REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Olivo Mugnino

SCHEDA IDENTIFICATIVA
Numero di iscrizione: 113
Famiglia: *Oleaceae* Hoffmanns. & Link
Genere: *Olea* L.
Specie: *O. europaea* L.
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Olivo Mugnino
Significato del nome comune della varietà Rimanda ai sapori poco pronunciati dell'olio che per questo era destinato alle persone più delicate (dette localmente "mugnine") come bambini e anziani
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Alto
Luogo di conservazione *ex situ* Nessuno
Data inserimento nel repertorio **Ultimo aggiornamento scheda** 13 novembre 2026
Ambito locale: Comune di Giano dell'Umbria
Modica quantità: 10 marze





Cenni storici, origine, diffusione

Secondo le informazioni fornite dalla Famiglia Costantini, la presenza della cultivar nel territorio risale ad oltre un secolo fa ed è legata alla conservazione di una pianta madre secolare, caratterizzata da un tronco di grandi dimensioni e da una lunga permanenza nell'ambiente locale.
Dalle testimonianze tramandate all'interno della Famiglia Costantini, la pianta originaria sarebbe stata introdotta nell'azienda dal bisnonno del Sig. Costantini e successivamente mantenuta dalle generazioni successive, assumendo nel tempo un particolare valore affettivo e storico per la famiglia.
Un episodio significativo nella storia della cultivar riguarda la salvaguardia della pianta madre in occasione dei lavori di ampliamento e modifica del tracciato della strada comunale, avvenuti secondo la memoria familiare negli anni '30 del secolo scorso. La pianta risultava interessata dai lavori e destinata all'abbattimento, ma la nonna del Sig. Costantini si oppose alla sua eliminazione, riuscendo a preservarla. Tale intervento ha consentito la conservazione fino ai giorni nostri di una testimonianza vivente della varietà e ha permesso successivamente la sua propagazione.
Il nome della cultivar, "Mugnino", deriva dalla denominazione tradizionalmente utilizzata dalla famiglia. Secondo quanto riferito dal Sig. Costantini, l'origine del nome è legata all'uso tradizionale dell'olio prodotto, considerato particolarmente delicato e leggero. Nella tradizione familiare tale olio veniva destinato ai bambini e alle persone che necessitavano di un alimento facilmente tollerabile (chiamate localmente "mugnine").
Molte di queste informazioni sono confermate dalla Sig.ra Maria Annunziata (nata nel 1943), zia degli attuali proprietari della pianta. La testimone ricorda molto bene la pianta fin dalla propria infanzia e che già allora i nonni la indicavano con il nome di "Mugnino". La denominazione risultava quindi già consolidata nell'ambito familiare e locale diversi decenni fa. Secondo quanto riferito dalla Sig.ra Maria Annunziata, nel dialetto locale il termine Mugnino è associato a qualcosa di delicato, timido, esigente. Tale significato viene messo in relazione dalla testimone anche con le caratteristiche dell'olio ottenuto dalle drupe della pianta, anch'esso infatti particolarmente delicato e leggero. L'olio veniva tradizionalmente utilizzato nella preparazione di pancotti, minestre e altre pietanze destinate ai bambini e alle persone anziane, nonché, più in generale, per la preparazione di cibi considerati leggeri.
La "leggerezza" dell'olio ricordata dalla testimone può essere interpretata come riferita a un profilo gustativo delicato e non particolarmente pungente, ritenuto quindi adatto al consumo da parte di bambini in tenera età e di persone anziane. Particolarmente significativa è la memoria relativa alla pianta madre, che la testimone afferma di ricordare già durante la propria infanzia. La pianta veniva allora descritta come caratterizzata da un tronco "vecchio". Il riferimento alla presenza, già durante l'infanzia della testimone, di un tronco percepito e descritto come "vecchio" può essere interpretato come un ulteriore elemento a sostegno dell'antichità della pianta madre.
La Sig.ra Maria Annunziata ricorda inoltre che le drupe del Mugnino si distinguevano da quelle delle altre piante di olivo presenti nell'area. In particolare, durante la maturazione non assumevano una colorazione uniformemente violaceo-scura fino al quasi nero, ma rimanevano caratterizzate da una colorazione violacea accompagnata da striature. Considerando l'età della testimone e il fatto che i ricordi risalgono al periodo della sua infanzia, la testimonianza consente di collocare la presenza e la denominazione della pianta madre del Mugnino nell'ambito della memoria familiare per un arco temporale di almeno cento anni. Il fatto che la pianta fosse già allora percepita come "vecchia" e fosse conosciuta con il nome di Mugnino anche dai nonni costituisce un elemento di interesse per la ricostruzione della continuità storica della varietà e della sua presenza nel territorio di origine.

