

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 DICEMBRE 2009, N. 13485

L.R. 1/2008. Approvazione modulistica per la proposta di iscrizione al Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie 2

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 31 DICEMBRE 2009, N. 13822

L.R. 1/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie di n. 13 varietà di vite (Vitis Vinifera), n. 1 varietà di ciliegio dolce (Prunus Avium) e n. 2 varietà di melo (Malus Domestica) 74

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 31 DICEMBRE 2009, N. 13829

L.R. 1/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie di n. 5 varietà di melo (Malus Domestica) e n. 10 varietà di olivo (Olea Europaea) 218

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 31 DICEMBRE 2009, N. 13830

L.R. 1/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie di n. 3 razze di equini (Equus Caballus), n. 3 razze di bovini (Bos Taurus), n. 3 razze di ovini (Ovis Spp.), n. 1 razza di suino (Sus Scrofa) e n. 9 razze di avicoli 328

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 DICEMBRE 2009, N. 13485

L.R. 1/2008. Approvazione modulistica per la proposta di iscrizione al Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie

IL RESPONSABILE

(omissis)

D E T E R M I N A

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di approvare, ai sensi del punto B. dell'allegato alla deliberazione n. 1469/2008, la modulistica per la proposta di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, nella formulazione di cui agli allegati al presente atto, quali parti integranti e sostanziali, costituita da singole schede come di seguito riportate con relativo numero di allegato:

- scheda per la segnalazione di una risorsa genetica (Allegato A)
- scheda di prima caratterizzazione delle risorse genetiche vegetali (Allegato B)
- scheda vite *Vitis vinifera* (Allegato C)
- scheda pero *Pyrus communis* (Allegato D)
- scheda pesco *Prunus persica* (Allegato E)

- scheda albicocco *Prunus armeniaca* (Allegato F)
- scheda ciliegio dolce *Prunus avium* (Allegato G)
- scheda ciliegio acido *Prunus cerasus* (Allegato H)
- scheda melo *Malus domestica* (Allegato I)
- scheda olivo *Olea europaea* (Allegato J)
- scheda tecnica descrittori equino *Equus caballus* (Allegato K)
- scheda tecnica descrittori asino *Equus asinus* (Allegato L)
- scheda tecnica descrittori bovino *Bos taurus* (Allegato M)
- scheda tecnica descrittori bufalo *Bos bubalus* (Allegato N)
- scheda tecnica descrittori capra *Capra spp.* (Allegato O)
- scheda tecnica descrittori ovino *Ovis spp.* (Allegato P)
- scheda tecnica descrittori suino *Sus scrofa* (Allegato Q)
- scheda tecnica descrittori pollo *Gallus gallus* (Allegato R)
- scheda tecnica descrittori faraona *Numida meleagris* (Allegato S)
- scheda tecnica descrittori oca *Anser anser* (Allegato T)
- scheda tecnica descrittori tacchino *Meleagris gallopago* (Allegato U)
- scheda tecnica descrittori colombo *Columba livia* (Allegato V)

3) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Giancarlo Cargioli

Allegato A)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA PER LA SEGNALAZIONE DI UNA RISORSA GENETICA

Data di segnalazione	
Persona/Istituzione che segnala	
Tipo di risorsa animale/vegetale segnalata (bovino, caprino, mela, pera, ortaggio, altro)	
Nome locale della risorsa segnalata	

Identificazione area di conservazione <i>in situ</i>	Provincia	
	Comune	
	Località/via	

Conduttore dell'azienda o persona che detiene la risorsa segnalata	Nome	
	Recapito telefonico e/o altro	

Numero di esemplari	
Rischio di erosione/perdita	
Eventuali campioni prelevati	
Note (qualsiasi informazione ritenuta utile ai fini della segnalazione)	

data

Firma

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato oppure a mezzo posta.

Inviare:

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
VIALE SILVANI, 6
40122 BOLOGNA

Allegato B)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA DI PRIMA CARATTERIZZAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE VEGETALI

Data collezione	
Numero collezione	
Persona/Istituzione che segnala	
Nome del collezionatore/Istituzione	
Genere e specie (quando noti)	
Nome locale della specie	
Nome locale della varietà e sinonimi	

1 IDENTIFICAZIONE SITO COLLEZIONE	Provincia			
	Comune			
	Località			
	Latitudine °Nord			
	Longitudine °Est			
	Altitudine m slm			
	Orografia	Pianura	1	
		Collina	2	
		Montagna	3	
		Altopiano	4	
		Vallata	5	
	Caratteristiche terreno			
	1	Pendenza	Scarsa (<20%)	1
			Media (20-40%)	2
			Elevata (40-60%)	3
			Molto elevata (>60%)	4
	2	Esposizione	Nord	1
			Nord-Est	2
			Est	3
			Sud-Est	4
			Sud	5
			Sud-Ovest	6
			Ovest	7
			Nord-Ovest	8
3	Tessitura	Argilloso	1	
		Franco	2	
		Franco-sabbioso	3	
		Sabbioso	4	
		Franco-limoso	5	
		Limoso	6	
4	Scheletro	Nulla	1	
		Scarso	2	
		Medio	3	
		Elevato	4	

2 CAMPIONE DI TERRENO (se sì, allegare eventuali analisi disponibili)	Si	1
	No	2

3 CONDUTTORE DELL'AZIENDA	Nome conduttore		
	Età		
	Recapito		
	Attività agricola prevalente o no		
	Superficie aziendale totale (ha)		
	Titolarità	Proprietà	1
		Affitto	2
Mezzadria		3	
Uso civico		4	
Altro		5	

4 ORDINAMENTO PRODUTTIVO PREVALENTE DELL'AZIENDA	Cerealicolo	1
	Cerealicolo-zootecnico	2
	Zootecnico	
	Orticolo	3
	Frutticolo	4
	Frutti-viticolo	5
	Viticolo	6
Altro	7	

5 CARATTERISTICHE LUOGO COLLEZIONE	Habitat naturale e/o rinaturalizzato	Bosco	1
		Arbusteto	2
		Prato/pascolo	3
	Azienda agricola (localizzazione della risorsa)	Campo coltivato	1
		Frutteto e/o vigneto	2
		Orto domestico	3
		Incolto	4
		Pascolo	5
		Magazzino	6
	Mercato/commercio (eventuale modalità di scambio della risorsa presente nell'areale di collezione)	Mercato locale	1
		Mercato agricolo	2
		Rivenditore sementi	3
		Altri sistemi di scambio	4
Istituto di ricerca		1	
Altro		1	

6 MICROAMBIENTE DI COLLEZIONE	Bordi dei campi		1
	Margini del bosco		2
	Corsi d'acqua		3
	Radure		4
	Vicino ad abitazioni		5
	Vicino a strade		6
	Altro		7

7 ORIGINE DEL MATERIALE COLLEZIONATO	Modalità di riproduzione	Autoriproduzione in azienda	1
		Scambio con vicini	2
		Acquisto sul mercato	3
	Epoca di introduzione in azienda	Sempre in azienda, a memoria d'uomo	1
		In azienda da oltre 50 anni	2
		In azienda da meno di 50 anni	3
	Luogo dove è stato inizialmente reperito	Da aziende vicine/scambio fra agricoltori	1
		Mercato locale	2
		Industria sementiera	3
		Altro	4

8 STATUS DEL CAMPIONE	Spontaneo	1
	Infestante	2
	Varietà locale	3
	Varietà moderna (da miglioramento genetico)	4
	Altro	5

9 MATERIALE RITROVATO	Tipo	Seme	1
		Pianta	2
		Parte vegetativa (marze, ecc.)	3
		Altro	4
	Quantità	Seme (g)	
		Superficie coltivata (m ²)	
		Piante (n.)	
	Parti vegetative (n.)		

10 MATERIALE COLLEZIONATO	Tipo	Seme	1
		Pianta	2
		Parte vegetativa (marze, ecc.)	3
		Altro	4
	Quantità	Seme (g)	
		Superficie coltivata (m ²)	
		Piante (n.)	
	Parti vegetative (n.)		

11 DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	Si	N. foto	1
	No		2

12 PARTI DELLA PIANTA UTILIZZATE		Fusto/culmo	1
		Branche/rami	2
		Foglie	3
		Corteccia	4
		Rizoma	5
		Radici	6
		Tuberi	7
		Fiori/infiorescenza	8
		Frutti	9
		Semi	10
		Linfa/resina	11
		Pianta intera	12

13 USI DELLA PIANTA	Destinazione	Cibo	1
		Medicina	2
		Bevanda	3
		Fibra	4
		Legno	5
		Foraggio	6
		Costruzione	7
		Ornamentale/culturale	8
		Altro	9
	Ambito di processo	Familiare/aziendale	1
		Artigianale	2
		Industriale	3

14 RUOLO DELLA COLTURA IN AZIENDA		Coltura principale	1
		Coltura secondaria o di secondo raccolto	2
		Consociata	3
		Presente tutto l'anno e raccolta in continuo	4
		Amatoriale/hobbistica	5

15 METODO DI PROPAGAZIONE		Per seme	1
		Vegetativo	2
		Entrambe	3

16 METODO DI CONSERVAZIONE DEL MATERIALE DI PROPAGAZIONE
--	-------

17 SISTEMA CULTURALE	Convenzionale	1
	Basso impatto ambientale/sistema integrato	2
	Biologico	3
	Biodinamico	4
	Altro	5

18 GESTIONE CULTURALE	Rotazione			
	Epoca di semina/trapianto			
	Epoca di raccolta			
	Cure colturali	A) Lavorazione terreno		
		Epoca		
		Modalità		
		B) Fertilizzazione		
		Tipo e quantità		
		Epoca		
		Modalità distribuzione		
		C) Lavorazioni intercalari (sarchiatura, zappatura, ecc.)		
		Epoca		
		Modalità		
		D) Diserbo	No	1
		Se sì:	Si	2
		Prodotto/i e quantità		
		Epoca e modalità distributive		
		E) Irrigazione	No	1
		Se sì:	Si	2
		Epoca e modalità distributive		
		Frequenza interventi		
		F) Trattamento antiparassitari	No	1
		Se sì:	Si	2
	Prodotto/i e quantità			
	Epoca e modalità distributive			
	Avversità (tipo/diffusione)	A) Biotiche		
		B) Abiotiche		

19 MODALITA' DI RACCOLTA	Manuale Meccanica Mista.....
--------------------------	------------------------------------

20 METODI DI CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO POST-RACCOLTA
--	-------

21 COMMERCIALIZZAZIONE	Esclusivo auto-consumo		1
	Vendita/scambio	Prevalentemente locale	1
		Prevalentemente esterno	2

22 DISTRIBUZIONE TRA SESSI DEL LAVORO DI	Coltivazione	Prevalentemente femminile	1
		Prevalentemente maschile	2

COLTIVAZIONE, RACCOLTA, CONSERVAZIONE COMMERCIALIZZAZIONE		Mista	3
	Raccolta	Prevalentemente femminile	1
		Prevalentemente maschile	2
		Mista	3
	Conservazione	Prevalentemente femminile	1
		Prevalentemente maschile	2
		Mista	3

23 ASPETTI SOCIO-CULTURALI, STORICI, TRADIZIONALI	Rilevanza della coltura nel passato
	Perché la coltura è stata mantenuta fino ad oggi
	Riferimento a riti e simboli nella coltivazione (lune, ricorrenze, ecc.)
	Scambio di seme fra agricoltori ora e in passato
	Proverbi, detti, storie legate alla coltura
	Nomi di prodotti derivati
	Ricette
	Altro

24 RISCHIO DI PERDITA DELL'ACCESSIONE A GIUDIZIO DEL RILEVATORE	Nulla/scarso	1
	Modesto	2
	Elevato	3

25 NOTIZIE CIRCA ALTRE VARIETA' LOCALI SCOMPARSE
---	----------------

26 LA VARIETÀ È GIÀ STATA OGGETTO DI COLLEZIONE E STUDIO PRIMA DI ORA?		No	1
	Se sì:	Sì	2
	Da parte di chi:		
	Esistono dati di caratterizzazione/valutazione?		
	Esistono eventuali riferimenti bibliografici?		
	È già conservata in una banca/collezione <i>ex situ</i> ?		
	Se sì, dove?		

Spazio riservato agli addetti al controllo e verifica delle risorse genetiche

LA VARIETA' COLLEZIONATA PRESENTA I REQUISITI PER UNA POSSIBILE ISCRIZIONE AL "REPERTORIO REGIONALE" (ai sensi dell'art. 2 LR n. 1/2008)	No	1
	Sì	2

Se sì, l'iscrizione dell'accessione segnalata sarà subordinata alla redazione della documentazione prevista dalla Deliberazione di giunta n. 1469 del 15 settembre 2008 (punto B. dell'Allegato) e alla valutazione e approvazione della medesima da parte della Commissione tecnico-scientifica appositamente nominata.

Data Firma.....

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato oppure a mezzo posta.








Inviare:
REGIONE EMILIA-ROMAGNA
SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
VIALE SILVANI, 6
40122 BOLOGNA










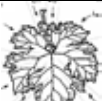










Allegato C)





















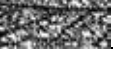
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO








SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO











VITE		
Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune:		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda xx via		
2) Azienda yy via		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i>	
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	
<i>Foto foglia adulta</i>	<i>Foto grappolo a maturazione</i>	
Foglia	Grappolo	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO		

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)					
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA		
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)		
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)		
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)		
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)		
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)		
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)		
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)		
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)			2 – Conico (Schiava grossa)	
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)				3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)				
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)				
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO		
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)		
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)		
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)		
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)		
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)		
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)				
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)				
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)					
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA		
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)		
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)		
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)		
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)		
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)		
OIV 223	FORMA				

UPOV 40 IPGRI 6.2.6					
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoideale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoideale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
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)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

Allegato D)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**PERO**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
----------------------------------	-----------------------------	---

Nome comune:

Sinonimi accertati:

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):

Rischio di erosione:

Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
4) Azienda		
5) Azienda		
6)		

Luoghi di conservazione *ex situ*:

Vivaista incaricato della moltiplicazione:

<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>










CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE




















ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRITTORI UPOV)

















PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)







1	VIGORIA	2	RAMIFICAZIONE	3	PORTAMENTO
3	Scarsa	1	Assente o molto debole (Giovanna d'Arco)		1 – Colonnare
5	Media	3	Debole		2 – Eretto
7	Elevata	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto
		7	Forte (Packham's Triumph)		4 – Intermedio
		9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Espanso (aperto)
					6 – Pendulo
8	RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELL'APICE DELLA GEMMA VEGETATIVA	9	RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLA GEMMA VEGETATIVA IN RAPPORTO AL GERMOGLIO	10	RAMO DI 1 ANNO: DIMENSIONE DELLA BASE DELLA GEMMA SU RAMO DI UN ANNO
1	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2	Leggermente divergente (Passa Crassana)		5 – Media
3	Rotondo (Giovanna d'Arco)	3	Marcatamente divergente (Conference)		7 – Grande
13	FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL GERMOGLIO	17	FOGLIA: FORMA DELLA BASE	18	FOGLIA: FORMA DELL'APICE

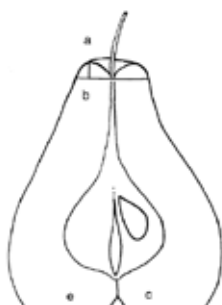
	1 – Ascendente		1 – Acuta		1 – Acuto
	2 – Perpendicolare		2 – Ad angolo retto		2 – Ad angolo retto
	3 - Discendente		3 – Ottusa		3 – Ottuso
			4 – Troncata		4 – Arrotondato
			5 – Cordata		
20	LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (METÀ SUPERIORE)	24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	25	DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE DEL PICCIOLO
	1 – Assente	1	Assenti		3 – Breve
	2 – Crenato	9	Presenti		5 – Media
	3 – A denti ottusi				7 – Grande
	4 – A denti acuti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

FORMA (da CHASSET)

	1 – Sferoidale		7 – Doliforme		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)
	2 – Turbinato breve		8 – Ovoidale		14 – Piriforme allungato
	3 – Doliforme breve		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15 – Calebassiforme
	4 – Cidoniforme breve		10 – Turbinato troncato		16 – Oblungo
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)		
	6 – Turbinato appiattito		12 – Piriforme troncato		
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO
3	Corto (Oliver de Serres)	3	Piccolo (Abate fetel)	1	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5	Medio (Williams' Bon Chretien)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)	3	Piccolo (Beurré d'Ahremberg)




7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d'Arco)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)
				7	Grande (Conference)
				9	Molto grande (Abate fetel)
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA		
	1 – Al centro	1	Estremamente piccola (<i>P. calleryana</i>)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William's)
	2 – Leggermente verso il calice	2	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3	Piccola (100 g; Moscatellina)	8	Grossa/molto grossa
		4	Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)
		5	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)		
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE
	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2	Verde	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso
		4	Giallo	4	Rosso chiaro
	3 – Convesso (Oliver de Serres)			5	Rosso scuro
47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3	Sottile
	3 – Piccola	5	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5	Medio (Butirra Hardy)
	5 – Media (Packham's Triumph)	7	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
	7 – Grande (Conference)				
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1	Dritto				
2	Obliquo				



ab = depth of stalk cavity
(characteristic 54)

cd = depth of eye basin
(characteristic 57)

ce = width of eye basin
(characteristic 58)

3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3	Poco profonda
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5	Media (Butirra Hardy)
5	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5	Medio (Packham's Triumph)	5	Medio (Coscia)
		7	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9	Molto tardivo

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti:

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)











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

Allegato E)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> L.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
7) Azienda xx via		
8) Azienda yy via		
9)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>	

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE					
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE					
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)					
TAGLIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		VIGORIA (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3)	
1	Molto piccola	3	Debole (J.H. Hale)	1	Eretto
3	Piccola	5	Media	3	Semi-Eretto
5	Media	7	Forte (Springtime)	5	Aperto
7	Grande (Redhaven)			7	Espanso
9	Molto grande			9	Pendolo
TIPO DI FIORE (UPOV 10; GENRES 061)		GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31; GENRES 061)		TIPO DI FRUTTO (GENRES 061) = TOMENTOSITÀ (UPOV 45)	
	1 – Campanulaceo		1 – Assenti	1 / 9	Pesca / Presente
	2 – Rosaceo		2 – Globose	2 / 1	Nettarina / Assente
			3 – Reniformi		
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FORMA DEL FRUTTO (UPOV)		FORMA FRUTTI (GENRES 061)		SIMMETRIA FRUTTI (UPOV 36)	
	1 – Piatta		1 – Piatta (Platina)		1 – Simmetrica
	2 – Oblata		3 – Oblata (Robin, Sun red)		2 – Asimmetrica
	3 – Rotonda		5 – Rotonda (Spring red)		

	4 – Ovale		7 – Ovata (Armking)		
	5 – Ellittica		9 – Ellittica (Caldesi 2000)		
COLORE EPIDERMIDE		SOVRACOLORE (UPOV 42)		TIPO DI SOVRACOLORE (UPOV 43)	
1	Verdastro	1	Rosso-arancio	1	Continuo (Flavorcrest)
2	Biancastro	2	Rosa	2	A strisce
3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso	3	Screziato
4	Giallo	4	Rosso chiaro (Redtop)	4	Marmorizzato
5	Aranciato	5	Rosso medio		
		6	Rosso scuro		
DENSITÀ DEL TOMENTO (UPOV 46)		COLORE POLPA (UPOV 50; GENRES 061)		PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)	
1	Molto rado	1	Bianco-verde (Amsden)	1	Assente o molto debole (Redhaven)
3	Rado	2	Bianco (Springtime)		
5	Medio	3	Bianco crema (Maria Bianca)	2	Debole
7	Fitto	4	Giallo-verde (Vesuvio)	3	Forte
9	Molto fitto	5	Giallo (Redhaven)	TIPO DI POLPA (GENRES 061)	
		6	Giallo-arancio (Baby gold 6)	1	Fondente
		7	Giallo-rosso	2	Non fondente
		8	Rosso (Sanguigna)		
TESSITURA POLPA		DIMENSIONE NOCCIOLO RISPETTO AL FRUTTO (UPOV 57)		ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO (UPOV 62)	
1	Fine	1	Piccolo	1	Aderente
2	Media	2	Medio	2	Semiaderente
3	Grossolana	3	Grande	3	Non aderente
FORMA DEL NOCCIOLO (UPOV 58)		EPOCA DI MATURAZIONE (GENRES 061)			
	1 – Oblato	1	Estremamente precoce (prima di Early Crest/May Belle)		
		2	Molto precoce (Early Crest / May Belle)		
	2 – Rotondo	3	Precoce (Springcrest / Armking)		
		4	Precoce/Mezza stagione (Royal Gem / May Grand, Snow Queen)		
	3 – Ellittico	5	Intermedia (Redhaven / Bigtop)		
		6	Tardiva/ intermedia (Suncrest / Flavortop)		
		7	Tardiva (Fayette / Venus)		
	4 - Obovato	8	Molto tardiva (Fairtime / Fairlane)		
		9	Estremamente tardiva (dopo Fairtime / Fairlane)		

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






















Allegato F)


















L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

ALBICOCCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus armeniaca</i> L.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		N. piante presenti
Età delle piante		
10) Azienda xx via		
11) Azienda yy via		
12)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>	

<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)					
VIGORIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Sub-zero)		1 – Fastigiato (Japan's Early)	3	Debole (Roxana)
3	Debole (Ninfa)		2 – Eretto (Reale d'Imola)	5	Medio (San Castrese)
5	Media (Canino)		3 – Da eretto ad aperto (Tyrinthos)	7	Elevato (Veecot)
7	Elevata (Portici)		4 – Aperto (Canino)		
9	Molto elevata (Monaco bello)		5 – Pendente (Pisana)		
			6 – Piangente		
FOGLIA: FORMA DELLA BASE (UPOV 12)		FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE (UPOV 13)		FOGLIA: INCISIONI DEL MARGINE (UPOV 15)	
	1 – Acuta (San Francesco)		1 – Acuto (San Castrese)		1 – Crenato (Canino, San Castrese)
	2 – Ottusa (Portici)		2 – Retto (Canino)		2 – Bi-crenato (Ninfa)
	3 – Tronca (Canino)		3 – Moderatamente ottuso (Portici)		3 – Seghettato (Vitillo)
	4 – Cordata (Moniqui)		4 – Molto ottuso (Moniqui)		4 – Bi-segheettato (San Francesco)
PICCIOLO: NUMERO DI NETTARI (UPOV 22)		FIORE: DIAMETRO (UPOV 24)		FIORE: FORMA DEI PETALI (UPOV 26)	
1	Nessuno o uno (Sant' Ambrogio)	3	Piccolo (Portici)		1 – Ellittico largo (Sant' Ambrogio)
2	Due o tre (Cafona, Veecot)	5	Medio (Reale d'Imola)		2 – Rotondo (Luizet)
3	Più di tre (Canino, Moniqui, Pisana)	7	Grande (San Castrese)		3 – Oblato (Canino, Vitillo)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FORMA DEL FRUTTO IN VISIONE VENTRALE (UPOV 30)				FORMA DELL'APICE DEL FRUTTO (UPOV 39)	
	1 – Triangolare (Luizet)		5 – Rotonda (Ninfa)		1 – Acuto (Reale d'Imola)
	2 – Ovata (Pisana)		6 – Oblata (Nugget, Patriarca Temprano)		2 – Arrotondato (Luizet, Portici)
	3 – Oblunga (Portici)		7 – Obovata (Harcot)		3 – Tronco (Bella d'Imola)
	4 – Ellittica (Precoce d'Imola)		8 – Obliquo rombica (Canino)		4 – Infossato (San Castrese)
COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 44)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 49)		NOCCIOLA: FORMA IN VISIONE LATERALE (UPOV 54)	
1	Non visibile	1	Verde biancastra (Amban)		1 – Ovale (Portici)
2	Bianco (San Nicola)	2	Bianca (Cibo del paradiso)		2 – Oblunga (Bella d'Imola)
3	Giallastro (Vitillo)	3	Crema (Moniqui, Patriarca Temprano)		3 – Ellittica (Vitillo)
4	Giallo-verde	4	Arancione chiaro (Canino, San Castrese)		4 – Rotonda (Canino, Monaco bello)
5	Arancione chiaro (Canino, Portici)	5	Arancione medio (Pisana)		5 – Obovale (Harcot)
6	Arancione medio (Luizet, Pisana, Veecot)	6	Arancione scuro (Harcot)		
7	Arancione scuro (Harcot)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti:					
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione:					
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)					

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













Allegato G)












L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CILIEGIO DOLCE		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus avium</i> L.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
13) Azienda xx via		
14) Azienda yy via		
15)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>	
Foglia	Frutto	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO
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)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Compact Van)		1 – Assurgente (Lapins)	3	Debole (Merton Glory, Rainier)
3	Debole (Sumpaca)		2 – Semi-Assurgente (Burlat, Napoléon)	5	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche)
5	Media (Stella)		3 – Aperto (Sumtare, Vega, Vera)	7	Elevato (Alex)
7	Elevata (Hedelfinger Riesenkirsche)		4 – Ricadente (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				
LUNGHEZZA INTERNODI SU RAMO DI 1 ANNO (UPOV 6)		FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA (UPOV 11)		FOGLIA: COLORE NETTARI (UPOV 16)	
	Normale (Burlat)	3	Piccolo (Hudson)	1	Verde-giallo (Van)
		5	Medio (Bing, Merton Crane)	2	Arancio-giallo (Hudson)
		7	Grande (Hedelfinger Riesenkirsche, Sylvia, Vanda)	3	Rosso chiaro (Burlat, Sylvia)
	Corto (Compact Lambert, Compact Stella)	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI (UPOV 15)		4	Rosso scuro (Early Rivers, Germersdorfi 45)
		1	Presenti	5	Porpora (Gege, Paulus)
		9	Assenti		
FIORE					
FIORE: FORMA PETALI (UPOV 18)		FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 19)			
	1 – Circolare		1 – Liberi		
	2 – Mediamente Ovata		2 – Intermedi		
	3 – Molto Ovata		3 – Sovrapposti		
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 20)		FORMA FRUTTO (UPOV 21)		ESTREMITÀ DEL PISTILLO (UPOV 22)	
1	Molto piccolo (Müncheberger Frühernte)		1 – Cordata (Kordia, Summit)		1 – A punta (Guillaume, Kavics)
3	Piccolo (Annonay, Szomolyai fekete)		2 – Reniforme (Van, Vera)		2 – Piatto (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)
5	Medio (Early Rivers, Schmidt)		3 – Oblata (Alex, Burlat)		3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)
7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi 45, Reverchon)		
9	Molto grande (Duroni 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger Riesenkirsche)		
LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 24)		COLORE BUCCIA (UPOV 27)			
1	Molto corto (Van)	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Dönnissens Gelbe)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
3	Corto (Burlat, Szomolyai fekete)	2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
5	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche, Sunburst)	3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	7	Rosso scuro (Hedelfinger Riesenkirsche, Stella)
7	Lungo (Kordia, Noire de Meched)	4	Rosso chiaro (Krupnoplodnaya)	8	Nerastro (Annabella, Knauffs, Schwarze, Namosa)
9	Molto lungo (Delflash)				
COLORE POLPA (UPOV 31)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (UPOV 37)		NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE VENTRALE (UPOV 38)	
1	Crema (Napoléon)	3	Piccolo (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)		1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)
2	Giallo (Dönnissens Gelbe)	5	Medio (Burlat, Germersdorfi 45)		2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita)
3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	7	Grande (Guillaume, Merton Glory)		3 – Rotondeggiante (Germersdorfi 45, Van)
4	Rosso medio (Germersdorfi 45, Hedelfinger Riesenkirsche)	9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		
5	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)				
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti:					
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione:					

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)

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
















Allegato H)









L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO




SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CILIEGIO ACIDO			
Famiglia: <i>Rosaceae</i>		Genere: <i>Prunus</i>	
Specie: <i>Prunus cerasus</i> L.			
Nome comune:			
Sinonimi accertati:			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione:			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		N. piante presenti	Età delle piante
16)	Azienda		
17)	Azienda		
18)			
Luoghi di conservazione ex situ:			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
<i>Foto pianta intera</i>		<i>Foto fiore</i>	
Pianta		Fiore	
<i>Foto foglie</i>		<i>Foto del frutto</i>	

<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
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)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Demesova, Samor)		1 – Assurgente (Piramis, Tarina)	3	Debole (Piramis, Samor)
3	Debole (Gerema, Nana)		2 – Semi-Assurgente (Safir)	5	Medio (Morsam)
5	Media (Karneol, Montmorency)		3 – Aperto (Karneol, Montmorency, Samor)	7	Elevato (Cigánymeggy 7, Montmorency, Safir)
7	Elevata (Kantorjánosi 3)		4 – Ricadente (Cigánymeggy 7)		
9	Molto elevata (Piramis)				
LUNGHEZZA INTERNODI SU RAMO DI 1 ANNO (UPOV 7)		FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA (UPOV 11)		FOGLIA: COLORE NETTARI (UPOV 19)	
	Normale (Montmorency)	3	Piccolo (Cigánymeggy 7, Kelleriis 16)	1	Verde-giallo (Samor)
		5	Medio (Karneol, Maliga emléke)	2	Arancio-giallo (Safir, Topas)
		7	Grande (Favorit, Meteor korai, Oblachinska)	3	Rosso chiaro (Cigánymeggy 7, Oblachinska)
	Corto	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI (UPOV 17)		4	Rosso scuro (Meteor, Nana)
		1	Presenti (North Star, Oblachinska)	5	Brunastro (Karneol, Morina)
		9	Assenti (Favorit, Piramis)		
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 24)		FIORE: FORMA PETALI (UPOV 25)		FIORE: DISPOSIZIONE (UPOV 26)	
	1 – Liberi (Kelleriis 16, Újfehértói fűrtös)		1 – Circolare (Favorit, Meteor, Oblachinska)		1 – Singoli (Cerella, Nabella)
	2 – Intermedi (Érdi jubileum, Montmorency, Schattenmorelle)		2 – Mediamente Ovata (Kelleriis 16, Safir)		2 – In coppia (Safir)
	3 – Sovrapposti (Favorit, Meteor korai, Oblachinska)		3 – Molto Ovata (Korai pipacs, Schattenmorelle)		3 – A grappolo (Stevnsbear)

					4 – Irregolare (Schattenmorelle)
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 27)		FORMA FRUTTO (UPOV 28)		ESTREMITÀ DEL PISTILLO (UPOV 29)	
1	Molto piccolo (Oblachinska, Stevnsbaer)		1 – Reniforme (Érdi jubileum)		1 – A punta (Favorit, Morsam)
3	Piccolo (Cigánymeggy)		2 – Oblata (Montmorency, Morina)		2 – Piatto (Samor)
5	Medio (Schattenmorelle)		3 – Rotonda (Maliga emléke, Nana)		3 – Depresso (Montmorency, Schattenmorelle)
7	Grande (Favorit, Karneol)		4 – Ellittica (Karneol, Morsam)		
9	Molto grande (Piramis, Safir)				

LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 30)		COLORE BUCCIA (UPOV 36)		COLORE POLPA (UPOV 37)	
1	Molto corto (Maliga emléke, Montmorency)	1	Arancio -rosso (Meteor, Pipacs1)	1	Giallastro (Montmorency)
3	Corto (Nana, Piramis)	2	Rosso chiaro (Favorit, Montmorency)	2	Rosa (Meteor)
5	Medio (Morina)	3	Rosso medio (Pándy Bb. 119)	3	Rosso medio (Karneol)
7	Lungo (Favorit)	4	Rosso scuro (Nana, Cigánymeggy 7, Gerema)	4	Rosso scuro (Cigánymeggy 7, Fanal)
9	Molto lungo (Cseng• di, Pipacs1)	5	Marrone-rosso (Karneol, Schattenmorelle)		
		6	Nerastro (Érdi jubileum, North Star)		
NOCCIOLO: DIMENSIONE (UPOV 43)		NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE VENTRALE (UPOV 38)			
3	Piccolo (Oblachinska, Stevnsbaer)		1 – Ellittico stretto (Csengödi, Meteor)		
5	Medio (Schattenmorelle)		2 – Ellittico largo (Fanal, Maliga emléke)		
7	Grande (Maliga emléke, Pándy Bb 119)		3 – Rotondeggiante (Érdi jubileum, Kelleris 16)		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti:					

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



















Allegato I)





L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

















MELO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
19) Azienda		
20) Azienda		
21)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>	
Foglia	Frutto	

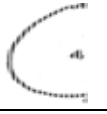
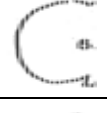
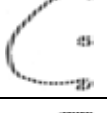

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE****BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO****NOTE**

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)		2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media

	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide

					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblungho
					5.2 – Oblungho-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox'x Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop

6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti:

Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione:

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)

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

Allegato J)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO












SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO







OLIVO		
Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
22) Azienda		
23) Azienda		
24)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO
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	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 ; Moraiolo, 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 (da 6 a 8 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (>8 cm ² 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 – Piatte (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 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA (UPOV 22)		FRUTTO: COLORE A RACCOLTA (CNR)	
1	Molto piccolo		1 – Allungata, ellissoidale (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiano
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 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)		FRUTTO: POSIZIONE DEL FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (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 (talora con ...)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				

NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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)				
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	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				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)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla					

letteratura (L)
Peso medio di 100 drupe: .. grammi. La fioritura è . La maturazione è . La produttività è .
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)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

Allegato K)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO			
TIPO		MANTELLO	
brachimorfo		monocolore	
mesomorfo		bicolore	
dolicomorfo		pezzato	
pony		variabili sede fissa	
ATTITUDINE		balzane	
agricolo		stelle	
sella		più mantelli	
traino leggero		un solo mantello	
sportivo		criniera lunga	
PROFILO		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	
sub- concavo			
rettilineo			
montonino			
ORECCHIE			
grandi			
medie			
piccole			
apice arricciato			

Allegato M)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO			
MUSELLO		CORNA maschio	
pigmentato		presenti	
non pigmentato		assenti	
bicolore		lughe	
con orlatura periferica		medie	
senza orlatura		corte	
MANTELLO		monocolori	
monocolore		con punta nera	
bicolore		con punta ardesia	
pezzato regolare		con punta rossastra	
pezzato irregolare		con punte divergenti	
pelo lungo		con punte convergenti	
pelo corto		dirette in alto	
TAGLIA		dirette in avanti	
piccola		dirette in basso	
media		CORNA femmina	
grande		presenti	
ATTITUDINE		assenti	
latte		lughe	
latte-carne		medie	
carne		corte	
GIOGAIA		monocolori	
piccola		con punta nera	
media		con punta ardesia	
grande		con punta rossastra	

CEPPO		con punte divergenti	
bovini europei		con punte convergenti	
bovini zebuini		dirette in alto	
bovini tauroindici		dirette in avanti	
bovini podolici		dirette in basso	
		ORECCHIO	
		grande	
		medio	
		piccolo	
		orizzontale	
		pendente	
		semi pendente	
		apice arrotondato	
		apice appuntito	

Allegato N)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BUFALO			
MUSELLO		ORECCHIO	
pigmentato		grande	
non pigmentato		medio	
bicolore		piccolo	
		orizzontale	
		pendente	
MANTELLO		semi pendente	
monocolore		IRIDE	
bicolore		pigmentata	
pezzato regolare		depigmentata	
pezzato irregolare		CORNA	
pelo lungo		grandi	
pelo corto		medie	
TAGLIA		piccole	
piccola		CEPPO	
media		river	
grande		pond	
ATTITUDINE			
latte			
latte-carne			
carne			

Allegato O)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA CAPRA			
PROFILO FRONTALE		ORECCHIE	
rettilineo		assenti	
sub concavo		piccole	
concavo		erette	
CORNA maschio		semi erette	
alpine		semi pendenti	
falcetta		pendenti	
mediterranee		grandi	
elicoidali		medie	
punte convergenti		piccole	
punte divergenti		con apice ripiegato	
CORNA femmina		BARBA	
alpine		presente	
falcetta		assente	
mediterranee			
elicoidali		MANTELLO	
punte convergenti		monocolore	
punte divergenti		bicolore	
		pezzato regolare	
CIUFFO FRONTALE		pezzato irregolare	
presente		Swiss marking	

assente		TETTOLE	
		presenti	
		assenti	
		variabili	
		TAGLIA	
		piccola	
		media	
		grande	

Allegato P)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO			
CORNA maschio		ORECCHIE	
assenti		assenti	
spiralate		piccole	
falcetta		erette	
elicoidali aperte		semi erette	
punte convergenti		semi pendenti	
punte divergenti		pendenti	
		grandi	
		medie	
CORNA femmina		piccole	
assenti		con apice ripiegato	
falcetta		apice arrotondato	
elicoidali		apice appuntito	
punte convergenti		MANTELLO	
punte divergenti		monocolore	
LANA		bicolore	
aperta		pezzato regolare	
semiaperta		pezzato irregolare	
semichiusa		LANA	
chiusa		con ciuffo frontale	
PROFILO FRONTE		coprente il ventre	
rettilineo		non coprente il ventre	
convesso		lana sulle parti distali arti	
iperconvesso		collo slonato	

TAGLIA			
piccola			
media			
grande			

Allegato Q)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA SUINO			
PROFILO fronto nasale		ORECCHIE	
rettilineo		piccole erette	
sub-concavo		erette	
concavo		semierette	
marcatamente concavo		semipendenti	
		pendenti	
		coprenti l'occhio	
		pendenti laterali	
ARTI		MANTELLO	
brevi		monocolore	
medi		unito bicolore	
lunghi		pezzato regolare	
		pezzato irregolare	
		CUTE	
TAGLIA		glabra	
piccola		povera di setole	
media		ricca di setole	
grande		setole lanose	
		presenza di tette	
INDIRIZZO SELETTIVO		UNGHIELLI	
tipo adiposo		pigmentati	
tipo intermedio		non pigmentati	
tipo carnoso		bicolori	

Allegato R)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA POLLO			
CRESTA forma		CRESTA tessitura	
1 semplice		1 con fine granulazione	
2 rosa con spina lunga		2 perfettamente liscia	
3 rosa con spina corta		3 corrugata	
4 cresta a coppa		CRESTA dentatura	
5 cresta a farfalla		1 grande dentatura	
6 cresta a cornetti		2 fine dentatura	
7 cresta a pisello		3 dente triangolare	
8 cresta a mora		4 dente sottile	
9 cresta a cuscinetto		5 dente lungo	
10 cresta a fragola/noce		6 dente corto	
11 cresta a lamina			
12 assenza di cresta			
13 semplice bifida posteriormente			
14 corona			
ORECCHIONI colore		ORECCHIONI dimensioni	
1 bianco puro		1 molto grande	
2 bianco crema		2 grande	
3 bianco giallastro		3 medio	
4 bianco bluastrò		4 piccolo	
5 bianco screziato di rosso		5 molto piccolo	
6 rosso screziato di bianco			
7 rosso			

BARGIGLI		FAVORITI	
1 molto grandi		1 presenti	
2 grandi		2 assenti	
3 medi		3 accennati	
4 piccoli		4 in forma di ciuffi auricolari	
5 assenti con giogaia			
BARBA		CIUFFO	
1 assente		1 rotondeggiante assai espanso	
2 presente		2 di forma piramidale eretto	
3 accennata		3 ciuffo nucale espanso	
4 molto pronunciata		4 ciuffo nucale accennato	
MUTAZIONI PIUME		MUTAZIONI ANATOMICHE	
1 collo nudo omozigote		1 pentadattilia	
2 collo nudo eterozigote		2 tarsi calzati	
3 penna riccia		3 tarsi corti	
4 penna setosa		4 garretti d'avvoltoio	
5 coda a crescita continua		5 sperone multiplo	
6 abito eclissale		6 assenza di vertebre coccigee	
7 piumaggio femminilizzato		7 sperone singolo	
8 penna rigida		8 assenza di sperone	
9 penna morbida			
MUTAZIONE COLORE PELLE		MUTAZIONE COLORE IRIDE	
1 bianca rosata		1 aranciata	
2 bianca paglierina		2 rossastra	
3 giallastra		3 bianco perlacea	
4 gialla intenso		4 bruna	
5 pelle nera		5 nera	
6 carne morata			
7 nero violaceo			
CONFORMAZIONE CORPOREA		LIVREA	
1 razza omeosoma		1 monocolore	
2 razza eterosoma		2 bicolore	

3 razza mesomorfa		3 con disegno complesso	
4 razza nana autentica		4 con dimorfismo sex accentuato	
5 razza nana miniatura		5 senza dimorfismo sex accentuato	
6 razza combattente		6 colorazione classificata	nome:
COLORE GUSCIO UOVA		VELOCITA' DI IMPIUMAMENTO	
1 bianco puro		1 molto veloce	
2 bianco giallastro		2 veloce	
3 leggermente rosato		3 medio	
4 decisamente rosato		4 tardivo	
5 rosso mattone		5 estremamente tardivo	
6 marrone cioccolato		ISTINTO ALLA COVA	
7 verde		1 predisposta alla cova	
8 bluastro		2 non predisposta alla cova	
COLORE TARS		COLORE DEL BECCO	
1 neri		1 giallo	
2 grigio piombo		2 roseo	
3 neri pianta gialla		3 grigio piombo	
4 neri pianta rosea		4 corno	
5 rosei		5 giallo striato	
6 rosei grigiastri		6 grigio striato	
7 gialli		7 nero	
8 verdi		CALZATURA DEL TARSO	
9 maculati		1 nudo	
10 tigrati		2 leggermente calzato	
11 grigio piombo a pianta rosea		3 calzato	
		4 abbondantemente calzato	

Allegato S)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA FARAONA			
ELMO E CIMIERO		BARGIGLI	
1 poco sviluppato		1 espansi	
2 mediamente sviluppato		2 poco pronunciati	
3 molto sviluppato			
4 rettilineo			
5 incurvato			
TARSI		LIVREA	
1 grigio nerastri		1 con perlatura intera	
2 bicolori		2 con perlatura ridotta	
3 giallo aranciati		3 con assenza di perlatura	
LIVREA PULCINO		DIMENSIONI	
1 con strie longitudinali		1 piccole	
2 con strie ondulate		2 medie	
3 senza strie monocolori		3 grandi	
4 senza strie bicolore		COLORE PELLE	
5 con strie ondulate bicolore		1 bianco rosata	
		2 giallo morata	

Allegato T)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA OCA			
DIMENSIONI		FANONE	
1 piccole		1 assente	
2 medie		2 accennato	
3 grandi		3 presente singolo	
4 molto grandi		4 presente doppio	
		5 doppio molto accentuato	
MUTAZIONI ANATOMICHE		ORIGINE ZOOLOGICA	
1 ciuffo		1 oca comune	
2 giogaia		2 oca cignoide	
3 tubercolo frontale		3 oca (Anser x Cignoides)	
4 tratto d'anguilla			
5 costolature del collo			
6 piumaggio arricciato			
COLORE BECCO		COLORE TARSII	
1 aranciato		1 aranciati	
2 roseo		2 rosei	
3 nero			
4 unghiato nero			
5 unghiato chiaro			
LIVREA		COLORE IRIDE	
1 monocoloro		1 azzurra	
2 bicolore		2 grigia	
3 pezzata regolare		3 bruna	
4 pezzata irregolare		4 nera	

5 autosessata			
6 con disegno complesso			

Allegato U)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA TACCHINO			
DIMENSIONI		COLORE PELLE	
1 piccole		1 bianca	
2 medie		2 gialla	
3 grandi		3 paglierina	
4 molto grandi		COLORE TARSI	
CIUFFO		1 violacei	
1 presente		2 neri	
2 assente		3 corno	
COMPORTAMENTO RIPRODUTTIVO		4 rosei	
1 con istinto alla cova		COLORE PULCINO	
2 senza istinto alla cova		1 uniforme	
3 con riproduzione naturale		2 striato	
4 con necessita'di fecondazione assistita		3 screziato	
LIVREA		CARUNCOLE	
1 monocoloro		1 molto sviluppate	
2 bicolore		2 mediamente sviluppate	
3 con disegno complesso		3 poco sviluppate	
4 remiganti monocoloro			
5 remiganti barrate			

Allegato V)

**L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO**

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA COLOMBO			
DIMENSIONI		BECCO	
1 piccole		1 corto	
2 medie		2 mediamente corto	
3 grandi		3 medio	
4 molto grandi		4 lungo	
		5 arcuato	
		6 rettilineo	
CARUNCOLE OCULARI		CARUNCOLE NASALI	
1 ad anello semplice		1 lisce	
2 ad anello multiplo		2 rugose mediamente sviluppate	
3 pigmentate rosse		3 rugose molto sviluppate	
4 pigmentate rosate			
5 pigmentazione scura			
PROFILO FRONTE		CIUFFO	
1 rettilinea		1 appuntito	
2 arcuata		2 a cucchiaino	
3 sferica		3 a conchiglia	
4 spigolosa		4 ciuffo frontale	
		5 visiera	
TARSI		MUTAZIONI PIUMAGGIO	
1 nudi		1 piumaggio arricciato	
2 leggermente calzati		2 setoso	

3 calzati		OCCHI	
4 pantofola		1 colorato	
		2 di gallo	
		3 perlato	
COLLO		4 di vecchia	
1 cravatta			
2 cappuccio			
3 collarino		CODA	
4 struttuira C. Cinese		7 coda ventaglio	
5 giogaia presente		8 coda ad imbuto	
6 collo nudo		Coda biforcuta	
7 gozzuto		ALI	
8 gozzo pendente		1 sopra la coda	
LIVREE		2 sotto la coda	
1 monocoloro		3 lunghe	
2 colore composto		4 corte	
DISEGNI			
1 senza verghe			
2 vergato			
3 martellato			
4 martellato intenso			
5 gazzo			
6 schietto			
7 civettato			
8 cicognetta			
9 ochetta			
10 pica			
11 scudato			
12 altri			

INFORMATIVA per il trattamento dei dati personali

1. Premessa

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito denominato "Codice"), la Regione Emilia-Romagna, in qualità di "Titolare" del trattamento, è tenuta a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

Il trattamento dei suoi dati per lo svolgimento di funzioni istituzionali da parte della Regione Emilia-Romagna, in quanto soggetto pubblico non economico, non necessita del suo consenso.

