

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

SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

VERNASCA RER V 183

Famiglia: <i>Oleaceae</i>	Genere: <i>Olea</i>	Specie: <i>Olea europaea</i> L.
Nome comune: Vernasca		
Sinonimi accertati: Vernasca Alto		
Sinonimie errate: nessuno		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): nessuna		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 15/01/2021
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
Campo Nicoli – Vernasca (PC) 377 m s.l.m. (44°48'08.77''N – 9°51'14.23''E)	5	40 anni
Podere Illica – San Lorenzo di Castell'Arquato (PC) 166 m s.l.m. (44°51'37.48''N – 9°53'30.09''E)	20	15 anni
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Campi Collezione		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
 		

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



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

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

Nel piacentino fino a duecento anni fa esistevano dei frantoi, ne è testimonianza un documento del 1821 del Catasto Napoleonico conservato presso l'Archivio Storico di Piacenza nel quale, per motivi fiscali, vi sono elencati tutti i beni del Comune di Nibbiano e dove si annovera l'esistenza di almeno un torchio da olio a Trevozzo (Anonimo, 2003).

Nel caso dell'olivo in questione, il Sig. Nicoli (proprietario degli olivi) li ha sempre visti. La presenza di olivi nel territorio del comune di Vernasca è testimoniata dal capitano Antonio Boccia, che al seguito dell'esercito napoleonico, mentre nel 1805 stava percorrendo i territori montani del Ducato ne fece un dettagliato resoconto storico economico e statistico. In particolare, relativamente al versante di Vernasca rivolto verso la Val d'Ongina dove si trova il genotipo qui descritto, scrive " Questa valle non è delle più felici....le coste però, che sono rivolte al Sud-Est, potrebbero supplire in qualche modo alla scarsità comune dei prodotti se si coltivasse un ramo d'agricoltura ch'è quasi generalmente trascurato, vale a dire la piantagione di ulivi, i quali vegeti e rigogliosi allignano nella costa sotto le case dei Mazzoni, ove se ne conta qualche centinaio" Infine, con una mentalità decisamente attuale ne auspicava lo sviluppo della coltivazione. In particolare scriveva che "Spetterebbe alla nuovamente stabilita Accademia d'Agricoltura il promuovere la propagazione di questo ramo importante e necessario (ossia dell'olivicoltura, n.d.A.), che oramai va perdendosi, non tanto per dapocaggine, quanto per ignorarsi in questi monti la vera maniera di piantarli e coltivarli (Boccia A, "Viaggio ai monti di Piacenza (1805). Collana Fonti di storia piacentina, T.E.P., 1977).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Il genotipo è diffuso nel territorio comunale, soprattutto nel versante della Valle dello Stirone

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

GANINO T., BEGHÈ D., NISI R., FABBRI A. (2006). Provenance of *Olea europaea* L. germplasm of Emilia. Proceedings in Olivebioteq 2006 Second International Seminar “Biotechnology and quality of olive tree products around the mediterranean basin” 5-10 november 2006, Marsala-Mazzara del Vallo, Italy, 1: 77-85.

GANINO T., BEGHÈ D., VALENTI S., NISI R., FABBRI A. (2007). RAPD and SSR markers for characterization and identification of ancient cultivars of *Olea europaea* L. in the Emilia region. Genetic Resources and Crop Evolution. 54:7, 1531-1540.

GANINO T., FABBRI A. (2008) – Genetic characterization of *Olea europaea* L. germplasm in Northern Italy. Proceedings of the 5th International Symposium on Olive Growing, 27 september – 2 october 2004, Izmir. *Acta Horticulturae*, 1:95-102.

BEGHÈ D. (2008). Studio sulla Variabilità genetica e sulla provenienza di *Olea europaea* L. in Emilia. Ph. D. Thesis, Dipartimento di Biologia Evolutiva e Funzionale, Università di Parma, Italy, pp.141.

NOTE

Le 5 piante di Vernasca derivano dalla suddivisione di una vecchia ceppaia presente storicamente in quella parte della collina chiamata “Campo Olivi”

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

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

VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		DENSITÀ DELLA CHIOMA (UPOV 3)	
3	Bassa (Aloreña, Carbuncion di Carpineta)	3	Assurgente (Alameño de Cabra, Nostrana di Brisighella)	3	Rada (Gordal de Granada, Selvatico)
	Medio-bassa (Carbuncion)	5	<u>Espanso (Picual, Carbuncion)</u>	5	Media (Picudo)
5	<u>Media (Picual, Colombina)</u>	7	Ricadente, Pendulo (Morona, Grappuda)	7	<u>Fitta (Lechin de Sevilla, Frantoio di Villa Verucchio)</u>
	Medio-elevata (Correggiolo di Montegridolfo)				
7	Elevata (Lechin de Sevilla, Leccino)				
LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONE (UPOV 7)		LAMINA FOGLIARE: FORMA (UPOV 9)		FOGLIA: COLORE DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 11)	
1	Molto piccola (< 3 cm ² ; Ghiacciolo, Lechin de Granada)		1 – Lanceolata (Cornezuelo, Ghiacciolo)	1	<u>Verde (Lechin de Sevilla)</u>
3	Piccola (da 3 a 4 cm ² ; Moaraiolo, Lechin de Sevilla)				
5	<u>Media (da 4 a 6 cm²; Colombina, Picual)</u>		<u>2– Ellittico-lanceolata (Picual, Correggiolo di Montegridolfo)</u>	2	Verde scuro (Gorda Sevillana)
7	Grande (> 6 cm ² ; Gordal Sevillana)				
9	Molto grande (Picudo)		3 – ellittica (manzanilla, moraiolo)	3 (CNR)	Verde chiaro

LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE (UPOV13)

LAMINA FOGLIARE: SUPERFICIE (CNR)

LAMINA FOGLIARE: ANGOLO APICALE (CNR)

1	Concava (Picual, Ghiacciolo)		1 – Piatta (Grappuda)		1 – Molto acuto (Ghiacciolo)
2	Piana (Galego, Correggiolo di Villa Verucchio)		2 – Elicata (Oliva grossa)		2 – Acuto (Carbuncion di Carpineta)
3	Convessa (Zarza, Grappuda)		3 – Tangente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)

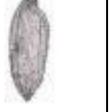
FIORE					
INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)		INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)	
	1 – Corta (< 22 mm; Grappuda)		1 – Compatta (Grappuda)		3 – Scarsa (Leccino)
	<u>2 – Media (da 22 a 32 mm; Carbuncion di Carpineta)</u>		<u>2 – Rada (Nostrana di Brisighella)</u>		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	<u>Medio (da 2 a 4 g; Colombina)</u>		2 – Ellittica, ovoidale (Lachin de Sevilla, Nostrana di Brisighella)	3	Rosso vinoso
7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di)			4	Rosso violaceo
9	Molto grande (> 6 g; Gordal)			5	Verde violaceo

	Sevillana, Oliva grossa)		3 – Globosa, sferoidale (Manzanilla, Moraiolo)		
				6	Violaceo
				7	Nero violaceo
FRUTTO: SIMMETRIA (CNR) posizione di apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POS MASSIMO (U IZIONE DEL DIAMETRO POV 27)		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 28)	
1	<u>Simmetrico (Grappuda)</u>	1	Verso la base (Gordal Sevillana, Grappuda)	1	Appuntito
2	Leggermente asimmetrico (Leccino)	2	<u>Centrale</u> (Morona, Colombina)	2	<u>Arrotondato</u>
3	Asimmetrico (Correggiolo di Montegridolfo)	3	Verso l'apice (Carbuncion di Carpineta, Frantoio di Villa Verucchio)	3 (CNR)	Subconico
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	<u>Arrotondata (Ghiacciolo)</u>				
3	Appiattita (Leccino)				
NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV 40)		NOCCILO: DIMENSIONE (CNR)	
	1 – Ellissoidale allungata (Colombina)	1	<u>Simmetrico</u> (Negrillo)	1	Piccolo (< 0,3 g; Rossina)
	<u>2 – Ellissoidale (Correggiolo di Villa Verucchio)</u>	2	Leggermente asimmetrico (Lechin de Sevilla)	2	Medio (da 0,3 a 0,45 g; Grappuda)
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 0,45 g; Nostrana di Brisighella)

	4 – Ovoidale (Grappuda)				
--	-------------------------	--	--	--	--

NOCCIOLO: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV 43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV 44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechin de Granada)
2	<u>Centrale</u> (Picual)	2	<u>Rugosa (Nostrana di Brisighella)</u>	3	Scarsi
3	Verso l'apice (Chorruo)	3	Corrugata (Oliva grossa)	5	<u>Media presenza (Picual)</u>
				7	Forte presenza
				9	Presenza molto forte

NOCCIOLO: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA DELL'APICE (CNR)		NOCCIOLO: TERMINAZIONE DELL'APICE (CNR)	
	1 – Appuntita (Royal, Carbuncion)		1 – Conica (Colombina)	1	<u>Breve rostro (Rossina)</u>
	<u>2 – Arrotondata (Morona, Grappuda)</u>		<u>2 – Arrotondata (Carbuncion)</u>	2	Rostro pronunciato (Oliva Grossa)
	3 – Troncata (Tomatillo, Oliva grossa)				
	(CNR) 4 – Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				

MARCATORI MOLECOLARI (MICROSATELLITI)

DCA3	232-243	DCA9	185-207	DCA18	179-185	GAPU103	152-189
DCA4	132-189	DCA16	148-151	EMO90	187-193		
DCA5	207-207	DCA17	115-181	GAPU101	193-207		

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

Peso medio di 100 drupe: 145,20 grammi (O).

La fioritura è medio tardiva (II decade di Giugno), autocompatibile (O). La maturazione delle drupe avviene tra la II e la III decade di ottobre (O). La produttività è mediamente alternante (O). La rizogenesi è media (35-40%) (O).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

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

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

Le olive prodotte da questa pianta si prestano alla produzione di olio (O). Resa al frantoio 13% (O).

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

Il contenuto in acido oleico varia dal 72 al 77%, con un rapporto monoinsaturi/polinsaturi di circa 10. La dotazione in antiossidanti naturali è media: il contenuto in fenoli totali oscilla tra 190 e 280 ppm, espresso in acido caffeico. Il profilo sensoriale si caratterizza per un fruttato intenso, note erbacee e una piccantezza pronunciata che prevale sul gusto amaro. All'olfatto il profumo si compone di una spiccata nota di vegetale accompagnata dal pomodoro e da lievi profumi di mandorla e carciofo. Al gusto vengono percepiti sentori di mandorla, carciofo e pomodoro in equilibrio tra loro.