

Olivo Borgiona

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia:	<i>Oleaceae</i> Hoffmanns. & Link
Genere:	<i>Olea</i> L.
Specie:	<i>O. europea</i> L. subsp. <i>europea</i>
Nome comune della varietà (come generalmente noto):	Olivo Borgiona
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	Morcona, Borsciona
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)	MEDIO
Data inserimento nel repertorio	18 GIUGNO 2018
Ultimo aggiornamento scheda	
Ambito locale	Comuni di Gualdo Tadino, Gubbio, Città di castello, Monte S. Maria Tiberina, San Giustino, Umbertide, Montone



Cenni storici, origine, diffusione

Nel testo del 1933 *“Note pratiche per la razionale coltivazione dell’olivo”* di Secondo Tonini, per i tipi della Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Perugia, tra le varietà minori dell’Umbria viene nominata la Borgiona come tipica delle zone di Gualdo e Gubbio, specificando che «(...) sono varietà poco importanti e, se dove trovansi rispondono bene, potranno essere mantenute e riprodotte».

L’albero di “Borgiona” più grande (identificato geneticamente attraverso l’analisi molecolare) è stato individuato a San Giustino Umbro (Loc. Cospaia), e il tronco ha un diametro di 81 cm. L’età dell’albero è stimata superiore ai 100 anni.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Comuni di Gualdo Tadino, Gubbio, Città di castello, Monte S. Maria Tiberina, S. Giustino.

Descrizione morfologica

Albero di bassa vigoria, con portamento espanso e densità media della chioma.

Foglia di forma ellittica, con curvatura longitudinale piana, con presenza di lucentezza e dimensioni medie.

Infiorescenza lunga con numero di fiori basso.

Frutto di colore violetto, forma ellittica, leggermente asimmetrico. Massimo diametro in posizione centrale.

Apice appuntito, base arrotondata e umbone presente. Peso medio (tra 2 e 4 grammi). Lenticelle rare e piccole.

Endocarpo di forma ellittica, asimmetrico, con massimo diametro in posizione centrale. Peso elevato (> 0,45 grammi). Superficie rugosa, numero dei solchi fibrovascolari alto (>10). Apice rotondo e mucronato, base appuntita.

Caratteristiche agronomiche

Vigoria dell’albero: limitata;

Portamento e densità della chioma: espanso, mediamente densa;

Produzione di frutti: elevata e costante;

Incidenza ed insorgenza della cascola naturale: media e medio-tardiva (precoce per eventuali attacchi di mosca);

Sensibilità particolari: mosca;

Tolleranze principali: freddo, occhio di pavone.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Parametri nutrizionali

Effetto maturazione: la composizione acidica è sufficientemente equilibrata, con contenuti e rapporti tra acidi grassi vicini ai valori ritenuti ideali durante tutto l’arco della maturazione. Anche i contenuti in fenoli ed orto-difenoli sono risultati elevati e poco influenzati dalla maturazione.

Effetto stagionalità: l’annata non modifica sostanzialmente la composizione in acidi grassi, mentre esercita una influenza più marcata nei riguardi di polifenoli totali ed orto-difenoli.

Caratteristiche sensoriali dell’olio durante la maturazione

Effetto maturazione: la prima epoca di raccolta presenta oli con un profilo frastagliato con sensazioni erbacee, ma con una netta prevalenza di amaro rispetto al pungente; gli oli della seconda epoca sono caratterizzati da una riduzione della nota erbacea a favore della sensazione di fieno che prevale nettamente.

Effetto stagionalità: gli effetti dell’andamento stagionale si evidenziano con una forte variabilità nell’intensità dei descrittori sensoriali.

Caratteristiche dei frutti

Incidenza della polpa (max): alta

Rapporto polpa-nocciolo (max): medio, medio-alto

Contenuto in olio (sul frutto secco):

Capacità genetica di sintesi: media, medio-alta

Periodo con inolizione utile alla raccolta: da fine novembre a metà dicembre

Resa al frantoio (sul frutto fresco) durante il potenziale periodo di raccolta:

All'inizio: media

Al termine: media

Peso unitario delle drupe (max): alto, maggiore nei frutti più invaiati

Invaiaitura:

Epoca d'inizio: intermedia

Andamento: contemporanea, rapida

Livello massimo conseguito: medio

Consistenza della polpa:

Livello iniziale: medio-alto

Evoluzione: in progressiva diminuzione durante la maturazione, particolarmente nei frutti più invaiati

Livello finale: molto basso

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Ricciolini C., Arcioni S., Vendramin G.G., Buonamici A., Porceddu A., Sarri V., Ojeda M.A., Trujillo I., Rallo L., Belaj A., Perri E., Salimonti A., Muzzalupo I., Casagrande A., Lain O., Messina R., Testolin R., 2009. A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping. *Molecular Breeding*, 24:213-231.

Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Pandolfi S., Blanco A., Montemurro C., et al. 2011. Catalogo Nazionale delle Cultivar di Olivo – Progetto OLVIVA: Qualificazione del vivaismo olivicolo, Caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaistica. Ed. Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” – Dip. Biologia e Chimica Agroforestale ed Ambientale. ISBN 978-88-88793-97-9.

Pandolfi S., Leccese A., Guelfi P., Mattioli T., Pannelli G., 2009. Zonazione dell'olivo in Umbria. Sabbioni Editore, Trestina (PG).

Pannelli G., Alfei B., D'Ambrosio A., Rosati S., Famiani F., 2000. Varietà di olivo in Umbria. Ed. ARUSIA-Umbria, Perugia: 98 pgg.

Pannelli G., Baldioli M., Servili M., Montedoro GF., 2003. Caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo in Umbria. Ed. ARUSIA-Umbria, Perugia: 208 pgg.

Pannelli G., Baldoni L., Munari C., 2004. Caratteristiche strutturali e produttive di comprensori olivicoli al limite di coltivazione della specie in Umbria. Atti convegno europeo “Il futuro dei Sistemi Olivicoli in Aree Marginali”. Matera, 12 ottobre: 385-398.

Pannelli G., Manna D., Baldoni L., 2002. L'olivicoltura nello spoletino: aspetti ambientali e produttivi. Atti “Convegno Internazionale di Olivicoltura”. Spoleto, 22-23 aprile: 150-158.

Pannelli G., Munari C., 2003. Aspetti strutturali ed agronomici della olivicoltura in Umbria. Atti convegno “Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio”. Perugia, 5 dicembre: 80-84.

Pannelli G., Pandolfi S., Baldoni L., Bonghi G. 2010. Selection and use of ancient olive trees in Umbria. In: IV Convegno Nazionale Piante Mediterranee -Le potenzialità del territorio e dell'ambiente. Raccolta degli Atti, (a cura di) Sarli G., Alvino A., Cervelli C., pp. 93- 104. ISBN: 978-1-4466-8981-3.

Scatolini G., Baldoni L., Ricciarelli D'Arbore M., Federici L., Cirino P., 2005. Olivi secolari della provincia di Perugia, Volume II, APROL, pp. 15, 53-152.

Tonini Secondo 1933, Note pratiche per la razionale coltivazione dell'olivo, Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Perugia, Tipografia Perugina già Santucci, Perugia, pp. 15.