

MIGNOLONE



Olea europea L.

N° REPERTORIO: 113
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: *Olea*

SPECIE: *O. europea*

NOME COMUNE:
Mignolone

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Cingoli (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Campo conservazione
genetica AMAP,
Carassai (AP)

ORIGINE E CENNI STORICI

Il Mignolone è un genotipo individuato nell'area di Cingoli (MC). Presenta dei caratteri simili alle varietà Mignola e Orbetana, ma risulta geneticamente diverso da qualsiasi altra varietà. Le analisi genetiche relative al confronto con Mignola e Orbetana per 10 SSR confermano che risulta molto simile ad entrambe e che uno dei due parentali potrebbe essere Orbetana, ad eccezione di 1 allele su 20. L'Accessione "Mignolone - OLVIVA-MA02" con stato sanitario virus-esente è registrata nel Sistema Nazionale di Certificazione ai sensi del DM 20/11/2006. La presenza sembra risalire al 1829 quando Papa Pio VIII, nativo di Cingoli, accordò un premio a chi avesse arricchito lo stato di nuove piantagioni di olivi. Le dimensioni di chioma e tronco del Mignolone risultano infatti analoghe a piante probabilmente coetanee di Orbetana e Mignola. All'epoca le piante venivano propagate principalmente tramite ovuli o polloni radicati; la cosa potrebbe spiegare la diffusione sporadica a partire da un solo capostipite, sicuramente apprezzato a quel tempo, originato per incrocio spontaneo tra Mignola ed Orbetana. La presenza sporadica di piante storiche nel territorio di Cingoli lascia ipotizzare che fosse utilizzato come impollinatore.

Il nome Mignolone è stato attribuito a fine anni '90, in quanto il genotipo è associato alla varietà Mignola, di cui ripete alcuni caratteri morfologici, ma con un frutto più grosso, e all'Orbetana, di cui ripete alcuni caratteri produttivi. Circa 20 piante storiche di Mignolone sono presenti presso l'Agriturismo Gli Ulivi di Cherubini Lauro, Località Capovilla - Torre (Cingoli - MC). Sono state inoltre prodotte presso il vivaio AMAP circa 100 piantine di varietà Mignolone.

AREA DI DIFFUSIONE

Marche, nelle zone interne della Provincia di Macerata. Il Mignolone è presente in maniera sporadica nell'areale di Cingoli, ad altitudini tra i 300 e i 500 m s.l.m., in particolare a Troviggiano di Cingoli e Grottaccia (MC). È storicamente utilizzato come impollinatore delle varietà autoctone Mignola e Orbetana, probabilmente derivato da incrocio spontaneo e propagato per ovolo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria elevata, portamento espanso, densità della chioma media.

FOGLIA

Forma: *ellittico-lanceolata*

Curvatura: *longitudinale iponastica*

Dimensione: *media (lunghezza media, larghezza media)*

Colore pagina superiore: *verde scuro*

INFIORESCENZA

Infiorescenza: *lunga, con numero di fiori medio*

DRUPA

Colore: *nero a maturazione*

Epoca: *di invaiatura media*

Forma: *allungata, leggermente asimmetrica*

Posizione: *diametro massimo centrale*

Apice: *appuntito*

Umbone: *assente*

Base: *troncata*

Peso: *medio*

Lenticelle: *rare, di piccole dimensioni*



ENDOCARPO

Forma: *ellittica, asimmetrica*

Peso: *medio*

Posizione: *diametro massimo centrale*

Superficie: *rugosa*

Numero solchi: *fibrovascolari medio*

Andamento solchi: *fibrovascolari irregolare*

Profondità solchi: *fibrovascolari superficiali*

Forma della base: *arrotondata*

Forma apice: *rotondo*

Terminazione: *apice mucronato*

PRODUTTIVITÀ

Mediamente elevata e costante.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Sensibilità media al freddo e bassa all'occhio di pavone.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Rifugge climi freddi e/o umidi e terreni argillosi; necessita di concimazione azotata annuale, fosfo-potassica periodica, in base alla dotazione del terreno; si avvantaggia di sostanza organica.

Richiede potatura razionale annuale, possibilmente a vaso policonico. Richiede una razionale difesa fitosanitaria, nei confronti dei principali fitofagi e patogeni. Epoca ottimale di raccolta: mese di ottobre. Olio di buona qualità con le seguenti caratteristiche:

- contenuto in acido oleico medio, con un medio rapporto insaturi/saturi;
- contenuto in polifenoli elevato;
- caratteristiche sensoriali: fruttato medio, verde, con sentori di carciofo e mandorla; note di amaro e piccante di media intensità.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Varietà da olio. Ipotizzabile un eventuale consumo anche come oliva da tavola.



BIBLIOGRAFIA

OLVIVA - Progetto interregionale per la riqualificazione del vivaismo olivicolo: caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaistica 2006 - 2011 (Mipaaf, Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, Università degli Studi di Moro) - "Miglioramento della qualità nel vivaismo olivicolo". L'Informatore agrario 21/2011, pp 48-51

Custode Biodiversità Agraria:

Agriturismo Gli Ulivi di Cherubini Lauro - Località Capovilla Torre - Cingoli (MC)

Scheda elaborata da:

Alfei Barbara, AMAP

Su piante del campo di conservazione genetica di Carrasai (AP), materiale ottenuto per propagazione agamica da una pianta storica situata in Troviggiano di Cingoli, nel cortile della Parrocchia.