2. Fonte dei dati personali

La raccolta dei suoi dati personali viene effettuata registrando i dati da lei stesso forniti, in qualità di interessato, al momento della presentazione della richiesta di iscrizione della varietà vegetale o razza animale nel Repertorio.

3. Finalità del trattamento

I dati personali sono trattati per le seguenti finalità:

- a) *Gestione del procedimento di valutazione delle proposte per l'inserimento nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie*

Per garantire l'efficienza del servizio, la informiamo inoltre che i dati potrebbero essere utilizzati per effettuare prove tecniche e di verifica.

4. Modalità di trattamento dei dati

In relazione alle finalità descritte, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici con logiche strettamente correlate alle finalità sopra evidenziate e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Adempite le finalità prefissate, i dati verranno cancellati o trasformati in forma anonima.

5. Facoltatività del conferimento dei dati

Il conferimento dei dati è facoltativo, ma in mancanza non sarà possibile adempiere alle finalità descritte al punto 3 ("Finalità del trattamento").

6. Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di Responsabili o Incaricati

I suoi dati personali potranno essere conosciuti esclusivamente dagli operatori *del Servizio Sviluppo del sistema agroalimentare* della Regione Emilia-Romagna, e dai componenti della Commissione Tecnico – Scientifica di cui all'art. 8 della L.R. 1/2008, istituita con deliberazione n. 1905/2008 individuati quali Incaricati del trattamento.

Esclusivamente per le finalità previste al paragrafo 3 (Finalità del trattamento), possono venire a conoscenza dei dati personali società terze fornitrici di servizi per la Regione Emilia-Romagna, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e garantendo il medesimo livello di protezione.

7. Diritti dell'Interessato

La informiamo, infine, che la normativa in materia di protezione dei dati personali conferisce agli Interessati la possibilità di esercitare specifici diritti, in base a quanto indicato all'art. 7 del "Codice" che qui si riporta:

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- a) dell'origine dei dati personali;
- b) delle finalità e modalità del trattamento;
- c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'art. 5, comma 2;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

8. Titolare e Responsabili del trattamento

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è la Regione Emilia-Romagna, con sede in Bologna, Viale Aldo Moro n. 52, cap 40127.

La Regione Emilia-Romagna ha designato quale Responsabile del trattamento, il Direttore Generale Agricoltura. Lo stesso è responsabile del riscontro, in caso di esercizio dei diritti sopra descritti.

Al fine di semplificare le modalità di inoltro e ridurre i tempi per il riscontro si invita a presentare le richieste, di cui al precedente paragrafo, alla Regione Emilia-Romagna, Ufficio per le relazioni con il pubblico (Urp), per iscritto o recandosi direttamente presso lo sportello Urp.

L'Urp è aperto dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 in Viale Aldo Moro 52, 40127 Bologna (Italia): telefono 800-662200, fax 051-6395360, e-mail urp@regione.emilia-romagna.it.

Le richieste di cui all'art.7 del Codice comma 1 e comma 2 possono essere formulate anche oralmente.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 31 DICEMBRE 2009, N. 13822

L.R. 1/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie di n. 13 varietà di vite (*Vitis Vinifera*), n. 1 varietà di ciliegio dolce (*Prunus Avium*) e n. 2 varietà di melo (*Malus Domestica*)

IL RESPONSABILE

(*omissis*) determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate, al presente atto, quali parti integranti e sostanziali, dal n.1 al n. 16 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di vite (*Vitis vinifera*):

- Canina nera RER V001 (Allegato 1)
- Termarina RER V002 (Allegato 2)
- Trebbianina RER V003 (Allegato 3)
- Lanzesa RER V004 (Allegato 4)
- Melara RER V005 (Allegato 5)

- Bervedino RER V006 (Allegato 6)
- Cornacchia RER V007 (Allegato 7)
- Angela RER V008 (Allegato 8)
- Lambrusco oliva RER V009 (Allegato 9)
- Spergola RER V010 (Allegato 10)
- Alionza RER V011 (Allegato 11)
- Sgavetta RER V012 (Allegato 12)
- Centesimino RER V013 (Allegato 13)

Varietà di ciliegio dolce (*Prunus avium*):

- Mora di Vignola RER V014 (Allegato 14)

Varietà di melo (*Malus domestica*):

- Durello RER V015 (Allegato 15)
- Durello di Ferrara RER V016 (Allegato 16)

3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO


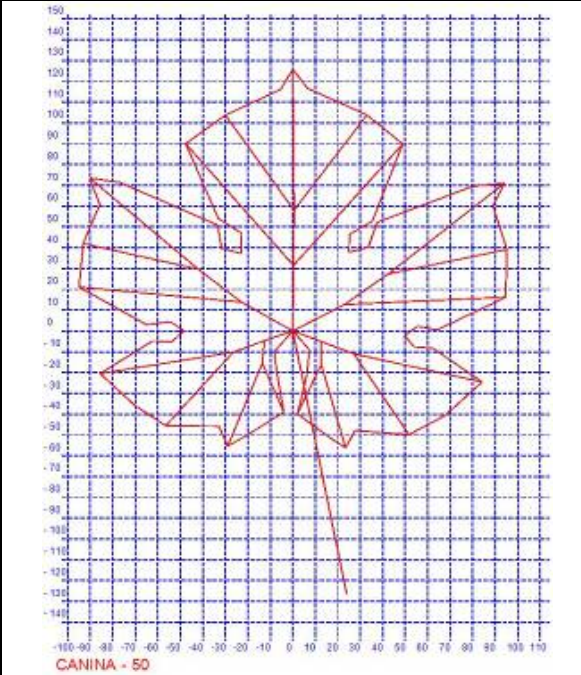


Giancarlo Cargioli

Allegato 1)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CANINA NERA RER V001

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Canina nera	Codice iscrizione Registro nazionale: 50	
Sinonimi accertati: Canina, Canèna, Cannina		
Sinonimie errate: Cagnina, Terrano, Canaiolo, C. nero, C. toscano, Canino, Canino toscano		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Canèna (Ravennate)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda Agricola in località Russi (RA)	50 circa	1998
Azienda Agricola in località Cotignola (RA)	100 circa	1960 circa
Azienda in località Faenza (RA)	12	1972
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Occorre fare chiarezza intorno al nome Canina o Canèna, con cui si intendono sia il vitigno oggetto della scheda che un tipo di vino (Canèna nova), da non confondere con la “Cagnina” che si ottiene a partire dal vitigno Terrano o Refosco. Il vino Canèna nova, tradizionalmente preparato per la terza domenica di settembre, deriva da un uvaggio composto per almeno il 50% dal vitigno Canina nera e</p>	

per il resto da una serie di uve a maturazione abbastanza precoce (Marzemino, Ancellotta, Cornacchia, Romanino, uve da colore, tinturie, ecc.).

Giovanni Manzoni (1977) fa una sintesi di notizie reperite su vari documenti antichi in merito alle uve e ai vini della Romagna e alla voce "Canina" riporta: "detta anche Canaiola, Canucula, Canica. Uva nera scadentissima che dà un pessimo vino rosso di sapore secco e leggero, richiesto egualmente fin dal Medio Evo sia dai commercianti che dai privati e bevuto in gran quantità nelle osterie specialmente della bassa Romagna. Questo vitigno era molto coltivato nel Ravennate e il vino, tagliato ad arte, veniva venduto ai «palati facili» sotto il falso nome di cagnina. Oggi si va tentando, specialmente nelle campagne di Russi e di S. Alberto di riportare in auge questa varietà cara a molti sostenitori del folclore romagnolo".

Anche se è difficile spingersi alle origini di questo vitigno, vi sono tracce documentali della sua coltivazione nella "bassa Romagna" sin dal 1800; è infatti del 1818 il ditirambo "Il Bacco in Romagna", scritto dall'Abate Piolanti in occasione delle nozze del Conte Girolamo Saffi di Forlì, in cui si legge un elogio della Canina di Ravenna, unitamente ad altri vini della Romagna.

La Canina è nuovamente protagonista di un componimento poetico nel 1836; si tratta del "Brindisi ad un esimio bevitore" del ravennate Jacopo Landoni.

Nel 1839, anche Gallesio riporta, nel suo "I giornali dei viaggi", della presenza in Romagna della Canina nelle due tipologie a raspo verde e rosso.

Antonio Targioni Tozzetti (1858) cita un' Uva Canina, che si può identificare con la Canina nera coltivata in Romagna e in Toscana.

Il Marzotto (1925) annovera, tra le varietà da vino a bacca nera, la Canina di Ravenna, di cui scrive: "La Canina è vitigno rinomato specialmente della bassa Romagna; dà vino ben tannato, pregevole da pasto; fu giudicato ottimo il vino prodotto anche con la sola Canina". Riferisce poi che ve ne sono due varietà, uno a raspo rosso, che è la migliore, e una a raspo verde, come poi ribadirà anche il prof. Dotti nel 1927: "... Se ne conoscono due varietà: 1. Canina a raspo rosso; 2. Canina a raspo verde; e la più pregiata è quella a raspo rosso. La Canina è un vitigno a tralci molto sottili e rossi, foglie espanse che hanno la caratteristica (a differenza dell'Uva d'oro e del Trebbiano) di arrossare di un rosso paonazzo in autunno prima di cadere. Il grappolo è alato, corto, con acini grossi e tondi e con buccia sottile. Fiorisce prima del Trebbiano e l'Uva d'oro e per questo va soggetta spesso ai danni della brina. Essa è molto produttiva, ma l'alternanza di produzione è piuttosto un difetto rilevante. Matura in prima epoca e precisamente prima del Trebbiano e Uva d'oro, ma la maturazione non è simultanea per cui la raccolta conviene sia fatta in più volte. I grappoli che sono alla testata della *bilancia* maturano molto prima che quelli *infrascati* perché il sole ne accelera molto i processi di maturazione. La resa in vino è abbondante".

Prosegue poi a parlare del vino Canina in questi termini: "... è un vino mediocre, di scarso consumo, secco, liscio (poco acido volatile, poco tannino e povertà di alcool). La sua mancanza di colore e la mediocre conservabilità concorrono assieme ai difetti ora elencati, a farlo un vino di poco credito per cui si preferisce spesso vinificarlo assieme a vinacce di uve molto colorate o meglio a farne tagli con vini meridionali o di qualche vitigno della nostra pianura come Fogarina, Raboso, Ancellotta, Tinturia, ecc.".

Sempre nel 1927, in un articolo del Georgicus si legge: "All'Uva d'oro segue la Canina (n.d.r. come diffusione), rappresentata più notevolmente nei comuni di Cotignola e Ravenna, meno in quelli di Bagnacavallo, Fusignano e Lugo. Si conoscono le varietà a raspo rosso o a raspo verde, più rappresentata la prima. Malgrado la Canina dia prodotto abbondante, va perdendo importanza per la alternanza della produzione e per la mancata simultaneità di maturazione dei grappoli. La Canina dà vino povero di alcool, povero di tannino e di acidità volatile, secco, senza doti brillanti di colore, mediocrementemente serbevole".

In tempi più recenti, Luigi Veronelli, sulla guida "I vini d'Italia" realizzata nel 1961, per la provincia di Ravenna cita i vini Albana, Canina, Sangiovese, Trebbiano e Filtrati bianchi di Romagna, e alla voce Canina riporta: "Colore rosso granato, odore vinoso. Sapore secco, franco, neutro, leggero. Tenore d'alcol 8-9°, acidità totale 7‰. Simpatico vino da pasto. Servirlo a temperatura ambiente.

Faenza, Lugo, Russi”.

Il Censimento dell’agricoltura del 2000 rileva 67 ettari di Canina nera coltivati in Italia di cui 66 in Emilia Romagna. Purtroppo molti di questi ettari sono scomparsi nel corso della ristrutturazione vigneti seguita alla OCM vino del 1999. Oggi si stima possano essere presenti 10-15 ettari.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La pianura ravennate e forlivese. In particolare i comuni di Russi, Cotignola e Bagnacavallo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.








Dotti F. (1927) – La viticoltura e l’enologia nell’Agro Lughese. Il Congresso nazionale di frutticoltura, Lugo. Giornata del vino. Società tipo-editrice ravennate e mutilati, Ravenna.



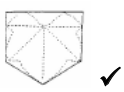








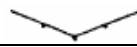
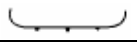

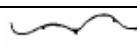




Georgicus (1927) – Viti e vini della Romagna. Numero speciale dedicato alla Romagna rurale.




















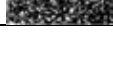

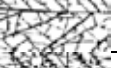

L’Italia Agricola n. 12, 797-809.










Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.











Targioni Tozzetti A. (1858) – Dizionario botanico italiano. P. Guglielmo Piatti, Firenze.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	✓ 3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	✓ 5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)

	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 –Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabemet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabemet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabemet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabemet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		

	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		
GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		✓
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	✓ 2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		✓	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)

✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)		
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)		
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)		
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	135 145	OIV 802	VVMD5	226 228
OIV 803	VVMD7	247 247	OIV 804	VVMD27	181 181
OIV 805	VrZAG62	195 205	OIV 806	VrZAG79	251 259
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					


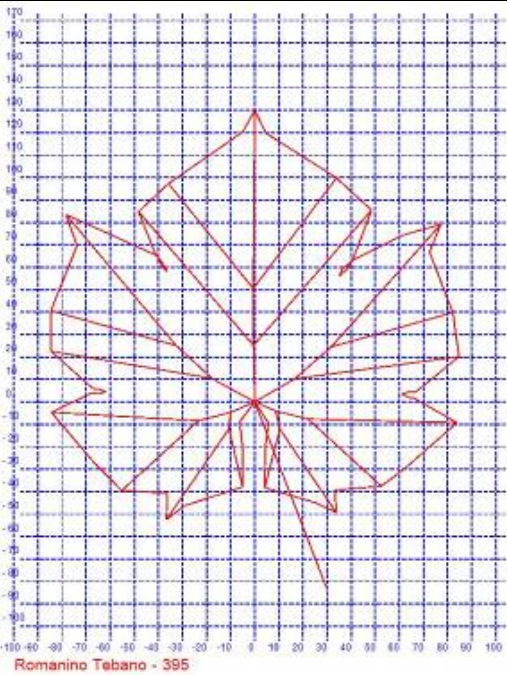


Presenta epoca di germogliamento, fioritura e maturazione medio, mentre l'invasatura è tardiva (A, L).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Presenta scalarità di maturazione e alternanza di produzione (O, A, L).
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)
Sensibile a peronospora e botrite, meno all'oidio (O, A, L). Sensibile alle gelate tardive (L). Predilige la potatura lunga (O, A).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Viene normalmente impiegata in uvaggio per la produzione della "Canèna nova" di Russi e talora anche in purezza, originando vini leggeri da consumare giovani (O, A, L).

Allegato 2)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
TERMARINA RER V002**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Termarina N.		Codice iscrizione Registro nazionale: 395
Sinonimi accertati: Romanino, Armanino, Tramarina		
Sinonimie errate: Corinto nero		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: da medio a medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1975 circa
Azienda Agricola in località Russi (RA)	15	1998-2000
Azienda in località Montechiarulo (PR)	40 (da capostipite di 150 anni circa)	1990 circa
Azienda Agricola in località Torrechiara (PR)	1200	2004-2005
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>La Termarina rossa è presente da lungo tempo in Emilia Romagna e a livello di singola azienda normalmente si trovavano pochi esemplari da utilizzare per la produzione di uve da tavola e uva passa, vista la positiva caratteristica di apirenia.</p> <p>In genere questa varietà si trova associata alla Malvasia, il vitigno bianco aromatico arrivato in Italia presumibilmente grazie agli scambi commerciali della Repubblica di Venezia con l'area dell'Egeo. Questa situazione accrediterebbe la teoria filologica che fa derivare il nome del vitigno dal latino</p>	

“ultra + marinus”, ovvero “al di là del mare”, da cui “Uva d’oltre mare” e, attraverso “Oltremarina”, “Tra marina” per arrivare a “Termarina”.

A prescindere da questa teoria il nome può essere collegato ad un modo di dire dialettale tipicamente emiliano “la va’ in termareina”, a significare le difficoltà di allegazione che porta alla presenza di acinellatura nel grappolo, come in effetti accade anche per la Termarina in cui la maggior parte degli acini sono apireni.

Questa caratteristica ha portato, erroneamente, ad identificare questa varietà con il Corinto nero, che tra i suoi sinonimi annovera anche quello di Marine noir, dalla denominazione data da Plinio di Uva Marina nera.

A metà del 1600, il marchese Vincenzo Tanara, bolognese, nella sua opera “L’economia del cittadino in villa (1644), cita la Tremarina, che come la Lugliatica, si presta ad essere potata a Pergola: “In questo Contado io non so veder’altro modo di sostentamento delle viti, ò coltivazione, parlando generalmente, solo la lugliatica, ò tremarina, si conduce sù pergole, o attorno li Casamenti, ove gode, e del caldo, dell’altezza, e porge, oltre l’utile, dilettazone con l’ombrale verdura”. Nella sezione dell’opera dedicata alla cucina, poi, consiglia di spargere grane di tremarina in una particolare insalata e cita tra le materie prime da tenere in dispensa “Uva tremarina bianca, e negra”.

La diffusione della coltivazione in Emilia Romagna della Termarina, pur con nomi diversi, nell’800 ci viene dai diari dei viaggi del conte Galesio (1839, *in Baldini, 1995*), il quale elencando le uve del territorio faentino cita: “Romanina di due qualità (bianca e rossa): la prima è la Passeretta dei Piemontesi”. Analizzando alcune viti a Nonantola, riporta: “La Tramarina è il Corinto rosso degli enologi, è la stessa Romanina dei Romagnoli: fa grappoli piccioli, appuntati, racemati, ora fitti ora spargoli, ad acini minutissimi, tondi e senza vinaccioli, e in questi caratteri somiglia interamente al Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi; ciò che la distingue da quella è il colore rosso degli acini e il fenomeno di mettere fuori in quasi tutti i grappoli uno o più acini grossi come quelli della Barbarossa e che contengono dentro un vinacciolo. Il suo vino, fatto schietto, prende un colore rosa e ha una forza straordinaria, ma è raro che se ne faccia vino: serve per mangiare fresca e per fare l’uva passa per la cucina”. Anche nel Reggiano trova la Tramarina o Passolina dolce.

Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, parla di due varietà di Termarina, una a bacca bianca e una a bacca nera, che erano coltivate negli orti e nelle vigne, raramente nei campi, in provincia di Reggio Emilia.

Maini (1854), nel “Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve coltivate e conosciute nelle province di Modena e Reggio Emilia”, scrive: “Termarina. Fa vino aromatico, e di gran forza e lunga durata”.

Anche nel parmense era diffusa, visto che nel vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina troviamo la voce “Termarèn’na” per indicare la Passerina e “Uvètta” per indicare l’Uva di Corinto.

Il cavalier Aggazzotti (1867), alla voce Tramarina rossa del suo Catalogo, indica come sinonimi: Termarina, Uva passerina, Uva di Candia rossa, Passeretta. Dopo una breve descrizione morfologica, poi, scrive: “Specialità d’uva vinifera, mangereccia, particolarmente ad uso di condimento culinario. Disseccata al forno od al sole serve di base alla nota Passaretta di Piemonte; ma qui da noi, è calunniata madre di vino proditore. Ma il fatto sta nel difetto di colore, che perciò, non essendo ricco di schietta lagrima, lo si beve, inconsideratamente come vino da famiglia, mentre che in sostanza, proveniente da uva assai ricca di glucosa, ha la conseguente proprietà di inebriare chi ne beva smodatamente”.

Nel 1877, il conte di Rovasenda alla voce Termarina rinvia a Tramarina rossa, che indica come sinonimo di Uva passerina e Passeretta, rimandando alla descrizione dell’Aggazzotti.

G. Molon (1906), la cita nella sua ampelografia come sinonimo di Passerina nera.

Sulla rivista Panorama, nel 1976, fu pubblicato un articolo del noto esperto di vini italiano Luigi Veronelli, il quale riporta di un vino di Termarina che casualmente gli fu proposto di assaggiare nel corso di una sua visita a Parma: “Un gioiello”, così si esprime.

Per quanto riguarda la coltivazione in Romagna fino a tempi recenti, si ricorda quanto riferisce il Manzoni (1977) alla voce Romanino: “Romanino, Romanina, Armanino, Armanina, detta anche Passerina. Uva da tavola molto produttiva a grappolo tozzo e corto con acini compatti, dolci e piccolissimi di color bianco o vinaccia”.








Recenti studi (Schneider e Torello Marinoni, 2003; Boccacci et al., 2005) hanno definitivamente risolto l’errata attribuzione della sinonimia tra Termarina e Corinto nero.


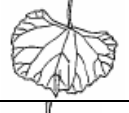
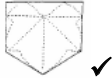
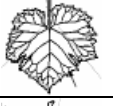

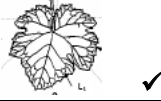


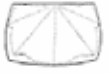
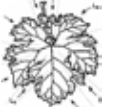








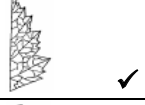



ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

























Regione Emilia Romagna, con particolare riferimento alle province di Ravenna, Parma e Reggio Emilia.






BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della provincia di Reggio. Manoscritto.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) - Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. American Journal Enology and Viticulture, vol. 56, n. 4
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l’uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.
- Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) - Analisi con marcatori molecolari microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”. Correggio RE, 12 dicembre 2003.
- Tanara V. (1644) – L’economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon) Strette righe rosate, più marcate ai nodi
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
✓	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓(?)	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
Talora leggerissimo rosato	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		✓
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali		3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
✓			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
✓	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)	✓	1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)

	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)		
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
 ✓	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obvoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
✓	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)	✓ (?)	1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
✓ (fruttato)	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133-133	OIV 802	VVMD5	225-227
OIV 803	VVMD7	239-247	OIV 804	VVMD27	182-188
OIV 805	VrZAG62	194-204	OIV 806	VrZAG79	244-244
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento si posiziona nella prima decade di aprile, la fioritura nella prima decade di giugno e invaia nella seconda decade di agosto. La maturità tecnologica viene raggiunta nella seconda metà di settembre.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno vigoroso e di buona produttività, compatibilmente con l'apirenia che lo caratterizza. Fertilità reale di 1,7. Predilige la potatura lunga.					


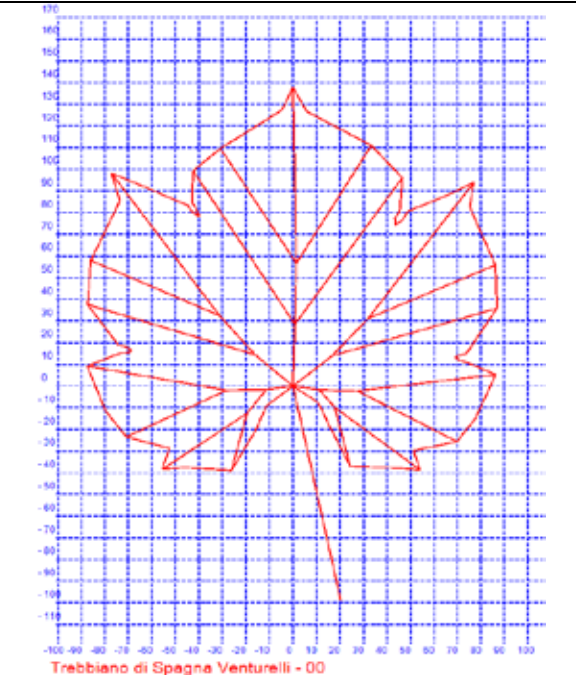


OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Non risultano sensibilità particolari.
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
In passato era molto usata come uva da tavola e da appassimento (L, A). Può essere usata anche per fare marmellate e confetture (A). La resa in mosto è molto bassa, ma fornisce un vino molto interessante: si tratta di un vino di colore rosso rubino di media intensità, con note di rosa e frutti di bosco, accompagnate da sentori speziati. Al gusto si presenta di buona struttura, con media acidità e media persistenza gusto olfattiva (L, O).

Allegato 3)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
TREBBIANINA RER V003

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Trebbianina		Codice iscrizione Registro nazionale: 434
Sinonimi accertati: Trebbiano di Spagna, Trebbianino, Trebbianino di Spagna, Trebbiano romano		
Sinonimie errate: Greco bianco		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Tarbianèin		
Rischio di erosione: medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Modena	2 franche 100 innestate	1960 circa 1990 circa
Azienda Agricola in località Castelnuovo Rangone (MO)	200 circa	2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	 <p>Trebbiano di Spagna Venturelli - 00</p>
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Nella descrizione delle varietà di vite coltivate in Toscana redatta dall'Acerbi (1825), si trova anche il "Tribbiano di Spagna altrimenti detta Uva Greca bianca", ma non sembra corrispondere al Trebbiano di Spagna ancora oggi sporadicamente presente in vecchi vigneti della provincia di Modena. Quest'ultimo, infatti è una varietà con problemi di allegazione, probabilmente legati alla particolare morfologia florale, che determina grappoli tendenzialmente spargoli e con acini medio-piccoli, frammisti ad acinelli dolci. Acerbi, invece, parla di una varietà che produce grappoli grossi e</p>	

serrati, con acini anch'essi grossi e rotondi.

Giorgio Gallesio (1839) durante una visita nella villa del conte Salimbeni ha occasione di descrivere le uve bianche del Modenese, tra cui anche la Trebbiana di Spagna: “... È un'uva non abbondante in pianura ma comune nei colli ove produce un vino potentissimo”. Durante una successiva visita a Modena, così descrive il Trebbiano di Spagna: “è un'uva a grappoli piccioli, sottili, pignati, piuttosto fitti, con acini minuti, giallognoli e generalmente con poco fiore”. La fittezza dei grappoli lascia qualche dubbio, trattandosi come si è detto di varietà con fiori fisiologicamente femminili.

Il Trebbiano di Spagna potrebbe essere quella varietà che il Maini (1851) denomina Trebbianina o Trebbianella e differenzia dalla Tribbiana o Terbiana proprio per le dimensioni degli acini: “le grana sono più minute e rare”.

Sicuramente calzante la descrizione fatta dall'Aggazzotti (1867) della Trebbiana di Spagna o Trebbiana romana, di cui dice: “... Uva d'insigne merito per confezione di vini, e di non mai abbastanza raccomandata diffusione”.

Ulteriori notizie della presenza del Trebbiano di Spagna in territorio modenese ci vengono da Lodovico Malvasi (1879), che descrisse le 90 varietà messe in coltivazione nei terreni della Villa di Staggia a San Prospero: ne parla come di un'uva pregiatissima, molto fertile e di “recente introduzione”, anche se non specifica da dove arrivasse.

Successivamente il Vignocchi (1907) riporta: “Il trebbiano di Spagna dà un vino di un bel colore ambrato, un po' aromatico e che può andare come vino da dessert”, confermando la buona qualità del vino ottenibile con il Trebbiano di Spagna.

Marzotto (1925) riprende la descrizione dell'Aggazzotti e raccomanda: “Non si confonda questo con altro Trebbiano di Spagna di altri autori che appartiene al genere Greco dai grappoli corti e radi, detto anche Trebbiano di Benevento e Trebbiano greco”. Tra questi autori vi è sicuramente il Molon (1906).

Nella rivista “L'Italia agricola” dedicata all'Agricoltura emiliana (1927), il Toni scrive: “... il Trebbiano di Spagna, che fornisce un prodotto profumatissimo tanto che, se ben preparato, può considerarsi un vino da dessert”.

L'esame di una recente descrizione ampelografica del Greco bianco della Lunigiana (*Schneider et al., 1993*), consente di escludere anche questa possibile sinonimia.

Nelle ampelografie e negli scritti del passato viene più volte rimarcata la buona qualità del vino ottenibile con questa varietà, che oggi viene impiegata per lo più nella produzione di mosto cotto per Aceto Balsamico Tradizionale, come previsto dallo stesso disciplinare DOP.

Nel 2009 (DM 27 marzo 2009; GU n. 146 del 26-06-2009) il Trebbiano di Spagna è stato iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di Trebbianina.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Modena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.

Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.








Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.



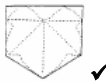









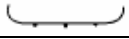







Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.






















Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.

Malvasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Cesare Olivari, Modena.

Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.
Schneider A., Mannini F., Argamante N. (1993) – I vitigni Liguri. In: Orientamenti per la vitivinicoltura ligure. Regione Liguria. Istituto grafico Silvio Basile, Genova.
Toni G. 1927 – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
Vignocchi G. (1907) – Il vino bianco. L'agricoltura modenese, anno XXXVI, n. 5; 71-73.







DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	Verde-giallastro ✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)	 ✓	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		
FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23	NUMERO DEI LOBI











IPGRI 6.1.22		IPGRI 6.1.23	
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE

	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37	COMPATTEZZA
-----------------	-----------	--------------------	-------------

IPGRI 7.1.5		IPGRI 6.2.3	
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		✓ 1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)		✓ 3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
✓	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		✓ 1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			✓ 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA		

	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
 ✓	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	135 135	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	248 263	OIV 804	VVMD27	179 189
OIV 805	VrZAG62	189 193	OIV 806	VrZAG79	251 253
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
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)					

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


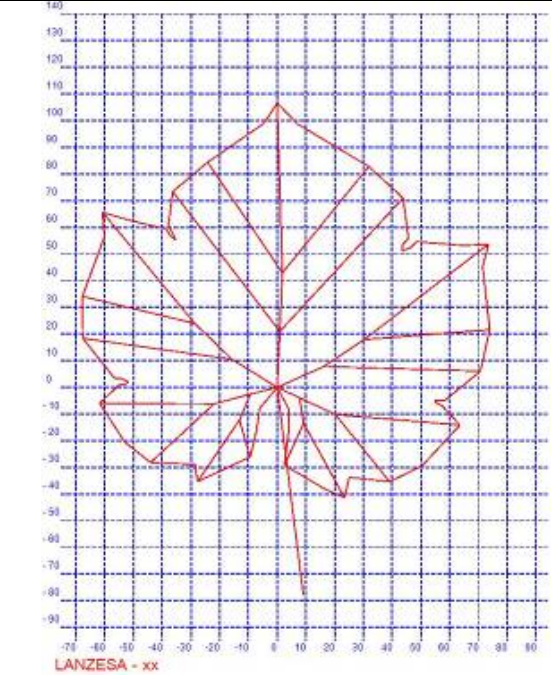


Viene ancora oggi impiegato per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale, ma è molto interessante anche per la produzione di vini frizzanti e spumanti metodo classico (O).

Allegato 4)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
LANZESA RER V004

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: Lanzesa		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Ranzese, Lanzosa			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Lanzès, Ranzes (Ravennate)			
Rischio di erosione: Elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda Agricola in località Russi (RA)		4	1975 circa
Azienda in località Faenza (RA)		100	1998-2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione Tebano di Faenza (RA)			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			

	
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Il conte Gallesio, nel resoconto dei suoi viaggi in Romagna (<i>Baldini, 1995</i>), cita tra le uve del faentino la “Lanzosa, la più stimata pel vino; grappoli oblonghi, spargoli, ad acini tondi, verdognoli, piccioli: fa vino asciutto”. Nella collezione del Conte Tampieri di Solarolo riscontra un’uva “Bianchina”, detta Lanzesa a Faenza.</p> <p>Questa varietà doveva avere una certa diffusione verso la fine del 1800, visto che De Bosis la descrive (<i>Fascicolo V del Bollettino Ampelografico, 1876</i>) e, nella relazione della Commissione</p>	

Ampelografica di Ravenna per gli anni 1876 e 1877, riporta i risultati di analisi relativi alle uve Lanzesa, provenienti da vigneti di “sottocolle argilloso”, situati nella zona di Faenza (fascicolo XI *Bullettino Ampelografico*, 1879). Le osservazioni di De Bosis lo portano ad affermare che la Lanzesa è “simile al Biancone di Cesena e al Pecorino della provincia di Ancona”. I risultati dell’analisi isoenzimatica hanno escluso la sinonimia con Pecorino (GPI 8 – PGM 4), mentre hanno dimostrato che nel gruppo che presenta gli stessi isoenzimi di Lanzesa (GPI 2 – PGM 1) compare anche il vitigno Biancone. Tuttavia è difficile pensare che il Biancone di Cesena possa essere la stessa varietà attualmente iscritta al Registro Nazionale e coltivata soprattutto in Toscana, dove è nota anche come Biancone di Portoferraio o Pagadebiti di Portoferraio. Considerate queste ultime sinonimie si può ipotizzare che il Biancone di Cesena osservato da De Bosis fosse il Pagadebito gentile, che peraltro ha presentato un pattern isoenzimatico diverso da Lanzesa (*Fontana et al., 2006*).

Nell’Ampelografia dei vitigni romagnoli del Bazzocchi (1923) viene indicata la varietà Ranzese, la cui descrizione ci riporta alla Lanzesa: “Vitigno non molto diffuso, a vegetazione abbondante, espansa e di germogliamento precoce. Matura nella terza decade di settembre. ... Foglia grande, quinquelobata con lobi non molto marcati; pagina superiore liscia, color verde cupo, pagina inferiore pelosa, dentatura irregolare: nervature sottili, picciolo robusto e corto. Defogliazione precoce. Grappolo grande, conico, generalmente spargolo, alato; acini grossi, rotondi, di un bel colore giallo dorato, trasparenti a maturazione completa: buccia sottile e delicata, polpa a sapore zuccherino”.

Norberto Marzotto (1925), nel volume “Uve da vino” cita la “Lanzesa bianca” tra le uve coltivate nella provincia di Ravenna e riprende la descrizione fatta nel fascicolo V del *Bullettino Ampelografico*.

Bruno Cristoferi (1967), nella sua tesi di laurea “Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori”, riporta gli esiti di una accurata ricerca sul territorio romagnolo, in base alla quale di Lanzesa “sopravvive ancora qualche ceppo nei vecchi filari in virtù della buona qualità dell’uva, particolarmente adatta alla mensa”.

Nel lavoro di ricognizione realizzato negli anni ’80 da Silvestroni et al. (1986), il vitigno Lanzesa risultava ancora presente sul territorio Romagnolo.

Era una di quelle uve che nel passato recente veniva impiegata come uva da serbo e nella formazione degli uvaggi per la realizzazione dei vini passiti anche nelle aree di pianura.

Probabilmente il declino della Lanzesa a partire dal secondo dopoguerra va messo in relazione con la particolare morfologia florale (fiori fisiologicamente femminili) che comporta, a seconda delle annate, una più o meno intensa acinellatura dolce e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata.

Ad oggi risultano presenti pochi ceppi messi a dimora su base sperimentale.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Cristoferi B. (1967) – Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori. Tesi di laurea anno accademico 1966-67. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.








Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.



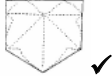


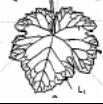


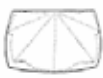
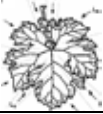












Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1876) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo V. Tipografia eredi Botta, Roma.















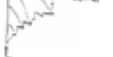









Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo IX.








Tipografia eredi Botta, Roma.











Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	✓ 7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	✓?	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	✓ 7 – Elevata (Furmint)	 ✓?	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		✓
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 900 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Il germogliamento è abbastanza precoce, medio-precoce la fioritura, media l'invaiaura e da media a media la raccolta (O, A)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Vitigno abbastanza vigoroso, con difficoltà di allegazione dovuta alle caratteristiche del fiore, ma che si accentuano a seconda dell'annata (O, L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni				



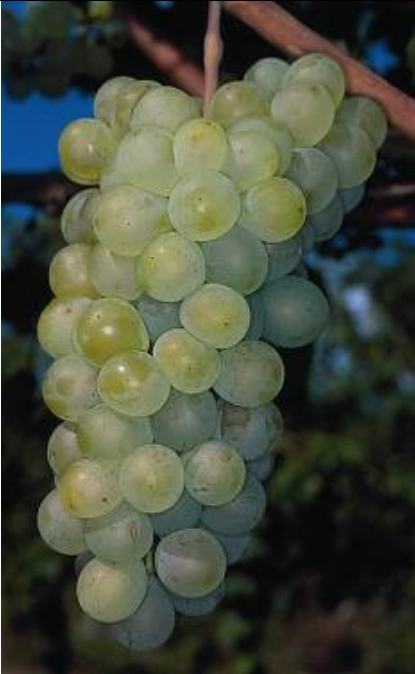
di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Mediamente sensibile a peronospora e botrite, meno a oidio (A, L).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Vista l'acidità sostenuta può essere interessante il suo utilizzo per vini frizzanti o spumanti (O, A). Ottimi i passiti, ma la buccia piuttosto delicata non consente di ottenere buoni risultati in tutte le condizioni e in tutte le annate (O).

Allegato 5)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
MELARA RER V005

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: MELARA		Codice iscrizione Registro nazionale: 339
Sinonimi accertati: Merlara		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	<p><i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i></p>
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia (foto arch. CRPV)</i></p>	<p><i>Grappolo (foto arch. CRPV)</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Pur non avendo notizie documentali sull'origine e diffusione di questo vitigno, risulta presente sul territorio piacentino da tempo e viene tutt'ora impiegato nella realizzazione del Vin Santo di Vigoleno, unitamente ad altri vitigni, come Santa Maria, Trebbiano, Marsanne, ecc.</p> <p>Il nome, nell'accezione Melara, potrebbe derivare da "mele=miele", forse per la dolcezza dell'uva lasciata appassire o forse per le note di miele che caratterizzano il vino che se ne ottiene. Il termine Merlara, invece, trattandosi di vitigno a bacca bianca, potrebbe invece riferirsi all'appetibilità delle</p>	

uve per i merli e gli uccelli in genere.

Il Censimento dell'agricoltura del 2000 aveva rilevato la presenza di questo vitigno su una superficie di soli 2 ettari nel piacentino.








ZONA TIPICA DI PRODUZIONE






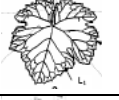



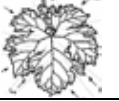


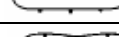

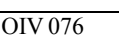
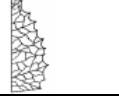
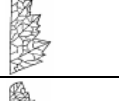



La provincia di Piacenza.















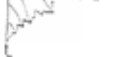









BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO







Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.











Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media	✓	5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)				
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA	
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)	
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)	
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)	
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)	
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)	
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)	
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)	
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)			
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)			2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)			✓
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)			3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO	
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)	
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)	
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)	
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)	
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)	
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)			
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)			
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)				
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA	
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)	
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)	
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)	
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)	
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)	

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Germoglia e fiorisce in epoca media, mentre l'invasitura è precoce e la maturazione è medio-precoce (L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
È un vitigno di buona vigoria, con portamento semi-assurgente e scarsa emissione di femminelle. La produttività è medio-bassa, ma di buona qualità: buon livello di zuccheri e leggera aromaticità (L).				

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)

La sensibilità nei confronti delle crittogame risulta nella media. È sensibile ai ritorni di freddo (L).


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



Viene normalmente trasformata in uvaggio con altre varietà precoci come Santa Maria (A, L) per la produzione del Vin Santo di Vigoleno (A, L).








