

Olivo della Cortigiana



Frutti dell'olivo Cortigiana (foto Caruso)

Olea europaea L.



Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, portamento albero

Luogo, livello e condizioni di diffusione

si tratta di un esemplare ultracentenario sopravvissuto all'interno della fortezza medievale di Castrocaro Terme FC

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia pianta di media vigoria, dal portamento ricadente, pendulo; la chioma è abbastanza fitta. Il frutto è di dimensioni medie, a forma ellittica ovoidale, di colore invaiato alla raccolta. Sono in corso osservazioni poliennali nel campo sperimentale per aumentare l'attendibilità dei dati di tolleranza/sensibilità al freddo e alle principali patologie. Il profilo sensoriale dell'olio è caratterizzato da un fruttato leggero, mediamente amaro e piccante con sentori di mandorla fresca.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Presenza di antiche ceppaie di olivo fanno ritenere che la coltura era presente in passato

Luogo di conservazione:

In situ: presso il castello di Castrocaro Terme e Terra del Sole, in provincia di Forlì Cesena.

Ex situ: conservazione IBIMET CNR area della Ricerca di Bologna

Natura e livello di conoscenze:

Nel XV e XVI sec. l'olivicultura era diffusa nel castrocarese. L'analisi del DNA fogliare non ha evidenziato nessun livello di similarità con altre cultivar catalogate e descritte in Emilia Romagna.



Olivo della Cortigiana di Castrocaro (foto A. Gulminelli)

Referente:

Annalisa Rotondi (CNR Ibimet) BO
a.rotondi@ibimet.cnr.it