

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 (revisionata)

MONTECALVO 2 RER V166

OLIVO

Famiglia: *Oleaceae*

Genere: *Olea*

Specie: *Olea europaea*

Nome comune: MONTECALVO 2

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

OBOValsamoggia

2) Az. Agric. Istituto Ferrarini Sasso Marconi (BO)

8

7 anni

3) Az. Agric. Eremo di Ronzano - (BO)

5

10 anni

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

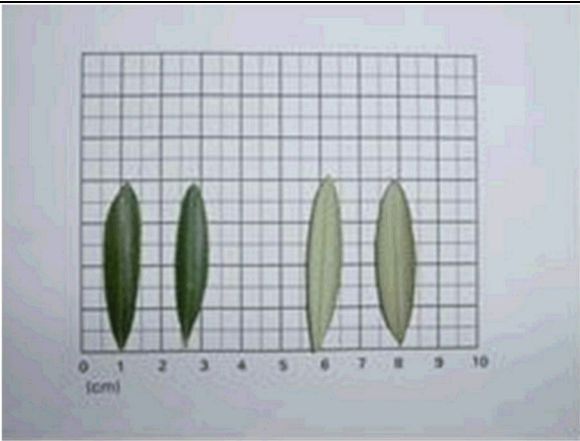
Vivaista incaricato della moltiplicazione: IBIMET-CNR sede di Bologna e Angelo Vivai San Lazzaro di Savena (BO).



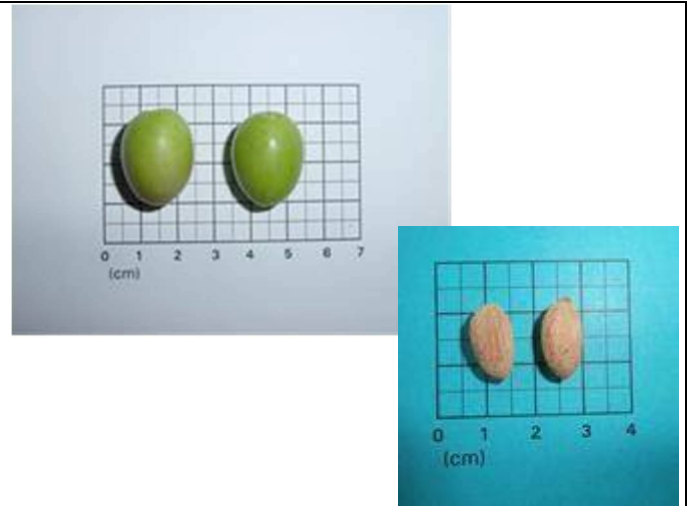
Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

In generale si osserva come gli olivi nella collina bolognese siano documentati a partire dal XIII secolo, con segnalazioni che si concentrano particolarmente nel XV e XVI, si tratta spesso di *pezze definite di terra olivata* di poca estensione ad esempio di 3 tornature poco più di mezzo ettaro o solamente di pochi piedi cioè poche piante .

Dai luoghi precisi in cui sono state ritrovate oggi le piante secolari superstiti, o che quantomeno si possono definire storiche cioè con più di cento anni, si può affermare che questa coltivazione veniva concentrata nelle vicinanze dell' abitazione, ovviamente sempre in luogo riparato e ben esposto, e, se non si tratta di esemplari isolati, spesso con una disposizione in filare, come appunto nel caso di Montecalvo2 Montecalvo 3. Inoltre le proprietà in cui ricadevano gli oliveti o i singoli olivi rintracciati sono per lo più congregazioni religiose o famiglie nobili, ma questo è intuibile per il fatto che questi erano i principali possidenti della collina e sono quelli che comunque hanno lasciato degli archivi consultabili.

Si può dedurre con buona probabilità che la presenza storica dell'olivo nella collina bolognese, almeno per i secoli di maggiore diffusione, è stata dettata dalle esigenze di una economia che tendeva all'autosufficienza e con notevoli difficoltà nei trasporti delle merci. Si trattava di un bene prezioso da difendere e controllare coltivandolo possibilmente nelle vicinanze del nucleo colonico. Sugli usi molteplici delle olive poi, vale quello che è stato detto più volte sull'impiego dell'olio per l'illuminazione e per i riti legati alla liturgia, ma è importante sottolineare che la capillarità della diffusione delle piante di olivo, trovate non solo nei pressi di edifici religiosi, ma anche nelle proprietà agricole sparse sul territorio collinare, può avvalorare l'ipotesi di un discreto uso alimentare delle olive, sia per cavarne olio con piccoli macchinari familiari che per il consumo come frutto conservato.

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.

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

Territori della provincia di Bologna

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Per la parte storica: • 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

- A. Ghigi, Ronzano nel ricordo di Dante, 1965
- ASBO Demaniale di San Michele in Bosco, 191/5187
- Raccolta delle mappe dei beni di San Michele in Bosco eseguite dal perito agrimensore Alfonso Nelli nel 1583
- ASBO Demaniale di San Michele in Bosco, 83/2255
- ASBO Demaniale di San Salvatore, 283/5165
- ASBO Demaniale di San Domenico, 241/7575, campione di beni 1439 - 1618
- ASBO Demaniale delle RR. MM. di S. Lorenzo di Bologna, 109/3477

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.
- 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.








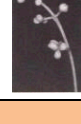
Ulteriori informazioni sono reperibili consultando i seguenti siti: <http://olivisecolari.ibimet.cnr.it>
<http://www.bo.ibimet.cnr.it/>

INFIORESCENZA: LUNGHEZZA DEL RACHIDE (CNR)	INFIORESCENZA: STRUTTURA DEL RACHIDE (CNR)	INFIORESCENZA: RAMIFICAZIONE (UPOV 18)
---	---	---




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)
6	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)		3 – Tegente (Nostrana di Brisighella)		3 – Aperto (Colombina)
4 (CNR)	Falcata (Correggiolo di Montegridolfo)				4 – Molto aperto (Carbuncion)



	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

FRUTTO: FORMA DELLA BASE (CNR)					
1	Rastremata (Correggiolo di Montegridolfo)				
2	Arrotondata (Ghiacciolo)				
3	Appiattita (Leccino)				

NOCCILO: FORMA (CNR)		NOCCILO: SIMMETRIA (UPOV40)		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)

	4 – Ovoidale (Grappuda)				
NOCCIOL: POSIZIONE DIAMETRO MASSIMO (UPOV43)		NOCCIOL: SUPERFICIE (CNR)		NOCCIOL: SOLCHI FIBROVASCOLARI (UPOV44)	
1	Verso la base	1	Liscia (Grappuda)	1	Assenti o molto scarsi (Lechir 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
NOCCIOL: FORMA DELLA BASE (UPOV 51)		NOCCIOL : FORMA DELL'APICE O (CNR)		NOCCIOL: 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	DCA4	132-166	DCA9	195-207
DCA16	127-157	DCA18	173-181	GAPU59	209-213
GAPU101	191-219	GAPU103	138-162	UDO24	188-188
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
	3 – Ellissoidale breve (Carbuncion)	3	Molto asimmetrico (Picudo)	3	Grande (> 4,5 g; Nostrana di Brisighella)

La maturazione è media e scalare e la produttività è media (O).

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)

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

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

L'olio presenta un intenso sentore di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto; l'amaro e il piccante sono bilanciati e di media intensità. I sentori olfattivi caratterizzano l'olio con prevalenti note di carciofo accompagnate dai sentori di mandorla, vegetale e pomodoro; al gusto il sentore prevalente è quello di carciofo insieme a note di mandorla, pomodoro e vegetale.