Allegato 6)






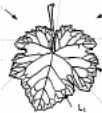



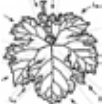










L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

















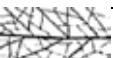




SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
BERVEDINO RER V006

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: Bervedino		Codice iscrizione Registro nazionale: 24	
Sinonimi accertati: Nessuno conosciuto			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: Medio-elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
		<p><i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i></p>	

<i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i>	<i>Schema della foglia media</i>
	
<i>Foglia (foto arch. CRPV)</i>	<i>Grappolo (foto arch. CRPV)</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Non si hanno notizie in merito all'origine e alla diffusione di questo vitigno. I dati del Censimento dell'Agricoltura del 2000 accertavano una superficie coltivata con Bervedino pari a 4 ettari a livello nazionale di cui 3 in Emilia Romagna.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Piacentino	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Boselli M., Venturi A. (1993) – Descrizione ampelografia di alcune varietà coltivate in Emilia-Romagna. <i>Vignevini</i> n. 5: 55-60 Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – <i>Vitigni d'Italia</i>. Edagricole, Bologna. Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza. Galet P. (2000) – <i>Dictionnaire Encyclopédique des Cépages</i>. Hachette Pratique, Parigi. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (1988) – <i>Catalogo nazionale delle varietà di viti</i>. Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano. O.I.V. (1996) - <i>Liste Internationale des Variétés de Vigne et de leurs Synonymes</i>. O.I.V., Parigi.</p>	


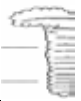







DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
✓	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		
FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23	NUMERO DEI LOBI









IPGRI 6.1.22		IPGRI 6.1.23	
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)	 ✓	2 – Tre (Chenin)
 ✓	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione	 ✓	3 – Involutato (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)	 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE

	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202	LUNGHEZZA	OIV 204	COMPATTEZZA
---------	-----------	---------	-------------

UPOV IPGRI 7.1.5		UPOV 37 IPGRI 6.2.3		
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)	
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)	
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)	
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)	
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)	
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)	
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)	
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)			
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)			2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)			✓
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)			
			3 – A imbuto (Trebbiano toscano)	
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO	
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	1	Molto basso (• 100 g: Albariño)	
		✓ 3	Basso (~ 300 g: Chardonnay)	
	2 – Una o due ali	5	Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)	
		7	Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)	
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)	9	Molto elevato (• 900 g: Airèn)	
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)			
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)			
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)				
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA	
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)	1	Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)	
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	3 ✓	Stretto (circa 13 mm: Riesling)	
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	5	Medio (circa 18 mm)	
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)	7	Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)	
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)	9	Molto largo (• 28 mm: Cardinal)	
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	

	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓1	Verde-giallo (Chasselas)	4	Grigio (Pinot grigio)		
2	Rosa (Chasselas rosè)	5	Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
3	ROSSO (Chasselas rouge)	6	Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le fasi fenologiche si collocano tutte in epoca media (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si tratta di un vitigno vigoroso e produttivo, che mal si adatta a terreni ricchi ed umidi, dove si può manifestare acinellatura e difficoltà di maturazione. Il distacco dal pedicello è difficile (L). Si adatta sia a potatura mista che corta (L).					
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)					
Presenta una certa sensibilità verso gli attacchi di Botrite.					

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


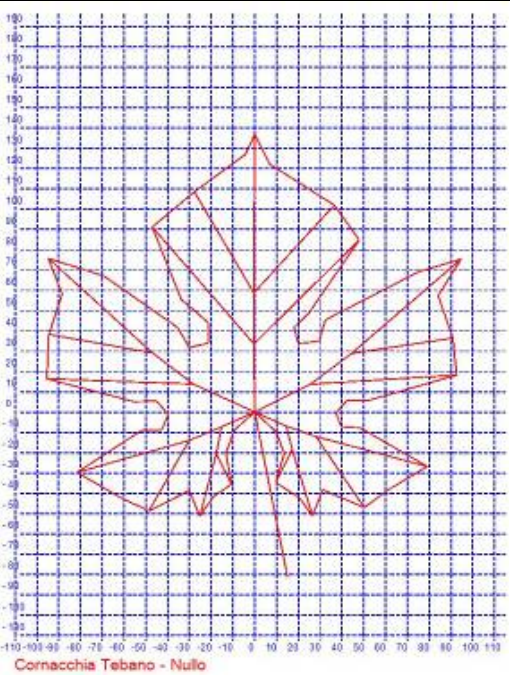


In purezza origina un vino fresco e gradevolmente fruttato, ma si presta maggiormente agli uvaggi con Melara e Santa Maria (L).

Allegato 7)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CORNACCHIA RER V007**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Cornacchia		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Gruone (?)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Curnacia (Russi, Bagnacavallo e bassa ravennate in genere)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1972
Azienda Agricola in località Russi (RA)	10	1998- 2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA) e nuovo campo collezione a Tebano di Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<p align="center"><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p align="center"><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p align="center"><i>Foglia</i></p>	<p align="center"><i>Grappolo</i></p>
<p align="center">CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>L'etimo potrebbe essere dal latino "cornacula", per il colore (<i>Hohenerlein-Buchinger, 1996</i>). Nel Tanara (1644) si legge: "La Bornachina e Milanella fanno vino rosso, picciolo, ma dolce", e qualcuno (<i>Hohenerlein-Buchinger, 1996</i>) ha letto quel "Bornachina" come "Cornacchina". Difficile risalire indietro nel tempo alle origini di questo vitigno, anche perché potrebbe aver cambiato il suo nome ed essere stata denominata Cornacchia solo in Emilia-Romagna. Il conte Gallesio (<i>Baldini, 1995</i>) cita la Cornacchia tra le uve del territorio faentino, durante la sua</p>	

visita in loco nel settembre 1839: “È un’uva nera poco stimata quantunque di maturazione precoce; grappoli mediocri, piuttosto fitti, acini tondi, grossi e di un nero denso”. Passando poi a Solarolo nei vigneti del conte Tampieri, ha la possibilità di osservare un vitigno a bacca nera denominato “Gruc”, che egli afferma essere la Cornacchia di Faenza e il Canino a graspo rosso di Ravenna.

Nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano” del Morri (1840), alla voce “Ova, uva” cita una serie di vitigni, tra cui la “Curnacia” di “ignoto equivalente italiano”.

Nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (*Comizio Agrario di Forlì, 1877*), nella sezione dedicata alle uve del circondario di Forlì: “La Potanèvola, l’Uva Scruccona, la Cornacchia e il Raffone di Forlì simile a quello di Faenza, sono vitigni che per avventura si vengono proscrivendo, e perciò s’incontrano ormai più difficilmente nei vigneti di questa regione, né mette conto che vengano studiati”.

Nel fascicolo IX, del *Bullettino ampelografico* (1878) vengono pubblicati i lavori della Commissione Ampelografica della provincia di Forlì, che tra le uve nere violacee o violacee ascrive anche la Cornacchia: “È vitigno di pochissima importanza, che assai raro incontrarsi nei nostri filari, e forse merita una completa proscrizione. Grappolo grosso, allungato, alquanto sciolto, porta acini grossi, ovali, a buccia nera, porzione libera dell’asse breve. Tralcio robusto, di color cannella, a internodi medi. Maturità tardiva”.

Nel fascicolo XII del *Bullettino Ampelografico* (1879), Francesco Carega di Muricce illustra la viticoltura Bolognese e propone un elenco dei vitigni coltivati in quell’areale, tra cui emerge un “Gruone o Cornacchia”.

Successivamente, ritroviamo la Cornacchia anche nell’ampelografia dei vitigni romagnoli del Bazzocchi (1923): “Questo vitigno è ormai di nessuna importanza giacché si tende ad abbandonarlo nonostante sia molto produttivo. Maturazione durante la prima decade di ottobre...”.

Al momento risultano ormai poche piante superstiti nel Ravennate, ove entra nella composizione del particolare vino chiamato “Canèna nova” di Russi (*Fontana et al., 2006*).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate e Forlivese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.








Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.



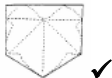


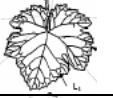














Hohenerelein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.

Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1878) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo IX. Tipografia Eredi Botta, Roma


















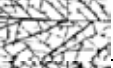



Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo XII. Tipografia Eredi Botta, Roma

Morri A. (1840) – *Vocabolario romagnolo-italiano*. Tipi di Pietro Conti all’Apollo, Faenza.








DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		
FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23	NUMERO DEI LOBI

IPGRI 6.1.22		IPGRI 6.1.23	
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
Talora	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involutato (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
--------------------	--	-----------------------	--

IPGRI 6.1.30			
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)

OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
✓	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)	✓	9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
		✓	
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223	FORMA		

UPOV 40 IPGRI 6.2.6					
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133-135	OIV 802	VVMD5	232-236
OIV 803	VVMD7	239-247	OIV 804	VVMD27	183-185
OIV 805	VrZAG62	193-195	OIV 806	VrZAG79	245-251
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia tra fine Marzo e inizio Aprile, fiorisce nella prima metà di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura tra fine settembre e inizio ottobre, ma spesso veniva raccolta in anticipo poiché marciva facilmente (L, O).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno molto vigoroso e produttivo, con habitus espanso. I grappoli, grossi e molto compatti, specie nei terreni più fertili vanno soggetti facilmente al marciume acido e alla botrite. Il primo germoglio fruttifero parte più spesso dalla 3 o 4 gemma, quindi si avvantaggia della potatura lunga.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

Elevata sensibilità ai marciumi. Poco sensibile a oidio e ragnetto; mediamente sensibile alla peronospora (L).

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


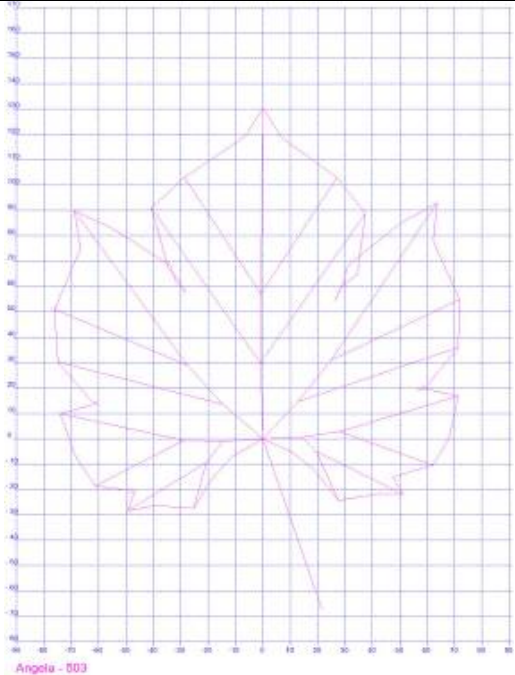


In parte veniva raccolta in anticipo e mescolata con altre uve più precoci per dare la Canèna nova di Russi (A, L).

Allegato 8)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ANGELA RER V008

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Angela	Codice iscrizione Registro nazionale: 503 (Uve da tavola)	
Sinonimi accertati: Angiola, Angiola bianca, Angiola bolognese		
Sinonimie errate: Angela romagnola		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Ânzla (Ravennate) Û an•la (Bolognese)		
Rischio di erosione: Molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1972
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Era un'uva molto diffusa nel passato soprattutto nel bolognese, anche se veniva coltivata come apprezzata uva da tavola in tutta l'Emilia Romagna. Era presente in due biotipi: Angela bolognese e Angela romagnola, che differivano per avere l'acino rotondo la prima e l'acino allungato la seconda.</p> <p>Da alcuni accertamenti è emerso che diverse accessioni di ANGELA ROMAGNOLA sono molto simili a VERDEA o San Colombana.</p>	

Si vendeva sui mercati fresca un tanto al grappolo, riporta il Manzoni (1977), e pigiata dava un vino dolce e frizzante. Sempre Manzoni dice che fu importata dai Conti Pasolini di Imola dalla Francia nel 1858, ma ci sono tracce documentali precedenti che attestano la presenza in Emilia Romagna di un'uva "Angela".

Un qualche legame con la Francia viene messo in rilievo anche dal Molon (1906), che tra i sinonimi del Tènèron di Vacluse cita l'Angiola.

Già nel Trecento viene citata un'uva "Angiola" dal novelliere Francesco Sacchetti e successivamente Marescalchi e Dalmasso (1937) sono concordi nell'affermare che si trattasse proprio del vitigno bolognese.

Nel Seicento un'uva "Angela" viene nominata dal Soderini e dal Tanara (*Tanara, 1674*), che a tal proposito dice: "... puoi empire un altro quadro di uva Angela ..., de' cui frutti caverai assai denaro il Verno, conservandosi meglio queste sulle stuoie ...".

All'inizio del 1800, Acerbi (1825, ristampa anastatica 1999), parlando delle uve dei dintorni di Bologna, cita un'"Angioli".

Molon, nel 1906, parla di un'Angela bianca dall'acino sferico, alludendo con buona probabilità a quella bolognese.

Il conte Di Rovasenda nel suo Saggio del 1877 la ricorda come una delle migliori uve da tavola, di buona conservazione invernale.

Sul volume "La viticoltura modenese e la fillossera" del Ghetti (1926) si trova scritto: "In alcuni comuni della zona collinare (Savignano, Vignola, Guiglia) vengono coltivati vitigni di uve da tavola, oggetto di esportazione, quali il Negretto, il Pagadebiti e l'Angela".

Una indagine del Ministero del 1934 documenta che non era coltivata solo a Bologna, visto che era tra le uve da mensa più diffuse anche nelle province di Modena e Parma.

Il Marzotto (1935), poi, la indica come "una magnifica uva che ha molti requisiti per la buona conservazione ed è una varietà molto bella e pregiata per il commercio di esportazione".

Nel "Trattato di viticoltura" del Manaresi (1951) l'uva Angela viene descritta come una "varietà dotata di particolari attitudini a non perdere la naturale freschezza, per periodi più o meno lunghi, quando viene staccata dalla pianta".

Nel 1990 erano stati censiti 13,78 ettari di Angela in Emilia Romagna, passati poi a 8 nel 2000 (14 ha in Italia).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bolognese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.

Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.

Ghetti G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena

Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.








Marescalchi A., Dalmasso G. (1931-'37) – Storia della vite e del vino in Italia. Ed. Gualdoni, Milano.


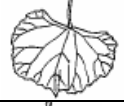


















Marzotto N. (1935) – Uve da mensa : descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Tipografia commerciale editrice, Vicenza.




















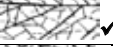




Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.






Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.











Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
✓	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)	 ✓	2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
 ✓ ?	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)	 ✓	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)	 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 –Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)


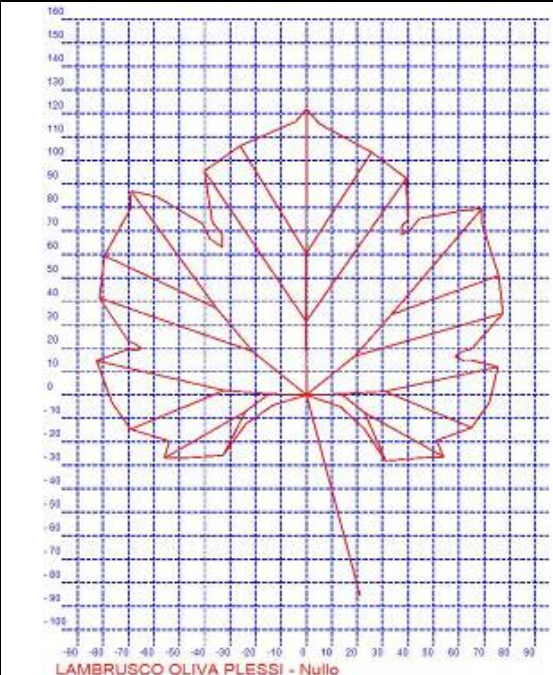
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento medio-precocce (I-II decade di aprile), fioritura media (1-15 giugno), invaiatura media (15-31 agosto) e maturazione a fine settembre-primi di ottobre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno mediamente vigoroso e con produzione buona e regolare. Presenta 1 o 2 infiorescenze per germoglio; la fertilità della prima gemma è bassa (20-30%) e aumenta nelle gemme successive mostrando i livelli migliori alla 3° e 4° gemma (65-75%). Veniva impiegata principalmente come uva da tavola e da serbo, quindi si presume avesse buone caratteristiche di commerciabilità, per lo meno atte a soddisfare le esigenze dei mercati locali (L).					
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)
Non presenta particolari sensibilità verso le principali patologie (L).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Non si hanno molte indicazioni sul vino, poiché veniva utilizzata per lo più da mensa e ora è praticamente in via di estinzione nella nostra regione. Si dice producesse “un vino dolce e frizzante”, quindi è presumibile che si ottenesse un vino non molto alcolico, poco acido, neutro (L).

Allegato 9)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
LAMBRUSCO OLIVA RER V009**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Lambrusco oliva	Codice iscrizione Registro nazionale: 360	
Sinonimi accertati: Lambrusco mazzone, Olivone (nel Mantovano)		
Sinonimie errate: Lambrusco grosso oliva (= Lambrusco di Fiorano)		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: medio-alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda Agricola in località Castelnuovo Rangone (MO)	120	2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		

<i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i>	<i>Schema della foglia media</i>
	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo (foto arch. CRPV)</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nel 1886 il professore Enrico Ramazzini elencava una trentina di vitigni coltivati attorno a Modena, fra cui il “Lambrusco gentile oliva”: è questa la prima segnalazione di questo vitigno, così chiamato per la forma degli acini.</p> <p>Poco dopo venne compilata la “Carta agronomica della provincia di Reggio Emilia” ove si ricordavano fra i vitigni più rappresentativi: Lambrusche, Lanzellotte, Berzemine, Sangiovesi, Selvatiche e, nella bassa pianura, il Lambrusco detto Mazzone o Lambrusco oliva (Pizzi, 1892).</p> <p>Marzotto (1925) riferisce che il Lambrusco grosso oliva (diverso dal Lambrusco oliva) era coltivato in provincia di Modena, mentre sul territorio di Reggio Emilia era presente il Lambrusco Mazzone (detto anche “oliva”).</p> <p>Secondo Franchino (1939) il Lambrusco oliva o Mazzone era diffuso nelle zone di Rio Saliceto, Fabbrico e Correggio in provincia di Reggio Emilia e nel 1968 Greco riferisce del Lambrusco oliva come vitigno minore nella viticoltura reggiana.</p> <p>Il professor Cosmo e collaboratori (Cosmo e Polsinelli, 1958; Cosmo <i>et al.</i>, 1962) hanno individuato e descritto i seguenti “Lambruschi emiliani”:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lambrusco di Sorbara; Lambrusco Salamino (o L. di Santa Croce); Lambrusco Grasparossa (o L. di Castelvetro); Lambruscone (o L. di Fiorano o Brugnola, che secondo il Marzotto corrisponde alla Prugnola o L. oliva grosso); Lambrusco Oliva (o L. Mazzone nel reggiano o Olivone nel mantovano); Lambrusco Maestri (o L. di Spagna o Grappello Maestri); Lambrusco Marani; Lambrusco Montericco (o Selvatica). <p>La sua iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite risale al 2002 (Gozzi <i>et al.</i>, 2002).</p>	

Non mancano dunque riferimenti storici dell'importanza economica dei "Lambruschi" per le province di Modena e Reggio Emilia e della esistenza di un Lambrusco oliva con propria identità perlomeno dalla fine del XIX secolo.

Pur rivestendo solo importanza locale, veniva spesso allevato insieme ad altri più noti Lambruschi per l'ottenimento di un prodotto tradizionale e tipico.

Oggi il Lambrusco oliva sopravvive solo in pochi vecchi vigneti della pianura modenese e reggiana.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena e Reggio Emilia

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.








Cosmo I., Polsinelli M. (1958) – Lambruschi. Ann. Sperim. Agr., Suppl. Vol. XII, n. 2, CXV- CLXI, Roma.


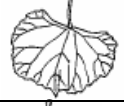
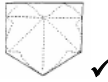


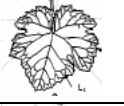

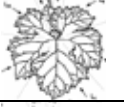
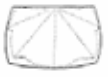


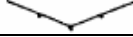
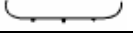







Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A. (1962) – Lambruschi. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Vol. II, 1-30, Treviso.






















Fontana M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. OICCE Times. Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio, n. 29, anno VII, inverno 2006.








Gozzi R., Fontana M., Schneider A. (2002) – Il Lambrusco oliva, un vitigno da riscoprire. Agricoltura n. 1.











Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>) (<i>Talora 1</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv.,</i> <i>Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>) (<i>talora</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>) ?		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm. Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm. Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm. Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm. Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
✓			
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
 ✓	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓	1 – Molle (Pinot nero)
✓	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Germogliamento, fioritura e invaiatura medie; maturazione tardiva (fine settembre inizio ottobre) (L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Portamento a ricadere (L). Vigoria elevata (L, A, O). Produzione non regolare; può andare soggetto a “filatura dei grappoli” (A, L). Fertilità potenziale (n. infiorescenze/germoglio): 1,5-1,8 (L). Risulta sensibile alla rottura dei germogli fino alla fioritura (L).				
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)				
Sensibile a peronospora, anche nella forma larvata (L, O), e all'oidio. Abbastanza tollerante ai				

marciumi del grappolo (L).

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


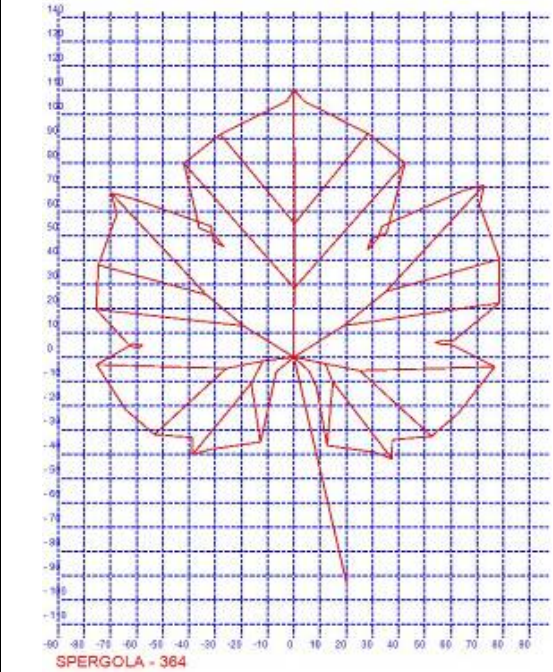


Si ottiene un mosto poco feccioso, abbastanza colorato e di buona qualità. Occorre controllare i tempi di macerazione sulle bucce, poiché potrebbero rilasciare fenoli che conferiscono al vino un sapore amaro. Si impiega per lo più in uvaggio, per conferire struttura al vino. Adatto anche per filtrati dolci, visto l'aroma fruttato delle uve (L, A, O).

Allegato 10)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
SPERGOLA RER V010**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Spergola		Codice iscrizione Registro nazionale: 364
Sinonimi accertati: Spergolina, Pellegrina		
Sinonimie errate: Sauvignon		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1972
Azienda in località Faenza (RA)	100	1994
Azienda Agricola in località Scandiano (RE)	3000	1980 circa
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione e campo di confronto clonale a Tebano di Faenza RA		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Disponibile presso diversi vivai commerciali.		

	
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Marescalchi e Dalmasso (1937) riprendono alcune parti dell'opera di Vincenzo Tanara (Economia del Cittadino in Villa, 1644), in cui si tratta di una varietà detta Pomoria o Pellegrina che fa "vino brusco, picciolo e dura assai" e dicono che questa varietà "è citata da Froio come uva Bolognese; oggi si trova sui colli Reggiani una Spargolina o Pellegrina". Quindi la Spergola potrebbe essere presente nell'areale emiliano sin dal XVII secolo.</p> <p>Proseguendo nel tempo, vengono citate dal Di Rovasenda (1877) una Spargoletta bianca, coltivata a</p>	

Sassuolo di Modena, e una Pellegrina o Pissotta fra le uve bianche di Mirandola.

Nel 1839 Gallesio, nella tenuta del conte Salimbeni a Nonantola, può apprezzare le uve di Scandiano: Spargolina, Occhio di gatto, Cedra e Malvasia. La Spargolina la ritrova coltivata anche a Sassuolo e a Casalgrande, dove sono presenti una Spargolina molle, con grappoli piccolissimi, e una Spargolina comune, a grappolo e acini più grossi dell'altra.

In merito al soggiorno a Reggio Emilia, sempre nel settembre 1839, Gallesio dice: "lo Scandianese però è più celebre per le uve bianche e vi si fanno di fatto dei vini bianchi squisiti. ... essi si compongono di Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra". Dice, inoltre: "le uve di queste colline sono per sé stesse di qualità eccellente e per i vini da liquore questa parte d'Italia potrebbe farli in grande e rivaleggiare con i più celebri in questo genere".

Ne "Le uve e i vini della provincia di Reggio Emilia", il Fascetti (1913) riporta tra i principali vitigni bianchi coltivati in zona le Retiche o grassane, il Trebbiano, la Spargolina e l'Occhio di gatto.

Nel 1922, Franceschini e Premuda delineano la seguente base ampelografica per quanto riguarda le uve bianche coltivate nel reggiano: Malvasia, Spargolina, Retica, Occhio di gatto, Squarciafoglia, Moscato, Vernaccia, Dolciola, Trebbiano e Durella.

Toni, poi, ricorda tra le uve bianche di collina: Spargolina, Malvasia, Occhio di gatto, Squarciafoglia, Retica e Vernaccia, che danno i rinomati vini di Scandiano.

Nel 1961, Cosmo e Polsinelli, stilando la descrizione ampelografica del Sauvignon, adottano per la prima volta la denominazione "Spargolina" quale sinonimo di questa varietà. Gli stessi Autori, inoltre, mettono in evidenza la presenza nella zona di Scandiano di una varietà denominata "Spargolina verde" che nulla ha a che fare con la Spargolina e che essi identificano nel Sémillon.

Alcuni anni dopo (1963), il Bevilacqua presenta una relazione all'Accademia Nazionale di Agricoltura, dichiarando che i vitigni bianchi più rappresentativi del reggiano sono Spargola, Scarsa foglia e Malvasia.

Con il DM 25 maggio 1970 viene iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (Art. 11, DPR 24-12-1969 n. 1164) la varietà Sauvignon, indicando i seguenti sinonimi: Champagne, Pellegrina, Spargolina e Piccabon.

La confusione e la compresenza dei due vitigni nel Reggiano è confermata anche dal primo disciplinare di produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Colli di Scandiano e Canossa" bianco (GU n. 134 del 21/05/1976), in cui la base varietale è identificata nel Sauvignon, localmente detto Spargola o Spargolina.

Nel 2001, Filippetti *et al.* chiariscono definitivamente che Spargola, Sauvignon e Sémillon sono tre varietà distinte.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina reggiana.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bevilacqua G. (1963) – Dati e notizie su alcuni settori frutticoli e vitivinicoli della regione emiliana: anno 1962. Relazione presentata all'Accademia nazionale di agricoltura nella pubblica adunanza del 16 febbraio 1963. Ministero Agricoltura e Foreste. Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia, Bologna.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

Cosmo I., Polsinelli M. (1961) – Sauvignon. Principali vitigni da vino coltivati in Italia, vol. IV. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.

Fascetti G. (1913) – Le uve reggiane dell'ultima vendemmia. Studio del laboratorio di chimica della Regia scuola di zootecnia e di caseificio <A. Zanelli> per incarico del Ministero di Agricoltura.








Filippetti I., Silvestroni O., Ramazzotti S., Intrieri C. (2001) - Caratterizzazione morfologica e genetica dei vitigni bianchi Spargola, Sauvignon e Sémillon. Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura n. 12.



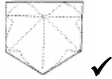










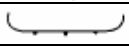

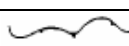






Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Intrieri C. (2001) – Genetic characterization of Italian wine grape cultivars by microsatellite DNA. Acta Horticulturae 546.






















Franceschini A., Premuda V. (1922) – In: Scuola Agricoltura Ambiente. Annuario Istituto Tecnico Agrario Statale “A. Zanelli” (1991).








Marescalchi A., Dalmaso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.











Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L’Italia agricola n. 4.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera) (seni inferiori poco profondi o appena accennati)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	134 134	OIV 802	VVMD5	230 240
OIV 803	VVMD7	263 249	OIV 804	VVMD27	191 197
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					


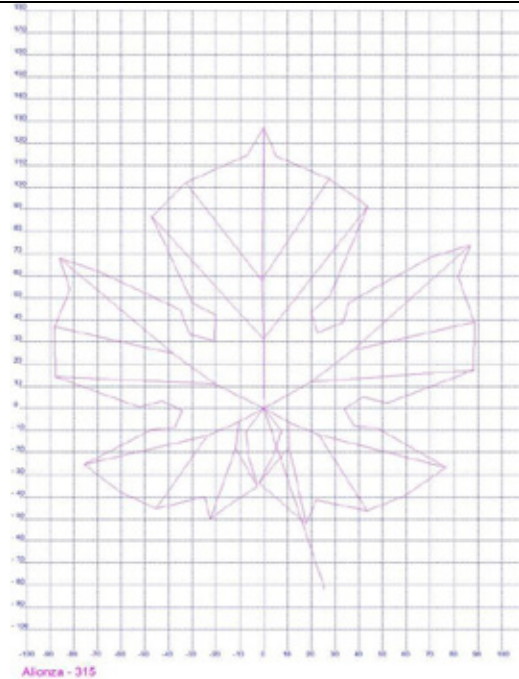


<p>Il germogliamento inizia a fine marzo-inizio aprile; la fine fioritura si colloca tra fine maggio e inizio giugno; invaia tra fine luglio e i primi di agosto. La maturità tecnologica si perfeziona nella seconda metà di settembre (L, O).</p>
<p>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>Vitigno di buona vigoria e produttività, non molto fertile nelle gemme basali (I germoglio fruttifero al II-III nodo) e meno sensibile di Sauvignon alla botrite. Preferisce un ambiente asciutto, con terreni magri ben esposti e ben drenati.</p>
<p>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)</p>
<p>Non presenta particolari sensibilità alle principali patologie della vite.</p>
<p>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>
<p>Si presta per la produzione di vini bianchi sia fermi e che frizzanti.</p>

Allegato 11)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ALIONZA RER V011**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Alionza	Codice iscrizione Registro nazionale: 315	
Sinonimi accertati: Aleonza, Alionga bianca del bolognese, Glionza, Leonza, Uva lonza, Uva Schiava (nel bolognese)		
Sinonimie errate: Gatta, Gatta Alionza, Schiava bianca		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009		
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1972
Azienda in località Faenza (RA)	100	1994
Azienda		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione e campo di confronto clonale a Tebano di Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura (foto arch. CRPV)</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia (foto arch. CRPV)</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Nota con i sinonimi di Aleonza, Glionza, Uva Lonza, Aglionga bianca. Con il termine di “schiava” Pier de Crescenzi, nel 1495, forse intendeva proprio l’Alionza (<i>De’ Crescenzi, 1805</i>), ma si tratta di un nome generico con cui si indicavano uve diverse di possibile provenienza dai paesi slavi o così dette per il tipo di potatura a filari, talvolta usato in alternativa al “pergolato pensile” (Calò et al., 2006).</p> <p>Con buona approssimazione, si può comunque affermare che questa varietà fosse presente nelle province di Modena e Bologna già in epoca anteriore alla prima citazione storica del Tanara nel 1654 (<i>Tanara, 1674</i>).</p>	

Gli Imolesi raccontano che Cesare Borgia, dopo aver assaggiato il vino di Alionza, ne inviò un paio di botticelle, sotto scorta armata, a Papa Alessandro VI (eletto nel 1492).

Viene, poi, citata da Trinci nel 1723 (*Trinci, 1764*) e da Acerbi nel 1825 (*Acerbi, 1999*), ma bisognerà aspettare i lavori della Commissione ampelografica bolognese del 1874 per avere la prima descrizione dettagliata della varietà.

Verso la fine del XIX secolo (1897), Jemina inserisce questo vitigno tra le migliori uve da vino coltivate nel Bolognese e Modenese, unitamente all'Albana. Toni, nel 1927, annovera l'Alionza fra i vitigni che hanno contribuito al miglioramento della viticoltura Bolognese, tanto che è stata tenuta in una qualche considerazione anche dopo l'avvento della viticoltura specializzata.

Nel 2000 erano stati censiti 36 ettari di Alionza in Emilia Romagna (43 ha in Italia), quindi siamo a livello di vitigno in via di estinzione.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Principalmente nel Bolognese, ma in passato si ritrovava qualche esemplare anche nelle province di Modena e Ravenna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.








Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.





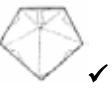
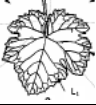


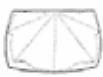


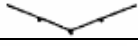








De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.



















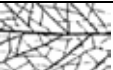




Tanara V. (1674) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.







Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.











Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
OIV 079 UPOV 26	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO

IPGRI 6.1.30	DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE		PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		✓
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
✓			
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauvignon, Riesling)		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	145 134	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7	253 239	OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Nella pedecollina ravennate, germoglia a fine Marzo-inizio Aprile, fiorisce nella seconda metà di Maggio, invaia a fine Luglio e matura a metà settembre (O).					


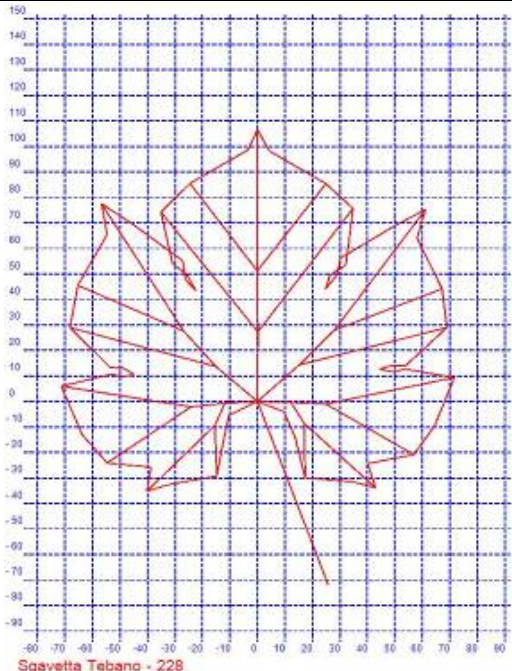


OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Nel caso di primavera con condizioni meteorologiche avverse mostra una evidente acinellatura dolce (L). Si tratta di varietà abbastanza vigorosa e con produzione non costante (L).
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)
Media tolleranza a Botrite e Oidio (L).
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Adatta ad essere vinificata sia in purezza che con altri vitigni, per ottenere vini fermi e frizzanti di un certo interesse. In purezza fornisce un vino di colore giallo di media intensità con riflessi leggermente verdognoli; di aroma intenso, ampio, con note floreali prevalentemente dolci di fiori di acacia e tiglio, fruttate di mela verde e frutti esotici, più tenui di erba tagliata. Al gusto il vino risulta di media acidità, non amaro, sapido, ben equilibrato, di media struttura e media persistenza gusto-olfattiva (O).

Allegato 12)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
SGAVETTA RER V012**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Sgavetta		Codice iscrizione Registro nazionale: 228
Sinonimi accertati: Sganetta		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/07/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)	4	1975 circa
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Vecchia collezione a Tebano di Faenza (RA).		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<p align="center"><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p align="center"><i>Schema della foglia media</i></p>
	 <p align="center"><i>Foto Riccioni, arch. CRPV</i></p>
<p align="center"><i>Foglia</i></p>	<p align="center"><i>Grappolo</i></p>
<p align="center">CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Si tratta di un’uva tipicamente coltivata nelle province di Modena e Reggio Emilia, di origine incerta e di diffusione relativamente recente in queste zone, con questa denominazione: la prima citazione documentata di Sgavetta o Sganetta, “Uva fina di Sassuolo. Modena”, risale al conte Giuseppe di Rovasenda nel 1877.</p> <p>Si ritrova, poi, elencata nel 1926 da Ghetti “fra i vitigni meno estesamente coltivati, pur sempre buoni” del Modenese. Successivamente il Toni (1927) annovera la Sgavetta tra i “vitigni migliori e raccomandabili del piano”, per l’areale reggiano e per la provincia di Modena la colloca “fra i vitigni</p>	

buoni, per quanto di limitata coltivazione”.

Nella scheda redatta da Cosmo e Sardi negli anni '60 (1964) si riporta quanto scritto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura nel 1935 in merito alla Sgavetta coltivata nel modenese: “ottima, fertilissima, largamente coltivata nei terreni in destra del Secchia, molto ricercata per la sua conservabilità e preferita nelle zone del piano al Grasparossa per la sua resistenza alle malattie, per il suo alto tenore in zucchero e per il suo rendimento alla vinificazione”.

Secondo i dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura (2000), la Sgavetta sarebbe presente in Emilia Romagna con 17 ettari, di cui 10 in provincia di Reggio Emilia. .

Al 2009, in provincia di Reggio Emilia, risultano 11.13.77 ettari, distribuiti su 59 aziende e di questi 6.68.71 ettari risultano di età superiore ai 29 anni.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena e Reggio Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.






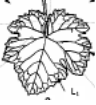


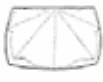



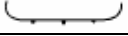







Cosmo I., Sardi F. (1964) – Sgavetta. Principali Vitigni da Vino Coltivati in Italia, Vol. III. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.

























Ghetti G. (1926) – La viticoltura modenese e la fillossera. Modena.


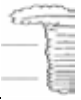





Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.

Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon) I lobi inferiori sono spesso poco profondi
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓ <i>talora</i>	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)
OIV 079	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE	OIV 080	FORMA DELLA BASE DEL SENO

UPOV 26 IPGRI 6.1.30	DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	UPOV IPGRI	PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		Tra le nervature peli eretti con densità elevata (7)
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	✓ 7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
✓			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)

	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA		
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA
	✓ 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓ 1 – Molle (Pinot nero)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet)		
	9 – Molto forte		
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
	✓ 1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓ 3 – Completo (Riesling)
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)		
	5 – Aroma diverso dai precedenti		
MARCATORI MOLECOLARI			
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7	OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62	OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Germoglia nella prima decade di aprile. La fioritura si completa entro metà giugno e invaia entro la prima decade di agosto. La maturità tecnologica si compie nell'ultima decade di settembre.			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Vitigno di buona vigoria e produzione. Può andare soggetto a colatura, ma complessivamente si adatta a diverse situazioni pedo-climatiche.			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni			


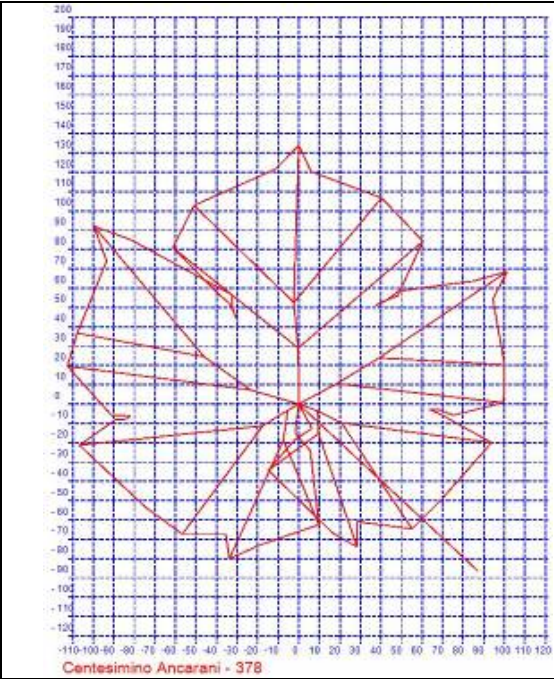


di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Interessante la sua tolleranza alle principali crittogame.
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Si impiega per la produzione di vini giovani, freschi, fruttati anche frizzanti. Nel taglio con altri vini apporta colore.

Allegato 13)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CENTESIMINO RER V013**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: Centesimino	Codice iscrizione Registro nazionale: 378	
Sinonimi accertati: Savignôn rosso		
Sinonimie errate: Alicante		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Savignôn ross (Faentino)		
Rischio di erosione: medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 06/05/2009
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in località Faenza (RA)		
Azienda in località Faenza (RA)		
Azienda in località Faenza (RA)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		

	
<p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>	<p><i>Schema della foglia media</i></p>
	
<p><i>Foglia</i></p>	<p><i>Grappolo</i></p>
<p>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Andando a ritroso nel tempo si è riusciti a trovare una vecchia etichetta, risalente alla metà degli anni '60, che fu fatta realizzare alle Litografie Artistiche Faentine dall'aggiunto-agronomo delle Opere Pie Raggruppate (OO.PP.RR.) Visani Paolo, per essere apposta sulle bottiglie di "Sauvignôn – Vino rosso di Faenza", ottenute a partire da questa particolare varietà di uva prodotta nei vigneti di Oriolo dei fichi.</p> <p>Nel 1966/67 l'aggiunto-agronomo Fabbri Paolo, che si occupava dei poderi delle Opere Pie</p>	

presenti in quell'area, fece impiantare un vigneto di Sauvignôn rosso sul fondo "Ponticelli" (parrocchia di San Mamante), prelevando le gemme da altri vigneti presenti in zona. In particolare si fa riferimento ai poderi "Salita di Oriolo" (ora proprietà Opera Pia Elemosiniera amministrata dal Comune di Faenza) e "Spidareto" (proprietà Monastero S. Umiltà di Faenza), in cui il vitigno era arrivato dal vicino podere "Terbato" di proprietà del signor Pianori Pietro, detto Centesimino, di Faenza.

Nonostante il nome, il "Sauvignôn" di Oriolo non è il "Sauvignon rouge" francese (del tutto identico al Sauvignon blanc se non per il colore delle bacche), dal quale si differenzia in modo significativo dal punto di vista morfologico.

Probabilmente il nome fu erroneamente utilizzato per indicare questo vitigno di nuova introduzione in zona a causa del concomitante accrescersi anche in Italia della fama del Cabernet Sauvignon, vitigno parimenti a bacca nera ma morfologicamente ben diverso. Dagli anni '60 ad oggi, pertanto, il vitigno è stato indicato con il nome di "Sauvignôn" o di "Uva di Centesimino", dal soprannome del viticoltore che per primo iniziò la coltivazione del vitigno nella zona di "Oriolo dei fichi" nei pressi di Faenza (RA).

Si dice che le marze utilizzate per allestire il vigneto del podere Terbato fossero state prelevate da una vite presente nel giardino di un palazzo del centro di Faenza. L'ipotesi che le marze provenissero da una vite scampata alla fillossera perché conservata entro le mura di un giardino nel centro storico della città non va esclusa a priori, visto che negli anni '30 nel faentino erano presenti ancora molti vigneti seriamente compromessi dalla fillossera (come si legge in diversi atti di vendita di fondi rustici di quegli anni supportati dalla descrizione delle colture presenti) e che la ricostruzione dei vigneti fu rimandata al Secondo Dopoguerra, cercando di impiegare il materiale che era passato indenne attraverso le due citate calamità.








Attualmente si stima che nell'area collinare tra le province di Ravenna e Forlì siano presenti circa 50-60 ettari coltivati con la varietà Centesimino.





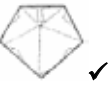



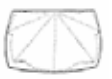


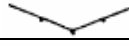


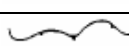





ZONA TIPICA DI PRODUZIONE


















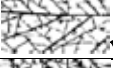



Area collinare di Faenza (RA), con particolare riferimento alla zona di Oriolo.








BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
 Fontana M. (2006) – Centesimino, nome curioso per l'uva di un grande vino. Agricoltura n. 3, 108-110.
 Fontana M. (2006) – Emilia Romagna viti-vinicola: oltre Trebbiano, Lambrusco e Sangiovese. OICCE Times. Rivista di enologia, tecnica, qualità, territorio, n. 29, anno VII, inverno 2006.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLORE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLORE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLORE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLORE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)	✓	5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoideale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoideale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
✓ (fruttato-floreale)	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	130 130	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7	247 261	OIV 804	VVMD27	177 177
OIV 805	VrZAG62	185 193	OIV 806	VrZAG79	253 257
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia nella prima decade di Aprile (7-10 gg dopo Sangiovese), fiorisce nella prima decade di Giugno, l'invasatura è precoce (fine Luglio) e matura nell'ultima decade di Settembre (L, O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta vigoria medio-elevata, produzione buona e costante, si adatta bene anche alla potatura corta (A, O). La vegetazione tende ad avere un portamento assurgente (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)					

Mostra una certa sensibilità nei confronti della peronospora, mentre per quanto riguarda le altre crittogame presenta un comportamento nella norma (A).

