:

- 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 Brogliando 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 ; 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)				
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 (Lachin 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 (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.					