

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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)

MONTECALVO 3 RER V167

OLIVO

Famiglia: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: MONTECALVO 3

Sinonimi accertati: nessuno

Sinonimie errate: nessuna

Denominazioni dialettali locali (indicare la località): nessuna

Rischio di erosione: elevato

Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda: 22/02/2017

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda

N. piante

Età delle piante

1) Az. Agric. Sig. Chiusoli Montecalvo Pianoro- BO

presenti
1

Superiore a 100 anni

Luoghi di conservazione Valsamoggia *ex situ*: Centro di Conservazione IBIMET-CNR Area della Ricerca di Bologna

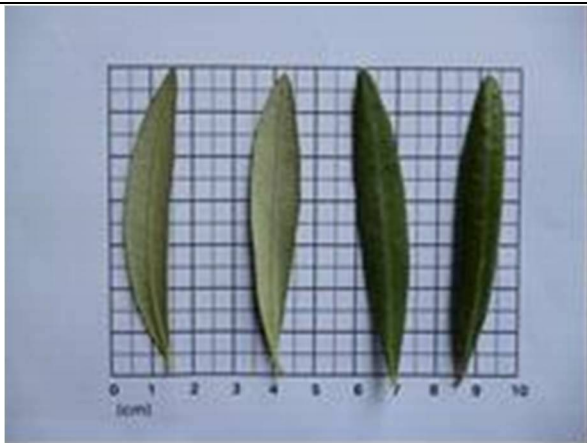
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna e Angelo Vivai san lazzaro di Savena (BO).



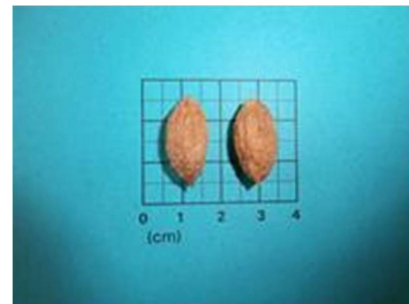
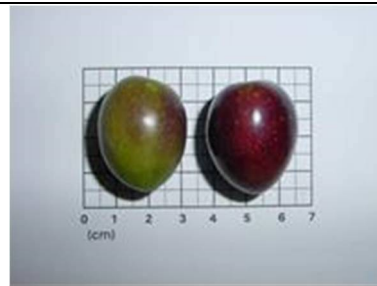
Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nella seconda metà del XVIII secolo l'erudito abate Serafino Calindri nel suo "Dizionario corografico, georgico, orittologico, storico etc" parla della coltivazione di questo nobile frutto nel racconto di varie località tra cui Casola Canina, Ciagnano, Croara, Farneto e **Monte Calvo**; nella descrizione del comune di Monte Calvo ricorda poi che nel territorio, oltre a frutteti, querce, boschi e pascoli, sono presenti olivi in gran quantità (Calindri 1783).

Nel 1821 l'abate cileno Gian Ignazio Molina aveva segnalato*avanzi olivicoli non infecondi* (cioè ancora produttivi) nei comuni di Liano, Monteveglio, Varignana, Maddalena, Sassoleone; Farneto e Monte Calvo

Antichi agronomi come Andrea Mattioli e Castore Durante nel XVI secolo rammentano che, tra le poche *sorti* di olive rimaste rispetto a quelle coltivate dagli *antichi*, ve ne sono alcune *di bella e notevole grossezza*, simili alle Bolognesi; Leandro Alberti nella sua descrizione dell'Italia della metà del Cinquecento nei pressi di Bologna cita *gli olivi che producono quegli olivotti tanto stimati da ogni lato d'Italia e massimamente a Roma*; altri viaggiatori nel secolo successivo menzionano per Bologna *dolci e grosse olive niente inferiori a quelle di Spagna*; anche Giorgio Gallesio scrive da Bologna nel 1820 nel suo diario, parlando di antiche piante di olivi nella collina, che *I frutti di queste piante servono per mettersi in concia, ossia per adolcire. Si pretende che anticamente vi si coltivassero per l'olio e si crede che vi riuscirebbe bene*. Questi "olivotti" "Bolognesi" "dolci e grossi" infatti fanno pensare immediatamente a un frutto da tavola.