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

Vitigno adatto per la produzione di vini rossi fermi, ma anche frizzanti (buona acidità), di buona struttura. Sopporta bene la sovra maturazione in campo, prestandosi quindi alla produzione di vini passiti. La bacca è quasi neutra, ma il vino presenta una aromaticità fine e intensa, con prevalenza di note floreali (in particolare rosa, ma anche viola e fiori d'arancio).

Allegato 14)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
MORA DI VIGNOLA RER V014

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus avium</i> L.
Nome comune: Mora di Vignola		
Sinonimi accertati: Moretta di Vignola, Ciliegia Mora		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	

<i>Foto foglie</i>	 <p data-bbox="863 725 1417 757"><i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i></p>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p data-bbox="145 880 1449 983">Cultivar italiana di genealogia sconosciuta, sembra originaria della zona di Vignola (Modena), ma la sua coltivazione si è estesa, in passato, dalla provincia di Modena a quelle vicine di Bologna, Ferrara, Reggio Emilia, Parma e Piacenza.</p> <p data-bbox="145 1025 1430 1095">La prima segnalazione di tale denominazione appare su “L’Agricoltura Modenese” nel 1932, come sinonimo di Ciliegia Nera, e da quel momento si afferma come standard per il periodo tra le ciliegie tenere.</p> <p data-bbox="145 1135 1434 1238">Successivamente in un articolo su “L’Italia Agricola” del 1950 si afferma che questa varietà nelle zone cerasicole della provincia di Modena occupa il 20% della produzione e trova la sua massima diffusione appunto nel Vignolese.</p> <p data-bbox="145 1279 1449 1382">Va in ombra nel momento in cui l’allargamento delle prospettive di mercato a scapito della commercializzazione locale valorizza varietà più consistenti, di pezzatura più grande e dotate di maggiore tenuta come i Bigarreau, soprattutto il Burlat.</p> <p data-bbox="145 1424 1399 1494">Da una stima tecnica del 2006, a cura del Consorzio della Ciliegia Tipica di Vignola, si parla di solo 14 ha di Mora di Vignola coltivati, costituiti per la quasi totalità da piante senescenti a fine carriera produttiva.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p data-bbox="145 1639 395 1668">Provincia di Modena.</p>	

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1932) – Aspetti ed orientamento della frutticoltura Modenese. Ciliegio. In: “L’Agricoltura Modenese”, Bollettino della cattedra Ambulante di Agricoltura di Modena n. 10.

AA.VV. (1973) - Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. CNR, Bologna. Coordinamento di Enrico Baldini.

Albertini A., Della Strada G. (1996) - Monografia di cultivar di ciliegio dolce. ISF, Roma.

Ansaloni Piante e Sementi (1971) – Catalogo Agricoltura 1971-1972.

Bevilaqua I. (1948) - L’autosterilità del ciliegio. In: “L’Agricoltore Modenese n. 4.













Cappucci G. (1950) – La ciliegia Moretta di Vignola. In: L’Italia Agricola, n. 8, Agosto 1950.












Goia G., Gerbaldi G. (1935) - I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.

Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.

Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.

Morettini A. (1977) – Frutticoltura generale e speciale. Ed. REDA, Roma.

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)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Compact Van)		1 – Assurgente (Lapins)	3	Debole (Merton Glory, Rainier)
3	Debole (Sumpaca)		2 – Semi-Assurgente (Burlat, Napoléon)	5	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche)
5	Media (Stella)		3 – Aperto (Sumtare, Vega, Vera)	7	Elevato (Alex)
✓7	Elevata (Hedelfinger Riesenkirsche)		4 – Ricadente (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				
LUNGHEZZA INTERNODI SU RAMO DI 1 ANNO (UPOV 6)		FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA (UPOV 11)		FOGLIA: COLORE NETTARI (UPOV 16)	
	Normale (Burlat)	3	Piccolo (Hudson)	1	Verde-giallo (Van)
		5	Medio (Bing, Merton Crane)	2	Arancio-giallo (Hudson)
		7	Grande (Hedelfinger Riesenkirsche, Sylvia, Vanda)	3	Rosso chiaro (Burlat, Sylvia)
	Corto (Compact Lambert, Compact Stella)	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI (UPOV 15)		4	Rosso scuro (Early Rivers, Germersdorfi 45)
		1	Presenti	5	Porpora (Gege, Paulus)
		9	Assenti		
FIORE					
FIORE: FORMA PETALI (UPOV 18)		FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 19)			
	1 – Circolare		1 – Liberi		
	2 – Mediamente Ovata		2 – Intermedi		
	3 – Molto Ovata		3 – Sovrapposti		

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 20)		FORMA FRUTTO (UPOV 21)		ESTREMITÀ DEL PISTILLO (UPOV 22)	
1	Molto piccolo (Müncheberger Frühernte)		1 – Cordata (Kordia, Summit)		1 – A punta (Guillaume, Kavics)
3	Piccolo (Annonay, Szomolyai fekete)		2 – Reniforme (Van, Vera)		2 – Piatto (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)
5✓	Medio (Early Rivers, Schmidt)		3 – Oblata (Alex, Burlat)		3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)
7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi 45, Reverchon)		
9	Molto grande (Duron 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger Riesenkirsche)		
LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 24)		COLORE BUCCIA (UPOV 27)			
1	Molto corto (Van)	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Dönnissens Gelbe)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
3	Corto (Burlat, Szomolyai fekete)	2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
5	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche, Sunburst)	3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	7	Rosso scuro (Hedelfinger Riesenkirsche, Stella)
7✓	Lungo (Kordia, Noire de Meched)	4	Rosso chiaro (Krupnoplodnaya)	8✓	Nerastro (Annabella, Knauffs, Schwarze, Namosa)
9✓	Molto lungo (Delflash)				
COLORE POLPA (UPOV 31)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (UPOV 37)		NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE VENTRALE (UPOV 38)	
1	Crema (Napoléon)	3	Piccolo (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)		1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)
2	Giallo (Dönnissens Gelbe)	5✓	Medio (Burlat, Germersdorfi 45)		2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita)
3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	7	Grande (Guillaume, Merton Glory)		3 – Rotondeggiante (Germersdorfi 45, Van)
4	Rosso medio (Germersdorfi 45, Hedelfinger Riesenkirsche)	9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		
5✓	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le piante, piuttosto vigorose, raggiungono altezze di 12-14 metri rendendo la raccolta scomoda e oltremodo onerosa.					
La varietà entra in produzione molto tardi, in media al decimo anno d'impianto (mentre le varietà attuali già al terzo-quarto					


<p>anno presentano i primi frutti). Le drupe sono caratterizzate da ottime qualità organolettiche, ma presentano polpa tenera e pezzatura scarsa. Produttività media e scarsa resistenza alle manipolazioni.</p> <p>Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: da 6,75 g.</p> <p>Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione. Fioritura precoce (-3 gg. rispetto a Burlat); raccolta a +6 gg. rispetto a Burlat (nel Modenese, intorno al 23 maggio).</p>
<p>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)</p>
<p>Non presenta particolari suscettibilità. Media sensibilità alla mosca e allo spacco.</p>
<p>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>

Allegato 15)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
DURELLO RER V015**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: DURELLO		
Sinonimi accertati: Durella, Durel, Durali, Decio durrello		
Sinonimie errate: Durello di Forlì		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	3	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: .		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	

<p style="text-align: center;"><i>Foto foglia</i></p>	
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Gallesio, nel corso del suo viaggio a Ferrara del 1821 (<i>Gallesio, 1995</i>), così annota: “Passato Rovigo si giunge al Po, lungo il quale si vedono spesso dei pomari pieni di meli e di peri. Sulla riva del fiume, vicino alla dogana austriaca e in faccia alla dogana pontificia, ho trovato una grossa barca carica di mele Durelle che avevano comprato in quei contorni e che portavano a Bari, nel Regno di Napoli. Infinite sono le qualità di mele che si coltivano in questi paesi. Io vi ho riconosciute le Decie, le Durelle, ...”.</p> <p>Inoltre, per facilitare la ricognizione delle mele, Gallesio consiglia di suddividerle in tre gruppi, il primo dei quali è quello delle mele “a buccia liscia, di fondo verde più o meno schiarite in bianco e macchiate di rosso: in questo numero si trovano le mele Decie, le Ducali, le Durelle” (<i>Gallesio, 1995</i>).</p> <p>Con il termine Durelle, d’altra parte, dovevano essere probabilmente indicate diverse varietà o biotipi afferenti ad un unico gruppo varietale, connotato da rusticità e serbevolezza e conosciuto da secoli in Emilia, Lombardia e Veneto.</p> <p>In tempi recenti questa varietà è stata oggetto di studio per il carattere di tolleranza alla ticchiolatura che possiede (<i>Quadretti et al., 1996; Ventura et al., 1993; Tartarini et al., 2004</i>).</p> <p>Interessanti anche gli studi sul contenuto in pectine e antiossidanti nei frutti e nei trasformati di alcune vecchie varietà, tra cui anche Durello (<i>Cocci et al., 2003; Sacchetti et al., 2008</i>).</p> <p>Le Durelle erano le mele più adatte ad essere immagazzinate nei periodi invernali, ma vista la scarsa colorazione sono state gradualmente abbandonate. Il frutto è eccellente da cuocere.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Emilia-Romagna.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>AA.VV. - <i>Atti del convegno “Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione”</i> Alghero 1998 – Carlo Delfino Ed. – Roma, 2000</p>	
<p>AA.VV. (1937) – Agricoltura parmense. Numero speciale de “L’Avvenire agricolo”, Parma. Anno 45, Maggio</p>	

1937, XV. A cura dell'Ispettorato prov.le dell'agricoltura e del Consorzio Agrario "A. Bizzozzero"

AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.

AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.

AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO. Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)

Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.

Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Buscaroli C., Sansavini S., Ventura M. (1992) – Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spur o compatti del germoplasma nazionale. Atti del congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.

Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.

Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell'Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.

CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell'ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_imprese/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.

Dotti F. (1927) – La coltivazione del melo e del pero nel Massese. Cattedra Ambulante di Agricoltura. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda RA).

Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.

Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno "Ricostruzione agricola e forestale". Tipografia Luigi Parma, Bologna.

Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.

Quadretti R., Ventura M., Buscaroli C., Sansavini S. (1996) – Rivalutate le vecchie varietà italiane di melo resistenti alla ticchiolatura e all'oidio. Rivista di Frutticoltura n. 11: 31-35.

Sacchetti G., Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008) – Influence of processing and storage on the activity of apple derivatives. International Journal of Food Science and Technology n. 43: 797-804.

Tartarini S., Gennari F., Pratesi D., Palazzetti C., Sansavini S., Parisi L., Fouillet A., Fouillet V., Durel C.E.

(2004) – Characterisation and genetic mapping of a major scab resistance from old italian cultivar “Durello di Forlì”. *Acta Horticulturae* n. 663: 129-133.



















Tassinari (1951) – Manuale dell’agronomo. REDA, Roma.





Ventura M., Sansavini S., Buscaroli C. (1993) – Contributo alla conoscenza della variabilità genetica del germoplasma nazionale di melo. *Rivista di Frutticoltura* n. 5: 74-80.

NOTE

















La descrizione si riferisce al biotipo conservato nella collezione del Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna e a quello conservato presso l’ITAS “F. Bocchialini” di Parma.

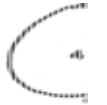
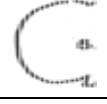
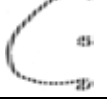
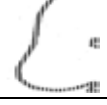
Scheda realizzata in collaborazione con dott. Mauro Carboni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)	✓1	Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 - Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 - Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 - Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 - Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 - Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 - Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 - Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 - Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 - Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 - Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 - Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 - Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media

	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4✓	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide

					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblungho
					5.2 – Oblungho-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1✓	Arancio-rosso (Cox'x Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1✓	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4✓	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet

				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 135 g (O, L).

Epoca di fioritura medio-precoce (inizia a fiorire intorno al 10 aprile) ed epoca di raccolta nella seconda decade di ottobre (L). Epoca di maturazione molto tardiva (L).

Si tratta di una varietà interessante per il suo habitus tendenzialmente spur e la buona produzione. Pianta di media vigoria e buona precocità di messa a frutto (L). I frutti presentano una discreta pezzatura e buone caratteristiche organolettiche. Il sovracoloro arancio-rosso si presenta più spesso a "faccetta".

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)

Il frutto presenta una certa rugginosità nella cavità peduncolare (L, O).



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

Allegato 16)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
DURELLO DI FERRARA RER V017**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>			Genere: <i>Malus</i>			Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.		
Nome comune: DURELLO DI FERRARA								
Sinonimi accertati:								
Sinonimie errate:								
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):								
Rischio di erosione: molto elevato								
Data inserimento nel repertorio:				Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009				
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda			N. piante presenti			Età delle piante		
			3			1985		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:								
Vivaista incaricato della moltiplicazione:								
<i>Foto pianta intera</i>					<i>Foto fiore</i>			
Pianta					Fiore			

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Gallesio, nel corso del suo viaggio a Ferrara del 1821 (<i>Gallesio, 1995</i>), così annota: “Passato Rovigo si giunge al Po, lungo il quale si vedono spesso dei pomari pieni di meli e di peri. Sulla riva del fiume, vicino alla dogana austriaca e in faccia alla dogana pontificia, ho trovato una grossa barca carica di mele Durelle che avevano comprato in quei contorni e che portavano a Bari, nel Regno di Napoli. Infinite sono le qualità di mele che si coltivano in questi paesi. Io vi ho riconosciute le Decie, le Durelle, ...”.</p> <p>Inoltre, per facilitare la ricognizione delle mele, Gallesio consiglia di suddividerle in tre gruppi, il primo dei quali è quello delle mele “a buccia liscia, di fondo verde più o meno schiarite in bianco e macchiate di rosso: in questo numero si trovano le mele Decie, le Ducali, le Durelle” (<i>Gallesio, 1995</i>).</p> <p>Con il termine Durelle, d’altra parte, dovevano essere probabilmente indicate diverse varietà o biotipi afferenti ad un unico gruppo varietale, connotato da rusticità e serbevolezza e conosciuto da secoli in Emilia, Lombardia e Veneto. Il biotipo Durello di Ferrara possiede caratteri peculiari che lo differenziano morfologicamente da Durello e Durello di Forlì.</p> <p>Le Durelle erano le mele più adatte ad essere immagazzinate nei periodi invernali, ma vista la scarsa colorazione sono state gradualmente abbandonate. Il frutto è eccellente da cuocere.</p> <p>Durello di Ferrara si distingue da Durello di Forlì la forma dei frutti (più schiacciati), per la raccolta più tardiva, per l’habitus di fruttificazione (lamburde e rami di 1 anno, invece di lamburde soltanto. Rispetto a Durello, presenta frutti di maggiore dimensione.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Ferrarese.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.	

AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.

AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO. Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)

Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.

Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Buscaroli C., Sansavini S., Ventura M. (1992) – Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spur o compatti del germoplasma nazionale. Atti del congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.

Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.

Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.

CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_impresa/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.



















Dotti F. (1927) – La coltivazione del melo e del pero nel Massese. Cattedra Ambulante di Agricoltura. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda RA).



Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.

Tassinari (1951) – Manuale dell’agronomo. REDA, Roma.

















NOTE


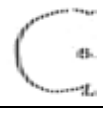
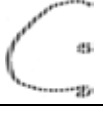
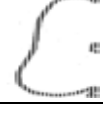
La descrizione si riferisce al biotipo conservato nella collezione del Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media

	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)		Foglia piuttosto grande, con stipule grandi	3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6✓	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide

					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblungha
					5.2 – Oblungho-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox'x Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop

6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 178 g (O).

Epoca di fioritura tardiva e maturazione molto tardiva (L).

I frutti sono di colore giallo-verde con sovracoloro rosso sulla faccia esposta al sole e una leggera rugginosità nella cavità peduncolare (L). Presenta il fenomeno della vitescenza, che non consente una conservabilità ottimale e prolungata (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)

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

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 31 DICEMBRE 2009, N. 13829

L.R. 1/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie di n. 5 varietà di melo (*Malus Domestica*) e n. 10 varietà di olivo (*Olea Europaea*)

IL RESPONSABILE

(*omissis*) determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n.1 al n. 15 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di melo (*Malus domestica*):

- Durello di Forlì RER V017 (Allegato 1)
- Abbondanza RER V018 (Allegato 2)
- Campanino RER V019 (Allegato 3)
- Lavina RER V020 (Allegato 4)

- Poppina RER V021 (Allegato 5)

Varietà di olivo (*Olea europaea*):

- Orfana RER V022 (Allegato 6)
- Capolga di Romagna RER V023 (Allegato 7)
- Carbuncion di Carpineta RER V024 (Allegato 8)
- Colombina RER V025 (Allegato 9)
- Ghiacciolo RER V026 (Allegato 10)
- Grappuda RER V027 (Allegato 11)
- Rossina RER V028 (Allegato 12)
- Selvatico RER V029 (Allegato 13)
- Cortigiana RER V030 (Allegato 14)
- Quarantoleto RER V031 (Allegato 15)

3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.


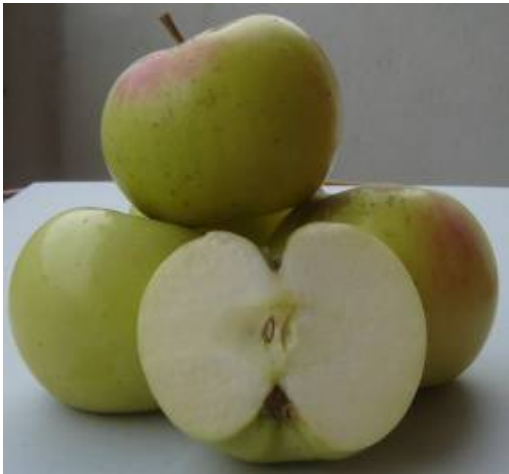
Il Responsabile del Servizio
Giancarlo Cargioli

Allegato 1)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
DURELLO DI FORLÌ RER V017**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: DURELLO DI FORLÌ		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate: Durello		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	3	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	




















	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Gallesio, nel corso del suo viaggio a Ferrara del 1821 (<i>Gallesio, 1995</i>), così annota: “Passato Rovigo si giunge al Po, lungo il quale si vedono spesso dei pomari pieni di meli e di peri. Sulla riva del fiume, vicino alla dogana austriaca e in faccia alla dogana pontificia, ho trovato una grossa barca carica di mele Durelle che avevano comprato in quei contorni e che portavano a Bari, nel Regno di Napoli. Infinite sono le qualità di mele che si coltivano in questi paesi. Io vi ho riconosciute le Decie, le Durelle, ...”.</p> <p>Inoltre, per facilitare la ricognizione delle mele, Gallesio consiglia di suddividerle in tre gruppi, il primo dei quali è quello delle mele “a buccia liscia, di fondo verde più o meno schiarite in bianco e macchiate di rosso: in questo numero si trovano le mele Decie, le Ducali, le Durelle” (<i>Gallesio, 1995</i>).</p> <p>Con il termine Durelle, d’altra parte, dovevano essere probabilmente indicate diverse varietà o biotipi afferenti ad un unico gruppo varietale, connotato da rusticità e serbevolezza e conosciuto da secoli in Emilia, Lombardia e Veneto. Il biotipo Durello di Forlì, proprio perché individuato e caratterizzato in questo areale, possiede caratteri peculiari che lo differenziano morfologicamente da Durello e Durello di Ferrara.</p> <p>In tempi recenti questa varietà è stata oggetto di studio per il carattere di tolleranza alla ticchiolatura che possiede (<i>Quadretti et al., 1996; Ventura et al., 1993; Tartarini et al., 2004</i>).</p> <p>Le Durelle erano le mele più adatte ad essere immagazzinate nei periodi invernali, ma vista la scarsa colorazione sono state gradualmente abbandonate. Il frutto è eccellente da cuocere.</p> <p>Durello di Forlì si distingue da Durello di Ferrara per la forma dei frutti (più globosi e più grossi), per la maggiore precocità di raccolta (fine settembre-I decade di ottobre), per l’habitus di fruttificazione (lamburde soltanto, invece che lamburde e rami di 1 anno). Rispetto a Durello, i frutti sono più grossi e anticipa la raccolta di circa 10 giorni.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Forlivese.	




BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO. Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)
- Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Sansavini S., Ventura M. (1992) – Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spur o compatti del germoplasma nazionale. Atti del congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.
- CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_impresa/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.
- Dotti F. (1927) – La coltivazione del melo e del pero nel Massese. Cattedra Ambulante di Agricoltura. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda RA).
- Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Quadretti R., Ventura M., Buscaroli C., Sansavini S. (1996) – Rivalutate le vecchie varietà italiane di melo resistenti alla ticchiolatura e all’oidio. Rivista di Frutticoltura n. 11: 31-35.
- Tartarini S., Gennari F., Pratesi D., Palazzetti C., Sansavini S., Parisi L., Fouillet A., Fouillet V., Durel C.E. (2004) – Characterisation and genetic mapping of a major scab resistance from old italian cultivar “Durello di Forlì”. Acta Horticulturae n. 663: 129-133.
- Tassinari (1951) – Manuale dell’agronomo. REDA, Roma.
- Ventura M., Sansavini S., Buscaroli C. (1993) – Contributo alla conoscenza della variabilità genetica del germoplasma nazionale di melo. Rivista di Frutticoltura n. 5: 74-80.



















NOTE



La descrizione si riferisce al biotipo conservato nella collezione del Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3✓	Debole (Akane)		2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6✓	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo

					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russet, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)

		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 180 g (O, L).

Epoca di fioritura medio-tardiva e maturazione medio-precocce: si raccoglie già a fine settembre-I decade di ottobre, anticipando Durello di circa 10 giorni (O, L).

Interessante per la taglia ridotta della pianta associata ad una buona pezzatura dei frutti. I frutti sono di colore giallo-verde con sovracolori a chiazze, specie nell'area esposta al sole. Buona resistenza alle manipolazioni e ottima la conservabilità anche in fruttajo (L, 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)

Elevata tolleranza alla ticchiolatura, specie sul frutto.



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

Allegato 2)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ABBONDANZA RER V018**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: ABBONDANZA		
Sinonimi accertati: Belfort (Veneto), Pella (Grecia)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Abundanza, Abundansa (Romagna)		
Rischio di erosione: Elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda in località Marzeno di Brisighella (RA)	3 + 5	2003 - 1987
	3 + 3 variante rossa	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Deriva da un semenzale casualmente individuato a S. Pietro Capofiume, frazione di Molinella (BO), nel 1896.</p> <p>Nel 1962, il prof. Sansavini dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna individuò, nel Ferrarese, un mutante poi denominato "Abbondanza rossa". Esso differisce per l'intensa pigmentazione rossa estesa su tutto l'epicarpo e che, nel frutto maturo, tende a diffondersi anche alla polpa sottostante.</p> <p>In virtù delle sue caratteristiche agronomiche e merceologiche, Abbondanza ebbe una buona diffusione in Emilia Romagna e Veneto a partire dagli anni '30 e fino agli anni '70, riscuotendo un buon apprezzamento anche per l'esportazione all'estero.</p> <p>Siccome Abbondanza si adatta anche agli ambienti più freddi, si era diffusa in modo particolare nella nostra media montagna, entrando nella composizione delle siepi che ancora oggi separano i coltivi destinati a pascolo oppure nelle aree ai margini del bosco.</p> <p>In tempi recenti è stata abbandonata e rimangono ormai poche piante, coltivate più a scopo amatoriale che commerciale. I frutti sono ottimi da cuocere, da essiccare e per estrazioni varie, oltre che da consumo fresco.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Regione Emilia Romagna.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>AA.VV. (1981) – Il melo. REDA, Roma.</p> <p>AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.</p> <p>Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.</p> <p>Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.</p> <p>Canovi E., Montecchi A., Valentini G. (2002-2005) – Frutta antica. Rivista Micologica "Il fungo", Reggio Emilia. Archivi Gruppo micologico e naturalistico "R. Franchi".</p>	

Fabbri G. (1940) – Appunti sulla frutticoltura della provincia di Forlì . Ed. REDA, Roma.

Goia G., Gербaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.

Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.

Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.

Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.















Morettini A. (1977) – Frutticoltura generale e speciale. Ed. REDA, Roma.









Quadretti R. (2001) – Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Riv. Fed. It. Parchi e Ris. Nat. n. 32, Febbraio 2001.













Sansavini S., Bergamini A., Camorani F., Faedi W., Mantinger H., a cura di (1986) – Schede per il registro varietale dei fruttiferi- 3 Melo. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Società orticola italiana, Regione Emilia-Romagna. Ed. Calderini, Bologna.









Tassinari G. (1951) – Manuale dell'agronomo. Ed. REDA, Roma.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
		✓ 	7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5✓	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico

7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3 ✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5 ✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	✓ 5	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2 ✓	12% - Golden Delicious
3	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben	3	25% - Cox's Orange Pippin

			delimitate (Jonagored)		
4✓	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richard Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 144 g (O).

La fioritura è abbondante e si verifica in epoca medio-tardiva (metà aprile). La produzione è in genere abbondante, pertanto la pezzatura può difettare; la maturazione è invernale (Novembre) e si raccoglie tra fine settembre e metà ottobre. Poco soggetta ad alternanza e a cascola pre-raccolta. (L, A).

Mela abbastanza profumata ed aromatica, di media resistenza alle manipolazioni, di buona conservabilità anche in fruttajo, con polpa bianco-crema a maturazione, compatta, mediamente dolce, abbastanza succosa e acidula (L, O).

Il clone mutato Abbondanza rossa presenta la polpa colorata in rosso a partire dalla zona a contatto con la buccia.

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)

Soggetta a ticchiolatura, mentre tollera abbastanza bene l'oidio (L).


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



Ottima per la cottura e l'essiccazione. Buona la conservabilità per diversi mesi anche in assenza di frigorifero (L, A).

Allegato 3)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CAMPANINO RER V019**

Famiglia: Rosaceae	Genere: Malus	Specie: Malus domestica Borkh.
Nome comune: CAMPANINO		
Sinonimi accertati: Campanei, Modenese, Campanein, Campanellino, Campanin, Decio Campanino		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): "pam campanein" a Modena e dintorni; "pom campanin" nella Bassa modenese e nel Basso mantovano.		
Rischio di erosione: medio.		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda in località San Possidonio (MO)	Circa 3000	1985-2005-2008
	3	1985
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		Foto fiore

Pianta	Fiore
	
Foglia	Frutto

Cenni storici, origine, diffusione

L'origine non è nota, ma potrebbe trattarsi di un semenzale individuato nel Modenese, come fa supporre l'appellativo col quale, frequentemente, veniva denominata (Modenese).

Era abbastanza diffusa nella media e bassa provincia di Modena, di Reggio Emilia, nell'Oltre Po Mantovano e nel Ferrarese.

Don Felice Ceretti, storico di Mirandola, nell'Indicatore Mirandolese del 1877, parla di "pomi detti campanini dei quali nell'autunno si fanno larghe provviste e si trasportano fino a Venezia e ad altre città" (Unione Comuni Modenesi area nord, 2006).

Lo studioso di tradizioni mirandolesi Vilmo Cappi, in tempi più recenti (fine 1900), scriveva: "Tra la frutta, tipiche sono le mele campanine che ora stanno scomparendo perché sostituite da varietà e tipi più commerciali, ma che da non pochi vengono desiderate ancora e ricercate perché si conservano a lungo, tutto l'inverno, e mantengono sempre intatte la loro fragranza e la loro polpa bianca e pulita che sembra di marmo" (Bonomi, 2004).

Si tratta di una varietà piuttosto rustica, con una certa tolleranza alla ticchialatura e accreditata soprattutto per il consumo locale, ma che trovò anche spazi di esportazione in alcuni mercati tedeschi.

I frutti sono piccoli, con una buccia verde e sottile che diventa rossa se esposti al sole. Le mele Campanino si raccoglievano tra la fine di settembre e le prime settimane di ottobre, per farne abbondanti scorte e spesso venivano messe a svernare sui tetti dei "bass comad", perché non solo non temevano il freddo, ma il gelo e le "galaverne" le rendevano ancora più gustose e saporite. Si conservava anche senza frigorifero fino ad aprile.

Veniva consumata soprattutto cotta, se ne facevano ottime marmellate ed entrava nella composizione della famosa mostarda mantovana. A Natale e a Carnevale si utilizzavano per preparare le frittelle di mele.

Dopo l'ultimo Conflitto mondiale, il mercato cominciò a richiedere mele più grosse e più dolci, pertanto i meli della varietà Campanino iniziarono il loro declino.

Benedetto Bonomi, imprenditore agricolo e agronomo di San Possidonio, in tempi recenti ha deciso di riprendere su larga scala la coltivazione della Campanino, che la famiglia aveva sempre conservato in azienda; oggi ne possiede una superficie di quasi 5 ettari, che destina anche alla Grande Distribuzione. Bonomi la definisce l'Annurca del Nord, poiché si colora lasciandola al sole dopo la raccolta.

Studi recenti (Cocci et al., 2003; Sacchetti et al., 2008) hanno rilevato che i frutti di Campanino presentano un buon contenuto in polifenoli e una buona capacità antiossidante (4 volte superiore a Golden) che si mantiene, pur con una certa riduzione, anche nei trasformati (cubetti disidratati e puree).

Zona tipica di produzione

Province di Modena, Reggio Emilia, Ferrara

Bibliografia di riferimento

- AA. VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- AA.VV. (2000) – Atti del convegno “Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione” Alghero 1998. Carlo Delfino Ed. , Roma.
- AA.VV. (2000) - Frutta antica, recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica - Società agricola a r. l. Parco Monastero, Piacenza.
- Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.
- Bonomi B. (2004) – È tornata la campanina, “la mela della nonna”. Aimag Notizie, dicembre 2004: 16-17.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del II Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Canovi E., Montecchi A., Valentini G. (2002-2005) – Frutta antica. Rivista Micologica “Il fungo”, Reggio Emilia. Archivi Gruppo micologico e naturalistico “R. Franchi”.
- Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.
- CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_imprese/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.
- Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.
- Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.

Molon G. (1924) – Le varietà piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia. Relazione al Congresso Pomologico di Trento.

Sacchetti G., Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008) – Influence of processing and storage on the activity of apple derivatives. International Journal of Food Science and Technology n. 43: 797-804.















Tamaro D. (1929) – Frutta di Grande Reddito. Hoepli, Milano.









Tassinari (1951) – Manuale dell'agronomo. REDA, Roma.

Unione Comuni Modenesi area nord (2006) – La mela campanina, un frutto tipico della bassa dei nostri nonni: http://www.comunimodenesiareanord.it/index.asp?ind=scoperta_scheda.asp&id=16.













NOTE









Si ringrazia il dott. Benedetto Bonomi per le informazioni fornite.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1✓	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3✓	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico

7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato

COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2✓	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin

4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1✓	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5✓	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 99 g (O, L). I frutti sono asimmetrici, con lenticelle grandi, molto evidenti. La polpa è di colore bianco-verdastro, a tessitura medio-fine e consistenza soda (O).

L'epoca di fioritura spazia tra la prima e la seconda decade di Aprile, allega bene e l'epoca di raccolta si protrae tra la prima e la terza decade di Ottobre (L, O, A). Produttività buona, ma non costante. Molto resistente alle manipolazioni e molto ben conservabile in fruttaio.

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)

Varietà rustica, abbastanza tollerante alla ticchiolatura, specie sul frutto (susceptività: 3,5/5 su foglie e 1/5 su frutto), e leggermente sensibile all'oidio (la sensibilità varia a seconda del portainnesto impiegato; ultimamente si usa East Malling M9).

Un po' sensibile alla rugginosità, che però viene spesso considerata un pregio.

La Campanino è soggetta alla fisiopatia della Butteratura amara, a cui si può ovviare con trattamenti fogliari a base di calcio ogni 15 giorni, a partire dalla prima quindicina di maggio.

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



Cruda è leggermente acidula e astringente, quindi veniva preferibilmente cotta (L).

Allegato 4)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
LAVINA RER V020**















Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: LAVINA		
Sinonimi accertati: Lavin		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	3	1985
	1	10 anni circa
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Alcuni vivai del territorio emiliano.		
<i>Foto pianta intera</i>		<i>Foto fiore</i>
Pianta		Fiore









	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Varierà di cui non si conosce l'esatta origine, ma coltivata da molto tempo nel Modenese ed anche in qualche area delle province limitrofe.</p> <p>Si ha notizia della coltivazione della mela Lavina nei territori di Castelvetro di Modena e Levizzano Rangone da almeno un paio di secoli. In queste terre c'era l'abitudine di ricavare dalla Lavina una sorta di aceto balsamico di mele: si spremevano le mele, si concentrava il succo e si lasciava fermentare in barili di dimensioni ed essenze legnose diverse, a costituire la cosiddetta "batteria", proprio come per l'aceto balsamico tradizionale.</p> <p>Si tratta di una mela piccola, dal colore verde pallido e ben equilibrata nelle componenti dolce e acidica.</p> <p>Esisteva anche il "Lavinone", del tutto simile, ma molto più grossa e più precoce. Secondo il racconto degli agricoltori più anziani, la Lavina aveva un'ottima conservabilità, tanto che veniva mangiata con il pane fino a primavera.</p> <p>Proprio per la sua grande e facile conservabilità era molto richiesta da una certa clientela sia in Emilia che in altri mercati di consumo.</p> <p>È andata scomparendo per l'aspetto del frutto poco appariscente.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Modenese e Reggiano.</p>	

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO













- AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA. VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del II Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Sansavini S., Bergamini A., Camorani F., Faedi W., Mantinger H., a cura di (1986) – Schede per il registro varietale dei fruttiferi- 3 Melo. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Società orticola italiana, Regione Emilia-Romagna. Ed. Calderini, Bologna.
- Tassinari G. (1951) – Manuale dell'agronomo. Ed. REDA, Roma.









NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3✓	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4✓	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico

7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato

COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio	2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delouge)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2✓	12% - Golden Delicious
3	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin

4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5✓	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

Mela di grande resistenza alle manipolazioni e ai trasporti; di elevata conservabilità anche in fruttai (L, A, O).

Fiorisce dalla II alla III decade di Aprile, circa 5 gg dopo Golden. La produttività è media e costante. Si raccoglie tra la I e la III decade di Ottobre (O, A).

I frutti sono marcatamente asimmetrici, poco pruinosi, con una polpa abbastanza grossolana.

Peso medio su un campione di 10 frutti: 107 g (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)

Poco sensibile alle principali patologie (L).

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



Veniva usata da consumo fresco e per fare l'aceto balsamico di mele (Congrega del "Balsamele").

Allegato 5)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
POPPINA RER V021**

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: PUPPINO		
Sinonimi accertati: Puppino Ferrarese, Poppino, Pupei, Calimana Grigia, Poppina Ferrarese, Mela Francesca, Calemagna		
Sinonimie errate: Pippin inglesi		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
	3	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Le mele “Poppine” sono raffigurate in una tela del Bimbi realizzata tra il 1696 e il 1699 (<i>Bignami e Rosati, 1982</i>). Le “Pupine” sono citate sin dalla fine del Settecento in tutte le aree dell’Emilia, dal piacentino al parmense sino al ferrarese. Durante i suoi viaggi, nel 1821, Galesio la riscontra a Ferrara e segnala la sinonimia con le Calamane ed in particolare con la Calamana grigia, trattandosi di una mela che egli ascrive al gruppo delle “mele Rugini”.</p> <p>Nella “Pomona” del Galesio si legge: “La Mela Pupina tiene in Italia uno dei primi posti fra le Mele carnose; e certamente, dopo le diverse varietà della Renetta e dopo la Carpendola e la Borda, essa è una di quelle che meritano la preferenza presso i Pomologi. La sua forma varia fra il rotondo e il turbinato, ossia fra quella della Carpendola e quella della Renetta. Ve ne sono delle tonde, delle turbinato, e delle medie. Tutte però sono più piccole delle Carpendole e delle Renette, e più grosse delle Borde. La buccia, in principio verdastra, si svolge in giallo nel maturare, ed è variata sovente da un po’ di ruggineo, e da una macchia di rosso spiccantissimo. La polpa è carnosa, e non ha mai la delicatezza della Renetta, nè il soffice grazioso della Carpendola, ma non lascia di essere morbida e gentile, e ha una dolcezza che supera tutte le altre, senza essere smaccata (<i>Galesio, 1817-1839</i>).</p> <p>Nel Vocabolario domestico genovese-italiano di Padre Angelo Paganini (1857), alla voce Mei’ Pipin si legge: “Mela francesca Fir., Mela calamagna o Calamagna Arezzo, altrove Mela poppina”.</p> <p>Segnalata successivamente anche dal Molon, viene erroneamente indicata come sinonimo delle Pippin inglesi.</p> <p>Nel 1929, a Ferrara, la Poppina rappresentava il 20% della produzione provinciale (<i>Breviglieri, 1949</i>).</p> <p>Studi recenti (<i>Sacchetti et al., 2008</i>) hanno rilevato un buon contenuto in polifenoli e una buona capacità antiossidante nei frutti che si mantiene anche nei trasformati (cubetti disidratati e puree).</p> <p>L’ecotipo a cui si fa riferimento nelle scheda è la Puppino ferrarese.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
L’Emilia in genere, con particolare riferimento alla provincia di Ferrara.	

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Firenze.

AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.

Anonimo piacentino (1813) – Dell'agricoltura nel circondario di Piacenza, dipartimento del Taro, impero francese. Memoria di un anonimo in risposta ai quesiti proposti dal compilatore Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia. Tomo XVII pp. 264-280 e XVIII pp. 3-34. Presso Giovanni Silvestri, Milano.

Biffi S., Pelasgi D. (1997) – Indagine agronomico-culturale e di mercato sui “frutti dimenticati”. ECAP-CGIL Ravenna, Casola Valsenio.

Bignami C., Rosati P. (1982) – Mele. In: Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. Baldini. CNR. Ed. Parretti Grafiche, Firenze.

Breviglieri N. (1949) – Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.

Gallesio G. (1817-1839) – Pomona italiana, ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Fratelli Amoretti, Nicolò Capurro, Pisa.

Gallesio G. (1995) – I giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento a cura di Enrico Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.















Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.









Paganini A. (1857) – Vocabolario domestico genovese-italiano. Schenone, Genova.

Sacchetti G., Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008) – Influence of processing and storage on the activity of apple derivatives. International Journal of Food Science and Technology n. 43: 797-804.













Spaggiari P.L. (1964) – Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana del XVIII secolo. Artegrafica Silva, Parma.





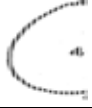



NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2✓	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3✓	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico

7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Ellissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato

COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2✓	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2✓	Rosa (Khoroshvka Alaya) Quando presente	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin

4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5✓	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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

I frutti sono piccoli, di colore giallo-verde e solo se esposti al sole acquisiscono una leggera colorazione rosata; presentano una certa rugginosità in prossimità della cavità calicina.

Peso medio su un campione di 10 frutti: 89,8 g (O).

La fioritura si presenta tra la seconda e la terza decade di aprile, l'allegagione è media, tanto che la produzione è media e costante, si raccoglie con Golden e la maturazione è medio-tardiva (dicembre) (O, L).

OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

Risulta piuttosto tollerante alla ticchiolatura (O, A, L).



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

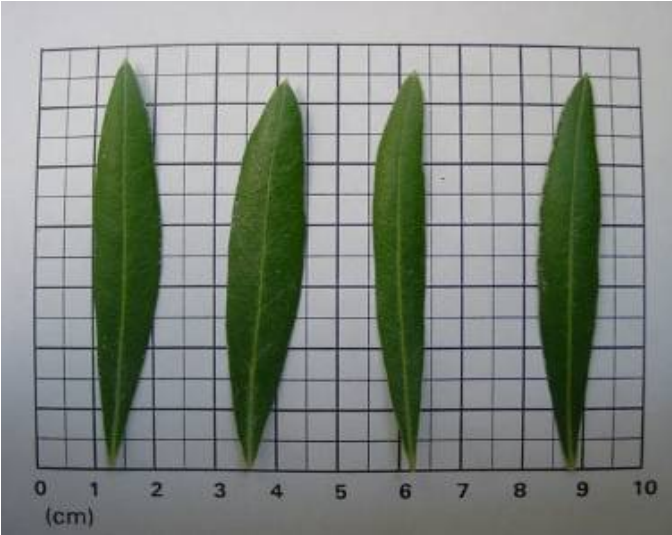

La polpa del frutto è soda, croccante, succosa e acidula. Di buona conservabilità anche in fruttaio.

Allegato 6)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ORFANA RER V022**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: ORFANA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda in località Brisighella (RA)	1	Superiore a 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	










	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Documenti storici risalenti ad un contratto di mezzadria del 1618 testimoniano la sua presenza nelle aree di Brisighella (RA), facendo preciso riferimento alla dicitura Orfana. Altri documenti riportano la dicitura Orfana intesa come varietà “orfana di olio” considerata l’opinione popolare comune che le olive fossero buone da tavola e non da olio, agli inizi degli anni 60 è stata scoperta la sua attitudine anche da olio.</p> <p>L’analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d’Italia. Cultivar diffusa nel territorio di Brisighella (RA), in prevalenza nel versante sud del Monte di Rontana.</p> <p>La produzione di questa cultivar viene oleificata in purezza per la produzione di un olio denominato Orfanello.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Brisighella (RA)	

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO












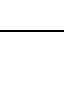
- Garavani D. (2004) – Gli olivi orfani e l’uva pesola in un contratto di mezzadria del 1618. Atti del notaio Domenico Garavani. Archivio di Stato di Faenza, Notai di Brisighella, n. 958, pag. 46 recto e verso, 47 recto.
- Rotondi A. (2009) – Olivo in Emilia Romagna. In: L’ulivo e l’olio. Collana Coltura&Cultura. Ed. Bayer CropScience, Milano.
- Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L’attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell’olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).
- Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of Italian olive cultivars. *Euphytica* 132: 129-137.
- Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietali di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.
- Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.
- Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.
- Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.
- Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.
- Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) - Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar “Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin”. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.
- Spada F. (2003) – Storia delle olive Orfane di Brisighella. Tratto da: Intervista a Pederzoli Alessandro di Villaggio Strada e a mio padre Spada Luigi.

NOTE







Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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✓	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	Verde chiaro
				(CNR)	
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 (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, 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 (talora con umbone)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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)				
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	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3✓	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				7✓	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

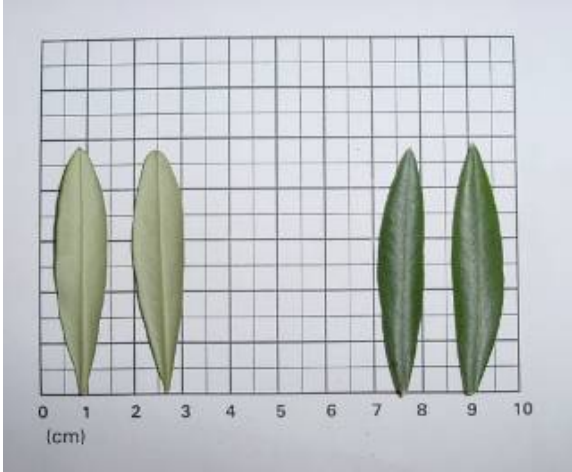


NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2✓	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	249-253	DCA4	166-166	DCA9	163-195
DCA16	127-176	DCA18	177-185	GAPU59	213-213
GAPU101	202-219	GAPU103	138-189	UDO24	188-188
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio di 100 drupe: 812 grammi.					
La fioritura è contemporanea a Leccino. La maturazione è precoce e contemporanea. La produttività media.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)					
Buona tolleranza al freddo e alle principali patologie (O)					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O). Il contenuto in acido oleico varia dal 73 al 76%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 200 e 270 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 110 a 140 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 20 alle 22 ore.					
Il profilo sensoriale è caratterizzato da un fruttato verde di oliva di intensità media, prevalentemente dolce e lievemente amaro e piccante accompagnato da profumi di pomodoro, carciofo ed erba. Al gusto si conferma il pomodoro, il carciofo e l'erba e compare anche il sentore di mandorla fresca.					

