



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

RUGINELLI RER V 182

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Ruginelli		
Sinonimi accertati: Clone di Frantoio		
Sinonimie errate: nessuno		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/01/2021
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Territorio di Viazzano – Varano dé Melegari (PR) 357 m s.l.m. (44°41'58.67''N – 10°03'36.97''E)	4	Da 30 anni a oltre 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campi Collezione		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Una carta di livello dell'878 può far pensare alla presenza di un oliveto nel piacentino, in questo documento è infatti previsto un canone di olio, così come il polittico Bobbiese del X° secolo lo faceva supporre nel parmense; in particolare questa testimonianza, se pur frammentaria, ha la particolarità di specificare la produzione di olio di questo oliveto, che si aggira intorno alle 500 libbre (Pini, 1980).

In questo periodo storico sempre con maggiore frequenza vi sono passaggi di proprietà, a causa del sistematico avvicendamento gerarchico, tipico del Medioevo. I documenti redatti in seguito agli accordi presi spesso rilevano la presenza di toponimi direttamente collegati all'olivicoltura è il caso di Castro Oleriano che viene ceduto al comitato di Parma nel 944 (Rombaldi, 1978).

Tra il tredicesimo e il quattordicesimo secolo si ha probabilmente il raggiungimento della massima diffusione dell'olivicoltura nell'Italia settentrionale, vari atti citano gli olivi di Miserazzano e gli strumenti che venivano usati per estrarre l'olio (Pini, 1980)

Nel tredicesimo secolo, che l'ulivo fosse coltivato nel parmense, è testimoniato dal fatto che se ne fa menzione al pari di colture risaputamente più importanti: nel "1234 il freddo fa gelare le viti i fichi e gli uliveti" (Dall'Acqua e Lucchesi, 1979). È proprio il freddo una delle cause dell'alternata presenza degli olivi nell'Emilia.

Nel 1258, in uno statuto della parmense repubblica veniva ordinata la messa a dimora, in tutto il territorio di montagna, dell'olivo. Il capitolato imposto dal podestà Giberto Da Gente elencava anche tutte le località in cui gli olivi dovevano essere coltivati.

In seguito a questo capitolato Bianchedi, nel 1880, scrive che "dopo qualche lustro si videro le coste di molti dei nostri colli floride e popolate d'olivi che vi prosperarono per oltre due secoli".

Per ultima si annovera l'opera dell'Ingegnere Camillo Bianchedi che nel 1880 scrive, in chiave lodevolmente propositiva, L'olivo sulle colline parmensi, con l'intento di poter ripristinare questa antica coltivazione di cui sono rimasti come testimonianza "olivi sparsi e non pochi anche prosperosi e secolari, accennanti indubbiamente ad una più estesa florida e propizia coltivazione di quella pianta".

Ancora oggi la toponomastica mantiene vive le memorie e la traccia che gli olivi hanno lasciato nel tempo e che successivi avvenimenti hanno cancellato; ad esempio nel parmense esiste una valle denominata Olivelle, e presso il ponte del Rio Fabiola esiste un'altra località denominata Olive (Lona et al., 1981).

Nel caso specifico di questo olivo, gli agricoltori locali lo indicano come un vecchio genotipo derivato da seme. Successivamente è stato propagato per la diffusione in zona.

L'olivo in questione, da indagini territoriali, sembra che sia stato originato da vecchie ceppaie presenti e diffuse sul territorio.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Val Ceno (PR)

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

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</u> (da 4 a 6 cm ² ; Colombina, Picual)		<u>2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di 2 Montegridolfo)</u> (Gorda)	Verde	scuro 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)		<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 – Tangente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				<u>4 – Molto aperto (Carbuncion)</u>

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)		FRUTTO: POSIZIONE MASSIMO DEL DIAMETRO (UPOV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto					
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	<u>Arrotondata (Ghiacciolo)</u>				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	<u>Simmetrico</u> (Negriello)	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</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</u> (Morona, Grappuda)		<u>2 – Arrotondata</u> (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	237-243	DCA9	183-207	DCA18	177-177	GAPU103	164-176
DCA4	132-134	DCA16	151-157	EMO90	187-193		
DCA5	199-207	DCA17	117-143	GAPU101	186-200		

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

Peso medio di 100 drupe: 201,80 grammi (O).

La fioritura è intermedia (I decade di Giugno). Pianta autocompatibile (O). La maturazione delle drupe avviene tra la II e la III decade di ottobre (O). La produttività è buona e mediamente alternante (O). La rizogenesi è media (40-50%) (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)

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 13% (O).

CARATTERISTICHE COMPOSITIVE ED ORGANOLETTICHE DELL'OLIO (O).

Il contenuto in acido oleico è in media del 78%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 11. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali è di circa 250 ppm, espresso come acido gallico. Il profilo sensoriale è caratterizzato da un buon profumo di fruttato verde di oliva accompagnato da note di mandorla carciofo a cui si affiancano lievi profumi di vegetale e pomodoro. Al gusto si conferma una intensità media di fruttato verde di oliva e prevale il sentore di mandorla accompagnato da medie intensità di piccante e, in misura minore, di note amare.

