

## 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](mailto:a.rotondi@ibimet.cnr.it)