



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

CAMPIGLIO RER V179

Famiglia: <i>Oleaceae</i>			Genere: <i>Olea</i>			Specie: <i>Olea europaea</i> L.		
Nome comune: Campiglio								
Sinonimi accertati: (similitudine con altre accessioni: per es. Degli)								
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		
Alberi presso Campiglio (MO) 185 m s.l.m. (coordinate 44°28'16.83''N – 10°58'30.70''E)				3		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



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Le segnalazioni della presenza di questa specie hanno permesso di reperire tangibili ed importanti prove sull'antica esistenza di questa coltura. Infatti, l'introduzione dell'olivo in Emilia Romagna sembra sia avvenuta ad opera dei romani (Cervi, 1992).

L'esame della documentazione alto medioevale relativa all'Italia padana, permette di reperire diversi elementi utili: in un atto notarile dell'ottavo secolo (776) presente nelle carte nonantoliane, si hanno accenni di un oliveto situato nei pressi di Monteveglio, tra il modenese e il bolognese (Gaudenzi, 1916; Passeri, 1978; Baldini, 2003; Vicini, 1931).

Nel periodo rinascimentale l'olivicoltura di tutta l'Emilia subì comunque un forte declino sotto il combinato effetto di vari fattori: da un lato le avversità climatiche e il crollo demografico provocato da pestilenze e denatalità; dall'altro la rivoluzione dei trasporti e dei noli. Inoltre la disaffezione degli agricoltori attratti dalle più facili e remunerative coltivazioni di pianura, indirizzò gli abitanti a concentrarsi nei centri maggiori, portando ad un progressivo declino delle produzioni locali di olio, pur mantenendosi costante il fabbisogno che ora poteva essere coperto dagli scambi di mercato.

Di conseguenza le notizie storiche diventano sempre più sporadiche e l'olivicoltura viene citata nelle opere di pochi Autori.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area Campiglio e vignolese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar "Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin" 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.

GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. Genetic Resources and Crop Evolution. 54:7, 1531-1540.


GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95102.









BEGEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.

NOTE

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	<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)				
FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: C (UPOV 1) COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE 1)	
1	Molto piccola (<3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				

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)		<u>3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)</u>	3 (CNR)	Verde chiaro
LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE NALE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		GLIARE: ANGOLO APICALE	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		<u>1 – Piatta</u> (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	<u>Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)</u>		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	Invaio
5	Medio (da 2 a 4 g; Colombina)		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	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	<u>Centrale (Morona, Colombina)</u>	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)				
NOCCIOLA: FORMA (CNR)		NOCCIOLA: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLA: 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)
	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	<u>Centrale (Picual)</u>	2	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3	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	232-253	DCA9	163-195	DCA18	177-177	GAPU103	162-189
-------------	----------------	-------------	----------------	--------------	----------------	----------------	----------------

DCA4	132-166	DCA16	127-151	EMO90	185-187		
DCA5	207-209	DCA17	115-117	GAPU101	191-202		

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

Peso medio di 100 drupe: 259,4 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)

Ottima tolleranza al freddo e alle principali patologie (O). 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 7% (O).

CARATTERISTICHE COMPOSITIVE ED ORGANOLETICHE DELL'OLIO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Il contenuto in acido oleico varia dal 71 al 77%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 10. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 125 e 360 ppm, espresso in acido caffeico. Il profilo sensoriale dell'olio si caratterizza per un fruttato di oliva medio, con leggere note erbacee e predominanza del sentore piccante rispetto all'amaro. Al naso si percepiscono note di mandorla, carciofo, pomodoro e vegetale in equilibrio tra loro, al gusto le note di mandorla, pomodoro e mela prevalgono sul gusto di carciofo.