Allegato 7)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CAPOLGA RER V023**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CAPOLGA DI ROMAGNA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	3	Superiore a 100 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

	
	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>All'analisi molecolare e morfologica è risultata diversa dalla cv. Capolga diffusa nel territorio marchigiano. Cultivar diffusa nella provincia di Rimini e, in minor misura, anche nella provincia di Forlì-Cesena. L'abbondante fioritura e la sua presenza in molti oliveti come esemplari sporadici, lascia ipotizzare la sua funzione di impollinatore.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Rimini	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).</p>	
<p>Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietal di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.</p>	
<p>Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. Olivo&Olio n. 4: 18-20.</p>	




Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. Agricoltura n. 2: 68-69.








Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale Olivo&Olio n. 3: 37-41.

Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar “[Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin](#)”. Marsala-Marzara del Vallo, 5-10 novembre.









NOTE



Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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, Carbunción di Carpineta)	3✓	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbunción)	5	Espanso (Picual, Carbunción)	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 ; Moaraiole, 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, Moaraiole)	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	Invaiano
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 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)		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (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	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV 40)		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 (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
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)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-239	DCA4	132-134	DCA9	205-207
DCA16	151-157	DCA18	173-177	GAPU59	209-209
GAPU101	191-200	GAPU103	162-176	UDO24	174-188

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

Peso medio di 100 drupe: 206 grammi.

La fioritura è contemporanea a Leccino. La maturazione è mediamente tardiva e scalare. La produttività è media.

OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

Buona tolleranza al freddo e alle principali patologie (O).

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

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).



Il contenuto in acido oleico varia dal 70 al 73%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 4,5. La dotazione in antiossidanti naturali è alta: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 400 e 500 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 120 a 150 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 40 alle 43 ore.

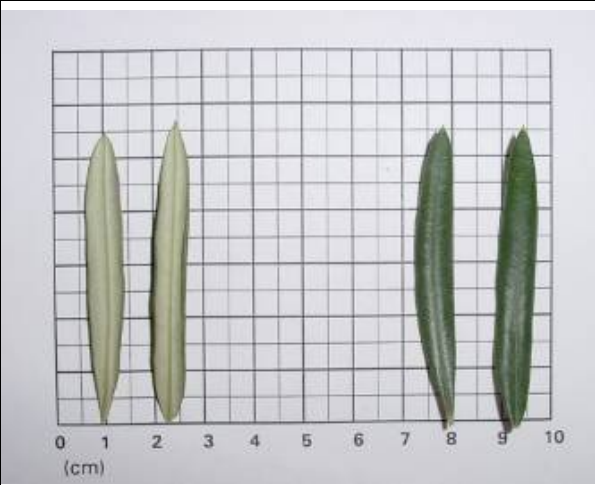


Il profilo sensoriale è caratterizzato da un buon profumo di fruttato verde di oliva accompagnato da elevate intensità di pomodoro ed erba e sentori di carciofo e mandorla a medie intensità. Al gusto si conferma una intensità media di fruttato verde di oliva e prevale nettamente il carciofo accompagnato da elevate intensità di amaro e, in misura minore, di note piccanti.

Allegato 8)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO CARBUNCION DI
CARPINETA RER V024**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CARBUNCION DI CARPINETA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: Carboncella, Carbuncion		
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 Agricola in località Carpineta (FC)	1 (fino al 1998) *	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta		Fiore

	 
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) non ha evidenziato livelli di similarità con l'accessione erroneamente denominata Carbuncion clone Istea 6, che è risultata geneticamente identica alla cv. Carboncella di origine laziale. Cultivar sporadicamente presente solo in vecchi impianti della provincia di Forlì-Cesena.</p> <p>Il toponimo "Carpineta" è stato inserito poiché la pianta madre divenuta fonte primaria per la moltiplicazione di questo materiale è stata ritrovata in tale territorio.</p> <p>* Si precisa che la pianta madre dal 1998 non è più presente, il genotipo appartenente alla cv Carbuncion di Carpineta è stato conservato grazie alla presenza delle piante "figlie" propagate per talea semilegnosa nei vivai IBIMET-CNR e coltivate nei campi sperimentali indicati nella presente scheda.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Provincia di Forlì-Cesena.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.	

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietali di qualità. *Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile*. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Magli M. (1998) – Valutazione comparativa della sensibilità a minime termiche critiche di cv di olivo della Romagna. *Olivo&Olio* n. 1: 48-54.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of italian olive cultivars. *Euphytica* n. 132: 129-137.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.










Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. *La Mandragora Ed.*, Imola (BO).












Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. *Olivebioteq-Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin"*. Marsala-Marzara del Vallo, 5-10 novembre.










NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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✓	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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	Invaiato
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 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 (talora con costola)



FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV 40)		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 (UPOV 43)		NOCCILO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCILO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
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 (Chorro)	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)				

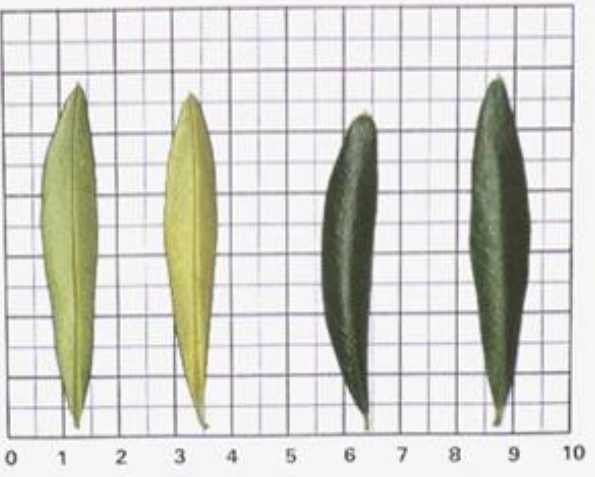


MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	243-245	DCA4	132-134	DCA9	173-199
DCA16	125-155	DCA18	171-179	GAPU59	213-219
GAPU101	191-207	GAPU103	152-181	UDO24	186-188
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio di 100 drupe: 414 grammi.</p> <p>La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di 2-3 giorni. La maturazione è precoce e contemporanea. La produttività è media.</p>					
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)					
Buona tolleranza al freddo e alle principali patologie (O)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).</p> <p>Il contenuto in acido oleico varia dal 72 al 75%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 270 e 320 ppm, espresso in acido caffeico.</p> <p>Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di intensità media ascrivibile prevalentemente all'erba e alla mandorla, anche il profumo di fruttato verde di oliva si caratterizza da intensità medie. Al gusto presenta un buon equilibrio tra dolce e amaro accompagnato da note verdi e sentori gradevoli riconducibili in prevalenza a mandorla e, con intensità minore, a note di carciofo e pomodoro.</p>					

Allegato 9)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
COLOMBINA RER V025**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: COLOMBINA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: Colombino		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Brisighella (RA)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola Ciuffoli in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		

<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
	 
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con la cv. Colombino diffusa nel comprensorio collinare a nord di Lucca e negli oliveti della Liguria.

Cultivar diffusa prevalentemente nelle valli del Senio e del Lamone, nei territori di Brisighella (RA).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighella (RA)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO










Atti notarili del sec. XV. Schedario Rossini, Biblioteca Comunale di Faenza (RA).


Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.









- Licausi E., Rotondi A. (2008) – In Emilia Romagna solo varietà adatte all’ambiente. *Olivo&Olio* n. 10: 36-40.
- Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L’attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell’olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).
- Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of italian olive cultivars. *Euphytica* n. 132: 129-137.
- Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.
- Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.
- Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.
- Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.
- Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar “[Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin](#)”. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.
- Rotondi A. Magli M. (1998) – Valutazione comparativa della sensibilità a minime termiche critiche di cv di olivo della Romagna. *Olivo&Olio* n. 1: 48-54.

NOTE




Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.


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✓	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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 (Comezuelo, Colombina)	1	Verde
3	Piccolo (< 2 g; Lachin de Granada, Rossina)			2	Invaiaito
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 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)		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (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 (Carbunciòn 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)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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 (Carbunciòn)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 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	Centrale (Picual)	2✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3✓	Corrugata (Oliva grossa)	5✓	Media presenza (Picual)
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE		NOCCIOLO: TERMINAZIONE	

(UPOV 51)		(CNR)		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)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-243	DCA4	132-134	DCA9	163-207
DCA16	157-176	DCA18	177-179	GAPU59	209-213
GAPU101	200-202	GAPU103	176-189	UDO24	188-188

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

Peso medio di 100 drupe: 216 grammi.

La fioritura è precoce rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è mediamente tardiva e contemporanea. La produttività è buona.

OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

Discreta tolleranza al freddo e buona resistenza alla mosca, mentre è sensibile alla fumaggine e alla rogna (L).

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

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).


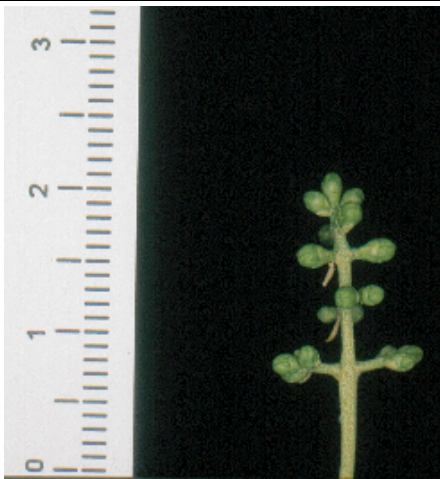
Il contenuto in acido oleico varia dal 77 al 79%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,3. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 200 e 250 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo si aggirano su 160 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 20 alle 22 ore.

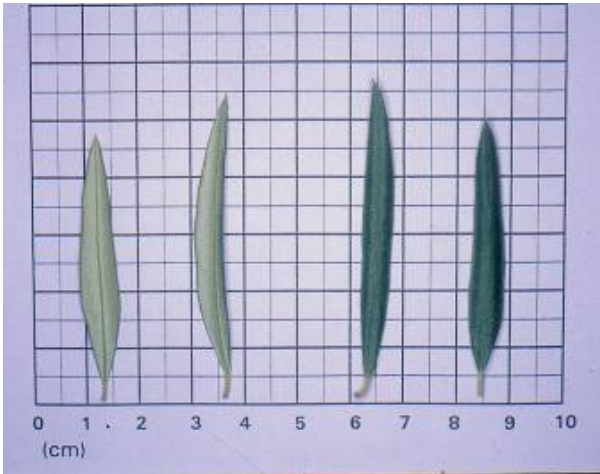
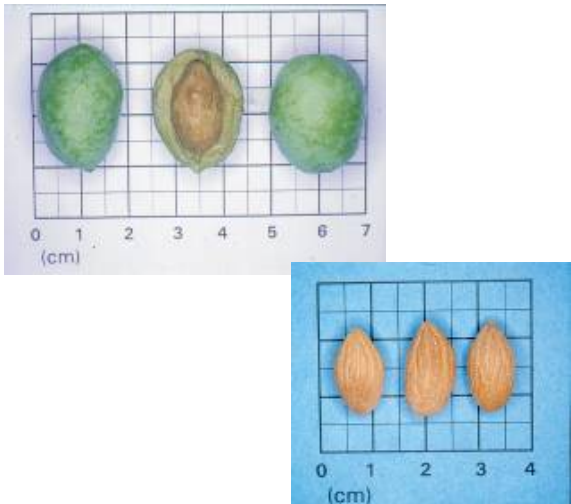
Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo medio di fruttato di oliva accompagnato da leggeri sentori gradevoli, in equilibrio tra loro, di pomodoro, carciofo, erba e mandorla. Al gusto si presenta prevalentemente dolce e mediamente piccante con buoni livelli di fruttato di oliva accompagnato da un chiaro sentore gradevole di mandorla verde.

Allegato 10)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
GHIACCIOLO RER V026**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: GHIACCIOLO		
Sinonimi accertati: Ghiacciola		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Giazòl- Giazòla (Brisighella)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Brisighella (RA)	2	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola Ciuffoli in località Montefiore Conca (RN)	20	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta	Fiore	

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Cultivar diffusa esclusivamente nell'areale di Brisighella (RA), nei comuni di Faenza, Casola Valsenio, Riolo Terme, Modigliana e Castrocaro Terme.</p> <p>Tale cultivar è coltivata in vecchi impianti e viene oleificata in purezza per la produzione di un olio denominato Nobil Drupa.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Brisighella (RA)	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Atti notarili del sec. XV. Schedario Rossini, Biblioteca Comunale di Faenza (RA).</p> <p>Cristoferi G., Rotondi A., Magli M. (1998) – Il germoplasma dell'olivo in Emilia Romagna. Ed. Labanti e Nanni, Bologna.</p> <p>Cristoferi G., Rotondi A. (2002) – Tracciabilità e caratterizzazione degli oli extravergini di oliva della Romagna. Ed. La Mandragora, Bologna.</p>	

Rotondi A. (2009) – Olivo in Emilia Romagna. In: L'ulivo e l'olio. Collana Coltura&Cultura. Ed. Bayer CropScience, Milano.

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of italian olive cultivars. Euphytica n. 132: 129-137.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietali di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. Olivo&Olio n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. Agricoltura n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. 2001 Il recupero del germoplasma locale Olivo & Olio n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. Olivo&Olio n. 10: 34-38.










Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R. Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin". Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A., Rapparini F., Bertazza G., Magli M. (2003) – Caccia agli aromi con l'analisi chimica. Olivo&Olio n. 7/8: 28-30.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna region. Progress in Nutrition 6 (2): 139-145.


NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.




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✓	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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 (Comezuelo, 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 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 (con umbone pronunciato)

FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2✓	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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)				
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✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorro)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5✓	Media presenza (Picual)
				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)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	239-249	DCA4	134-134	DCA9	195-205
DCA16	127-155	DCA18	173-181	GAPU59	213-213
GAPU101	200-209	GAPU103	138-176	UDO24	188-188

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

Peso medio di 100 drupe: 443 grammi.

La fioritura è anticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è molto tardiva e graduale. La produttività media e alternante.

OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

Ottima tolleranza al freddo (O). Buona e talora eccellente la resistenza ai parassiti più comuni dell'olivo (L).

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

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).



Il contenuto in acido oleico varia dal 75 al 77,5%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 6. La dotazione in antiossidanti naturali è molto elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 400 e 500 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 170 a 220 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia dalle 24 alle 40 ore.

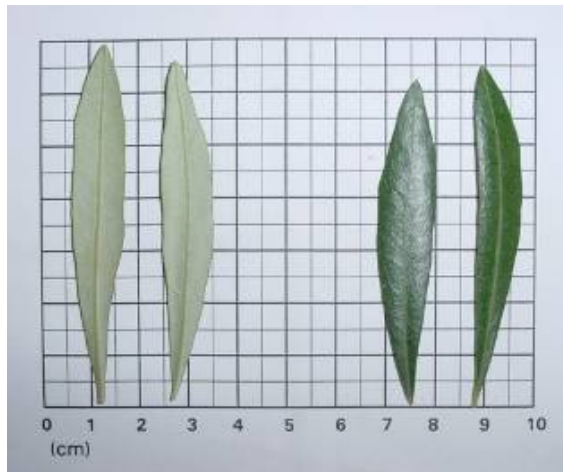
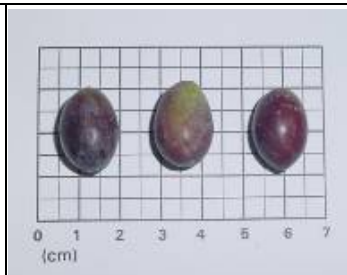
Il profilo sensoriale è molto peculiare ed è caratterizzato da un forte profumo di fruttato verde di oliva accompagnato da altri profumi gradevoli dove predomina il pomodoro e a seguire il carciofo, l'erba e la mela. Al gusto si conferma la forte intensità di fruttato di oliva accompagnati da forti sentori di carciofo e pomodoro, olio molto amaro e piccante.

Allegato 11)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
GRAPPUDA RER V027**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: GRAPPUDA		
Sinonimi accertati: Grapudel		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Grapudel (romagna), Gruppolla, Craputel		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Carpineta (FC)	1 (fino al 1998) *	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

*Foglia**Frutto*

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Citata sotto varie storpiature anche da autori ottocenteschi, questa varietà è presente ormai quasi esclusivamente nelle zone di Carpineta e Longiano (FC). Due esemplari ultracentenari sono stati ritrovati anche all'interno del Parco Pubblico di Casalfiumanese (BO).

* Si precisa che la pianta madre dal 1998 non è più presente, il genotipo appartenente alla cv Grappuda è stato conservato grazie alla presenza delle piante "figlie" propagate per talea semilegnosa nei vivai IBIMET-CNR e coltivate nei campi sperimentali indicati nella presente scheda.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Forlì-Cesena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of Italian olive cultivars. Euphytica 132: 129-137.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. Olivo&Olio n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. Agricoltura n. 2: 68-69.







Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. Olivo&Olio n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. Olivo&Olio n. 10: 34-38.












Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R., Rubies Autonell C. (2006) - Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin". Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

NOTE







Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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✓	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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 (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, 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 (con lieve costola)
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)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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)				
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	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

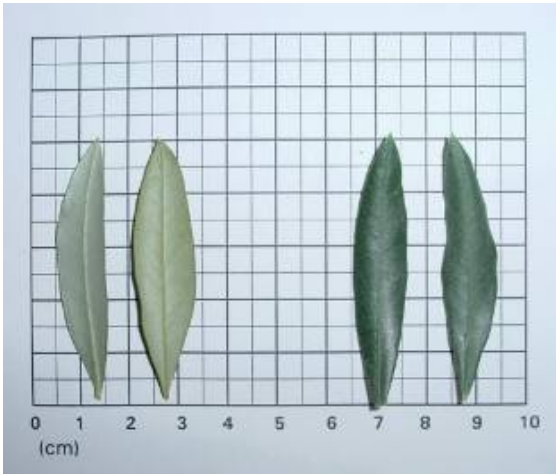
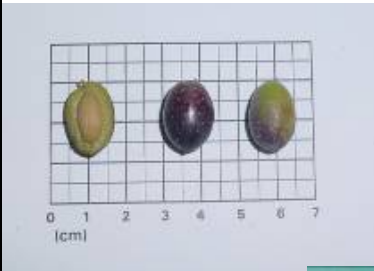
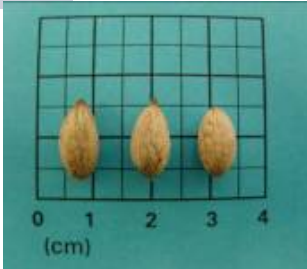
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	239-245	DCA4	132-134	DCA9	173-187
DCA16	151-155	DCA 18	173-185	GAPU59	209-209
GAPU101	191-200	GAPU103	176-176	UDO24	168-168
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio di 100 drupe: 212 grammi.					
La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di 10-12 giorni. La maturazione è contemporanea. La produttività è elevata e costante.					
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)					
Media tolleranza al freddo e cv mediamente resistente ai comuni parassiti animali e vegetali. (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).					
Il contenuto in acido oleico varia dal 73 al 74%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 4,8. La dotazione in antiossidanti naturali è buona: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 250 e 300 ppm, espresso in acido caffeico.					
Olio caratterizzato al gusto da un fruttato verde di oliva di intensità media. Mediamente amaro e piccante accompagnato da sentori medio-intensi di pomodoro, mandorla verde e carciofo. All'olfatto presenta un fruttato di oliva medio-intenso accompagnato da profumi di pomodoro di intensità media e leggeri sentori di carciofo e mandorla verde.					

Allegato 12)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
ROSSINA RER V028**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: ROSSINA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Villa Verucchio (RN) Pianta	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

	 
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatelliti) non ha diversificato questa cultivar dalla cultivar Selvatico, ma diversi caratteri agronomici diversificano le due cultivar tra loro.

Cultivar diffusa nelle valli del Conca e del Marecchia, nelle Marche è conosciuta con la denominazione Sarganella.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Rimini

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) – Morphological and molecular analyses for the

characterization of a group of Italian olive cultivars. *Euphytica* 132: 129-137.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli monovarietali di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine. *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.









Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R. Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. Olivebioteq-Second International Seminar “*Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin*”. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A., Mari M. (2005) – Rossina e Selvatico? Non sono la stessa cultivar. *Olivo&Olio* n. 11-12: 14-16.












Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna region. *Progress in Nutrition* 6 (2): 139-145.





NOTE







Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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✓	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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 (Comezuelo, 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 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 (talora con umbone)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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)				
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✓	Rugosa (Nostrana di Brisighella)	3✓	Scarsi
3✓	Verso l'apice (Chorro)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	Media presenza (Picual)
				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)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-243	DCA4	142-189	DCA9	173-185
DCA16	148-151	DCA18	173-185	GAPU59	213-223
GAPU101	193-207	GAPU103	152-152	UDO24	180-180

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

Peso medio di 100 drupe: 114 grammi.

La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è scalare e tardiva. La produttività è elevata.

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)

Buona tolleranza al freddo e ottima resistenza alle principali patologie (O)

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

Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).

Il contenuto in acido oleico varia dal 76 al 78%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 5,5. La dotazione in antiossidanti naturali è elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 350 e 430 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 150 a 160 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) varia


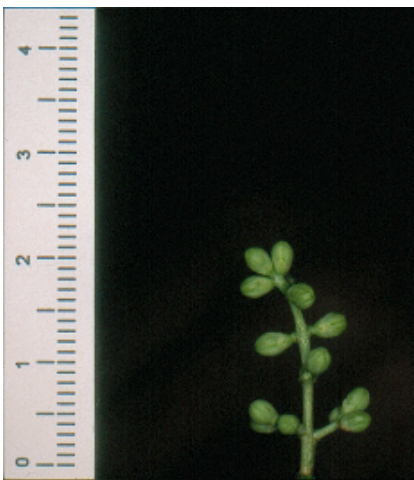
dalle 32 alle 46 ore.

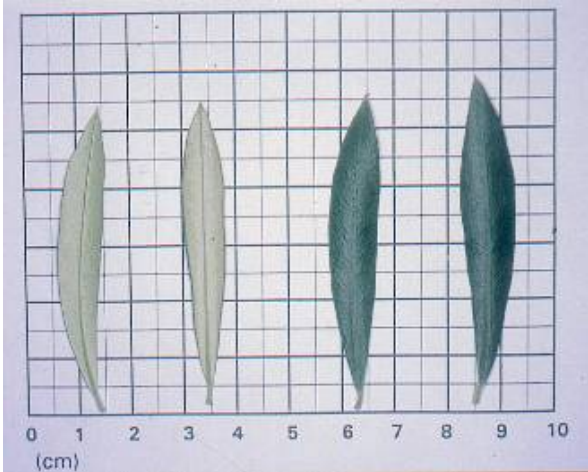
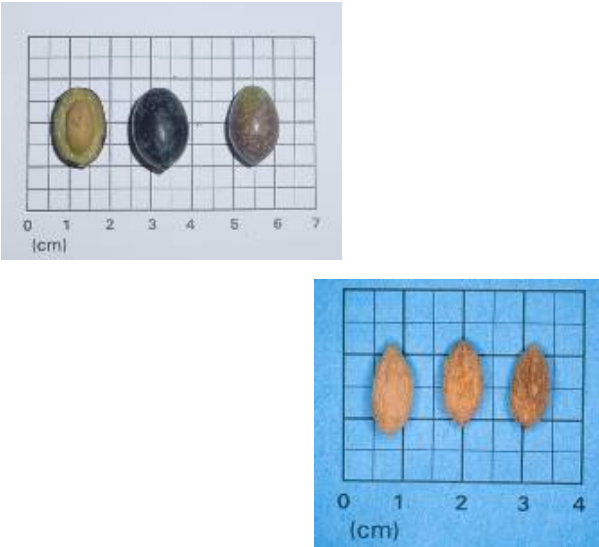
Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di fruttato di oliva medio accompagnato da altri profumi gradevoli in perfetto equilibrio tra loro. Al gusto si presenta decisamente amaro e piccante con una netta predominanza del carciofo sugli altri sentori già percepiti all'olfatto.

Allegato 13)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
SELVATICO RER V029**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: SELVATICO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Carpineta (FC)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Montiano (FC)	10	8 anni
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	10	8 anni
Azienda in località Imola (BO)	20	8 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		

<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>
	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei micro satelliti) ha evidenziato un elevato livello di similarità con la varietà Rossina, ma numerosi caratteri bio-agronomici come la maturazione, la dimensione del frutto e l'attitudine alla radicazione diversificano le due cultivar tra loro.

Varietà molto rustica diffusa principalmente nella provincia di Forlì-Cesena.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Forlì-Cesena.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Rotondi A., Mari M., Babini A.R., Govoni M., Cristoferi G. (2004) – L'attitudine alla propagazione e la certificazione genetica e sanitaria dell'olivo in Emilia-Romagna. La Mandragora Ed., Imola (BO).

Rotondi A., Magli M., Ricciolini C., Baldoni L. (2003) - Morphological and molecular analyses for the characterization of a group of Italian olive cultivars. Euphytica 132: 129-137.

Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Emilia-Romagna: germoplasma autoctono di olivo e oli

monovarietali di qualità. Atti Convegno Nazionale Piante Mediterranee Valorizzazione delle Risorse e Sviluppo Sostenibile. Agrigento, 7-8 Ottobre.

Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Benedettini G. (2006) – Olivo, in Romagna si controlla la filiera. *Agricoltura* n. 2: 68-69.

Rotondi A., Babini A.R. (2001) – Il recupero del germoplasma locale. *Olivo&Olio* n. 3: 37-41.

Rotondi A., Magli M. (1999) – Identificazione e classificazione di cultivar di olivo mediante analisi di immagine *Olivo&Olio* n. 10: 34-38.










Rotondi A., Rossi F., Ratti C., Bianchi L., Babini A.R. Rubies Autonell C. (2006) – Genetic and sanitary selection of olive germplasm in Emilia Romagna Region. *Olivebioteq-Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin"*. Marsala- Marzara del Vallo, 5-10 novembre.

Rotondi A., Mari M. (2005) – Rossina e Selvatico? Non sono la stessa cultivar. *Olivo&Olio* n. 11-12: 14-16.












Rotondi A., Bertazza G., Magli M. (2004) – Effect of olive fruits quality on the natural antioxidant compounds in extravirgin olive oils of Emilia Romagna Region. *Progress in Nutrition* 6 (2): 139-145.








NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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, Carbunción di Carpineta)	3✓	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3✓	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbunción)	5	Espanso (Picual, Carbunción)	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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 (Carbunción 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	Invaiato
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 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 talora con umbone



FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1✓	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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 (Carbunciòn)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 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	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
NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbunciòn)		1 – Conica (Colombina)	1✓	Breve rostro (Rossina)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)		2 – Arrotondata (Carbunciòn)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

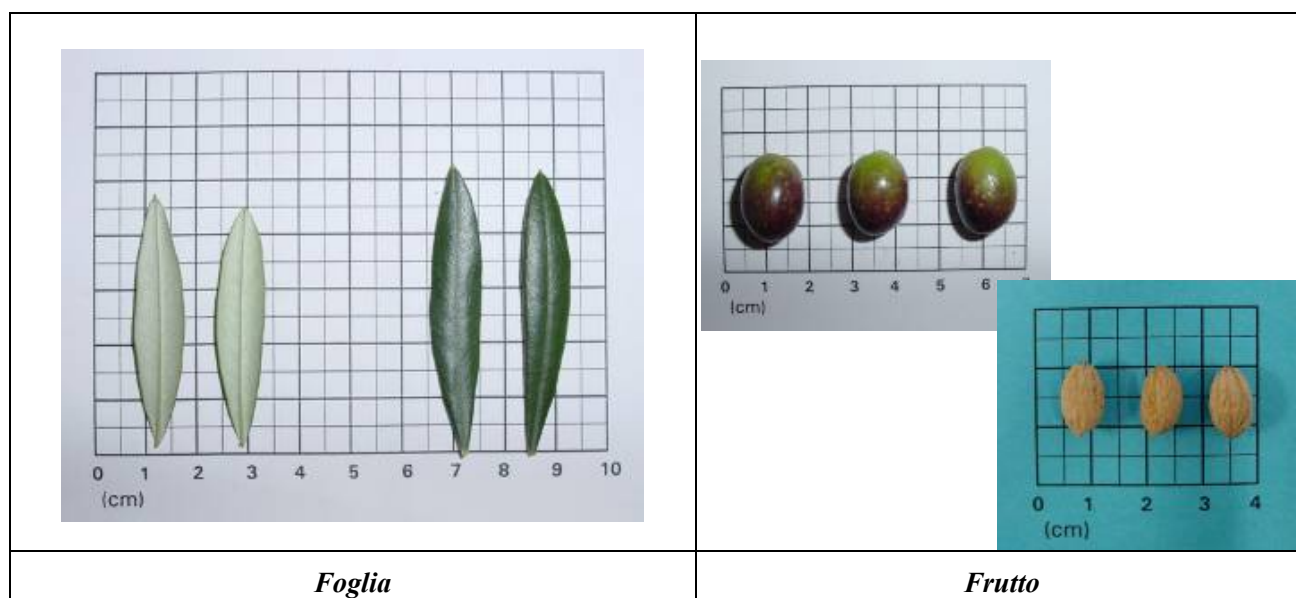
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	232-243	DCA4	142-189	DCA9	173-185
DCA16	148-151	DCA18	173-185	GAPU59	213-223
GAPU101	193-207	GAPU103	152-152	UDO24	180-180
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio di 100 drupe: 186 grammi.</p> <p>La fioritura è posticipata rispetto al Leccino di circa una settimana. La maturazione è più tardiva ma più contemporanea rispetto a quella della cv. Rossina. La produttività è elevata.</p>					
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)					
Buona tolleranza al freddo e ottima resistenza alle principali malattie (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).</p> <p>Il contenuto in acido oleico varia dal 78 al 80%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 6,0. La dotazione in antiossidanti naturali è elevata: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 250 e 350 ppm, espresso in acido caffeico, i livelli in alfa-tocoferolo variano da 170 a 200 mg/kg di olio. La resistenza all'ossidazione forzata (stabilità) è di circa 34 ore.</p> <p>Il profilo sensoriale è caratterizzato da un profumo di fruttato di oliva di intensità media, accompagnato da un perfetto equilibrio di profumi di mandorla, erba, carciofo e di lievi flavors di pomodoro e mela. Al gusto presenta intensità medie di amaro e piccante con forti sentori di mandorla e carciofo.</p>					

Allegato 14)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CORTIGIANA RER 30**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: CORTIGIANA		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
località Castrocaro Terme (FC)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Castrocaro Terme (FC)	10	4 anni
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta	Fiore	



CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nei secoli XV e XVI, l'olivicoltura nel territorio castrocarese veniva praticata assai diffusamente. Molti contratti di vendita esaminati da Caruso (2009) riguardano terreni "olivati" distribuiti in ogni latitudine ed anche i contratti fondiari segnalano sistematicamente la presenza di olivi negli antichi poderi di Castrocaro Terme e Terra del Sole. La pianta madre descritta in questa scheda è stata ritrovata all'interno del cortile della Fortezza Medievale di Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC).

L'analisi del DNA fogliare (analisi dei microsatteliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d'Italia.

Cultivar in diffusione nel territorio di Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC) al fine di reintrodurre cultivar autoctone nei territori di origine.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC).

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Caruso E. (2009) – Note storiche sull'olivicoltura castrocarese. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Cultrera N.G.M., Mariotti R., Baldoni L. (2009) – Caratterizzazione degli olivi secolari. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Lapucci C., Rotondi A. (2009) – Proprietà nutrizionali degli oli. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore

della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Licausi E., Magli M. (2009) – Profumi e sapori degli oli. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.










Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Rapparini F., Licausi E., Magli M. (2009) – Nel forlivese identificate sei cultivar autoctone. *Olivo&Olio* n. 6: 32-35.












Rotondi A., Magli M., Baldoni L., Riccioloni C., Tosti N. (2006) – Recupero di accessioni di olivo in Emilia Romagna e caratterizzazione del prodotto. *Italus Hortus* 13 (2): 319-322.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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✓	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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 (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraio)	5	Verde violaceo
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR)		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (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 con umbone
3 ✓	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di	3	Subconico



		Villa Verucchio		(CNR)	
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3✓	Appiattita (Leccino)				
NOCCIOLA: FORMA (CNR)		NOCCIOLA: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLA: 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)				
NOCCIOLA: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLA: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLA: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
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
NOCCIOLA: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLA: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLA: 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)				

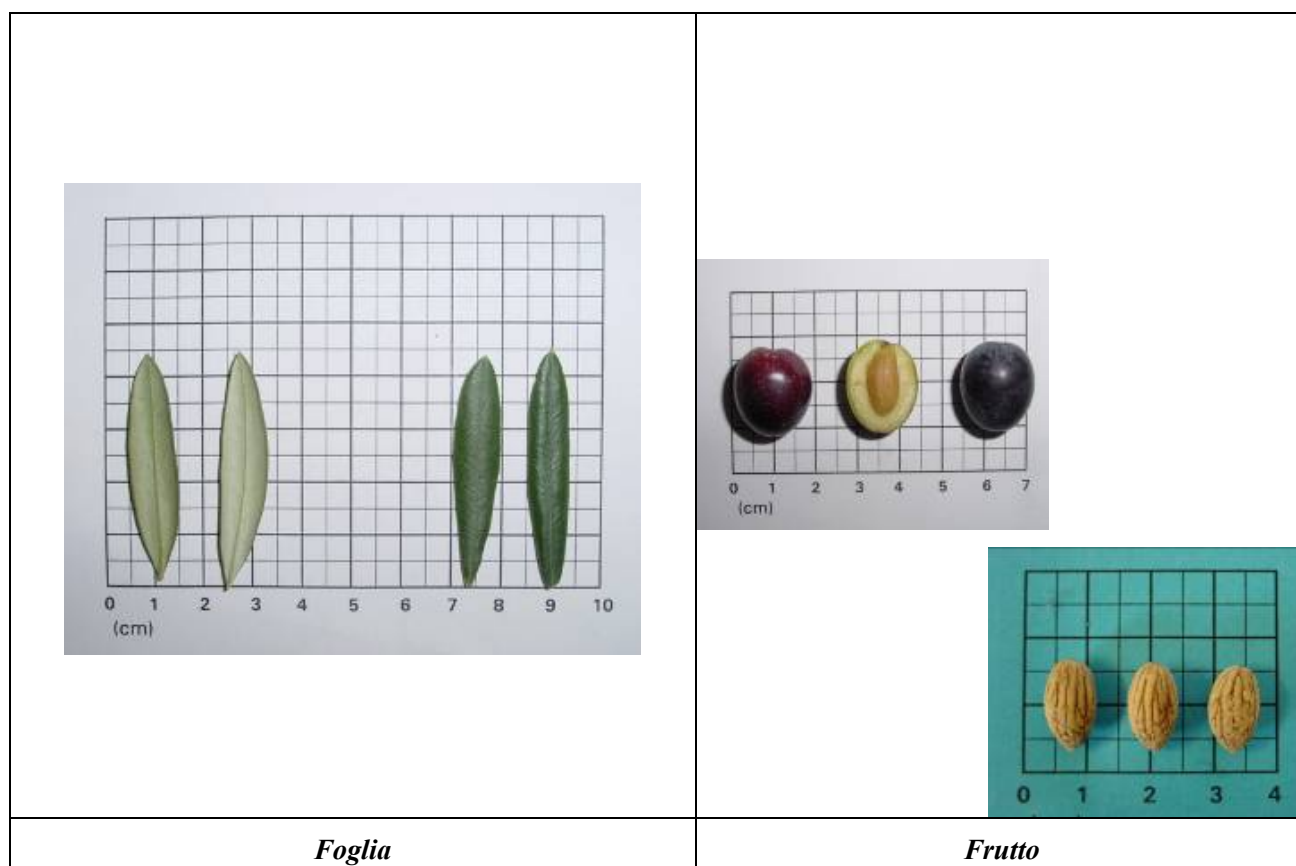
MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	239-245	DCA9	173-187	DCA16	150-155
DCA17	128-128	DCA18	171-185	UDO43	191-218
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio di 100 drupe: 217,17 grammi.</p> <p>Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale al fine di aumentare l'attendibilità dei dati agronomici.</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)					
<p>Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale per aumentare l'attendibilità dei dati di tolleranza/sensibilità al freddo e alle principali patologie.</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Caratteristiche compositive ed organolettiche dell'olio (O).</p> <p>Il contenuto in acido oleico varia dal 74 al 76%, con un rapporto insaturi/saturi di circa 4,5. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 290 e 320 ppm, espresso in acido caffeico.</p> <p>Il profilo sensoriale è caratterizzato da un fruttato leggero-medio, mediamente amaro e piccante, con leggeri sentori olfattivi e gustativi caratterizzati prevalentemente da mandorla fresca. Presenta anche leggeri sentori erbacei che all'olfatto sono di tipo vegetale-erba, mentre al gusto ricordano nettamente il carciofo.</p>					

Allegato 15)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
QUARANTOLETO RER V031**

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i>
Nome comune: QUARANTOLETO		
Sinonimi accertati: nessuno		
Sinonimie errate: nessuna		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Azienda Agricola in località Dovadola (FC)	1	Superiore a 100 anni
Azienda Agricola in località Castrocaro Terme (FC)	10	4 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'identificazione e la caratterizzazione della pianta madre ritrovata all'interno di una fitta boscaglia nel territorio di Dovadola (FC), e più precisamente in un podere riconosciuto storicamente con il nome Quarantoleto dal quale ha preso il nome, hanno lo scopo di creare strumenti utili per la reintroduzione di vecchie cultivar di olivo nei territori di origine. L'analisi del DNA fogliare (analisi dei micro satelliti) ha evidenziato un elevato livello di dissimilarità con le altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna e in altre regioni d'Italia.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Dovadola (FC)

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Caruso E. (2009) – Note storiche sull'olivicoltura castrocarese In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Cultrera N.G.M., Mariotti R., Baldoni L. (2009) – Caratterizzazione degli olivi secolari. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Lapucci C., Rotondi A. (2009) – Proprietà nutrizionali degli oli. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore

della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.

Licausi E., Magli M. (2009) – Profumi e sapori degli oli. In: Oleum Castrocarj, l'oro verde nel cuore della Romagna. A cura di Annalisa Rotondi. Ed. Il Pontevecchio, Cesena.










Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. *Olivo&Olio* n. 4: 18-20.

Rotondi A., Rapparini F., Licausi E., Magli M. (2009) – Nel forlivese identificate sei cultivar autoctone. *Olivo&Olio* n. 6: 32-35.









Rotondi A., Magli M., Baldoni L., Riccioloni C., Tosti N. (2006) – Recupero di accessioni di olivo in Emilia Romagna e caratterizzazione del prodotto. *Italus Hortus* 13 (2): 319-322.

NOTE




Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.

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, Carbunción di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbunción)	5✓	Espanso (Picual, Carbunción)	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 ; Moaraiole, 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, Moraiole)	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 (Carbunción 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 (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7✓	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, 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)				
NOCCIOLO: FORMA (CNR)		NOCCIOLO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCIOLO: 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)				
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✓	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
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)
	2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)	 ✓	2 – Arrotondata (Carbuncion)	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
 ✓	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)					
DCA3	232-253	DCA9	194-206	DCA16	155-155
DCA17	113-115	DCA18	171-180	UDO43	176-178
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio di 100 drupe: 406,61 grammi.</p> <p>Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale al fine di aumentare l'attendibilità dei dati agronomici.</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)					
<p>Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale per aumentare l'attendibilità dei dati di tolleranza/sensibilità al freddo e alle principali patologie.</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Sono in corso analisi chimiche e sensoriali dell'olio monovarietale prodotto nel campo sperimentale al fine di aumentare l'attendibilità dei dati.</p>					

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 31 DICEMBRE 2009, N. 13830

L.R. 1/2008. Iscrizione nel Repertorio Volontario Regionale delle Risorse Genetiche Agrarie di n. 3 razze di equini (*Equus Caballus*), n. 3 razze di bovini (*Bos Taurus*), n. 3 razze di ovini (*Ovis Spp.*), n. 1 razza di suino (*Sus Scrofa*) e n. 9 razze di avicoli

IL RESPONSABILE

(*omissis*) determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti razze animali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n. 1 al n. 19 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Razze di equini (*Equus caballus*):

- Cavallo del Ventasso RER A001 (Allegato 1)
- Cavallo Bardigiano RER A002 (Allegato 2)
- Cavallo Tiro Pesante Rapido RER A003 (Allegato 3)

Razze di bovini (*Bos taurus*):

- Bovino Ottonese-Varzese RER A004 (Allegato 4)
- Bovino Modenese RER A005 (Allegato 5)
- Bovino Reggiano RER A006 (Allegato 6)

Razze di ovini (*Ovis spp.*):

- Ovino Cornigliese RER A007 (Allegato 7)
- Ovino Cornella bianca RER A008 (Allegato 8)
- Ovino Modenese o Pavullese RER A009 (Allegato 9)

Razze di suini (*Sus scrofa*):

- Suino Mora romagnola RER A010 (Allegato 10)

Razze di avicoli:

- Pollo Romagnolo RER A011 (Allegato 11)
- Pollo Modenese RER A012 (Allegato 12)
- Tacchino di Parma e Piacenza RER A013 (Allegato 13)
- Colombo Piacentino RER A014 (Allegato 14)
- Colombo Reggiano RER A015 (Allegato 15)
- Colombo Romagnolo RER A016 (Allegato 16)
- Colombo Sottobanca modenese RER A017 (Allegato 17)
- Colombo Triganino modenese RER A018 (Allegato 18)
- Oca Romagnola RER A019 (Allegato 19)

3) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.