A partire dalla pianta madre, la famiglia Costantini ha avviato negli anni una progressiva attività di conservazione e valorizzazione della cultivar mediante propagazione vegetativa. Tale attività ha portato alla realizzazione di nuovi impianti aziendali, consentendo il mantenimento della varietà in condizioni di coltivazione e la disponibilità di materiale vegetale per ulteriori attività di conservazione.
La cultivar Mugnino è stata inoltre sottoposta a caratterizzazione genetica presso il CNR – Istituto di Bioscienze e Biorisorse (IBBR), sede di Perugia, su iniziativa del Sig. Livio Costantini. Il risultato dimostra l'unicità genetica dell'accessione e quindi il suo importante valore in termini di biodiversità.
L'insieme degli elementi storici, agronomici e genetici disponibili evidenzia l'interesse della cultivar Mugnino quale risorsa genetica locale da tutelare e valorizzare nell'ambito della conservazione della biodiversità olivicola regionale.

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

Comune di Giano dell'Umbria cui corrisponde anche l'ambito locale.

Descrizione morfologica

Albero
Vigoria: medio-elevata
Portamento: assurgente - aperto

Rami

Densità della chioma: rada

Fiori
Lunghezza rachide: media
Densità fiorale: rada
Ramificazione mignola: media

Foglia
Lunghezza (cm): 4,46±0,37 - corta
Larghezza (cm): 1,31±0,13
Rapporto lunghezza/larghezza: 3,40± 0,54
Area foglia (cm^2): 5,82±0,71 - media
Lunghezza del peduncolo (cm): 0,36 ±0,07
Forma: ellittica – ellittico lanceolata
Lucentezza: assente
Colore della pagina superiore: verde medio – verde scuro
Curvatura dell'asse longitudinale: assente
Torsione longitudinale: presente
Angolo apicale: acuto
Angolo basale: molto acuto

Drupa
Peso (g): 1,94 ± 0,24 - piccola
Lunghezza (cm): 1,29 ± 0,09
Diametro (cm): 1,05 ± 0,07
Rapporto lunghezza/diametro: 1,22 ± 0,11
Forma: arrotondata
Simmetria: leggermente asimmetrica
Posizione del massimo diametro: nel mezzo
Forma dell'apice: arrotondato
Forma della base: troncata/arrotondata
Umbone: assente
Inizio dell'invaiatura: uniforme
Colore della buccia: rosso vino/nero violetto
Colore della polpa: verde
Rapporto polpa/nocciolo: alto; (> del 80% del peso totale della drupa)

Nocciolo
Peso (g): 0,33 ± 0,04 - medio
Lunghezza (cm): 1,12 ± 0,12
Diametro (cm): 0,65 ± 0,06
Rapporto lunghezza/diametro: 1,72 ± 0,25
Forma: ellittica/ovoidale
Simmetria: leggermente asimmetrico
Posizione del massimo diametro: nel mezzo
Forma dell'apice: appuntito
Forma della base: appuntita
Presenza dei solchi: si
Numero dei solchi (media): 7/10
Mucrone: presente
Superficie: corrugata

Profilo molecolare (caratterizzazione eseguita dal CNR-IBBR, Perugia)

DCA03		**DCA05**		**DCA09**		**DCA16**		**DCA18**		**EMO090**		**GAPU071B**		**GAPU101**		**GAPU103A**		**UDO99-043**	
247	249	200	208	182	212	126	130	167	169	188	188	124	124	195	201	150	160	176	214

