

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: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: MONTECALVO 3

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. Chiusoli Montecalvo Pianoro- BO

presenti
1

Superiore a 100 anni

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

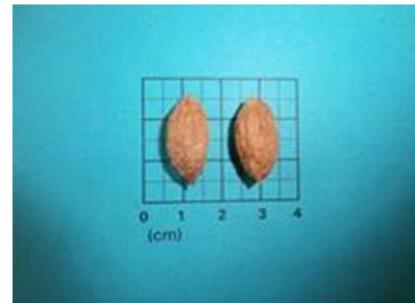
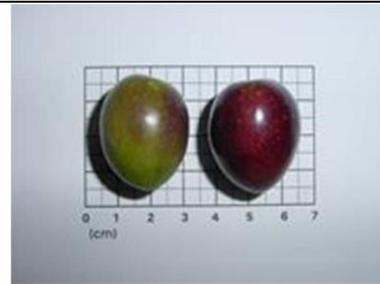
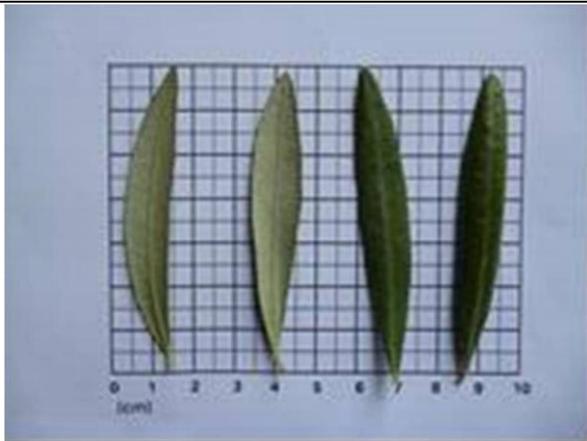
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna e Angelo Vivai san lazzaro di Savena (BO).



Pianta



Fiore



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nella seconda metà del XVIII secolo l'erudito abate Serafino Calindri nel suo *“Dizionario corografico, georgico, orittologico, storico etc”* 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).

Nel 1821 l'abate cileno Gian Ignazio Molina aveva segnalato*avanzi olivicoli non infecondi* (cioè ancora produttivi) nei comuni di Liano, Monteveglio, Varignana, Maddalena, Sassoleone; Farneto e Monte Calvo

Antichi agronomi come Andrea Mattioli e Castore Durante nel XVI secolo rammentano che, tra le poche *sorti* di olive rimaste rispetto a quelle coltivate dagli *antichi*, ve ne sono alcune *di bella e notevole grossezza*, simili alle Bolognesi; Leandro Alberti nella sua descrizione dell'Italia della metà del Cinquecento nei pressi di Bologna cita *gli olivi che producono quegli olivotti tanto stimati da ogni lato d'Italia e massimamente a Roma*; altri viaggiatori nel secolo successivo menzionano per Bologna *dolci e grosse olive niente inferiori a quelle di Spagna*; anche Giorgio Gallesio scrive da Bologna nel 1820 nel suo diario, parlando di antiche piante di olivi nella collina, che *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*. Questi “olivotti” “Bolognesi” “dolci e grossi” infatti fanno pensare immediatamente a un frutto da tavola.

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 .

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.

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

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'olivicultura 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 (Alorea, 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	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 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)				
NOCCILO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV44)	
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 Montegridolfo)				

MARCHI MOLECOLARI (MICROSATLLITI)

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.