

Olivo di Tabiano

Olea europaea L.



Olive dell'esemplare ultracentenario di Tabiano (foto M. Carboni)

Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, portamento albero

Luogo, livello e condizioni di diffusione

si tratta di un esemplare ultracentenario sopravvissuto presso la casa colonica a Tabiano PR

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà praticamente sconosciuta e non presente in altre aree limitrofe. Le dimensioni del frutto fanno supporre che si tratti di oliva da mensa, ma non se ne conosce il nome. Sono in corso indagini per individuare l'ecotipo

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Testimonianze di anziani agricoltori come oliva da mensa

Luogo di conservazione:

"In situ": presso azienda agricola in località Costa Ferrari a Tabiano PR, ex situ: presso vivai della zona che ne stanno diffondendo le piantine riprodotte per talea verde

Natura e livello di conoscenze:

In antichi testi è segnalata la coltivazione dell'olivo in questa località e nella bassa collina parmense fin dal 1258. La tradizione popolare del luogo vuole che questa pianta vegeti da una antica ceppaia risalente a quell'epoca.



Olivo di Tabiano nel periodo invernale (foto M. Carboni)

Referente:

Mauro Carboni PR (mauro.carboni@equasrl.it)
Associazione Parmense Olivicoltori, che intende rilanciare sul mercato l'olio del Ducato, il nettare d'oliva di Parma prodotto da olivi plurisecolari.