Il Responsabile del Servizio
Giancarlo Cargioli

Allegato 1)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CAVALLO DEL VENTASSO RER A001**

Famiglia: Equidae	Genere: <i>Equus</i>	Specie: <i>caballus</i>
Nome comune: Cavallo del Ventasso	Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>Questa popolazione ha origine nell'alta Val d'Enza nell'Appennino reggiano, dove è documentata da presenza degli equini nel corso dei secoli, dai tempi del Duca Ferdinando di Borbone a quelli dei Serenissimi Farnese ed al Ducato di Maria Luigia d'Austria. Anche dopo l'unità d'Italia e fino agli anni '40 queste terre hanno continuato a fornire cavalli per l'esercito e venuta meno questa attività l'allevamento si è improntato sulla produzione di cavalli da sella adatti agli sport equestri .</p> <p>Negli ultimi quarant'anni nella stazione di monta di Ramiseto e nell'allevamento Borzacchi-Bertoldi si susseguono stalloni derivati inglesi e Maremmani "migliorati". Negli anni '60 il Bertoldi utilizza uno stallone Lipizzano ed un Maremmano migliorato dai quali discendono gran parte delle fattrici piu ' anziane che costituiscono l'attuale base fondatrice del cavallo del Ventasso.</p> <p>La denominazione prende origine dall'omonimo monte situato in provincia di Reggio Emilia. Denominazioni come "Valle dei Cavalieri" testimoniano un intenso e fiorente allevamento equino in questa interessante area montana.</p>		

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE
Provincia di Reggio Emilia
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 – FORMA**

Tronco:	garrese: giustamente rilevato, ben prolungato verso il dorso e muscoloso; dorso: raccolto, muscoloso e ben diretto; lombi: ben attaccati sia alla groppa che al dorso, tendenzialmente orizzontali, muscolosi; groppa: di giusta lunghezza ed inclinazione, ben conformata e muscolosa; petto: muscoloso e di giusta larghezza, abbastanza alto; torace: ben conformato e abbastanza profondo.
Testa:	testa: non eccessivamente pesante, ben proporzionata, ben attaccata ed espressiva, con profilo fronto-nasale tendenzialmente rettilineo
Collo:	muscoloso, di media lunghezza, ben attaccato ed in armonia con il tronco.
Arti:	spalla: di media lunghezza, giustamente inclinata e muscolosa; arti: robusti, con tendini ben rilevati ed asciutti; articolazioni: ampie, robuste e ben conformate; appiombi: tendenzialmente regolari; piede: ben conformato, resistente e sano.

2 - PESI

Maschio:	600 kg
Femmina	500 kg

IV – MANTELLO E CUTE

mantello: baio, sauro, grigio, morello. Non ammessi i maculati e pezzati

DIFETTI

Mantello: mantelli pezzati o maculati;

Balzane: medie e/o alto calzate.

Dati biometrici

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	152-162	150 -162
Circonferenza toracica (cm)	175	170
Circonferenza stinco (cm)	19	18,5
Lunghezza spalla (cm)	63	60

Caratteri produttivi

Cavallo di buona mole adatto specialmente ad attività equestre.

andature: equilibrate, giustamente ampie ed elastiche; temperamento: equilibrato, vivace, abbastanza nevriale.

Alcuni capi presentano predisposizione al salto.

Caratteristiche riproduttive.

Razza rustica e frugale presenta un tasso riproduttivo analogo ad altre razze equine italiane,



denotando un ottima attitudine materna ed una lunga carriera riproduttiva nelle fattrici

DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO			
TIPO		MANTELLO	
brachimorfo		monocolore	X
mesomorfo	X	bicolore	
dolicomorfo	X	pezzato	
pony		variabili sede fissa	X
ATTITUDINE		balzane	X
agricolo		stelle	X
sella	X	più mantelli	X
traino leggero		un solo mantello	
sportivo	X	criniera lunga	X
PROFILO		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	
sub- concavo			
rettilineo	X		
montonino			
ORECCHIE			
grandi			
medie	X		
piccole			
apice arricciato			

Allegato 2)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CAVALLO BARDIGIANO RER A002**

Famiglia: Equidae		Genere: <i>Equus</i>		Specie: <i>caballus</i>	
Nome comune: Bardigiano			Codice iscrizione Registro nazionale:		
Sinonimi accertati: Montanaro, Montanaro di Parma					
Sinonimie errate:					
Denominazioni dialettali locali					
Data inserimento nel repertorio:					
Accessioni valutate			N. riproduttori		Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione ex situ:					
					

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il Libro Genealogico del cavallo di razza Bardigiana è stato istituito con D.M. il 2 Agosto 1977. Le prime notizie sulle origini del Bardigiano sono del 1864 con descrizione da fonte storica di una "varietà" di cavalli", sufficientemente omogenea, che si estendeva dall'Appennino dell'Emilia Occidentale sino alla Lunigiana. La presenza del cavallo in Val Ceno vanta comunque testimonianze interessanti, proponiamo qui di seguito uno stralcio dalla descrizione di Bardi agli inizi del '600 all'epoca di Federico II Landi....*Hà molti boschi, Monti, Valle, Piane, diversi riui, e Fontane,.... Il Principe vi hà indoto hora la Razza de Caualli... "Marchi da Caualli de Principi d'Val de Taro la*

Razza, e ne suoi stati, l'Inuerno nelle mareme; or nodrita sul Cremonese elli Poledri su l' suoi Stati Imperiali. Il marco va alla Ganassa e cosia stancha." (Da Carlo Natale "Description in rame de, i, stati et feudi imperiali di Don Federico Landi ecc...." sec.XVII) Maria Landi sorella di Federico sposa nel 1595 Ercole Grimaldi e il figlio Onorato diventerà il primo principe di Monaco. Sembra plausibile che lo splendido cavallo montato dal tredicenne principe Ercole II Grimaldi, pronipote di Federico Landi, raffigurato in un dipinto della metà del XVII secolo (Monaco, Palazzo del Principe) per le sue caratteristiche possa rappresentare un antenato della razza Bardigiana.

Secondo altre fonti le origini potrebbero pervenire da cavalli belgi ed in particolare da cavalli di varietà Cremonese.

Sono documentati negli anni interventi ulteriori di stalloni Avelignesi, Franches Montaigne, Murgesi e Croati.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Parma ed altre province circconvicine.

La razza risulta allevata anche in Germania.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 – FORMA	
Tronco:	<p>Garrese: mediamente rilevato, asciutto e lungo.</p> <p>Dorso: di media lunghezza, ben diretto e sostenuto, con esclusione di insellatura accentuata.</p> <p>Lombi: corti, ampi, ben diretti e attaccati alla groppa.</p> <p>Groppa: larga, di giusta lunghezza, con buon sviluppo muscolare.</p> <p>Coda: bene attaccata, abbondante di crine.</p> <p>Petto: largo, muscoloso e ben disceso.</p> <p>Torace: ampio, ben disceso e profondo.</p> <p>Ventre: sostenuto e ben conformato.</p>
Testa:	<p>piccola con profilo preferibilmente camuso a fronte larga; narici grandi e mobili, occhi grandi, vivaci ed espressivi, orecchie corte e ben dirette, ciuffo folto ed abbondante.</p>
Collo:	<p>ben proporzionato, ben attaccato, tendenzialmente arcuato, con criniera folta ed abbondante</p>
Arti:	<p>Spalla: di media inclinazione e lunghezza, con buon sviluppo muscolare.</p> <p>Coscia: muscolosa anche verso la regione della gamba.</p> <p>Arti: asciutti, con appiombi regolari, avambraccio forte e muscoloso prevalente sullo stinco, corto con tendini ben distaccati, pastoia corta, robusta e di media inclinazione.</p> <p>Articolazioni: ampie, spesse ed asciutte.</p> <p>Piede: ben conformato, con unghia solida,</p>

	resistente e preferibilmente nera.
--	------------------------------------

2 - PESI

Maschio:	kg
-----------------	----

Femmina	kg
----------------	----

IV – MANTELLO E CUTE

Mantello: baio, da baio ordinario a morello maltinto, con preferenze per il baio oscuro.

DIFETTI

Dati biometrici

Misure a 30 mesi di età e oltre

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese min e max(cm)	139-149	135-147
Circonferenza toracica min (cm)	170	165
Circonferenza stinco min e max (cm)	19-22	18-21

Caratteri produttivi

E' un cavallo meso-brachimorfo, di costituzione robusta, di aspetto espressivo e distinto, di forme armoniche, solide, corrette. Andature: regolari, energiche, elastiche con passo mediamente ampio e rilevato. Temperamento: docile, con discreto grado di nevrilità

Molto diminuito l'utilizzo per la produzione di carne attualmente la razza si colloca fra le più apprezzate come Pony sportivo per attacchi, passeggiata e sport equestri in genere.

Caratteristiche riproduttive.


Rustico e frugale presenta ottima attitudine materna e lunga carriera produttiva.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO			
TIPO		MANTELLLO	
brachimorfo	X	monocolore	X
mesomorfo	X	bicolore	X
dolicomorfo		pezzato	
pony		variabili sede fissa	
ATTITUDINE		balzane	X
agricolo		stelle	X
sella	X	più mantelli	X
traino leggero	X	un solo mantello	
sportivo	X	criniera lunga	X
PROFILO		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	X
sub- concavo			
rettilineo			
montonino			
ORECCHIE			
grandi			
medie	X		
piccole			
apice arricciato			

Allegato 3)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
CAVALLO TPR RER A003**

Famiglia: Equidae			Genere: <i>Equus</i>			Specie: <i>caballus</i>		
Nome comune: TPR				Codice iscrizione Registro nazionale:				
Sinonimi accertati: Cavallo da tiro pesante rapido italiano, Agricolo italiano								
Sinonimie errate:								
Denominazioni dialettali locali								
Data inserimento nel repertorio:								
Accessioni valutate						N. riproduttori		Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:								
								

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel nostro paese alla fine del secolo scorso andava facendosi sempre più sentita l'esigenza di poter disporre di un ceppo equino pesante di produzione nazionale adatto sia ai lavori agricoli che al tiro. In effetti, nelle aziende agricole della Pianura Padana venivano abitualmente allevati cavalli di tipo pesante senza che vi fosse un preciso indirizzo razziale. Furono pertanto eseguiti esperimenti d'incrocio introducendo stalloni appartenenti alle razze da tiro e lavoro più famose (Bretonne, Ardenne, Belgica, Percheron, razze inglesi). I migliori risultati qualitativi si raggiunsero con i riproduttori Norfolk-Bretoni; di conseguenza, a partire dai primi decenni del secolo, l'indirizzo di produzione per la maggior parte delle zone di pianura della circoscrizione del Deposito Stalloni di Ferrara (provincia di Ferrara, Veneto e Friuli) si identificò con l'impiego degli stalloni bretoni in incrocio con le fattici locali che erano, invero, d'origine piuttosto eterogenea (Hackney, razze da tiro francesi o belghe, popolazioni locali, ecc.). A partire dal 1927 si poté dare avvio al controllo selettivo ufficiale di queste produzioni. Il successivo meticciamiento selettivo dei prodotti dette origine ad un ceppo a se stante che, negli anni successivi alla Seconda Guerra mondiale, venne denominato: Cavallo Agricolo Italiano da Tiro Pesante Rapido.

L'obiettivo di selezione originario si identificava con un tipo morfologico di mole medio-pesante del peso vivo adulto di circa 600-700 kg. dotato di notevole nevrilità e brillantezza di movimenti e adatto, quindi, al lavoro ma anche al tiro rapido. Quest'obiettivo rimase immutato sino agli anni '70 quando il processo di motorizzazione del nostro paese divenne capillarmente diffuso e l'impiego del cavallo quale animale da lavoro perse quindi progressivamente d'importanza. Pertanto a partire dalla fine degli anni '70 si è assistito ad un processo di riconversione selettiva della razza che ha portato ad accentuare la vocazione alla produzione della carne non tralasciando però quelle caratteristiche di correttezza morfologica, di eleganza e soprattutto di nevrilità e brillantezza di movimenti che costituiscono la base del patrimonio selettivo originario. Gli obiettivi di selezione prevedono soggetti vocati alla produzione della carne ed al tiro/lavoro. Una notevole importanza, oltre all'eleganza, viene infine accordata alla correttezza morfologica ed alla nevrilità in modo da garantire soggetti idonei a rimanere in carriera a lungo con evidenti vantaggi per i costi di rimonta. Oltre alla produzione della carne non va trascurato l'impiego originario come animale da lavoro che, seppur divenuto secondario, non è stato completamente abbandonato specialmente in ambienti montani ove risulta difficile l'impiego dei mezzi meccanici.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente il Libro genealogico del Cavallo Agricolo Italiano da T.P.R. conta 4.500 capi iscritti in circa 800 allevamenti distribuiti in diverse regioni. Le principali zone interessate alla selezione sono rappresentate dal bacino storico (Veneto, Emilia Romagna, Friuli), dall'Umbria, dal Lazio e dall'Abruzzo; numerose presenze si registrano anche in Puglia, Campania e Toscana.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 - FORMA	
Tronco:	<p>Garrese: mediamente rilevato, muscoloso, asciutto.</p> <p>Dorso: breve, largo, ben diretto e con masse muscolari ben sviluppate.</p> <p>Groppa: preferibilmente doppia, ampia, ben fornita di masse muscolari, mediamente inclinata.</p> <p>Coda: ben attaccata.</p> <p>Petto : largo e muscoloso.</p> <p>Torace: largo, alto, non appiattito, ben disceso fra gli arti anteriori.</p> <p>Fianco: breve e arrotondato.</p> <p>Addome: ben sviluppato.</p>
Testa:	<p>piuttosto leggera, quadrata, asciutta, ben attaccata; fronte larga e piana, arcate orbitali ben rilevate; occhi grandi e vivaci;</p> <p>profilo del naso rettilineo con canna nasale</p> <p>piuttosto larga; narici grandi e mobili; canale intramascellare ben aperto, asciutto, orecchie piuttosto piccole, mobili ben attaccate.</p>
Collo:	<p>con buone masse muscolari, di giusta lunghezza, ben sortito e ben portato.</p>
Arti:	<p>Spalla: muscolosa, ben aderente al tronco, di buona lunghezza e sufficientemente inclinata.</p> <p>Arti: piuttosto brevi con buone masse muscolari, articolazioni ampie, appiombi</p>

regolari.

Braccio: muscoloso, piuttosto lungo, ben diretto.

Ginocchio: largo, spesso asciutto.

Coscia e natica: molto muscolosa, con profilo posteriore convesso.

Gamba: muscolosa e sufficientemente inclinata.

Garretto: largo, spesso, asciutto, netto, ben diretto e di giuste proporzioni.

Stinco: corto, largo, con tendini robusti e bene attaccati.

Nodello: largo e spesso.

Pastoia: corta, robusta, di media inclinazione.

Zoccolo: di volume proporzionato e di buona conformazione.

2 - PESI

Maschio:	800-900 kg
Femmina	700-800 kg

IV – MANTELLO E CUTE

Il mantello sauro, ubero, baio, preferibilmente carichi, con o senza macchie a sede fissa (stella, lista, balzane); tollerati altri mantelli. Ciuffo, criniera e coda (intera o tagliata) a crini folti, lunghi, lisci e ondulati.

DIFETTI

Difetti la cui presenza comporta la esclusione dal Libro Genealogico:

Disarmonia di forme, tronco troppo lungo e/o cilindrico, insellatura accentuata, difettoso attacco di reni, diametri trasversi deficienti, costato piatto, alto in gambe, arti esili e/o articolazioni malconformate, costituzione linfatica, presenza di tare gravi e/o trasmissibili, masse muscolari poco sviluppate specialmente nelle regioni del dorso, dei lombi, della groppa, della coscia e della natica.

Difetti la cui accentuazione può portare all' esclusione dal Libro Genealogico

Mantello:

- non è ammessa la presenza macchie bianche al tronco anche se di ridotte dimensioni;

- non sono ammesse nevicature estese; è tollerata l'eventuale presenza di

nevicature al ventre o al torace comunque isolate e di estensione ridotta

(indicativamente un massimo di 10 centimetri di estensione in ogni dimensione

anche nei soggetti di 30 mesi);

- Non sono ammesse balzane alto calzate o altissimo calzate; sono ammesse

macchie bianche isolate all'avambraccio o alla gamba di dimensioni molto ridotte

(indicativamente qualche centimetro anche nei soggetti di 30 mesi);

- non sono ammesse stelle che comprendano gli occhi, e sfacciate della lista se

non di ridotte dimensioni e che comunque non devono interessare la mascella. Non

sono ammessi lisci che risalgano sulla mandibola e sul lato della mascella se non

in misura ridotta.

Caratteristiche morfologiche:

groppa deficiente o notevolmente inclinata o spiovente, appiombi difettosi, scarso

movimento, difetti di andatura, conformazione generale grossolana con testa pesante e/o

eccessiva incidenza dell'impalcatura scheletrica rispetto alle masse muscolari.

Dati biometrici

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	150	146
Circonferenza toracica min(cm)	1,30 volte la statura	1,22 volte la statura
Circonferenza stinco (cm)	22,5	22

Caratteri produttivi

Attitudine:

- produzione della carne
- tiro pesante rapido

Caratteristiche riproduttive.

Attraverso la selezione si cura la produzione lattifera della fattrice in modo da favorire il rapido sviluppo dei puledri; inoltre un'attenzione particolare è posta alla facilità di parto ed alla regolarità della carriera riproduttiva delle cavalle.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO			
TIPO		MANTELLLO	
brachimorfo	X	monocolore	X
mesomorfo		bicolore	X
dolicomorfo		pezzato	
pony		variabili sede fissa	X

ATTITUDINE		balzane	X
agricolo	X	stelle	X
sella		più mantelli	X
traino leggero	X	un solo mantello	
sportivo		criniera lunga	X
PROFILO		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	X
sub- concavo			
rettilineo	X		
montonino			
ORECCHIE			
grandi			
medie	X		
piccole			
apice arricciato			

Allegato 4)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
BOVINO OTTONESSE - VARZESE RER A004**

Famiglia: Bovidae			Genere: <i>Bos</i>			Specie: <i>taurus</i>		
Nome comune: Ottonese				Codice iscrizione Registro nazionale:				
Sinonimi accertati: Varzese, Tortonese, Cabellotta, Montana rossa, Bobbiese, Biunda								
Sinonimie errate:								
Denominazioni dialettali locali Biunda								
Data inserimento nel repertorio:								
Accessioni valutate						N. riproduttori		Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:								
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE								
<p>Il nome di questa razza varia con la località di diffusione, o meglio sarebbe parlare di numerose "razzette" oggi riunite in un unico nucleo. La sua origine è, al solito, dubbia, ma si ritiene che essa appartenga al cosiddetto gruppo delle razze di tipo "iberico" a mantello fromentino che, in passato, erano diffuse sul Appennino ligure e piemontese.</p> <p>Per altri autori la razza rappresenterebbe una varietà della Piemontese; c'è chi sostiene infine che sarebbe giunta in Italia nel VI secolo, a seguito delle invasioni dei Longobardi. La razza è tipicamente di montagna ed era assai apprezzata localmente per le sue spiccate qualità di adattamento e di robustezza, resistendo alle difficoltà climatiche ed orografiche, come alla scarsa produzione foraggera. La tipologia dell'animale era sostanzialmente la stessa nelle varie zone, tuttavia vi erano delle variazioni di dimensioni indotte dall'ambiente e dal più o meno accentuato grado di consanguineità dovuto a barriere geografiche. Sembrerebbe così che l'animale con stazza più grande fosse quello allevato in Val di Nizza e nella zona di Bobbio (da cui il nome di bovino Bobbiese), il più piccolo quello della Val Boreca.</p> <p>Prima della seconda guerra mondiale, si sono anche fatti tentativi per attuare un miglioramento per</p>								

selezione, ma come avviene per molte razze di modesta importanza e di interesse strettamente locale, questi tentativi si sono presto arrestati per fare posto ad una massiccia sostituzione con ceppi cosmopoliti.

Sembra che in passato la razza sia stata incrociata con una certa intensità con bovini Reggiani

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La razza era un tempo diffusamente allevata sugli Appennini delle province di Alessandria (V. del Grue e del Curone Valle Borbera nel comune di Cabella), di Pavia (Val Staffora, Valle di Nizza e nel Varzese, da cui il nome della razza); di Piacenza (dove prende il nome di Ottonese e Bobbiese nei comuni di Bobbio, Zerba, Cerignale ed Ottone nell'alta Val Trebbia) di Genova (dove è chiamata Montana Rossa nella Valle del Trebbia, Valle d'Aveto nei comuni di Rezzoaglio e limitrofi).

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 – FORMA	
Tronco:	A forma cilindrica, abbastanza lungo; il torace è ampio, profondo con costole giustamente arcate; Il garrese è piuttosto pronunciato; il petto prominente e muscoloso. La groppa è un po' spiovente tanto che si eleva una spina sacrale piuttosto pronunciata. La caratteristica morfologica principale che si osserva in corrispondenza della groppa consiste nella ristrettezza del relativo diametro posteriore, tale da dar luogo a denominazioni particolari (bacino a pera). Le natiche si presentano diritte ed esile.
Testa:	Piuttosto leggera, di media lunghezza, a forma piramidale, ben proporzionata, a profilo diretto o leggermente montonino, soprattutto nelle femmine; la fronte è larga, depressa fra le arcate orbitali nettamente prominenti; il sincipite è sviluppato, con ciuffo di peli leggermente ondulati; le orecchie si presentano piuttosto piccole, mobili e sono portate orizzontalmente, con apertura del padiglione tendente al rotondo; gli occhi sono grandi, sporgenti, dello stesso colore della punta delle corna; le narici sono abbastanza ampie; il musello è largo con labbra piuttosto grosse. Corna. A sezione ellittica, leggere, a lira, presentano le punte rivolte all'indietro; nel toro piuttosto grosse, brevi e rivolte in avanti.
Collo:	Corto, sottile nelle femmine, vigoroso con lieve gibbosità nel maschio. La giogaia è scarsamente pronunciata.
Arti:	Si presentano solidi e piuttosto corti. Le spalle sono regolari ed aderenti al tronco; gli avambracci ben sviluppati; le cosce e gambe con muscolatura limitatamente pronunciata, le ginocchia regolari. I garretti sono di medio

Mammella	sviluppo, con angolo interno piuttosto chiuso. Gli stinchi si presentano asciutti, con tendini evidenti; le pastoie sono robuste e di giusta direzione; gli unghioni serrati, con tessuto corneo resistente. Piccola, raccolta e regolare, con capezzoli piuttosto grossi.
2 - PESI	
Maschio:	600kg
Femmina	400-500 kg
IV – MANTELLO E CUTE	
<p>Mantello e pigmentazione. Il mantello è fromentino biondo uniforme, con variazioni di intensità nei soggetti allevati in zone differenti. Nel toro il pelame è più scuro, specialmente sulla testa, sul collo e sulle spalle. Il mantello si schiarisce nella regione addominale, alla faccia interna degli arti, al piatto delle cosce e nelle regione perineale. I vitelli presentano alla nascita un mantello fromentino più carico, che si schiarisce verso i primi tre mesi d'età. Il musello, le labbra, la lingua, il palato, le occhiaie, le ciglia, il margine delle orecchie l'apertura anale, lo scroto e le labbra della vulva sono di colorito giallo roseo più chiaro del mantello. Uguale al colore del mantello o leggermente più carico si presenta il fiocco della coda e quello del pisciolare. Le corna sono di color ambra opaco sporco (giallastro sino all'eruzione dei picozzi permanenti) , indi diventano giallastre alla base con cercine più scuro all'inserzione, e presentano la punta di color ardesia con riflessi madreperlacei o nera. Gli unghioni sono di color ardesia scuro con corona di colorito roseo o totalmente cerei. La cute è elastica, facilmente staccabile con pelo fine, corto e lucente.</p> <p>In provincia di Pavia i bovini Varzesi sono di taglia più elevata, il colore del mantello tende al rossiccio: la stessa pigmentazione si osserva nel mantello e negli unghioni. In provincia di Piacenza gli Ottonesi si presentano di coloro fromentino leggermente più chiaro, con musello tendente al gialliccio.</p>	
DIFETTI	
Dati biometrici	
Secondo rilevamenti del Bonadonna il peso dei tori variava dai 4 ai 5 quintali, con un altezza al	

garrese di m 1,2 - 1,3. Le vacche pesavano in media 3,5 quintali con un'altezza media al garrese di m 1,1. Alla fine degli anni Settanta alcune misure somatiche risultano variate, infatti i tori misuravano al garrese m 1,5 con un peso medio di 6 quintali. Le vacche riportavano un'altezza al garrese di m 1,3 con un peso medio di 4-5 quintali (tale mutamento sembra da imputare all'uso di tori Reggiani).

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	150	130

Caratteri produttivi

era classificata come razza a triplice attitudine, vale a dire in grado di produrre latte, carne, lavoro.

I buoi erano molto resistenti (e per questo ricercati anche in pianura) e capaci di sviluppare un buon rendimento dinamico se rapportati alla mole ed al peso vivo relativamente modesti.

Il latte prodotto (dati del 1942 parlano di produzioni tra gli 800 ed i 1600 kg in 280 giorni) è di elevata qualità, avendo in media il 4% di grasso, il 3,5% di proteine ed il 5% di lattosio. La carne ottenuta era giudicata a fibra morbida, ben infiltrata di grasso e di notevole sapidità.

Le caratteristiche principali dei bovini di razza Tortonese sono la rusticità, la longevità, la prolificità.

L'animale è in grado di ingerire notevoli quantità di foraggi scadenti, con molta fibra.

Caratteristiche riproduttive.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO			
MUSELLO		CORNA maschio	
pigmentato		presenti	X
non pigmentato	X	acorne	
bicolore		lughe	
con orlatura periferica		medie	
senza orlatura		corte	X
maculato		monocolore	
MANTELLO		con punta nera	X
monocolore	X	con punta ardesia	X
bicolore		con punta rossastra	
pezzato regolare		con punte divergenti	
pezzato irregolare		con punte convergenti	
pelo lungo		dirette in alto	X
pelo corto	X	dirette in avanti	X
pelo liscio		dirette in basso	X
pelo arricciato			
TAGLIA			
piccola	X		
media		CORNA femmina	
grande		presenti	X
ATTITUDINE		acorne	
latte	X	lughe	
latte-carne	X	medie	X
carne		corte	
dolicomorfo		monocolore	
mesomorfo		con punta nera	X
brachimorfo		con punta ardesia	X

GIOGAIA		con punta rossastra	
piccola		con punte divergenti	X
media		con punte convergenti	
grande		dirette in alto	X
CEPPO		dirette in avanti	X
bovini europei	X	dirette in basso	
bovini zebuini		ORECCHIO	
bovini tauroindici		grande	X
bovini podolici		medio	
		piccolo	
MANTELLO VITELLO		orizzontale	X
uguale all'adulto	X	pendente	
diverso dall'adulto		semi pendente	
MUTAZIONI		apice arrotondato	
Presenza ipertrofia muscolare		apice appuntito	
Assenza ipertrofia muscolare	X		
Presenza saltuaria ipertrofia muscolare			

Allegato 5)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
BOVINO MODENESE RER A005**

Famiglia: Bovidae			Genere: <i>Bos</i>			Specie: <i>taurus</i>		
Nome comune: Bianca Val Padana				Codice iscrizione Registro nazionale:				
Sinonimi accertati: Modenese, Carpigiana,								
Sinonimie errate:								
Denominazioni dialettali locali								
Data inserimento nel repertorio:								
Accessioni valutate						N. riproduttori		Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:								
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE								
<p>La Bianca Modenese, denominata anche Modenese di pianura o anticamente, Carpigiana, era originariamente una razza a triplice attitudine (latte lavoro e carne), con una forte concentrazione nella zona di Carpi (MO). Di essa si trovano le prime tracce in alcuni documenti della metà dell'800, e viene ufficialmente denominata "Modenese" nell'Inchiesta Agraria del 1880. Nei secoli passati anche la provincia di Modena. Come le altre dell'Emilia, era popolata da bovini assai diversi fra di loro per tipo, mantello, conformazione e produzione.</p> <p>In tale variabilità però il mantello rossiccio o pezzato rossiccio era abbastanza frequente ed i soggetti che lo presentavano, dimostravano in genere le tre attitudini più equilibrate.</p> <p>Tali colorazioni del mantello venivano preferiti in tutta la pianura emiliana dal Panaro a Piacenza. Così che alla metà dell'800 anche i bovini della pianura modenese erano nella gran maggioranza di mantello rosso o rosso pallido (fromentino) tanto che il Vallada (1872) asserì che il bestiame di Reggio somigliava tanto al bestiame bovino di Modena da far credere che i bovini dell'uno e dell'altro paese fossero della medesima provenienza. Idea condivisa da altri autorevoli autori come il Poli ed il Magri.</p>								

Nella stessa epoca Tampelini, modenese di origine e di residenza, zootecnico ed allevatore, in diversi scritti chiama i bovini modenesi di razza fromentina quantunque in uno standard schematico da lui stesso redatto nel 1879 riferendosi al mantello dica che sono di pelame oscillante dal bianco al bigio o brinato al bianco schietto ed al fromentino con unghioni, crini, ginocchia ed occhiaie nere. Ciò dimostra che fin da allora incominciavano a godere un certo credito i soggetti a mantello chiaro se non addirittura bianco. Ma lo stesso Tampelini, mentre confermava (1882) che i bovini reggiani e parmensi avevano pelame “sauro o baio”, di tinta assai più carica del pelame della modenese, aggiungeva che in questa prevaleva evidentemente il tipo “giurassico” sebbene sovente misto al tipo alpino, iberico e podolico; la quale asserzione fa pensare ritenesse il bovino Modenese da una parte affine alla razza Reggiana e Parmigiana e dall’altra di origine meticcias, concetto questo che ribadisce e precisa nel 1889 quando scrive: “ La modenese è una popolazione meticcias ancora in stato di variabilità”.

Il Reggiani, scrisse nel 1914 una ottima monografia sulla razza, il Marchi, il Sanson ed altri autorevoli zootecnici del passato, insistono col dire che deriva dall’accennato tipo giurassico con aggiunte frazioni del tipo alpino e primigenio. Lasciando a parte dunque tali denominazioni, (molta cautela va’infatti usata in merito, per mancanza di documenti storici, anche se esistono reperti archeologici, talvolta però dubbi e sovente fra loro slegati, tanto che ora come in passato si ragiona per ipotesi) sembra che più semplicemente, i bovini Modenesi derivino dalla razza Reggiana e dalla Podolica della Romagna. La qual cosa è suffragata dal fatto che la provincia di Modena si trova fra quella di Reggio e quella di Bologna, popolate rispettivamente dalle razze nominate, inoltre, non sono rari i casi di soggetti che per conformazione, incornatura, mantello, attitudini ricordano molte caratteristiche dei bovini Romagnoli specialmente lungo la zona confinante del bolognese ed il ferrarese mentre quelli lungo il confine della provincia di Reggio talvolta ricordano certi caratteri della razza Reggiana.

Negli ultimi decenni del 1800 gli allevatori selezionarono decisamente la razza verso il mantello bianco perchè questo tipo era riconosciuto più atto alle tre attitudini, specie alla carne.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 – FORMA	
Tronco:	<p>garrese muscoloso nei tori, più sottile nelle vacche; spalle muscolose e ben aderenti al torace; petto largo e muscoloso, profondo con costole ben distanziate; linea dorsale rettilinea, con dorso largo e muscoloso, lungo; lombi larghi e di media lunghezza e ben attaccati alla regione sacrale.</p> <p>Groppa larga e lunga, poco inclinata con spina dorsale poco rilevata; coda ben attaccata, sottile, con vertebre non oltre il garretto, con fiocco poco abbondante, nero.</p>
Testa:	<p>Piuttosto leggera e profilo rettilineo o leggermente concavo fra le orbite all'inserzione della fronte con la faccia, sincipite poco rilevato con profilo a M allungato; fronte ampia e faccia corta nei tori, di media lunghezza nelle vacche; occhi grandi con ciglia grigie; orecchie piuttosto ampie, narici ampie, musello largo, colore ardesia con depigmentazione centrale a V rovesciato (spaccatura); mascelle larghe; corna piuttosto corte, specialmente nei tori, a sezione ellittica uscenti lateralmente e volte in avanti e leggermente in alto, di colore bianco giallognolo alla base e nere in punta nei soggetti di età superiore alla prima rotta.</p>
Collo:	<p>Armonico; collo corto e muscoloso nei tori, più lungo e sottile nelle femmine; giogaia poco pronunciata</p>
Arti:	<p>Ben diritti, con articolazioni ampie, specialmente quelle del ginocchio, del garretto e delle falangi. Cosce muscolose, specialmente nei tori, garretti asciutti; piedi di media grossezza, forti e serrati con unghioni neri; pastoie corte e forti.</p>
Mammella	<p>Ampia e globosa, estesa sotto il ventre ed all'indietro, ricoperta di pelle fine con vene</p>

	mammarie evidenti. Quarti regolari; capezzoli ben disposti in quadrato, piuttosto sviluppati; vene sottocutanee grosse e tortuose.
--	--

2 - PESI

Maschio:	900 - 1000 kg
Femmina	650-800 kg
Difetti gravi	

IV – MANTELLO E CUTE

Femmine bianco latteo. Tori bianco con gradazioni grigie al collo, alle spalle, all'avambraccio o alla coscia. I vitelli nascono ancora rossastri od almeno con la testa ed il collo rossicci (è noto che le stesse razze Reggiana o Romagnola danno vitelli a manto rosso. Anche oggi di frequente si notano soggetti con peli rossi al sincipite, mentre i soggetti adulti sono di mantello bianco.

Pelle sottile, morbida, facilmente distaccabile con cute non pigmentata.

Sono tollerati: pelle leggermente grossa, purchè distaccabile facilmente, ciuffo fromentino chiaro, palato e lingua moscati, fiocco della coda grigio, unghioni anteriori giallognoli con striature nere; epitelio ardesia chiaro con ciglia bianche e cute leggermente mazzata nei capi adulti.

DIFETTI

Dati biometrici

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	150	146

Caratteri produttivi

Attitudini e produzioni

Oggi la Modenese (Bianca Val Padana) viene considerata a duplice attitudine e allevata per la produzione di latte e carne, ma il suo temperamento docile e volenteroso, forgiato in anni di selezione per il lavoro dei campi, ne fa un animale adatto anche per attività "agri-turistiche" di vario genere in aziende multifunzionali e fattorie didattiche. Rispetto alle razze cosmopolite da latte la Bianca Modenese ha una maggiore rusticità, longevità e fecondità. Raggiunge la massima produzione di latte al 3° parto. Le primipare producono dai 15 ai 18 kg di latte al giorno, e le migliori arrivano in seguito a produrne 30-35 kg. La produzione media nell'anno 2004 delle 135 vacche iscritte al Libro Genealogico e controllate in provincia di Modena, è stata di Kg. 5165 di latte (in 288 giorni di lattazione) con il 3,26 di Grasso e il 3,47 di Proteine. Al suo latte sono sempre state riconosciute caratteristiche positive e peculiari per la caseificazione. Esso infatti presenta un ottimale rapporto fra tenore di grasso e di proteine (1:1) e un' alta frequenza del gene B delle K-caseine in esso contenute. Ciò porta a una più facile lavorabilità del latte e a minori problemi durante il complesso procedimento che porta alla creazione delle forme di Parmigiano Reggiano. La Bianca Modenese è inoltre rinomata per l'ottima qualità delle sue carni, sapide e ben mazzate di grasso, e per l'alta resa al macello. I vitelloni di Modenese hanno una resa del 58-60%.

Caratteristiche riproduttive.

La modenese ha un intervallo parto - concepimento più basso (126 giorni), rispetto alle altre razze cosmopolite, il che permette un numero di parti che va dai 6 ai 10 per l'intera carriera produttiva dell'animale. Ciò implica anche una permanenza in stalla che va dai 7 ai 10 anni (contro i 4 - 5 di Bruna e Frisona), data l'alta fecondità e rusticità di questi animali esiste un notevole risparmio sulle spese veterinarie. In passato la razza era apprezzata per la precocità di sviluppo, per la buona utilizzazione di alimenti anche grossolani e poveri, per la capacità di riprendersi da un cattivo stato di nutrizione dovuto ad annate siccitose o a lunghi e freddi inverni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO			
MUSELLO		CORNA maschio	
pigmentato	X	presenti	X
non pigmentato		acorne	
bicolore	X	lughe	
con orlatura periferica		medie	X
senza orlatura	X	corte	
maculato		monocolore	

MANTELLO		con punta nera	X
monocolore	X	con punta ardesia	X
bicolore		con punta rossastra	
pezzato regolare		con punte divergenti	X
pezzato irregolare		con punte convergenti	X
pelo lungo		dirette in alto	
pelo corto	X	dirette in avanti	X
pelo liscio		dirette in basso	X
pelo arricciato			
TAGLIA			
piccola			
media	X	CORNA femmina	
grande		presenti	X
ATTITUDINE		acorne	
latte		lughe	
latte-carne	X	medie	X
carne		corte	
dolicomorfo		monocolore	
mesomorfo	X	con punta nera	X
brachimorfo		con punta ardesia	X
GIOGAIA		con punta rossastra	
piccola	X	con punte divergenti	X
media	X	con punte convergenti	X
grande		dirette in alto	X
CEPPO		dirette in avanti	X
bovini europei	X	dirette in basso	X
bovini zebuini		ORECCHIO	
bovini tauroindici		grande	X
bovini podolici	X	medio	
		piccolo	

MANTELLO VITELLO		orizzontale	X
uguale all'adulto	X	pendente	
diverso dall'adulto	X	semi pendente	
MUTAZIONI		apice arrotondato	
Presenza ipertrofia muscolare		apice appuntito	
Assenza ipertrofia muscolare			
Presenza saltuaria ipertrofia muscolare	X		

Allegato 6)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
REGGIANO RER A006

Famiglia: Bovidae			Genere: <i>Bos</i>			Specie: <i>taurus</i>		
Nome comune: Reggiana				Codice iscrizione Registro nazionale:				
Sinonimi accertati: Fromentina, Formentina,								
Sinonimie errate: Nostrana								
Denominazioni dialettali locali Formentina								
Data inserimento nel repertorio:								
Accessioni valutate						N. riproduttori		Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione ex situ:								
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE								
<p>Sembra che bovini dal manto rossastro siano da sempre presenti nel territorio della pianura padana: si parla di ceppo Iberico e da parte di alcuni autori di ceppo Italico, considerando i bovini rossi fra i più antichi e diffusi in Italia. Altri collegano la presenza di tali animali alle invasioni barbariche avvenute intorno all'anno 568 che introdussero nel paese le mandrie predate nelle pianure della Russia meridionale e della Pannonia, dal caratteristico mantello rosso. Ancora oggi sembra che il caratteristico mantello di colore fromentino, come la cariosside del frumento, sia caratteristico di molte razze bovine dell'Ucraina e della Russia centrale.</p> <p>Un tempo, fino a poco dopo la metà del 1800, la razza occupava la pianura e la collina della zona compresa fra il Panaro, il Po e l'Appennino. Tutti gli autori dell'epoca infatti sono concordi nell'affermare che i bovini di questa zona per mantello ed attitudini erano in sostanza della stessa razza salvo variazioni locali secondarie (Parmigiana o nostrana, Calestanesa, Reggiana, Modenese).</p> <p>Il Lemoygne, ad es., scriveva nel 1850 che i bovini del Reggiano si distinguono da quelli di Parma per "forme in generale più allungate, statura più alta, corpo più lungo..., mantello biondo slavato spesso chiarissimo, biancastro o carnicino. I macellai li preferiscono ai bovini parmigiani perchè la loro ossatura è più gentile". Aggiungeva poi che i tori avevano la statura di m 1,25-1,55 e le vacche</p>								

di m 1,30-1,60. Nel 1875, Del Prato, riferendosi alla provincia di Parma, asseriva, che i bovini tutti a mantello fromentino, si allevavano per avere lavoro, carne e latte: numerosi i buoi, meno le vacche che producevano 12-13 q di latte all'anno. L'allattamento durava 30 giorni per i vitelli destinati al macello, intorno a 50 gg per gli altri che si allevavano. Le vacche erano coperte la prima volta a 18-20 mesi d'età e la monta era stagionale (maggio-giugno).

La razza fu protagonista nel contesto agricolo e zootecnico reggiano e parmense tanto da essere la più allevata fino alla metà del XX secolo, quando raggiunse il suo apice, nel 1954, con una consistenza di ben 139.695 capi. La politica zootecnica italiana del dopoguerra, per perseguire più agevoli obiettivi di selezione, iniziò incroci di sostituzione di queste bovine con razze cosmopolite. Nel 1980 i capi fromentini restavano meno di mille e solo in seguito si ebbe un discreto recupero. Attualmente la consistenza è di 2.565 capi presenti in 177 allevamenti.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Reggio Emilia

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 – FORMA	
Tronco:	<p>Linea superiore dorso lombare. Diritta con spina soprasacrale non rilevata; garrese poco pronunciato, dorso largo, non insellato né gibboso.</p> <p>Torace e spalle. Torace lungo e profondo, di altezza non inferiore alla metà della statura, senza vuoto retroscapolare né cinghiatura; petto largo e forte, spalle ben muscolose, ben aderenti al torace e ben conformate; coste distanziate e preferibilmente dirette all'indietro.</p> <p>Ventre, lombi e fianchi. Ventre capace e sostenuto, lombi larghi e ben attaccati alla regione sacrale, cavo del fianco limitato.</p> <p>Groppa, coda e coscia. Groppa: trapezoidale, abbastanza larga alle articolazioni coxo-femorali, più o meno inclinata indietro e leggermente spiovente lateralmente, anche sporgenti, cresta sacrale alquanto rilevata; attacco coda, sempre alto; coda di fusto grossolano all'attacco, fornita di abbondante nappa a crini di colore biondo o rosso</p>
Testa:	<p>. Testa distinta, fronte sufficientemente spaziosa e lievemente concava; sincipite con profilo ad "M" molto schiacciato; profilo fronto-nasale rettilineo; arcate sopraorbitarie leggermente sopraelevate rispetto al piano della fronte; occhi grandi sguardo tranquillo e mite nella vacche, vivace e fiero nel toro. Orecchie di media grandezza, portate orizzontalmente e munite internamente di abbondante pelo. Mascelle robuste; musello ampio, labbra pronunciate, fosse nasali rettilinee. Corna a sezione ellittica, dirette prima in fuori, poi leggermente in alto e quindi in avanti, di media lunghezza e grossezza gialle con punta ardesia, rossastra fino a nero; nel toro le corna sono più grosse e molto meno incurvate che nella vacca.</p>

Collo:	di media lunghezza; linea cervicale della testa al garrese diritta nella vacca, convessa nel toro, collo ben unito al garrese, alle spalle e alla testa; giogaia poco accentuata.
Arti:	coscia relativamente lunga e larga, ben muscolosa. Gambe robuste e ben piantate, ginocchio largo, garretto largo, forte e asciutto, pastoie corte e robuste; unghioni solidi e ben sviluppati. Appiombi corretti, corno degli unghioni di colore rosso scuro o nero, a volte striato di nero, dotato di particolare durezza, andatura sciolta e regolare.
Mammella	Mammella di forma regolare, ben attaccata in alto ed in avanti, non eccessivamente voluminosa, non sorpassante la giuntura del garretto; quarti ugualmente sviluppati; capezzoli cilindrici di media taglia, non lunghi, posti sullo stesso piano, ben distanziati. Vene sottocutanee addominali e sulla mammella ben sviluppate, turgide, sinuose, con porta del latte notevole. Pelle elastica di medio spessore, ben sollevabile; pelo fine, liscio e lucente

2 - PESI

Maschio:	900- 1000kg
Femmina	650-700 kg
Difetti gravi	

IV – MANTELLO E CUTE

Mantello. Mantello fromentino uniforme, variante fra il fromentino carico e il fromentino chiaro, più o meno attenuato nelle parti interne ed inferiori degli arti, nel contorno degli occhi, attorno al musello e nella faccia interna della coscia, senza macchie o stacchi bianchi di qualunque grandezza in qualunque parte del corpo essi siano, senza peli bianchi o anche soltanto peli con la punta bianca. Ciuffo del sincipite, peli nell'interno e intorno al padiglione dell'orecchio, ciglia, crini della coda, peli del pisciolare, unghioni dello stesso colore del mantello, spesso attenuato o sbiaditi.

