

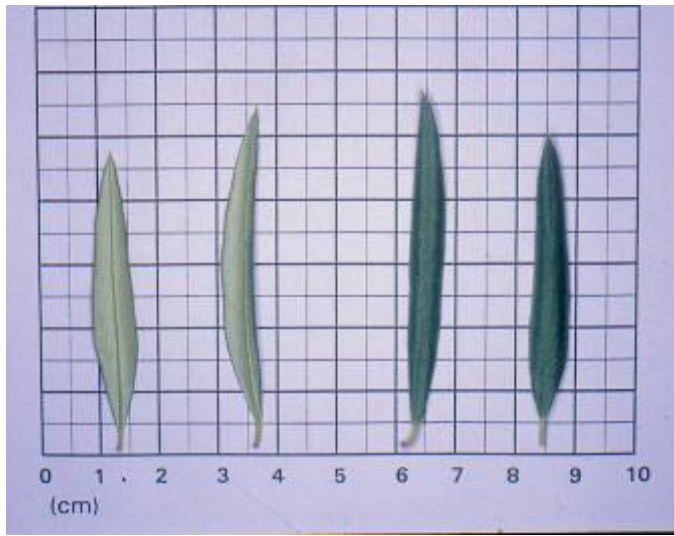


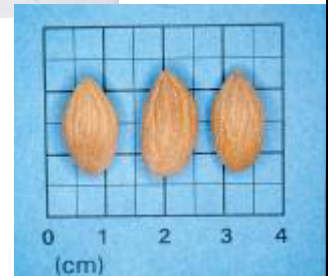
L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**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:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cultivar diffusa esclusivamente nell'areale di Brisighella (RA), nei comuni di Faenza, Casola Valsenio, Riolo Terme, Modigliana e Castrocaro Terme.

Tale cultivar è coltivata in vecchi impianti e viene oleificata in purezza per la produzione di un olio denominato Nobil Drupa.

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.

Cristoferi G., Rotondi A. (2002) – Tracciabilità e caratterizzazione degli oli extravergini di oliva della Romagna. Ed. La Mandragora, Bologna.








- 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 ; 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 (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)								

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 (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 (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	239-249	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 RISCONTRI 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 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)

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

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.