



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

ANCOGNANO 3 RER V 178

Famiglia: <i>Oleaceae</i>			Genere: <i>Olea</i>			Specie: <i>Olea europaea</i> L.		
Nome comune: Ancognano 3								
Sinonimi accertati: nessuno								
Sinonimie errate: nessuna								
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuno								
Rischio di erosione: elevato								
Data inserimento nel repertorio:						Ultimo aggiornamento scheda: 07/10/2013		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda				N. piante presenti		Età delle piante		
				1		Circa 100 anni		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: In moltiplicazione per poi essere messa a dimona nei campi collezione								
Vivaista incaricato della moltiplicazione:								



Pianta

Fiore



Foglia



Frutt

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Indagini di tipo archeobotanico, hanno segnalato tracce di polline di *Olea europaea* L., risalenti al I a.C. e al V-VI secolo d.C., presso San Giovanni in Persiceto (Bologna) (Marchesini, 1998).

Nel 1300 due Autori bolognesi, Pier De'Crescenzi e Paganino Bonafede, scrivono due trattati agronomici di rilevante successo ed entrambi dedicano particolare attenzione all'olivo. Paganino Bonafede, nel suo "Thesaurus rusticorum" del 1360, dà un'ampia e originale descrizione della pratica dell'innesto come metodo di propagazione ma sostiene che per l'olivo è preferibile la propagazione per talea, inoltre Paganino dà consigli anche sulla potatura e sulla concimazione. Ed infine, se è vero quello che scrive come conclusione del suo poemetto, che tutte le cose da lui scritte sono state provate, corrette e certe, c'è da ritenere che a Bologna e nei dintorni vi fossero i suoi olivi. Per tutto il medioevo la valle del Reno fin verso Veduggeto fu "coperta di oliveti" (Rabbini, 1999). Esempio di quella alterna fortuna alla quale questa coltura è stata soggetta nel tempo, è la sorte di tre oliveti posseduti dal monastero bolognese di San Procolo alla fine del duecento, (due situati sulle colline immediatamente a sud della cinta urbana, una nella zona collinare di Casalecchio dei Conti); a neppure un secolo di distanza di essi non restava più nulla se non un "olivatum satis desolatum et triste". Simile sorte tocca ad un oliveto situato nella valle del Savio, che nel XVI secolo era ormai scomparso per lasciare posto a vigneto e selva (Baldini, 2003).

Le notizie storiche diventano sempre più sporadiche e l'olivicoltura viene citata nelle opere di pochi Autori come l'Alberti nel 1551 (in Baldini, 2003), che raccontava di olivi nel bolognese (verso Imola), i quali producevano una specialità di Bologna. Tali olivi venivano descritti dall'Autore come "quegli olivotti tanto stimati confettati da ogni lato d'Italia e massimamente a Roma".

Ed infine ve ne sono accenni da parte del Bussato (1578), del Garzoni (1584) e dal Tanara (1644), questo ultimo attesterà il completo abbandono dell'olivicoltura bolognese, visto lo spostamento dell'agricoltura verso la pianura (Pini, 1980). Nel 1688 in uno schizzo a penna viene raffigurata la presenza di olivi tra la chiesa di S. Maria di Monteveglio e la nuova strada detta del Calvario (Baldini, 2003). L'inverno del 1709 fu caratterizzato da un'eccezionale gelata che, secondo Calindri (in Baldini, 2003), provocò la morte di oltre 5000 olivi nel bolognese.

Tra il 1772 e il 1785 la produzione media di olive in provincia di Bologna era stata di 6000 libbre all'anno, aveva raggiunto le 8000 libbre nel 1829, ma nel 1837 si assistette ad un crollo della produzione (3800 libbre). Molto interessante è l'esistenza, nel 1831 a Bologna, di tre "mole da olio" (tre frantoi) (Baldini, 2003).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Sconosciuta

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

P_{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	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	<u>Media (Picudo, ..)</u>
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	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)				
OGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA		FOGLIA: C (UPOV 1)	
LAMINA F		FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE 1)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde</u> (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm²; Moaraiolo, Lechin de				
5	<u>Media (da 4 a 6 cm²; Colombina, Picual)</u>		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 (<u>Manzanilla, Moraiolo</u>)	3	Verde chiaro
				(CNR)	
LAMINA FOGLIA^{RE}: CURVATURA DELL'ASSE NALE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA		FOGLIARE: ANGOLO APICALE	
FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIA (CNR)			
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		<u>1 – Piatta</u> (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)

2	<u>Piana</u> (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)				<u>4 – Molto aperto (Carbuncion)</u>
------------	--	--	--	---	---

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)		<u>2 – Rada (Nostrana di Brisighella)</u>		<u>5 – Media (Carbuncion di Carpineta)</u>
	<u>3 – Lunga (> 32 mm; Nostrana di Brisighella)</u>				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	<u>Invaiano</u>
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		<u>2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)</u>	3	Rosso vinoso
7	<u>Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)</u>			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	<u>Simmetrico (Grappuda)</u>	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	Centrale (Morona, Colombina)	2	<u>Arrotondato</u>
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico (talora con umbone)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	<u>Arrotondata (Ghiacciolo)</u>				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	<u>Simmetrico (Negrillo)</u>	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	<u>Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)</u>
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)
	<u>4 – Ovoidale (Grappuda)</u>				
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	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)		Corrugata (Oliva grossa)	5	<u>Media presenza (Picual)</u>
				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)
	<u>2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)</u>		<u>2 – Arrotondata (Carbuncion)</u>	<u>2</u>	<u>Rostro pronunciato (Oliva Grossa)</u>
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	239-249	DCA9	173-185	GAPU59	209-213	GAPU103	138-162
DCA4	132-166	DCA16	127-151	EMO90	187-189		
UDO43	179-220	DCA17	113-115	GAPU101	191-219		

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

Peso medio di 100 drupe: 126,77 grammi (O).

La fioritura è precoce (III decade di maggio) (O). La maturazione è medio-precoce (II decade di ottobre) (O). La produttività è medio - elevata e mediamente alternante (O). La rizogenesi è medio – elevata (45-55%) (O). Autocompatibile (O).

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

Risulta suscettibile alla mosca olearia (O).

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

Il frutto viene utilizzato principalmente per la produzione di olio (O), ma si presta bene alla produzione di olive da mensa (O). La resa al frantoio è del 10% (O).