



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

MONTEGIBBIO - DOGATI RER V 180

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Montegibbio - Dogati		
Sinonimi accertati: nessuno		
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
Azienda Dogatti – Montegibbio (MO) 340 m s.l.m. (44°30'26.22''N – 10°47'21.52''E)	1	Ultra centenaria
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campi Collezione		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		

<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
---------------	--------------



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

Montegibbio, Sassuolo, Nirano

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*, 1:95-102.

BEGHÈ 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

Vecchia ceppaia che secondo i proprietari è presente da oltre due secoli

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

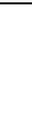
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

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	Media (Picudo)
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	<u>Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)</u>
	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	<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>		<u>2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)</u>	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)

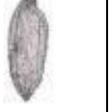
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tangente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (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)			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
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	<u>Arrotondata (Ghiacciolo)</u>				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCILO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	<u>Simmetrico (Negrillo)</u>	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	<u>2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)</u>	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</u> (Picual)	2	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	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	<u>Breve rostro (Rossina)</u>
	<u>2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)</u>		<u>2 – Arrotondata (Carbuncion)</u>	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	243-249	DCA9	207-207	DCA18	173-177	GAPU103	138-176
DCA4	132-132	DCA16	151-176	EMO90	187-193		
DCA5	199-209	DCA17	113-117	GAPU101	200-219		

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

Peso medio di 100 drupe: 250,54 grammi (O).

La fioritura è contemporanea alla cv Frantoio, autocompatibile (O). La maturazione delle drupe avviene tra la II e la III decade di ottobre (O). La produttività è mediamente alternante (O). La rizogenesi è media (40-50%) (O).

OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

E' una pianta sensibile alla mosca e alle basse temperature (O).

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

Le olive prodotte da questa pianta si prestano alla produzione di olio (O). Resa al frantoio 16% (O).

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

Il contenuto in acido oleico varia dal 63 al 73%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 6. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 130 e 270 ppm, espresso in acido gallico. L'olio monovarietale di Montegibbio si caratterizza per l'intensità elevata del fruttato di oliva accompagnato da sentori erbacei e da una spiccata piccantezza. Sia all'olfatto sia al gusto è preponderante il profumo di pomodoro accompagnato da note di carciofo, vegetale e una lieve nota di mandorla.