Caratteristiche agronomiche

La cultivar Mugnino ha evidenziato nel corso degli anni una buona capacità di adattamento alle condizioni ambientali del territorio di coltivazione, manifestando caratteristiche di rusticità e di interesse agronomico, come una particolare tolleranza ai periodi di siccità e alle basse temperature invernali. Le osservazioni effettuate presso l'azienda agricola Costantini hanno evidenziato una pianta caratterizzata da una buona vigoria vegetativa e da una chioma con densità tendenzialmente rada. Sono stati osservati alcuni rami con porzioni terminali maggiormente spoglie, elemento che caratterizza il comportamento vegetativo della varietà e che dovrà essere ulteriormente valutato attraverso osservazioni nel tempo.

Dal punto di vista produttivo, la cultivar Mugnino presenta una buona capacità di produzione. Le piante adulte, in condizioni di piena produzione, raggiungono mediamente valori indicativi di circa 20-30 kg di olive per pianta.

Dal punto di vista fenologico, la cultivar presenta una produzione relativamente precoce, con una buona capacità di entrata in produzione. Tale caratteristica rappresenta un elemento di interesse agronomico, soprattutto se valutata in relazione alla rusticità complessiva della varietà.

Dal punto di vista fitosanitario, la cultivar appare complessivamente rustica e ben adattata alle condizioni aziendali. Durante i rilievi effettuati sono stati osservati limitati attacchi di Occhio di pavone (*Spilocaea oleaginea*), mentre in alcune piante è stata rilevata sporadicamente la presenza di Rogna dell'olivo (*Pseudomonas savastanoi* pv. *savastanoi*).

Per quanto riguarda le caratteristiche delle drupe, le osservazioni preliminari evidenziano una maturazione precoce del frutto e un progressivo cambiamento della colorazione durante l'invaiatura.

La resa al frantoio per l'annata 2026 è stata dell'11%.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Caratteristiche nutrizionali e sensoriali degli oli.

L'olio monocultivar della varietà Mugnino si caratterizza per essere di sapore particolarmente delicato e poco pungente, con un retrogusto amaro e note di fruttato e pomodoro acerbo.

Nella tabella siriportano i valori misurati su un campione monocultivar prelevato direttamente dall'olio appena uscito dalla centrifuga al termine del processo di estrazione. Si tratta quindi di olio fresco, grezzo e non filtrato, imbottigliato immediatamente dopo la molitura. Il campione è stato chiuso ermeticamente, in modo da limitare il contatto con l'ossigeno, protetto dalla luce mediante l'utilizzo di carta stagnola e successivamente spedito al laboratorio AIPO di Verona per le analisi.

Parametro	U.M.	Valore misurato	Range di riferimento
Acidità	%	0.16	<0.8
Perossidi	meq/Kg	4.83	20
K232	Absorbance units	1.7	2.5
K270		0.11	0.22
DeltaK		0.000	0.01
Ac. Miristico	%	0.01	0.05
Ac. Palmitico		16.94	7.5-20
Ac. Palmitoleico		1.79	0.3-3.5
Ac. Eptadecanoico		0.12	
Ac. Eptadecenoico		0.22	<0.3
Ac. Stearico		2.36	0.5-5
Ac. Oleico		66.63	55-83
Ac. Linoleico		10.06	3.5-21
Ac. Arachico		0.42	<0.6
Ac. Linolenico		0.81	<1
Ac. Ecosenoico		0.31	<0.4
Ac. Blenico		0.13	<0.2
Ac. Lignocerico		0.08	<0.2
Isomeri trans oleici		0.12	
Esteri etilici	mg/Kg	0.00	
Esteri metilici		0.00	
Polifenoli totali		632.75	
Tocoferoli totali		449.86	
Idrossitirosolo		13.77	

Tirosolo		8.56	
Lignano		38.41	
Aglicone oleuropeina		88.79	
Aglicone ligostroside		2.59	
Alfatocoferolo		695.16	
Beta gamma tocoferolo		53.32	

Utilizzazione gastronomica

L'olio veniva tradizionalmente utilizzato nella preparazione di pancotti, minestre e altre pietanze destinate ai bambini e alle persone anziane, nonché, più in generale, per la preparazione di cibi considerati leggeri.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento