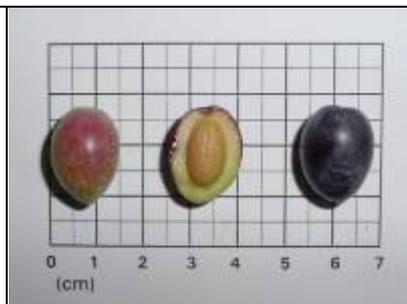
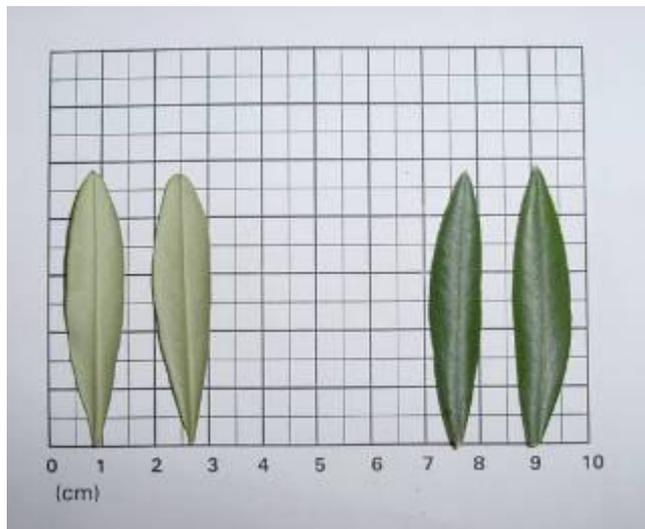


L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

<b>Famiglia:</b> <i>Oleaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Olea</i>	<b>Specie:</b> <i>Olea europaea</i>
<b>Nome comune:</b> CAPOLGA DI ROMAGNA		
<b>Sinonimi accertati:</b> nessuno		
<b>Sinonimie errate:</b> nessuna		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): nessuna		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/209
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Età delle piante</b>
Azienda Agricola in località Montefiore Conca (RN)	3	Superiore a 100 anni
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
<b>Pianta</b>	<b>Fiore</b>	



*Foglia*

*Frutto*

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

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.

### 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., 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., 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.

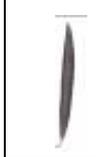
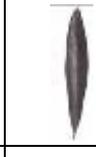
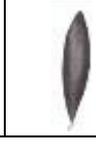
#### **NOTE**

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 <sup>2</sup> ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	Verde (Lechin de Sevilla)
3	Piccola (da 3 a 4 cm <sup>2</sup> ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5✓	Media (da 4 a 6 cm <sup>2</sup> ; Colombina, Picual)		2 – Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm <sup>2</sup> ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – Ellittica (Manzanilla, Moraiolo)	3 ✓ (CNR)	Verde chiaro

LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)		LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)		LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)	
1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2✓	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – 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	Invaiaio
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 (Negriello)	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)				
<b>NOCCIOLIO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)</b>		<b>NOCCIOLIO: SUPERFICIE (CNR)</b>		<b>NOCCIOLIO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)</b>	
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
<b>NOCCIOLIO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)</b>		<b>NOCCIOLIO: FORMA DELL'APICE (CNR)</b>		<b>NOCCIOLIO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)</b>	
	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)				
<b>MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)</b>					
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
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> 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.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> 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.