Nei tori il mantello è più carico fino ad apparire addirittura rosso, specie in corrispondenza del collo e delle spalle. Musello, lingua e superficie interna delle guance, capezzoli, cute perianale e perivulvare rosea, cute dello scroto color carne, scroto, mammella e capezzoli senza macchie nere o

scure.

DIFETTI

Dati biometrici

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	145-155	140-145

Caratteri produttivi

Originariamente a triplice attitudine attualmente la razza è inquadrata fra quelle ad attitudine latte.

La selezione dei bovini di razza Reggiana ha come obiettivo la produzione di soggetti di buona mole, statura e peso, robusti di costituzione e corretta conformazione, precoci per sviluppo e produttività, fecondi e longevi, di buona nevrilità, con attitudine ad elevata e costante produzione di latte idoneo alla trasformazione casearia, in grado di fornire anche convenienti produzioni di carne, dotati di alto potere di assimilazione per lo sfruttamento di tutti i foraggi aziendali. Si considerano soddisfacenti le seguenti produzioni minime:- fino a 3 anni - 2800 kg. di latte con 3,1% di grasso e 3,0% di proteine- da 3 a 4 anni - 3200 kg. di latte con 3,1% di grasso e 3,0% di proteine- oltre i 4 anni - 3600 kg. di latte con 3,1% di grasso e 3,0% di proteine

Caratteristiche riproduttive.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO			
MUSELLO		CORNA maschio	
pigmentato		presenti	X
non pigmentato	X	acorne	
bicolore		lughe	
con orlatura periferica		medie	
senza orlatura	X	corte	X
maculato		monocolore	
MANTELLO		con punta nera	X
monocolore	X	con punta ardesia	X
bicolore		con punta rossastra	X
pezzato regolare		con punte divergenti	
pezzato irregolare		con punte convergenti	
pelo lungo		dirette in alto	
pelo corto	X	dirette in avanti	X
pelo liscio		dirette in basso	X
pelo arricciato			
TAGLIA			
piccola			
media	X	CORNA femmina	
grande		presenti	X
ATTITUDINE		acorne	
latte		lughe	
latte-carne		medie	
carne		corte	
dolicomorfo		monocolore	
mesomorfo		con punta nera	X
brachimorfo		con punta ardesia	X

GIOGAIA		con punta rossastra	X
piccola	X	con punte divergenti	X
media		con punte convergenti	X
grande		dirette in alto	X
CEPPO		dirette in avanti	X
bovini europei	X	dirette in basso	X
bovini zebuini		ORECCHIO	
bovini tauroindici		grande	
bovini podolici		medio	X
		piccolo	
MANTELLO VITELLO		orizzontale	X
uguale all'adulto	X	pendente	
diverso dall'adulto		semi pendente	
MUTAZIONI		apice arrotondato	
Presenza ipertrofia muscolare		apice appuntito	
Assenza ipertrofia muscolare	X		
Presenza saltuaria ipertrofia muscolare			

Allegato 7)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
OVINO CORNIGLIESE RER A007

Famiglia: <i>Bovidae</i>	Genere: <i>Ovis</i>	Specie:	
Nome comune: Cornigliese		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: del Corniglio			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali			
Data inserimento nel repertorio:			
Accessioni valutate		N. riproduttori	Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:			
Allevamenti incaricati della moltiplicazione:			
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE			
<p>Popolazione originaria dell'alto Appennino parmense, prende il suo nome dal paese d'origine, Corniglio, situato a circa 1200 metri di altezza. Fu ottenuta alla metà del Settecento dai Borboni di Parma mediante l'incrocio fra una popolazione ovina locale e la razza spagnola Merinos, introdotta per migliorare la qualità della lana, a quei tempi il prodotto più apprezzato della pecora. Agli inizi del Novecento ne fu aumentata la mole per ottenere una maggiore produzione di carne mediante l'immissione di arieti di razza Bergamasca. L'allevamento tradizionale era quello transumante e i greggi passavano l'inverno nella pianura emiliana e lombarda, per ritornare poi con la stagione favorevole nei pascoli di montagna. Attualmente solo pochi pastori praticano ancora la transumanza verso la pianura e preferiscono stabulare gli animali durante il periodo più freddo. (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> <p>E' denominata anche "Mucca di Corniglio", perchè surrogava la vacca nelle zone più difficili, grazie alla buona attitudine per la produzione di latte. Originariamente era a triplice attitudine, mentre oggi viene allevata prevalentemente per la produzione della carne nel parmense e nel reggiano, mentre nel modenese e bolognese, oltre che per la produzione dell'agnello, viene impiegata anche per la</p>			

produzione di latte destinato alla caseificazione di formaggi tipici.

E' una razza rustica e robusta presenta buona versatilità in ogni condizione climatica ed ambientale, abituata com'è alle zone collinari calanchive dell'Emilia Romagna, caratterizzate da forte siccità estiva ed inverni rigidi. E' in corso un programma di studio e caratterizzazione della razza attuato dall'Università di Bologna in collaborazione con l'associazione RARE e la Provincia di Modena. (Bigi D., Zanon A.;2008)

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La Cornigliese è allevata nella parte montagnosa delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna e Ravenna. Alcuni greggi transumanti trascorrono l'inverno nella pianura ferrarese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Tronco:	Il tronco è lungo; il petto e la groppa sono larghi, con masse muscolari compatte. La mammella è ben sviluppata, sostenuta, spugnosa, con capezzoli lunghi e divaricati.
Testa:	La testa è acorne, con profilo montonino, più o meno picchiettata e macchiata di nero; le orecchie sono lunghe, larghe e cadenti lateralmente.
Collo:	Il collo è di media lunghezza, forte, ben attaccato alle spalle.
Arti:	Gli arti sono robusti e ben piantati, più o meno picchiettati e macchiati di nero.

2 - PESI

Maschio:	100 kg
Femmina	75 kg
Difetti gravi	

IV – VELLO E CUTE

Il vello è bianco, con eventuali macchie , ricoprente anche il ventre, la parte superiore degli arti e parzialmente la testa, a lana semifine compatta. La pelle abbondante nella regione della gola.

Pecora di taglia grande

Dati biometrici	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	85	75

Caratteri produttivi

E' una razza a triplice attitudine, oggi maggiormente allevata per la produzione di carne grazie alla mole grande e alle masse muscolari compatte e alla contenuta adiposità. La razza si presta ottimamente per la produzione di agnelloni e castrati.

Alcuni allevamenti di medie dimensioni la utilizzano anche per la produzione di latte per la trasformazione in formaggi tipici, pecorino e ricotta in particolare. La lattazione dura circa 180 gg., con produzione complessiva per capo di circa 160 litri con il 8% di grasso e il 6,5% di proteine.

La produzione annuale di lana è di circa 6 kg negli arieti e 4 kg nelle femmine, del tipo compatto semifine.

Caratteri riproduttivi

L'età media al primo parto è di 15 mesi. Presenta cicli estrali durante tutto l'anno e si ottengono solitamente due parti ogni tre anni, con un buon tasso di gemellarità.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO			
CORNA maschio		ORECCHIE	
assenti	X	assenti	
spirale		piccole	
falcetta		erette	
elicoidali aperte		semi erette	
punte convergenti		semi pendenti	
punte divergenti		pendenti	X
		grandi	X
		medie	
CORNA femmina		piccole	
assenti	X	con apice ripiegato	
falcetta		apice arrotondato	X
elicoidali		apice appuntito	X
punte convergenti		MANTELLLO	
punte divergenti		monocolore	X
LANA		bicolore	
aperta		pezzato regolare	
semiaperta		pezzato irregolare	
semichiusa	X	LANA	
chiusa		con ciuffo frontale	X
PROFILO FRONTE		coprente il ventre	X
rettilineo		non coprente il ventre	
convesso	X	lana sulle parti distali arti	
Iperconvesso (montonino)		collo slanato	
TAGLIA		CODA	
piccola		lunga	X
media		corta	
grande	X	con lipoma	

GIOGAIA		CARATTERI sex secondari	
presente	X	Maschio con pieghe frontonasali	X
assente		Maschio senza pieghe frontonasali	
COLORE TESTA		COLORE MUCOSE bocca musello	
uniforme nero		roseo	X
uniforme rosso		macchiettato	X
uniforme giallo		pigmentato	
picchiettato	X		
maculato			
pezzato			
presenza di occhiaie			
lista sulla fronte			

Allegato 8)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
OVINO CORNELLA BIANCA RER A008**

Famiglia: <i>Bovidae</i>	Genere: <i>Ovis</i>	Specie:
Nome comune: Cornella		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Allevamenti incaricati della moltiplicazione:		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>La Cornella Bianca può essere fatta risalire al ceppo appenninico, anche se le notizie sulla sua origine sono incerte e frammentarie. Il suo ambiente di allevamento principale è l'alto appennino emiliano delle province di Reggio Emilia, Modena e Bologna. Nel passato si sono probabilmente verificati scambi di riproduttori con le razze Garfagnina e Massese, allevate in zone limitrofe, con le quali la Cornella ha avuto da sempre stretti contatti, soprattutto nel periodo invernale, quando parte dei greggi si spostavano dall'alto Appennino emiliano verso la Toscana. Altri greggi muovevano invece verso la Pianura Padana ed è proprio tramite il sistema di allevamento transumante che la sua area di allevamento si è estesa anche alle province di Ferrara, Rovigo e Vicenza. Negli ultimi decenni ha subito un forte decremento numerico, per la crisi generalizzata che ha riguardato l'allevamento ovino ma anche per l'incrocio e la sostituzione con altre razze ovine ritenute più produttive. (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> <p>Notizie ufficiali su questa razza mancavano da diversi anni e il Registro anagrafico risultava vuoto. Tramite uno studio iniziato due anni fa, condotto dall'Università di Bologna in collaborazione con</p>		

l'Associazione RARE e la Provincia di Modena, è stato possibile attuare il censimento e la caratterizzazione produttiva e genetica della popolazione di Cornella Bianca tuttora presente. E' stato anche riattivato il Registro anagrafico della razza. (Bigi D., Zanon A.;2008)

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Tronco:	<p>Profilo del dorso rettilineo. Il dorso è lungo e largo con masse muscolari proporzionate.</p> <p>Groppa trapezoidale spesso inclinata raramente obliqua. Coda spessa e lunga con attacco basso.</p> <p>Ventre rotondo di volume medio. Torace non eccessivamente alto.</p> <p>L'apparato mammario denota ottima predisposizione alla produzione di latte.</p>
Testa:	<p>La testa non eccessivamente pesante, con profilo montonino; le orecchie sono strette e portate orizzontalmente. Si ha la presenza di corna in entrambi i sessi.</p>
Collo:	diritto e giustamente proporzionato
Arti:	appiombi corretti, unghielli solidi

2 - PESI

Maschio:	80-85 kg
Femmina	65-70 kg

Difetti gravi**IV – VELLO E CUTE**

Il vello è bianco, semichiuso, con bioccoli corti e fini.

Pecora di taglia medio pesante

Dati biometrici

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	85-90	75-80

Caratteri produttivi

E' una razza a duplice attitudine, latte e carne. Tuttavia la selezione è stata maggiormente orientata al miglioramento della produzione di latte.

La carne viene ottenuta con agnelli da latte, macellati ad un peso di 10 – 12 kg.

La lattazione dura mediamente 120– 150 giorni con produzione complessiva di circa 100–130 kg per capo. Il latte, dopo lo svezzamento dell'agnello, viene tradizionalmente trasformato in pecorino e ricotta.

La produzione media di lana è di circa 3 kg di lana per capo all'anno, in due tosature, adatta per materassi e filati greggi.

Caratteristiche riproduttive.

Si ottengono solitamente tre parti in due anni con un tasso di gemellarità del 30-40 %.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO			
CORNA maschio		ORECCHIE	
assenti		assenti	
spiralate	X	piccole	
falcetta		erette	
elicoidali aperte		semi erette	
punte convergenti		semi pendenti	X
punte divergenti		pendenti	X
		grandi	
		medie	X
CORNA femmina		piccole	
assenti		con apice ripiegato	
falcetta	X	apice arrotondato	X
elicoidali	X	apice appuntito	X
punte convergenti		MANTELLO	
punte divergenti	X	monocolore	X
LANA		bicolore	
aperta		pezzato regolare	
semiaperta	X	pezzato irregolare	
semichiusa		LANA	
chiusa		con ciuffo frontale	
PROFILO FRONTE		coprente il ventre	
rettilineo	X	non coprente il ventre	X
convesso	X	lana sulle parti distali arti	
Iperconvesso (montonino)		collo slonato	X
TAGLIA		CODA	
piccola		lunga	X
media	X	corta	
grande		con lipoma	

GIOGAIA		CARATTERI sex secondari	
presente		Maschio con pieghe frontonasali	X
assente	X	Maschio senza pieghe frontonasali	
COLORE TESTA		COLORE MUCOSE bocca musello	
uniforme nero		roseo	X
uniforme rosso		macchiettato	X
uniforme giallo		pigmentato	X
picchiettato	X		
maculato			
pezzato	X		
presenza di occhiaie	X		
lista sulla fronte			

Allegato 9)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
OVINO MODENESE O PAVULLESE RER A009**

Famiglia: <i>Bovidae</i>	Genere: <i>Ovis</i>	Specie:	
Nome comune: Modenese		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Emiliana di pianura, Balestra, Pavullese			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali			
Data inserimento nel repertorio:			
Accessioni valutate		N. riproduttori	Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:			
Allevamenti incaricati della moltiplicazione:			
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE			
<p>E' originaria dell'appennino della provincia di Modena ed è conosciuta localmente anche con i nomi di Emiliana di Pianura, Pavullese o Balestra; quest'ultimo nome si riferisce alla particolare forma delle corna, molto distese, che ricordano appunto una balestra.</p> <p>Notizie documentate della presenza della Modenese nel Veneto, nella zona compresa tra il Po e l'Adige, dove i greggi trascorrevano il periodo invernale seguendo la tradizionale transumanza, risalgono agli anni 30 (Cabrio, 1965). I greggi ripartivano poi nella tarda primavera per i pascoli dell'Appennino modenese dove permanevano durante l'estate. In tale libro sono presenti anche le foto di un ariete e di una pecora Modenesi. Un'altra foto storica di questa razza riguarda un ariete fotografato a Pavullo sull'Appennino modenese, pubblicata sull'Italia Agricola nel 1930. Infine, la foto di una pecora definita "Emiliana di Pianura", che compare sul libro di Baldelli (1999), appartenente ad un gruppo di dodici soggetti individuati nel 1988 nel ferrarese, considerata estinta al momento della pubblicazione del volume, presenta anch'essa caratteristiche morfologiche molto simili. (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> <p>Si riteneva che questa razza fosse estinta e non era citata dall'atlante del CNR del 1983.</p>			

Recentemente, nel corso di un'indagine per la caratterizzazione e il censimento della razza ovina Cornella Bianca, due nuclei di questa razza sono stati individuati dagli autori di questo libro nella provincia di Bologna. Queste pecore mostrano una straordinaria somiglianza morfologica con la pecora e l'ariete che compaiono fotografati sul libro di Cabrio.

Si tratta di una pecora con caratteristiche morfologiche molto particolari, che riguardano principalmente il profilo fronto-nasale, di tipo montonino molto accentuato e la forma della corna, aperte e molto attorcigliate sia nei maschi che nelle femmine, che la rendono decisamente diversa nell'aspetto dalle altre razze ovine allevate in Emilia Romagna. Le corna delle femmine ricordano quelle della pecora Zackel Una prima caratterizzazione genetica, tramite l'analisi del DNA, ha evidenziato una distanza genetica abbastanza elevata dalle altre popolazioni ovine autoctone dell'appennino tosco-emiliano. E' in corso un'attività di studio per raccogliere elementi utili al recupero di questa razza. (Bigi D., Zanon A.;2008)

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Tronco:	Il tronco è relativamente lungo, con altezza del garrese quasi uguale a quella della groppa. La linea dorso-lombare è diritta; il petto è ampio nel maschio, più ridotto nelle femmine.
Testa:	La testa è di media grandezza, con profilo montonino nelle femmine, molto accentuato nei maschi. Le orecchie sono di media grandezza portate orizzontalmente e in avanti. Le corna, presenti in entrambi i sessi, sono a sviluppo orizzontale e attorcigliate, molto grandi nei maschi, più piccole nelle femmine.
Collo:	Collo ben proporzionato e fine
Arti:	Arti solidi di media lunghezza

2 - PESI

Maschio:	50 kg
Femmina	40 kg
Difetti gravi	

IV – VELLO E CUTE

Il vello è bianco, molto aperto, poco esteso e lascia scoperti la testa, l'addome e gli arti. Possono essere presenti macchie scure sulla testa in modo particolare attorno agli occhi. Anche gli arti possono presentare delle pigmentazioni scure. La lana è corta e grossolana, poco ondulata e contiene giarra in abbondanza.

Pecora di taglia media.

Dati biometrici	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)		

Caratteri produttivi

Razza a triplice attitudine, carne, latte e lana.

Secondo quanto riportato da Cabrio (1965) la carne era prodotta con agnelli macellati a 40 giorni di età.

La Modenese si distingue anche quale ottima produttrice di latte, che veniva utilizzato per la produzione di formaggio.

La produzione annuale di lana per capo, ottenuta da due tose, era di 2,5 kg circa, di qualità grossolana.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO			
CORNA maschio		ORECCHIE	
assenti		assenti	
spiralate		piccole	
falcetta		erette	
elicoidali aperte	X	semi erette	
punte convergenti		semi pendenti	X
punte divergenti	X	pendenti	
		grandi	
		medie	X

CORNA femmina		piccole	
assenti		con apice ripiegato	
falcetta		apice arrotondato	
elicoidali	X	apice appuntito	X
punte convergenti		MANTELLLO	
punte divergenti	X	monocolore	X
LANA		bicolore	
aperta		pezzato regolare	X
semiaperta	X	pezzato irregolare	
semichiusa		LANA	
chiusa		con ciuffo frontale	
PROFILO FRONTE		coprente il ventre	X
rettilineo		non coprente il ventre	
convesso		lana sulle parti distali arti	
Iperconvesso (montonino)	X	collo slonato	
TAGLIA		CODA	
piccola		lunga	X
media	X	corta	
grande		con lipoma	
GIOGAIA		CARATTERI sex secondari	
presente		Maschio con pieghe frontonasali	
assente		Maschio senza pieghe frontonasali	X

COLORE TESTA		COLORE MUCOSE bocca musello	
uniforme nero		roseo	X
uniforme rosso		macchiettato	
uniforme giallo		pigmentato	
picchiettato			
maculato			
pezzato			
presenza di occhiaie	X		
lista sulla fronte			

Allegato 10)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
SUINO MORA ROMAGNOLA RER A010**

Famiglia: <i>Suidae</i>	Genere: <i>Sus</i>	Specie: <i>scrofa</i>
Nome comune: Mora Romagnola		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Mora Forlivese		
Sinonimie errate: Castagnona		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Allevamenti incaricati della moltiplicazione:		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>La razza suina Mora Romagnola è originaria di tutta la Romagna, anche se la zona di maggiore diffusione è sempre stata quella delle province di Forlì e Ravenna. Il nome "Mora" a questa razza è stato ufficialmente attribuito nel 1942 ed è dovuto al colore marrone scuro del mantello, tendente al nero (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> <p>Esistevano diversi ceppi o popolazioni, a seconda delle zone di allevamento e delle caratteristiche morfologiche. Secondo le notizie riportate da Mascheroni (1927), si parlava di Mora Riminese, di colore rossastro caratterizzata da una macchia di colore chiaro sulla fronte, con scheletro piuttosto pesante; alcuni di questi soggetti presentavano anche una cinghiatura sempre chiara. C'erano poi i tipi Forlivese e Faentina, con scheletro più leggero della precedente, la prima di taglia maggiore, a manto nerastro, con tinte più chiare nell'addome, diffusa nelle province di Ravenna e di Forlì; la seconda di colore rossiccio era originaria delle colline di Casola Valsenio. La Forlivese era più apprezzata dell'antica Faentina per le sue abbondanti masse muscolari e per la carne squisita; per alcuni zootecnici derivava da incroci ripetuti con la razza Chianina (Cappuccia), che veniva importata dalla vicina Toscana, specialmente nelle zone collinari poichè considerata ottima</p>		

pascolatrice. (Bigi D., Zanon A.;2008)

Il ceppo che aveva prevalso e veniva allevato nei primi decenni del Novecento era dunque il ceppo forlivese, che è quello giunto fino a noi, caratterizzato da taglia elevata, con testa ben proporzionata, con orecchie relativamente piccole e portate in avanti e linea dorso-lombare molto convessa, al punto che questi suini, in gergo, erano chiamati “gobbi”. Veniva definita una caratteristica importante e speciale della razza la linea sparta, presente su tutta la linea dorsale, costituita da robustissime e folte setole. Razza rustica e pascolatrice, era tendenzialmente tardiva e una scrofa raggiungeva il pieno sviluppo somatico a 40 mesi con un peso medio di 160-180 kg e se ingrassata 250 kg (Tonini, 1953). La carne era considerata di ottima qualità, dotata di fine marezzatura, molto saporita, di colore roseo spiccato, molto ricercata per la trasformazione in salumi.

Già a partire dall’inizio del secolo scorso, si era diffuso in modo massiccio l’incrocio con la razza Large White, introdotta nel faentino nel 1886, in particolare con due popolazioni locali di questa razza inglese, denominate “San Lazzaro” e “Bastianella”. Si producevano incroci di prima generazione chiamati, finché erano lattonzoli, “brinati”, per il colore del mantello che andava dal biondo oro al biondo rame, mentre dopo la prima muta assumevano un colore grigiastro-cenerino e per questo venivano definiti “fumati” (Neri, 1955). Questi suini erano molto apprezzati perché mantenevano buona parte delle caratteristiche positive della razza Mora Romagnola, soprattutto per quanto riguarda la qualità della carne, ma allo stesso tempo erano molto più precoci, in questo simili alla Large White, dotati di una elevata velocità di accrescimento. Già nel 1927 Mascheroni sottolineava che l’abitudine degli allevatori romagnoli a proseguire con tali incroci, oltre la prima generazione, avrebbe portato inevitabilmente alla sostituzione completa della razza Mora con la Large White. (Bigi D., Zanon A.;2008)

Nel 1941 iniziò un’attività di selezione condotta dall’Ispettorato provinciale all’agricoltura di Ravenna, con il supporto del Ministero all’Agricoltura e Foreste, con l’obiettivo di aumentarne la taglia, la fecondità e la produzione latte, che portò, l’anno successivo, alla formazione di nuclei in purezza, ma la guerra e le successive continue importazioni di razze più produttive determinarono un arresto e poi un abbandono di tale iniziativa.

La numerosità di questa razza è diminuita drasticamente durante la seconda metà del Novecento, fino quasi all’estinzione. La sopravvivenza di un solo nucleo composto da 12 soggetti, miracolosamente sopravvissuto grazie alla passione di un allevatore, Mario Lazzari, consentì, a partire dai primi anni Novanta, un’azione di recupero della razza Mora Romagnola, che vide l’intervento, tra gli altri, dell’APA di Ferrara, del WWF Italia, dell’Università di Torino e di RARE. Nel corso degli ultimi anni la razza ha registrato un incremento numerico consistente. (Bigi D., Zanon A.;2008)

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna, diffuso anche in Emilia e regioni limitrofe.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Tronco:	Il tronco è lungo, cilindrico, con linea dorso-lombare molto convessa. Le spalle sono piuttosto leggere, le cosce lunghe e poco convesse; la coda è sottile e lunga.
Testa:	La testa è tendente al lungo, con orecchie relativamente piccole portate in avanti quasi in direzione orizzontale. Il muso è lungo e sottile, la sclera con pigmentazione nera. Non sono ammessi i soggetti con orecchie portate dritte.
Collo:	Il collo è leggermente allungato, stretto lateralmente.
Arti:	Gli arti sono lunghi, robustissimi, talvolta stangati, con unghielli aperti e scuri.

2 - PESI

Maschio:	350 kg
-----------------	--------

Femmina	250 kg
Difetti gravi	

IV – MANTELLO E CUTE

. La cute pigmentata (nera o grigio scuro) sul dorso e nelle zone esterne degli arti, rosea nell'addome e nelle facce interne dell'avambraccio e delle cosce. Mantello fulvo chiaro fino a sei mesi di età, successivamente nero focato, con setole lunghe, e talvolta a punta divisa rossiccia, robuste soprattutto nella linea sparta dorsale. Non sono tollerati i seguenti caratteri: presenza di zone con cute e/o setole depigmentate; ventre ed interno degli arti pigmentati e scuri negli adulti; assenza della linea sparta negli adulti; mantello striato o agouti.

Occorre aggiungere che secondo la descrizione di Tonini (1953), le setole robuste, presenti sulla linea dorsale formano in alcuni casi dei ciuffi, che l'autore definisce "tipiche spighe", che assumono una direzione contraria e che si trovano con maggiore frequenza sul collo, dietro le spalle e soprattutto sulla groppa; "il numero e la bellezza di queste spighe, costituiscono per i pratici un tratto di distinzione dell'animale".

Suino robusto, di taglia grande con scheletro forte.

Caratteri sessuali

Nel maschio: testicoli ben pronunciati, le mammelle devono essere in numero non inferiore a

10. Nella femmina: le mammelle devono essere in numero non inferiore a 10, con capezzoli normali, ben pronunciati e pervii.

Caratteri produttivi

La Mora Romagnola è stata da sempre molto apprezzata per la produzione di carne di ottima qualità, utilizzata prevalentemente per la produzione di salumi di pregio, quali prosciutto crudo, coppa, pancetta, salami, cotechini. Tradizionalmente il peso si macellazione variava tra i 160 e i 200 kg. Negli ultimi anni sono state attuate diverse iniziative per la valorizzazione delle produzioni di Mora Romagnola, tra le quali la costituzione di un presidio Slow Food e la nascita di un Consorzio di tutela e valorizzazione.

Caratteri riproduttivi



Tonini (1953) riporta un numero medio di nati per parto di 7 suinetti. Aggiunge che le scrofe, che hanno una carriera riproduttiva media di 5-7 parti, sono buone produttrici di latte, dotate di eccellenti doti materne. Dati recenti ottenuti da studi effettuati dall'Università di Torino confermano i risultati segnalati da Tonini (Fortina, 2001; 2008).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA SUINO			
PROFILO fronto nasale		ORECCHIE	
rettilineo	X	piccole erette	
sub-concavo	X	erette	
concavo		semierette	
marcatamente concavo		semipendenti	
		pendenti	X
		coprenti l'occhio	X
		pendenti laterali	

Allegato 11)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
POLLO ROMAGNOLO RER A011**

Famiglia: Galliformi			Genere: <i>Gallus</i>			Specie: <i>gallus</i>		
Nome comune: Romagnola					Codice iscrizione Registro nazionale:			
Sinonimi accertati: pollo Romagnolo, gallina Romagnola								
Sinonimie errate:								
Denominazioni dialettali locali								
Data inserimento nel repertorio:								
Accessioni valutate						N. riproduttori		Anno d'insediamento
						50 circa		
						100 circa		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:								
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:								
								
<i>Fioccato argento maschio</i>					<i>Fioccato argento femmina</i>			



Moschettato argento maschio



Moschettato argento femmina



Bianco maschio



Bianco femmina



Perniciato maschio







Perniciato femmina



Sparviero femmina



Moschettatoargento testa di moro femmina

	
<p><i>Betulla argento maschio</i></p>	<p><i>Betulla argento femmina</i></p>
	
<p><i>Moschettato oro maschio</i></p>	<p><i>Moschettato limone testa di moro</i></p>

	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nella zona che comprendeva la Romagna, parte dell'Emilia con le province di Ravenna, Forlì, Bologna, estendendosi a Firenze, Arezzo, Pesaro, Urbino e la Repubblica di S. Marino, ossia in quello che fu l'Impero Romano chiamato Flaminia, era diffusa una razza primitiva di pollo piuttosto uniforme nei caratteri, di taglia un poco sotto la media, da alcuni definita il tipo perfetto della gallina di fattoria e per i campi estesi (Trevisani, 1936). La razza Romagnola aveva scheletro ed ossatura fine, era robustissima, vivendo per lo più avvezza alle contrarietà dell'ambiente. Si riparava sugli alberi di alto fusto preferendoli alla clausura del pollaio. Era caratterizzata da una cresta semplice di grandezza media, diritta nel gallo e piegata nella gallina, di colorito rosso intenso, tessitura fine senza presenza di granulazioni. I bargigli erano alquanto sviluppati, gli orecchioni di forma ovale, piccoli, colore crema chiari, lisci, talvolta ombreggiati di blu specie nei soggetti giovani. I tarsi variavano dal giallo puro al giallo maculato, al verdognolo ed al totalmente scuro. La livrea era alquanto varia come dimostrato anche dalle poche foto dell'epoca, ma si può supporre fossero comuni il mantello argentato il grigio "argento fiocchi neri", rosso dorata "oro fiocchi neri", bianco e perniciato. Il peso del gallo andava dai 2,0 ai 2,5 kg, 2,0 kg per la gallina. A quattro mesi i pulcini pesavano circa 1,0-1,5 kg; la fetazione media annuale raggiungeva le 150 uova del peso medio di 60 g.</p> <p>La pelle variava di colore e poteva essere gialla o bianca.</p> <p>Questa razza fu oggetto di selezione sia presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, sia da parte dell'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Ravenna, che ottenne gruppi omogenei di varietà dorata e grigia. La razza Romagnola, seppur meritevole di maggior considerazione, a causa della sua localizzazione geografica in zone da sempre votate all'allevamento avicolo, subì successivi incroci e fu poi completamente sostituita con razze più precoci e produttive (Pozzi, 1961; Trevisani, 1936; Pascal, 1925; Ghigi, 1930; Clementi, 1950; Cornoldi, 1948).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Vaste aree della Romagna e dell'Emilia</p>	

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- GHIGI A. (1930) GLI ANIMALI DA CORTILE. EDITRICE OPERA NAZIONALE , ROMA.
 Ghigi A. (1968) Trattato di Avicoltura. UTET, Torino.
 Cornoldi G. (1948) Pollicoltura Moderna. Edagricole, Bologna.
 Clementi F. (1950) La Pollicoltura Italiana III edizione. Editore Novissima Roma
 Cortese M. (1945) Pollicoltura familiare e industriale. Hoepli, Milano.
 Cortese M. (1978) Enciclopedia Dell'Allevatore. Hoepli, Milano.
 Trevisani G. (1907/1912/1919/1929/1936) Pollicoltura. Horpli Edizioni.
 Vecchi A. (1929) Elementi scientifici di Avicoltura. Cappelli Editore. Bologna.
 Vecchi A. (1944) Avicoltura. Cappelli Editore, Bologna

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Tronco:	Di forma cilindrica presenta le caratteristiche tipiche del pollo omeosomo, è pertanto da ascrivere a tutti gli effetti al tipo autoctono mediterraneo.
Testa:	La testa si presenta di media grandezza, la cresta è sempre semplice di sviluppo medio grande, eretta nel gallo e ripiegata su un lato della testa nella gallina, specialmente nelle prime fasi della deposizione. La tessitura è fine e senza granulazioni come da descrizione bibliografica. I bargigli sono mediamente sviluppati anche se alcuni galli li presentano di dimensioni superiori alla media. Orecchioni tendenti al bianco puro con alcune tracce rosse, in alcuni soggetti sono presenti i caratteristici riflessi bluastri che secondo molti autori sono riportati come caratteristici della razza.
Becco:	Tutti i soggetti oggetto delle osservazioni presentano un becco grigio bluastro, avorio o di colorazione giallo screziato di bruno
Occhi:	Gli occhi grandi e vivaci sono nella maggior parte dei soggetti di colore bruno, esistono comunque soggetti con occhi arancio e soggetti dall'iride particolarmente scura.
Faccia:	.
Collo:	Di lunghezza media ,armonico presenta una folta mantellina.

Spalle:	Sono mediamente piuttosto larghe e ben arrotondate, solo alcuni soggetti di sviluppo ridotto presentano difetti morfologici riferibili a questa regione.
Dorso:	
Ali:	Le ali si presentano ben aderenti al corpo.
Coda:	La coda è alquanto sviluppata e conferisce agli animali un aspetto elegante e armonico. Le falciiformi del gallo sono piuttosto sviluppate.
Petto:	Pur essendo largo e profondo le masse pettorali non sono eccessivamente sviluppate. Negli animali adulti di età superiore ai dodici mesi, si assiste ad un notevole aumento delle masse pettorali.
Zampe:	I tarsi mediamente lunghi sono di conformazione piuttosto sottile con quattro dita. Il colore è alquanto variabile si può comunque ritenere che nella popolazione in esame il colore prevalente sia il grigio piombo, sono presenti ma solo in forma sporadica i tarsi rosei e quelli maculati piuttosto rari i tarsi gialli.
Ventre:	
Pelle:	Il colore della pelle è nella totalità dei soggetti analizzati bianco avorio.
2 - PESI	
Maschio:	2,0-2,5 kg maschio
Femmina	1,9 –2,0 kg femmina
Difetti gravi	
3 - PIUMAGGIO	
Conformazione:	

IV – COLORAZIONI

Colorazioni oro fiocchi neri, argento fiocchi neri, moschettata oro ed argento, betulla argento, perniciato molto scuro, bianca, sparviero, barratoargento ed oro, bianco columbia, testa di moro ecc. (le colorazioni non vengono selezionate singolarmente e vengono mantenute tradizionalmente in promiscuità)

Maschio e Femmina	
Piumaggio in generale:	
Piumino:	
Difetti gravi:	

Uova Bianche non inferiori a 55g

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



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

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

Allegato 12)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
POLLO MODENESE RER A012**

Famiglia: : Galliformi		Genere: <i>Gallus</i>		Specie: <i>gallus</i>	
Nome comune: Modenese			Codice iscrizione Registro nazionale:		
Sinonimi accertati: pollo Modenese, Gallina Modenese, Fulva di Modena					
Sinonimie errate:					
Denominazioni dialettali locali					
Data inserimento nel repertorio:					
Accessioni valutate			N. riproduttori	Anno d'insediamento	
			50 circa		
			100 circa		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:					
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:					
					
<i>Maschi e femmine Modenesi</i>			<i>Gruppo riproduttori Modenesi</i>		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE					
Secondo alcuni autori si tratterebbe di una razza primitiva mediterranea sviluppatasi negli anni nella					

provincia di Modena (Mazzon, 1932). Altri più recenti attribuiscono la nascita della razza Modenese, anche detta Fulva di Modena, ad incroci effettuati intorno al 1940 fra le razze Livorno bianca, Livorno dorata e Megiarola migliorata (razza veneta nota anche come Padovana comune).(Clementi, 1950).

La razza compare anche in una ricca raccolta iconografica del pittore reggiano Gaetano Chierici (1838-1920), pertanto sembra smentita l'ipotesi di origine da incrocio, almeno nella sua fase formativa iniziale, non si può peraltro escludere che le sopradette razze siano intervenute nel miglioramento genetico della stessa .

Bisogna infatti notare che l'utilizzo e la diffusione di galli miglioratori (per lo più Livornesi ad alta produzione), da parte delle istituzioni un tempo presenti sul territorio (pollai Provinciali), determinarono, negli anni, una notevole pressione selettiva volta ad aumentare l'attitudine alla produzione di uova.

Gli aspetti morfologici della razza la collocano nella classe delle razze ovaiole di tipo mediterraneo.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Modena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Mazzon I. (1928) Bargigli e Creste. In Bassa Corte,229-231; Genova.
 Mazzon I. (1932) Pollicoltura Padovana. Rivista Padova, N. 11,10-26; Padova.
 Mazzon I. (1934) Pollicoltura Padovana. Tipografia Antoniana, Padova.
 Clementi F. (1950) La Pollicoltura Italiana III edizione. Editore Novissima Roma
 Cortese M. (1945) Pollicoltura familiare e industriale. Hoepli, Milano.
 Cortese M. (1978) Enciclopedia Dell'Allevatore. Hoepli, Milano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 - FORMA	
Tronco:	Di forma cilindrica presenta le caratteristiche tipiche del pollo omeosomo, è pertanto da ascrivere a tutti gli effetti al tipo autoctono mediterraneo
Testa:	La testa si presenta di grandezza medio grande, la cresta è sempre semplice di grande sviluppo, eretta nel gallo e ripiegata su un lato della testa nella gallina, specialmente nelle prime fasi della deposizione. La tessitura è media con presenza di fine granulazione. I bargigli sono molto sviluppati e specialmente i galli li presentano di dimensioni superiori alla media. Orecchioni tendenti al bianco giallastro con alcune tracce rosse
Becco:	Tutti i soggetti oggetto delle osservazioni presentano un becco invariabilmente giallo screziato a volte di bruno
Occhi:	Gli occhi grandi e vivaci sono di colore bruno arancio..
Faccia:	.
Collo:	Di lunghezza medio corto, armonico presenta una folta mantellina.
Spalle:	Sono mediamente piuttosto larghe e ben arrotondate.
Dorso:	
Ali:	Le ali si presentano ben aderenti al corpo,
Coda:	la coda è sviluppata. Le falciformi del gallo sviluppate ma molto meno accentuate rispetto a razze analoghe.
Petto:	Pur essendo largo e profondo le masse pettorali non sono eccessivamente sviluppate.

Zampe:	I tarsi mediamente lunghi sono di conformazione piuttosto sottile con quattro dita. Il colore è invariabilmente giallo intenso e subisce variazione solo nelle galline sottoposte a lunghi cicli produttivi.
Ventre:	
Pelle:	Il colore della pelle è nella totalità dei soggetti analizzati gialla con variazione di intensità a seconda del regime alimentare.

2 - PESI

Maschio:	2,5–3,2 kg
Femmina	1,9–2,6 kg
Difetti gravi	

3 - PIUMAGGIO

Conformazione:	
-----------------------	--

IV – COLORAZIONI

colorazione Dorata frumento e Dorata frumento blu.

Maschio e Femmina	
Piumaggio in generale:	
Piumino:	
Difetti gravi:	



Uova Bianche non inferiori a 55g

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

Allegato 13)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
TACCHINO DI PARMA E PIACENZA RER A013**

Famiglia: Galliformi	Genere: <i>Meleagris</i>	Specie: <i>gallopavo</i>
Nome comune: Tacchino di Parma e Piacenza		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
	50 circa	
	100 circa	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:		
		
Femmina	Maschio	

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Trattando questa popolazione, si parla di una taglia alquanto più grossa rispetto agli altri tacchini locali, ad un piumaggio per lo più grigiastro, privo dei riflessi cangianti e quindi non suscettibile ad essere confuso con un tacchino di colorazione Bronzata. La pelle del tacchino di Parma e Piacenza è di un bianco intenso, tanto che le carcasse di questi animali venivano facilmente distinte dai tacchini di Romagna, dotati spesso di pelle giallastra (Vecchi A., 1944; Cornoldi G., 1965).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Provincia di Parma e Piacenza. In particolare nelle aree collinari e montane	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Ghigi A. (1936) Faraone e Tacchini. Hoepli, Milano. Savorelli G. (1928) Il Tacchino. In Bassa Corte, 222-224; Genova. Savorelli G. (1928). Il Tacchino. In Bassa Corte, 303-304; Genova. Savorelli G. (1929). Il Tacchino. In Bassa Corte, 125-128; Genova. Cornoldi G. (1948) Pollicoltura Moderna. Edagricole, Bologna. Cornoldi G. (1965) Il Tacchino. Edagricole.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Tronco:	cilindrico, leggermente inclinato verso la groppa
Testa:	di media grandezza.
Becco:	piuttosto corto ma forte e leggermente curvo di colore corno
Occhi:	. grandi, molto vivaci da bruno scuro a nero con pupilla prominente.
Faccia:	Caruncole: di medio sviluppo, i coralli presentano granulazione piuttosto fine, di colore rosso tendente dal bluastro al bianco secondo il grado di eccitazione dell'animale. Il processo erettile della fronte, molto più sviluppato nel maschio, si presenta pendente durante la parata nuziale mentre viene represso durante l'alimentazione..
Collo:	di lunghezza media ed arcuato. Presenta caruncole nella parte craniale; nella parte ventro-craniale è presente una larga giogaia di pelle nuda maggiormente sviluppata nel maschio.
Spalle:	larghe e ben arrotondate.
Dorso:	lungo, largo convesso ed inclinato verso la groppa.
Ali:	ben aderenti portate chiuse.
Coda:	grande con attaccatura larga portata ben aperta a ventaglio quando il soggetto è eccitato.
Petto:	largo e profondo. Muscolatura ben evidente.
Zampe:	piuttosto corte, generalmente con quattro dita. I tarsi si presentano chiari.
Ventre:	Ventre: poco sviluppato.
Pelle:	morbida sottile bianchiccia, a volte giallo pallido.

2 - PESI

Maschio:	kg 12,0
Femmina	kg 6,5
Difetti gravi	

3 – PIUMAGGIO

Conformazione:

IV - COLORAZIONI

Maschio e Femmina

Piumaggio in generale:

Nel collo, parte delle penne non in vista nera, la superficie in vista di ogni penna grigio acciaio che si avvicina al bianco e termina con una stretta banda nera che aumenta in larghezza avvicinandosi al dorso. Il dorso è nero metallico intenso assolutamente senza tracce di riflessi bronzee; sella nera, ogni penna termina con una larga banda grigio acciaio che si avvicina al bianco, la banda chiara aumenta in larghezza avvicinandosi alle copritrici della coda. Spalle e piccole copritrici grigio acciaio chiaro, che terminano con una stretta banda nera; le grandi copritrici grigio acciaio chiaro con alla fine una netta banda nera; ad ala chiusa si forma una larga banda attraverso l'ala che, come un nastro, le separa dalle remiganti secondarie. Tutte le remiganti primarie, in tutta la loro lunghezza, sono disegnate con nette barre parallele alternativamente nere e bianche di uguale larghezza. Anche nelle remiganti secondarie presentano nette barre parallele, bianche e nere, che si alternano; nelle penne più alte e più corte la barra nera prende riflessi grigio acciaio chiaro e la barra bianca diventa meno netta(esistono soggetti con remiganti a barratura imprecisa o con ala nera). Nella coda, le timoniere, le grandi e piccole copritrici sono nero opaco, ogni penna regolarmente disegnata con linee parallele marrone rossiccio, vicino alla fine della penna una larga banda nero metallico, assolutamente senza sfumature bronzee termina in una larga orlatura grigio acciaio che si avvicina al bianco.

Nel petto, la superficie del piumaggio non in vista è nera, ogni penna termina con una larga banda grigio argento chiaro che diventa più scuro verso il ventre; alla gola ogni penna termina con una netta, stretta banda nera e si allarga gradatamente scendendo verso il basso.


