

MIGNOLONE



N° **REPERTORIO: 113**
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **Olea europaea**
subsp. europaea

NOME COMUNE: **Mignolone**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

**Marche - interno provincia
di Macerata**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Campo conservazione
genetica ASSAM,
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 - OLIVA-MA02" con stato sanitario virus-essente 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 ulivi. 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 ovoli 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 ASSAM 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



COMPORTEMENTO 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: seconda metà di ottobre - prima metà di novembre
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

Oлива – 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 Provincie Autonome, Università degli Studi di Moro) – "Miglioramento della qualità nel vivaismo olivicolo". L'Informatore agrario 21/2011, pp 48-51

Scheda elaborata da: Alfei Barbara, ASSAM - Su piante del campo di conservazione genetica di Carassai (AP), materiale ottenuto per propagazione agamica da una pianta storica situata in Troviggiano di Cingoli, nel cortile della Parrocchia Azienda coltivatrice: **Agriturismo Gli Ulivi di Cherubini Lauro**, Località Capovilla - Torre (Cingoli - MC)