In località Monte Calvo è stato ritrovato un intero filare costituito 5 olivi secolari, in seguito alla caratterizzazione genetica e morfologica sono emerse due diverse tipologie genetiche e quindi le piante madri appartenenti a ciascuna tipologia sono state denominate MONTECALVO 2 e MONTECALVO3 .

Il genotipo MONTECALVO3 si è distinto per la dimensione dei suoi frutti che inizialmente aveva portato i ricercatori a pensare ad una oliva da tavola, le buone rese in olio al frantoio e la qualità eccellente del suo olio ha permesso la sua classificazione in cv a duplice attitudine.

Al fine di reintrodurre tale genotipo autoctono nei luoghi di origine, IBIMET-CNR sede di Bologna sta promuovendo la sua diffusione per nuovi impianti.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Per la parte storica:

- Calindri, 1783, Dizionario Corografico, georgico, orittologico, storico, etc. della Italia, Forni Editore Bologna.
- G.I. Molina 1821 Osservazioni sulla fisica costituzione e sui prodotti minerali della montagna bolognese. Terza memoria di Storia N letta nell'Istituto Pontificio di Bologna.
- Baldini E., 2003. Notizie sull'olivicultura bolognese. Accademia nazionale di Agricoltura- Bologna. • L. Frati, Statuti di Bologna dall'anno 1245 all'anno 1267, 3 vols., Monumenti storici pertinenti alle province della Romagna, Ser. 1, vol. 1-3, Bologna, Regia Tipografia, 1869-1877
- AA.VV., Ronzano e i Frati Gaudenti, Bologna, Tipografia SAB, 1965

Per la parte scientifica.

- Licausi E., Di Virgilio N., Rotondi A., Magli M. 2010. Olive tree in Emilia Romagna region: an ancient crop, a new environmental and cultural economic resource. Ital. J. Agron. 5 pp. 27-34.
- Rotondi A. 2009. Dalle colline bolognesi risorse genetiche per l'olivo. Olivo&Olio, n. 11-12 pp. 5052.
- Facini O., Rotondi A. 2006 Coltivazione dell'olivo nella collina bolognese: scelte varietali e rischi climatici. Atti convegno Agrometeorologia e gestione delle Risorse delle colture agrarie. Torino.
- Rotondi A., Facini O., Mari M. 2005 Olivo e Olio nel parco tra storia e nuovo sviluppo In: 'Agricoltura sostenibile nel Parco. Parco naturale Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi Dell'Abbadessa. Ed. Parchi e Riserve dell'Emilia-Romagna Bologna pp. 110.
- Rotondi A., Mari M. (2006) – Piccolo territorio cultivar locale. Olivo&Olio n. 4: 18-20.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione di CNR-IBIMET Bologna.










Ulteriori informazioni sono reperibili consultando i seguenti siti: <http://olivisecolari.ibimet.cnr.it>











<http://www.bo.ibimet.cnr.it/>







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)	

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	3	Rosso vinoso
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, 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)

7	Grande (da 4 a 6 g; Picudo, Nostrana di Brisighella)		(Lachin de Sevilla, 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 i apice e base rispetto all'asse longitudinale del frutto		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETROMASSIMO (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 (UPOV40)		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 (UPOV43)		NOCCIOLO: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOLO: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV44)	
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 O (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)				

MARCHI MOLECOLARI (MICROSAT ALLITI)

DCA3	243-249	DCA4	166-166	DCA9	163-195
DCA16	127-176	DCA18	177-185	GAPU59	213-213
GAPU101	209-219	GAPU103	138-189	UDO24	188-188

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

La maturazione è tardiva e graduale, produttività media (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)

Resistenza al freddo media e suscettibilità alla mosca bassa(O).

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

Fruttato intenso sia al gusto che all'olfatto, intense note piccanti prevalgono sull'amaro accompagnate da un forte sentore di erba tagliata. I sentori gradevoli sia al gusto che all'olfatto sono ascrivibili al pomodoro e al carciofo in buon equilibrio tra loro e, in misura minore al vegetale percepito all'olfatto e alla mandorla percepita al gusto.