		<p>Parte dietro le cosce nero opaco, ogni penna termina con una netta banda bianca. Ventre nero che termina con bianco. Le cosce sono di colore nero intenso con orlo grigio acciaio; i tarsi e le dita nei soggetti maturi sono color salmone intenso; nei soggetti giovani sono scuri tendenti al salmone. Il piumino è color ardesia molto scuro. Nella femmina il piumaggio è uguale a quello del maschio in tutte le parti eccetto che sul dorso, dove l'orlatura nera finirà in corrispondenza della mantellina; da lì le penne dovrebbero iniziare a terminare con un netto orlo bianco di larghezza media. L'orlatura del petto cambia gradatamente verso il bianco e gradualmente, verso il ventre, si allarga</p> <p>Pulcini: piumino bruno variegato, tendenzialmente più chiaro rispetto al pulcino bronzato I tacchinotti sono grigio scuro. La colorazione è pressoché identica a quella del tacchino di razza Narragansett (razza pesante di origine USA).</p>	
Difetti gravi:			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI . Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			

Allegato 14)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
COLOMBO PIACENTINO RER A014**

Famiglia:			Genere: <i>Columba</i>		Specie: <i>livia</i>	
Nome comune:		Codice iscrizione Registro nazionale:				
Sinonimi accertati: Pitone piacentino, Piton, Mondano piacentino						
Sinonimie errate:						
Denominazioni dialettali locali Piton						
Data inserimento nel repertorio:						
Accessioni valutate				N. riproduttori		Anno d'insediamento
				50 circa		
				100 circa		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:						
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:						

	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p><i>E' una razza italiana risalente all'800 molto diffusa in provincia di Piacenza (Emilia). Localmente viene denominata "Pitone Piacentino" (dal termine dialettale "pitton" che significa colombo di grossa taglia). Secondo l'autore Ghigi, deriverebbe dall'incrocio fra il colombo Romano e il Bagadese. Colombo di grossa taglia e portamento maestoso. Discreto riproduttore e mediocre allevatore della prole. Colombo poco vivace consigliato per l'allevamento all'aperto. Discreto volatore. Appartiene alla categoria dei "Colombi da reddito".</i></p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Piacenza	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 - FORMA	
Impressione complessiva:	Colombo robusto dall'aspetto maestoso.
Testa:	Di grandezza proporzionata al corpo, liscia, convessa, ben arrotondata nella parte posteriore e superiore, con fronte sfuggente che, vista di profilo deve risultare il più possibile sulla stessa linea del becco, senza interruzioni o appiattimenti.
Occhi:	Iride di colore nero(occhio di vecchia) nel mantello bianco, mentre negli altri mantelli l'iride è di colore rosso arancio(occhio di gallo) Contorno dell'occhio piuttosto largo e ben pronunciato, leggermente a forma di mandorla, che spicca sui mantelli per il suo colore rosso vivo (rosso cardinale); tale colore non deve mai tendere alla tonalità violacea o al rosso vinato.
Becco:	di media lunghezza piuttosto forte di colore rosa carnicino nei soggetti bianchi, corno chiaro nei gialli e nei rossi, il più scuro possibile nei neri. Caruncole nasali bianche, lisce, ben estese ma non troppo pronunciate.
Collo:	di media lunghezza, robusto, ben pieno e largo all'attaccatura con il petto, si assottiglia leggermente salendo verso la testa.
Petto:	Ampio, arrotondato, prominente; sterno consistente e spesso, profondo ma non visibile, non negativamente caratterizzato da deviazioni.
Dorso:	Portato orizzontale, largo ed arrotondato, piuttosto corto, ben proporzionato.
Ali:	scudi alari ampi ben aderenti e ricoprenti il dorso. Le remigantiportate chiuse ed adagiate sopra la coda, sono leggermente più corte di essa e terminano a tre o quattro cm dalla sua estremità.
Coda:	Composta da dodici timoniere, di media lunghezza, ben chiusa, portata orizzontale, a volte tendente leggermente verso l'alto, oltrepassa di poco l'estremità delle remiganti.
Gambe:	Robuste, con tarsi forti e nudi, di media lunghezza, dello stesso colore rosso vivo del contorno degli occhi; dita ben distanziate tra

	loro, proporzionate ai tarsi con unghie dello stesso colore del becco.
Piumaggio:	Folto, aderente , morbido, lucido
2 - PESI	
Maschio:	kg 0,800
Femmina	Kg 0,750
Difetti gravi	.
IV - COLORAZIONI	
Bianco, nero, rosso, giallo	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI . Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	

Allegato 15)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
COLOMBO REGGIANINO RER A015**

Famiglia:	Genere: Columba	Specie: livia
Nome comune:	Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Cravattato italiano, Reggianino		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
	50 circa	
	100 circa	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:		

	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Antica razza creata nella città di Reggio Emilia e ivi da secoli allevata; dalla sua patria di origine questo colombo trae anche il nome con cui viene comunemente definito "Reggianino", diminutivo di Reggiano, in riferimento alla sua piccolezza e leggiadra. La sua origine può senza dubbio essere collocata almeno attorno al XVI secolo. Secondo alcuni autori questa razza sarebbe nata dall'incrocio di colombi cravattati, di origine africana, con colombi locali, forse del tipo dei Triganini di Modena. Sembra poi certo che i soggetti della varietà "Rondone" siano stati selezionati attraverso incroci con colombi Damasceni, con i quali hanno straordinaria somiglianza</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Reggio Emilia	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 - FORMA	
Impressione complessiva:	colombo di piccola taglia, vivace, pur essendo di indole domestica; ha portamento aggraziato e gentile, testa spigolosa, collo fornito di cravatta ben sviluppata, corpo corto e portato orizzontale, petto e dorso proporzionalmente larghi; ha tendenza a stare sulle punte dei piedi e risulta relativamente alto sui tarsi in confronto alle altre razze di cravattati. Il suo peso è di circa 300 grammi e la sua lunghezza complessiva è compresa tra i 18 e i 20 centimetri. I soggetti della varietà Rondone possono presentare taglia un poco più grande: peso fino a 350 grammi e lunghezza complessiva fino a 23 centimetri; essi possono presentare una testa con fronte leggermente più sfuggente di quella posseduta dai soggetti degli altri mantelli.
Testa:	Piuttosto corta e larga. Spigolosa, vista di profilo risulta di forma squadrata poiché appiattita nella sua parte superiore, mentre sia la fronte che la parte posteriore cadono verso il basso; la fronte piuttosto larga, deve essere ascendente e formare con l'attaccatura del becco un angolo piatto.
Occhi:	Sporgenti, piuttosto grandi, vivaci; iride di colore rosso arancio più o meno intenso, scura solo nei soggetti con mantello bianco; contorno dell'occhio di medio spessore, tollerato leggermente più sviluppato nei Rondoni, variante nel colore in relazione al mantello dal bianco carnicino al blu-grigio (nei Rondoni).
Becco:	Corto, ampio alla base, lungo quanto largo, dritto, rivolto verso il basso, si stacca dalla parte frontale della testa formando un angolo piatto con la fronte. E' di vario colore in relazione al colore del piumaggio, sempre nero nei Rondoni. L'attaccatura delle piume della gola al becco deve essere il più possibile vicina all'estremità inferiore di esso. Caruncole nasali poco sviluppate, di color bianco.
Collo:	di media lunghezza, è portato finemente, incurvato con eleganza, presenta posteriormente una leggera arcuatura nella parte superiore. Largo all'attaccatura con il petto, si restringe salendo verso la testa; la gola deve presentare

	una leggera giogaia ben distesa. La cravatta va dall'attaccatura del collo alla sommità della gola, con forte scriminatura di piume divergenti ed arruffate.
Petto:	Ampio e ben arrotondato, portato alto e prominente rispetto alla spalla dell'ala..
Dorso:	Largo e pieno, portato orizzontale, corto.
Ali:	Spalla dell'ala tenuta staccata dal corpo, senza mai essere scoperta dalle piume del petto; le ali devono ricoprire bene il dorso, forti, corte, raccolte e ben chiuse; remiganti corte e sottili, leggermente appoggiate sopra la coda, senza arrivare all'estremità di essa.
Coda:	Stretta, corta, portata orizzontale
Gambe:	Piuttosto lunghe; tarsi implumi, sottili, di colore rosso; piedi piccoli, ben proporzionati; unghie del medesimo colore del becco.
Piumaggio:	Atillato, ben aderente al corpo e compatto.

2 - PESI

Maschio:	kg 0,300-0,350
Femmina	kg 0,300-0,350
Difetti gravi	Testa non squadrata, arrotondata, fronte troppo prominente o troppo stretta, fronte sfuggente, sulla stessa linea del becco, non angolata rispetto ad esso; becco troppo lungo, troppo stretto, troppo adunco; iride di color perla o scura (tranne che nei soggetti bianchi); portamento non orizzontale, posizione bassa sulle gambe, corpo troppo lungo, petto stretto, piatto, dorso stretto, inclinato; ali troppo lunghe, tenute basse, dorso scoperto; coda lunga, non orizzontale; cravatta scarsa o aperta; tarsi impiumati; gravi difetti concernenti il colore ed il disegno.

IV - COLORAZIONI

Mantelli di razza unicolore bianco, nero, pietra scura, bruno, rosso, giallo, blu con verghe nere, blu martellato di nero, blu argento con verghe brune (lattato) con o senza petto d'oro, blu argento martellato scuro (caprato) con o senza petto d'oro, rosso con verghe, rosso martellato, giallo con verghe (pastellino), giallo martellato; zarzano nei colori nero, bruno, blu, rosso, giallo. I Rondoni sono considerati comunemente come sottorazza a parte, a causa delle loro caratteristiche strutturali e di mantello; le varietà Rondoni oggi allevate sono due: Rondone lattato (con verghe nere) e Rondone fagiano (con scaglie o martellatura più o meno fitta, di colore nero). Esistono inoltre Reggianini di altri mantelli: Magnano, Sgurafosso, Argentino, Pietra marmo, Pietra bianca, Sofanino, verosimilmente derivanti da incroci con altre razze, ma anche da accoppiamenti tra Reggianini di diverso mantello; in questi mantelli le caratteristiche della razza sono un po' meno perfezionate e per il momento va usata tolleranza nel giudizio. Colore e disegno. Tutti i mantelli di colore unito devono essere il più possibile intensi ed uniformi. Le verghe devono essere regolari, continue e ben staccate tra loro, la martellatura più o meno fitta ma sempre regolare; tra i soggetti blu sono preferiti quelli che presentano groppone pigmentato. I rossi vergati ed i gialli vergati hanno scudo alare di tonalità delicata ed uniforme, su cui risaltano le verghe più intense, dello stesso colore del collo e del petto; la testa è preferibile più chiara del collo nei soggetti vergati, dello stesso colore del collo nei martellati. Nei lattati e nei Caprati (blu argento con verghe scure e con martellatura scura) con petto d'oro la macchia dorata deve estendersi uniformemente a tutto il petto. Gli zarzani devono avere brinatura bianca distribuita uniformemente sul mantello, con verghe possibilmente visibili. I Rondoni sono caratterizzati da un delicatissimo colore ghiaccio latteo che si estende su tutto il corpo in tenui sfumature, divenendo grigio piombo sulle remiganti; il collo deve avere lo stesso colore del corpo, senza far intravedere segni scuri dello stesso colore sottopenna, mentre il groppone può essere bianco sfumato di azzurro. Il sottopenna dei Rondoni è color piombo scuro. Il Rondone lattato presenta sull'ala lattea due verghe nere nette, mentre la coda, un po' più azzurra dello scudo alare, porta una banda nera in prossimità del suo bordo. Anche la coda del Rondone fagiano porta una banda nera, mentre il suo scudo alare è caratterizzato da una martellatura nera, più o meno fitta, che peraltro lascia sempre intravedere le due verghe.

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

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

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

Allegato 16)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
COLOMBO ROMAGNOLO RER A016**

Famiglia:	Genere: <i>Columba</i>	Specie: <i>livia</i>
Nome comune:	Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Mondano Romagnolo		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
	50 circa	
	100 circa	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:		



CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Fu selezionato alla fine del secolo scorso, partendo da colombi "Fattori" allevati da secoli nelle campagne, nelle fattorie e case coloniche del Bolognese e di alcune provincie della Romagna e, in seguito, perfezionato ulteriormente. Il nome "Romagnolo" venne attribuito a questo colombo nel 1898 dal prof. Ghigi, data la sua maggiore diffusione nelle contrade della Romagna. Impresione complessiva. Colombo di grossa taglia, corto, dal tronco raccolto e solido, con petto largo,

prominente e ben arrotondato con portamento orizzontale o leggermente rialzato. Il volo del Romagnolo è alquanto pesante ma non impacciato. Il peso minimo, negli adulti, è di 750 grammi per le femmine e di 850 grammi per i maschi.

Misure: altezza (dalla sommità della testa ai piedi) da 31 a 32 cm. Lunghezza (dalla punta del petto all'estremità della coda) da 32 a 34 cm. Il colombo in ogni caso deve rispettare le proporzioni derivanti dalle sopraccitate misure, in rapporto alla struttura del soggetto.

Curiosità: In passato si potevano avere anche soggetti poco calzati o con tarsi completamente nudi. Gli allevatori diedero poi la preferenza all'allevamento dei soggetti abbondantemente calzati.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO


DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 - FORMA	
Impressione complessiva:	
Testa:	Liscia, di media grandezza, ben arrotondata, in particolare nella sua parte frontale, formando con la calotta cranica e la nuca una linea continua, senza interruzioni o appiattimenti
Occhi:	Di media ampiezza, con iride di color arancio, nera nei soggetti bianchi. I contorni degli occhi sono molto stretti, e variano nel colore, da rosa carnicino a grigio, in relazione al mantello del soggetto.
Becco:	Piuttosto sottile, dritto, di media lunghezza; è di colore nero nei soggetti a mantello nero, nei blu a verghe nere e nei blu martellati di nero, è di colore bruno nei soggetti a mantello rosso vergato e rosso martellato, rosa carnicino nei soggetti a mantello bianco. Nei soggetti lilla il colore del becco varia dal bruno al nero in relazione all'intensità del mantello, come pure varia in relazione al colore più o meno scuro del mantello il becco dei soggetti farfallati o pezzati.
Collo:	Largo e robusto all'attaccatura con il corpo, si assottiglia salendo verso la gola ben intagliata, contribuendo in tal modo all'eleganza del corpo..
Petto:	Ampio, arrotondato, prominente; cosa che conferisce al colombo un aspetto pettoruto.
Dorso:	Largo, proporzionalmente corto, orizzontale o leggermente rialzato
Ali:	Forti, con scudo alare ampio, portate aderenti al corpo e ricoprenti il dorso. Le remiganti devono adagiarsi sulla coda senza incrociarsi, terminando a 2 o 3 centimetri dall'estremità di questa
Coda:	Chiusa, portata orizzontale o leggermente rialzata; essa non deve oltrepassare l'estremità delle remiganti primarie di 2 o 3 centimetri
Gambe:	Di media lunghezza, forti, con cosce e tarsi guarniti da lunghi speroni e da abbondanti e folte pantofole. Pantofole: Il piumaggio delle zampe, notevolmente sviluppato è composto da

	penne di 10/12 centimetri di lunghezza, con rachide dura; le penne devono essere orientate lateralmente.
Piumaggio:	Liscio e lucente, folto ma non troppo morbido con copritrici larghe, non troppo lunghe, portate aderenti al corpo.
2 - PESI	
Maschio:	kg 0,800
Femmina	kg 0,750
Difetti gravi	.
IV - COLORAZIONI	
Nero, bianco, lilla (grigio argento), rosso con verghe, blu con verghe nere, rosso martellato, blu martellato di nero, farfallato e pezzato.	
Colore e disegno	
<p>Nei soggetti blu con verghe nere e nei blu martellati di nero il dorso deve essere il più possibile colorato; nei soggetti vergati le verghe devono essere nitide e ben delineate, di media lunghezza, senza macchie sullo scudo alare. I soggetti neri devono avere colore intenso, lucido ed uniforme, il collo e la parte superiore del petto devono presentare riflessi verdastri brillanti. I soggetti bianchi devono avere mantello uniforme, senza alcuna traccia di colore e con piumaggio lucido. I lilla hanno colore grigio argento uniforme, molto delicato e tenue, mai comunque caratterizzato da tonalità troppo scure o con petto di colore diverso. I rossi con verghe devono presentare scudo alare di tonalità chiara ed uniforme, con verghe di colore rosso più intenso, continue e ben delineate, mediamente larghe; petto e parte inferiore del collo sono dello stesso colore delle verghe mentre la testa, la parte superiore del collo ed il ventre sono di colore grigio argenteo. I martellati devono presentare disegno di martellatura il più possibile nitido ed uniforme, di colore intenso. I farfallati devono evidenziare piume colorate singole o a chiazze pezzati distribuite uniformemente sul piumaggio di fondo che è di colore bianco</p>	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI . Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	

Allegato 17)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
COLOMBO SOTTOBANCA MODENESE RER A017**

Famiglia:	Genere:	Specie:
Nome comune:		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate: Bastardone		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
	50 circa	
	100 circa	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:		
		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		

L'origine della sua denominazione deriva dal fatto che, allevati sotto i porticati, questi colombi covavano a terra sotto le banche su cui i contadini tenevano i sacchi di cereali ("sotto la panca" etimologicamente). Si allontana poco dai ricoveri ed ha carattere litigioso.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Impressione complessiva:	Colombo piuttosto alto sulle gambe, con portamento fiero, corpo orizzontale e coda leggermente rialzata.
Testa:	Robusta, leggermente appiattita alla sommità, con fronte larga e moderatamente ascendente. Nei soggetti gialli caldani è tollerata una testa più fine. La parte posteriore della testa, la nuca, è ornata da un ciuffo a conchiglia folto e spesso.
Occhi:	Grandi e vivaci di colore rosso arancio solo i soggetti bianchi hanno gli occhi di colore scuro.
Becco:	Moderatamente corto, robusto, tondeggiante e lievemente incurvato sulla punta. Caruncole nasali di colore bianco, ben sviluppate, ma senza increspature.
Collo:	Robusto e slanciato, si assottiglia armoniosamente dal petto verso la gola.
Petto:	Ampio, prominente, arrotondato.
Dorso:	Largo, corto e robusto, portato il più possibile orizzontale.
Ali:	Robuste, con scudi alari ben aderenti al corpo e ricoprenti il dorso. Le remiganti primarie devono adagiarsi sopra la coda, la punta della penultima remigante deve arrestarsi a circa tre cm. dall'estremità.
Coda:	Chiusa e compatta, portata orizzontale o leggermente verso l'alto, è composta da un numero di timoniere variante tra dodici e quattordici.
Gambe:	Robuste, con tarsi grossi e nudi.
Piumaggio:	Lucido, morbido ben aderente al corpo.

2 - PESI

Maschio:	kg 0,850
-----------------	----------

Femmina	kg 0,800
Difetti gravi	.

IV - COLORAZIONI

I colori sono: il nero (moro), rosso (sauro), giallo (caldano), bianco e fondo ghiaccio granito (magnano).

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

C

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

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

Allegato 18)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
COLOMBO TRIGANINO RER A018**

Famiglia:	Genere:	Specie:	
Nome comune:		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati:			
Sinonimie errate: Modena			
Denominazioni dialettali locali			
Data inserimento nel repertorio:			
Accessioni valutate		N. riproduttori	Anno d'insediamento
		50 circa	
		100 circa	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:			
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:			





CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Antichissima razza di colombi, la cui origine si suppone risalga al XV secolo, allevata da molti secoli nella città di Modena (*Emilia*). Qui, fino all'inizio del 1900, era usata come messaggera su piccole e medie distanze, ma, soprattutto, era impiegata per un caratteristico gioco di volo. Non è possibile stabilire con precisione quali siano stati i suoi progenitori ma, con buona probabilità, si può dire che il Triganino sia stato selezionato attraverso incroci tra colombi indigeni e colombi di provenienza orientale, del tipo degli attuali colombi gallina; questo spiegherebbe anche la caratteristica forma del Triganino che, perciò, è chiamato anche "Barchetto". Il nome "Triganino" deriverebbe a questo colombo dalla sveltezza e dalla grazia delle sue forme che lo fanno rassomigliare ad una tortora, il cui nome greco è appunto, Trigon. Un tempo sembra fosse una razza di tipo alto volo. I primi documenti scritti che la menzionano risalgono al Trecento, epoca durante la quale veniva impiegata da colombicoltori modenesi (*o triganieri*) in prove che assomigliavano alla pirateria (attirando i colombi di altri nella propria colombaia i triganieri se ne appropriavano; questo antico sport si praticava anche a New York e a Glasgow).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Modena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 - FORMA	
Impressione complessiva:	Il Triganino è una tavolozza di colori, dalla forma elegante e dal temperamento vivace; ha taglia ridotta, è corto, tondeggiante, snello sui tarsi alti, ben equilibrato tra testa e coda, entrambe come richiamate dalla verticale di appoggio; si muove con prontezza ed agilità, ha volo rapido e cangiante. La sua lunghezza totale, dall'estremità del petto a quella della coda, è di cm. 23 circa nel Gazzo (lo Schietto può essere leggermente più corto). La sua altezza è sempre inferiore alla lunghezza e comunque ben proporzionata al corpo.
Testa:	Proporzionata al collo, liscia, leggermente convessa, con fronte moderatamente saliente e nuca piena.
Occhi:	Vivaci, con iride di un brillante color rosso arancio, più o meno vivo, in relazione al colore del mantello; contorni relativamente marcati e larghi, di colore carnicino chiaro.
Becco:	Di media robustezza, sempre più corto della testa; misurato superiormente, dalla base fino alla punta, ha lunghezza compresa tra i 16 ed i 18 millimetri. La punta della mascella superiore si incurva leggermente in basso. Può essere di colore bianco roseo, grigio corno, nero, in relazione al colore del mantello. Deve essere sempre bianco roseo nei Sauri e nei Caldani, mentre può essere bicolore nei Magnani. Caruncole nasali piatte, poco sviluppate.
Collo:	Pieno, portato verticalmente; il profilo posteriore è fortemente convesso nel terzo superiore, si fa concavo nel terzo medio e si affonda largo nel dorso nella parte inferiore; anteriormente si fonde con pienezza nel petto. La gola è ben delineata.
Petto:	Largo, pieno, ben arrotondato; visto di profilo forma una linea ben arrotondata, senza interruzioni con l'addome.
Dorso:	Non inclinato verso il basso, largo, corto ed affusolato.
Ali:	Piuttosto corte: l'ala chiusa deve misurare cm.21 circa di lunghezza dalla curva della spalla alla punta delle remiganti; le due ali aperte, da un'estremità all'altra, misurano cm. 60 circa. Gli

	scudi alari sono ampi; le ali sono portate ben aderenti al corpo e ricoprenti il dorso; le punte delle remiganti sono portate sopra la coda, senza mai raggiungere l'orlo della coda stessa.
Coda:	Corta, talvolta un poco larga ma compatta, portata leggermente inclinata verso l'alto, continua il profilo inferiore che, dall'addome alla coda, sfugge sempre più verso l'alto. La sua lunghezza è di cm. 9 circa.
Gambe:	Piuttosto alto di posizione ed ardito nell'incedere; le gambe non devono essere tenute troppo dritte, ma risultano leggermente flesse all'articolazione del calcagno; da questa alla base del piede le zampe misurano circa cm. 3 in lunghezza. Le cosce sono ben visibili, i tarsi, perfettamente nudi, hanno colore rosso vivo; il dito medio anteriore misura cm. 3 circa, il posteriore cm. 1,5 circa. Unghie del colore del becco: soltanto nei magnani le unghie possono essere di colore diverso da quello del becco.
Piumaggio:	Ricco, aderente morbido e liscio; risulta particolarmente abbondante nella parte posteriore dell'addome e attorno all'ano, dove, essendo anche un po' allentato, fa assumere a questa parte del corpo un profilo tondeggianti e pieno.

2 - PESI

Maschio:	kg
Femmina	kg
Difetti gravi	.

IV - COLORAZIONI

La razza è suddivisa in due grandi gruppi principali: Schietti e Gazzi. **Schietto**: "sciét", in dialetto modenese, significa non mischiato, puro, in riferimento al colore del mantello. Lo Schietto ha il corpo totalmente colorato; è generalmente più piccolo del Gazzo. **Gazzo**: così detto per la somiglianza del suo disegno con quello della Gazza (Pica). Ha il corpo bianco, con testa, ali, coda e sottocoda pigmentati. La linea di demarcazione della parte colorata, sulla nuca, dovrebbe arrivare all'altezza del contorno inferiore dell'occhio. Il Gazzo è generalmente un poco più grosso dello Schietto. Il Triganino di Modena, fra tutte le razze di colombi, è certamente quella che annovera più colori; i colombicoltori modenesi, per aumentare il numero dei mantelli, hanno incrociato con il Triganino, nei secoli scorsi, altre razze di colombi di colore, europei ed orientali, selezionandone poi abilmente i prodotti, per riportarli alla forma della loro razza. Ogni varietà di mantello è presente sia

nello Schietto che nel Gazzo. **I mantelli della razza si possono dividere nelle seguenti categorie:**

Unicolori: nell'ambito della sua distribuzione il colore è uniformemente uguale. **Vergati:** lo scudo alare presenta due verghe, ben delineate, di colore vario ma sempre diverso dalla tinta di fondo dello scudo. **Variopinti:** lo scudo alare presenta disegni di forma diversa e di diverso colore sulla tinta di fondo: a spalla, trigano, rospato, quadrinato, fioccato e puntato. Si prenda ad esempio un colombo nero variopinto di rosso; secondo il disegno rosso dello scudo alare si può definire nei seguenti modi: A) Nero a spalla rossa: se il disegno rosso si estende a tutto o a buona parte dello scudo alare, nascondendo il colore di fondo. B) Nero Trigano di Rosso: se il disegno sullo scudo alare è a macchie triangolari rosse, più frequenti sulle copritrici. C) Nero Rospato: simile al mantello precedente con, in più, evidenti verghe nere sul colore di fondo. D) Nero Quadrinato di rosso: le macchie rosse del disegno sono più grandi di quelle del Trigano di rosso. E) Nero Fioccato di rosso: se porta sulle copritrici piccole macchie rosse non di forma triangolare. F) Nero Puntato di rosso: se porta sulle copritrici dei semplici puntini o graffiature di colore rosso. 1) **Frizzati:** presentano lievi segni, di svariati colori, semplicemente sulle remiganti e sulla coda (simili ad un segno tracciato con la matita). La frizzatura si presenta tanto sui vergati che sui variopinti. 2) **Magnani:** dal colore del grembiule dello stagnaro che lavora i diversi metalli. Il mantello ha colore di fondo chiaro, con o senza verghe sullo scudo alare. Tutte le penne delle parti colorate devono essere macchiate e possono esserlo in tutte le tinte della gamma del Triganino. In realtà, soltanto alcune decine di mantelli Magnani sono allevati con una certa frequenza. Per l'influenza di un particolare fattore cromatico ereditario, il colore del mantello si presenta scomposto nei suoi fattori di ammassamento, estensione, intensità e diluizione, con progressione cromatica nell'età, che si evolve in misura più intensa nei maschi che nelle femmine, su aree irregolari per dimensioni, forma ed intensità. Sono considerate di grande pregio macchie (dette comunemente "pezze") di varia forma ed estensione, di un colore più intenso o diverso da quello prevalente nella colorazione delle penne (molto pregiato il colombo che presenta la pezza su uno solo degli scudi alari, o su ambedue ma di colore diverso). 3) **Zarzanelli:** il pigmento, che può essere di qualsiasi colore, si manifesta soltanto sull'orlo della penna, per cui tutte le penne, chiare alla base, si colorano verso il bordo. **Elenco dei mantelli del Triganino e loro descrizione (N.B.:** ogni varietà di mantello è presente sia nello Schietto che nel Gazzo) **Sauro:** rosso uniforme, simile al colore dei cavalli. **Caldano:** giallo carico, uniforme, simile al colore del tuorlo d'uovo. **Nero:** uniforme, carico e lucido. **Nero con verghe:** bianche, rosse o gialle. **Nero variopinto:** in tutti i disegni dei variopinti, nei medesimi colori delle verghe del nero vergato. **Nero rospato:** è un nero con disegno a macchie rosse sulle copritrici e sulle secondarie delle ali. Deve avere la verga nera. **Maltinto:** nero opaco uniforme. **Maltinto con verghe:** nere intense, bianche, rosse, gialle. **Maltinto variopinto:** in tutti i disegni dei variopinti, nei medesimi colori del Maltinto con verghe. **Bigio (blu) con verghe:** nere, bianche, rosse, gialle. **Bigio (blu) variopinto:** in tutti i disegni dei variopinti, nei medesimi colori delle verghe del bigio vergato. **Rosso:** color terracotta, a coda chiara con bordo piombo chiaro. **Schiavone:** (comunemente detto "sgiaivone") è rosso mattone, con coda grigiastra sfumata di rosso, con bordo nerastro o bianco. Non ha alcun pregio. **Covro:** così detto dal colore dell'uva covra; ha spalla color castagno o mogano, sul colore di fondo più scuro, con coda ed apice delle remiganti bigio scuro. L'orlo della coda è nero. **Trigano di covro:** presenta sulla spalla un disegno a macchie triangolari castagno o mogano, su colore di fondo grigio piombo scuro. **Dorato:** a spalla giallo oro su colore di fondo grigio terreo, con apice delle remiganti e orlo della coda grigio plumbeo. **Trigano dorato:** presenta sulla spalla un disegno a macchie triangolari giallo oro; su colore di fondo grigio terreo; l'orlo della coda è grigio plumbeo. **Pietra rossa:** colore rosso molto carico, tendente al brunito, uniforme. **Pietra scura:** bruno oliva uniforme, più intenso sulle remiganti e sulle timoniere. **Pietra scura con verghe:** nere, bianche, rosse, gialle. **Pietra scura variopinto:** in tutti i disegni dei variopinti nei colori bianco, rosso, giallo. **Pietra chiara con verghe:** colore terreo molto chiaro (caffè latte); può avere verghe rosse, gialle o bianche; se ha la verga rossa la banda sulla coda è di colore delle verghe; se ha la verga gialla o bianca la testa e la coda sono color bigio chiaro, mentre la banda della coda è più scura. **Pietra chiara variopinto:** può essere trigano di bianco, di rosso o di giallo. **Monaro o mugnaio:** ha la testa e la parte anteriore del corpo color piombo latte con sfumature vinate; lo scudo alare è azzurrognolo infarinato, le remiganti e le timoniere sono più sbiadite. **Monaro con verghe:** sulla tinta fondamentale si aggiungono le verghe rosse. **Monaro frizzato:** (con o senza verghe rosse) ha spruzzature o macchiette nerastre o nere sparse su tutte le

parti colorate. **Monaro sanguigno**: nella tinta fondamentale il rosso è più intenso. **Monaro del grano**: ha tinta prevalentemente piombo lattea o azzurrognola, con testa azzurrognola vinata, remiganti e timoniere più sbiadite. Può avere verghe bianche, rosse, o gialle. **Biscione**: blu scuro a coda orlata di nero, con le copritrici delle ali sfumate di scuro sul bordo, il ché dona all'ala l'apparenza delle squame di una biscia; può avere verghe bianche, nere, rosse gialle. **Sgurafosso**: così detto perché ha colore simile al fango dei fossi; è di colore cenerino plumbeo più o meno scuro, uniforme o con fascia terminale della coda più scura. Ha sull'ala soffiature rosee se il mantello presenta verghe gialle o rosse, mentre lo scudo alare è più cenerino se porta verghe bianche. **Sgurafosso con verghe**: bianche, rosse, gialle. **Sgurafosso variopinto**: trigano di bianco, di rosso o di giallo; questo mantello ed il precedente presentano talvolta, frizzature di altro colore. **Brodoceci**: somiglia al colore dell'acqua in cui sono stati cotti i ceci; ha ali azzurrognole con sfumatura rossa, remiganti rossastre con punta scura e coda bigia orlata in rosso con fascia terminale più scura. **Pietra bianca**: giallo chiaro con verghe gialle di tinta più intensa; coda chiara con o senza bordo velato di giallo; può avere, raramente, frizzature di altro colore sulla spalla. **Pietra marmo**: color caffè latte chiarissimo (perla), a spalla leggermente squamata o puntata di giallo; assume la denominazione di Pietra marmo antica se la colorazione di fondo tende al Pietra scura, con verghe nere. Può presentare verghe gialle o anche a spalla gialla. **Giuggiola**: color marrone rossiccio, il più uniforme possibile, della tinta dell'omonimo frutto; è conosciuto esclusivamente nei Magnani. **Persichino**: color rosa fior di pesco. **Cenerino**: color grigio cenere. Anche in questi ultimi due mantelli sono conosciuti esclusivamente nella categoria dei Magnani. **Solfanino o Zolfanello**: bigio scuro plumbeo, mischiato a bianco, uniforme o anche frizzato di nero. **Solfanino con verghe**: rosse, gialle o bianche, con o senza frizzature nere. **Solfanino variopinto**: a spalla rossa o gialla, con o senza frizzature nere. **Rospo**: macchiato, con mescolanza, il più regolare possibile, di nero, di rosso e di bianco; risulta pertanto tricolore. **Varazzo**: tutte le penne del mantello, di colore nero, devono essere orlate di bianco. **Pennafurba**: ha spalla color giallo crema perlaceo, con verghe gialle; la striscia terminale della coda e la punta delle remiganti sono cenerine; sulla spalla e nella coda può presentare delle frizzature. **Smagliato**: color grigio terreo, con macchie a squame gialle sulle copritrici; ha verghe gialle e, talvolta, bianche; la coda è orlata di scuro. **Trigano di smagliato**: presenta sul mantello color grigio terreo macchie gialle più accentuate e più frequenti. **Uccello**: ha colore di fondo cenerino scuro, con spalla bianca, rossiccia o gialla sulla quale ogni penna è orlata di grigio; le punte delle remiganti sono nere, la coda ha fascia terminale nera. **Bianco**: unicolore; non ha alcun valore. **Colore e disegno** I Gazzi devono avere disegno ben delineato, con contorni netti, senza sbavature; gli Schietti unicolori devono avere tonalità uniforme su tutto il corpo. Tutti i colori devono essere brillanti; i soggetti con verghe devono avere le verghe ben delineate e relativamente larghe; i variopinti devono avere disegno a macchie il più possibile regolare e ben distribuito. Nei Magnani sono considerate di grande pregio macchie o "pezze" di varia forma ed estensione, di colore più intenso o, meglio, diverso da quello di fondo. E' preferibile che la pezza sia localizzata su uno solo degli scudi alari, o su ambedue gli scudi, purché di colore diverso. **Difetti gravi**: I difetti del colombo Triganino possono suddividersi in: 1) **Difetti di tipo**: corpo di aspetto massiccio, troppo grosso, troppo lungo, troppo stretto; fronte troppo sfuggente; scudo alare stretto; dorso e coda portati bassi; gambe troppo corte; posizione troppo bassa. 2) **Difetti di conformazione**: petto e dorso insufficienti; piumaggio secco e scarso; coda bipartita o troppo larga. 3) **Difetti di disegno**: un Triganino con un disegno corretto si definisce "legittimo" ; la superficie pigmentata non deve presentare penne, o chiazze di penne, bianche e, viceversa, nelle zone bianche non devono presentarsi penne, o chiazze di penne, colorate, qualora ciò non accada il Triganino si definisce "illegittimo", cioè difettoso per quanto riguarda il disegno. **Terminologia di illegittimità** un Triganino si definisce: "Brinato" se ha piume bianche sulla testa colorata; "dal fiocco" se ha piume colorate sul collo bianco; "intricato" se ha piume colorate sul petto bianco; "dalla barba" se ha piume colorate su gola e/o collo; "dalla frappa" se ha piume bianche su petto colorato; "dalla cappetta" se ha piume bianche sulla spalla; "codronato" se ha piume colorate su dorso bianco; "dai venti bianchi" se ha remiganti o timoniere bianche; "dalla braghetta" se ha piume colorate sulle cosce; "dal calzone" se ha piume colorate sui metatarsi. 4) **Difetti di colore**: vessillo vuoto di colore in prossimità della rachide, piume bianche sul dorso negli Schietti, colore sbiadito, sia uniformemente che a chiazze, negli unicolori Gazzi e Schietti

(tale difetto si può riscontrare anche nel colore delle verghe e delle macchie che compongono il disegno alare dei variopinti). 5) **Difetti di mantello**: sono difetti propri di alcuni mantelli, per esempio l'orlatura scura nelle verghe dei soggetti Pietra chiara con verghe; i soggetti Gazzi Magnani hanno, assai frequentemente, mascherina insufficiente o mal delineata o occhio bicolore, o con iride macchiata di scuro; tali difetti, per i suddetti mantelli, sono solo scarsamente penalizzati nel giudizio se i soggetti che li presentano hanno caratteristiche di mantello e di colore molto rare e ricercate.

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



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

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

Allegato 19)

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
OCA ROMAGNOLA RER A019**

Famiglia: Anseriformi	Genere: <i>Anser</i>	Specie: <i>anser</i>	
Nome comune: Oca Romagnola		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Oca di Roma, Oca di Cotignola, Oca Italiana			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali			
Data inserimento nel repertorio:			
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento	
	50 circa		
	100 circa		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:			
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:			
			

<i>Romagnola</i>	<i>Romagnola con ciuffo</i>
	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Animale piuttosto voluminoso, elegante e armonico nelle sue parti sembra sia originario dei dintorni del Ravennate che nel passato erano occupati da grandi lagune. L'oca Romagnola si allevava oltre la provincia di Ravenna pure in quella di Forlì, ma anche a Bologna e a Ferrara. Fu presentata ufficialmente dall'Italia come razza pura alla II Esposizione Mondiale di Avicoltura di Barcellona nel Maggio del 1924 e sembra fu in questa occasione che piacque per patriottismo chiamarla oca di Roma (Toschi A., 1971; Balasini D., 1995; A.A.V.V., 1996). L'oca Romagnola, proprio a causa di questa nuova denominazione fu molto apprezzata durante questa manifestazione, tanto che i vari visitatori domandavano con interesse se fosse della razza che salvò il Campidoglio. La questione probabilmente non avrà mai chiarimento, visto che scrittori dell'epoca romana quali Lucrezio parlano di questa oca descrivendola bianca, mentre Virgilio parla di oche dalle piume argentate (Cipriani G., 1987; Savorelli G., 1927,1928; Zanoni G., 1950; Pozzi G., 1959). L'oca Romagnola, sotto la denominazione di oca di Roma, superò le frontiere italiane per essere soggetta ad una attenta selezione, soprattutto da parte degli inglesi che parlano però di una sua introduzione in Gran Bretagna precedente alla presentazione come razza (1903). L'oca di Roma è attualmente presente nello Standard Inglese come fu importata all'epoca ed è quindi una piccola oca a livrea bianca piuttosto compatta nelle forme, del peso di 5-6 kg nel maschio, 4-5 kg nella femmina. L'oca di Roma viene pure allevata con un suo standard negli Stati Uniti, dove, intensificando la selezione sulla caratteristica ciuffo si sono ottenuti soggetti esteticamente molto belli; negli Stati Uniti si sono inoltre selezionate altre colorazioni oltre quella bianca. Purtroppo in Italia la selezione di questa pregiata razza, che aveva come sua caratteristica principale una fecondità fuori dal comune è andata via via affievolendosi, tanto che attualmente è estremamente difficile imbattersi in animali di razza pura. Gli allevatori italiani hanno infatti preferito insanguare questa razza con oche tedesche di maggior mole (Emden), andando a rovinare le caratteristiche peculiari della razza. L'attuale Standard Italiano Razze Avicole(FIAV) comprende attualmente questa razza:</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Provincia di Ravenna pure in quella di Forlì, ma anche a Bologna e a Ferrara.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Savorelli G. (1927) L'Oca Romagnola. In Bassa Corte,77- 80;Genova. Savorelli G. (1927) L'Oca Romagnola. In Bassa Corte,77- 80;Genova. Savorelli G. (1928) L'oca Romagnola. In Bassa Corte,112-118; Genova. Cortese M. (1945) Pollicoltura familiare e industriale. Hoepli, Milano. Cortese M. (1978) Enciclopedia Dell'Allevatore. Hoepli, Milano. Toschi A. (1971) Allevamento dell'oca. Edagricole, Bologna.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA**STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

Tronco:	largo, profondo, leggermente inclinato verso dietro.
Testa:	larga, arrotondata, ben proporzionata. Può presentare un piccolo ciuffo.
Becco:	di media lunghezza, con la linea superiore quasi dritta, all'attaccatura più alto che largo e che continua la linea della testa. Colore da rosato ad arancio/rossastro con unghiata rosa/biancastra.
Occhi:	posizionati alti, rotondi, di colore grigio chiaro con caruncola oculare rosso/arancio.
Faccia:	guance poco sviluppate.
Collo:	forte e lungo, regolarmente cilindrico, più robusto verso l'attaccatura al tronco, portamento elegante.
Spalle:	larghe.
Dorso:	dritto, pieno e largo, nel maschio leggermente inclinato verso la coda.
Ali:	grandi e lunghe, portate alte, parallele e ben aderenti al corpo.
Coda:	segue la linea del dorso, corta ma non troppo, con estremità arrotondata.
Petto:	profondo, largo, ben arrotondato, piuttosto basso, senza chiglia.
Zampe:	gambe muscolose, ben sviluppate, posizionate larghe e ben in appiombio, ricoperte dal piumaggio dei fianchi; tarsi moderatamente corti, di ossatura piuttosto fine, colore da arancio ad arancio/rosato.
Ventre:	pieno e largo, senza fanone. Ammesso accenno di fanone unico, accettabile un po' più

Pelle:	biancastra.
2 - PESI	
Maschio:	kg. 5,5 - 6,5
Femmina	kg. 4,5 - 5,3
Difetti gravi	Peso eccessivo, soggetti troppo grassi; presenza di giogaia o chiglia pronunciata; ali che si incrociano; ali rovesciate; doppio fanone.
3 - PIUMAGGIO	
Conformazione:	Penne larghe, arrotondate, con abbondante piumino. Lucente , più rigido e serrato al corpo nella parte superiore e più fitto ed abbondante nella parte inferiore.
IV - COLORAZIONI	
bianca	
Maschio e Femmina	
Piumaggio in generale:	bianco puro.
Piumino:	Bianco.
Difetti gravi:	qualsiasi macchia di colore; riflessi giallastri; piumino grigio.
OSSERVAZIONI E RISCONTRI . Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)	

COMUNICATO REDAZIONALE

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dall'1 gennaio 2010, è redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line.

La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito **<http://bur.regione.emilia-romagna.it/>**

La consultazione gratuita del BURERT dall'1 gennaio 2010 è garantita anche presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico e le Biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della Regione è inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero.

E' sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una copia della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.

AVVISO AGLI ENTI INSERZIONISTI

Si invitano gli Enti inserzionisti che non hanno ancora comunicato i nominativi degli utenti da autorizzare al sistema di gestione "Inserzioni BURERT online" a provvedere rapidamente facendo pervenire apposita comunicazione all'indirizzo di posta elettronica certificata **bollettinoufficiale@postacert.regione.emilia-romagna.it**

Si ricorda, infatti, che dal 1° gennaio 2010 in assenza delle indispensabili credenziali informatiche necessarie per l'accesso non è possibile pubblicare nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna.