

Parte seconda - N. 23

Anno 46

24 febbraio 2015

N. 35

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 DICEMBRE 2014, N. 18630

**L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 2 varietà di pesco (*Prunus Persica*), n. 4 varietà di pero (*Pyrus communis*), n. 1 varietà di melo (*Malus domestica*) e n. 1 varietà di melograno (*Punica granatum*)** 2

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 DICEMBRE 2014, N. 18665

**L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 3 varietà di cocomero (*Citrullus lanatus*), n. 4 varietà di melone (*Cucumis melo*), n. 3 varietà di zucca (*Cucurbita maxima*)** 62

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 DICEMBRE 2014, N. 18666

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 1 varietà di cardo (*Cynara cardunculus*) e n. 1 varietà di frumento duro (*Triticum turgidum durum*)** 123

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 9 FEBBRAIO 2015, N. 1276

**L.R. 1/2008. Sostituzione delle schede di varietà vegetali iscritte al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie con determinazione n. 18665/2014** 137

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 DICEMBRE 2014, N. 18630

**L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 2 varietà di pesco (*Prunus Persica*), n. 4 varietà di pero (*Pyrus communis*), n. 1 varietà di melo (*Malus domestica*) e n. 1 varietà di melograno (*Punica granatum*)**

IL RESPONSABILE

(*omissis*)

determina

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2. di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n.1 al n. 8 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

**Varietà di pesco (*Prunus Persica*):**

- Bucu Incavato RER V089 (Allegato 1)
- Tardiva di Massalombarda RER V090 (Allegato 2)

**Varietà di pero (*Pyrus communis*):**

- Avallo RER V091 (Allegato 3)
- Spalér RER V092 (Allegato 4)
- Nobile RER V093 (Allegato 5)
- Bianchino RER V094 (Allegato 6)

**Varietà di melo (*Malus Domestica*):**

- Rosa Romana RER V095 (Allegato 7)

**Varietà di Melograno (*Punica granatum*)**

- Grossa di Faenza RER V096 (Allegato 8)

3. di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali e razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4. di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.

Il Responsabile del Servizio

Giancarlo Cargioli



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**BUCO INCAVATO RER V089**

PESCO		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Prunus</i>	<b>Specie:</b> <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
<b>Nome comune:</b> BUCO INCAVATO		
<b>Sinonimi accertati:</b> Buco Incavato Precoce, Pesca di Massalombarda Precoce, Pesca di Massalombarda, Pesca di Massa, Massese precoce		
<b>Sinonimie errate:</b> Morellona		
<b>Denominazioni dialettali locali:</b> Bus Incavè ( <i>Massalombarda</i> )		
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ASTRA, Azienda Zabina, Castel San Pietro (BO)	12	2005
2) CRA sede di Forlì, collezione Magliano (FC)	15	2004-2006
3) Azienda di Massa Lombarda (RA)	1	2008
4) Azienda di Faenza (RA)	2	2003
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Faenza (RA), Azienda Zabina Castel San Pietro – Azienda Agricola di Brisighella fraz. Marzeno (RA) – CRA sede di Forlì (campo collezione in Magliano, FC)		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Sulla base delle notizie rilevate sul territorio sembra trattarsi non tanto di una cultivar quanto di un gruppo, poiché le testimonianze riferiscono che in diversi areale questa la varietà Buco incavato veniva riprodotta sia tramite innesto che da seme. Ciò è stato confermato dalle analisi genetiche di questi ultimi anni.

Nel 1908 il Bellucci parla delle modalità “arcaiche” con cui venivano coltivate le pesche nel territorio intorno a Massa Lombarda e quindi anche le Buco Incavato, che costituivano il 90 % del panorama varietale locale: “...*Le più antiche coltivazioni, a quanto sembra, furono ottenute da seme e da innesto reciprocamente. Le piantine provenienti da seme ed affidate al terreno venivano educate sin dal loro primo anno e si esaminava, la poca produzione che di solito si verifica nel secondo anno dal piantamento: se questa era buona, bella, accetta al mercato, si conservava la pianta, se cattiva s'innestava con le varietà migliori precedentemente selezionate.*

*Di solito, per informazioni raccolte, si può dire che l'innesto si effettuava sopra il 35-40% delle piantine...*” (Bellucci, 1908).

All'inizio del Novecento, questo modo di procedere era applicato spesso alle drupacee: ad esempio, più o meno lo stesso avveniva su pesco e albicocco anche in Campania e portava ad una esplosione della agro biodiversità, originando quello che secondo le teorie di Vavilov può essere definito un centro di differenziazione secondario.

Nel 1917 in un testo di valenza nazionale (Briganti, 1917) si citano le “*Massalombarda precoce e tardiva*” come base della produzione peschicola di quel territorio.

Nel 1929 Domenico Tamaro pubblica un testo pieno di tavole a colori destinato a rimanere un punto di riferimento ineludibile per più di un ventennio, scrive anche delle pesche di Massalombarda, più o meno riportando i concetti già espressi dal Bellucci. Particolarmente interessante è il calendario di maturazione della Buco Incavato, che viene “spalmato” su tutto il mese di agosto: “...*Noi possiamo distinguere pomologicamente due pesche di Massalombarda: l'agostana o precoce che matura per tutto il mese di agosto e la tardiva o settembrina che matura nella prima quindicina di settembre...*” (Tamaro, 1929).

Si può quindi dedurre che siamo in presenza di almeno due Buco Incavato, una agostana ed una settembrina, anche se la lunghezza del periodo di maturazione indicato per ciascuna lascia ipotizzare che si potesse trattare di due “gruppi” di pesche con caratteristiche simili ruotanti attorno a due nuclei: uno di pesche “precoci” ed uno di “tardive”.

Contro questa posizione si esprime una importante inchiesta (AA.VV., 1937) realizzata nel 1936 grazie all'intervento di tutti gli opinion leader della frutticoltura regionale (Manaresi, Dotti, Rondinini, Bonfiglioli, Borgnino e Gardenghi, solo per citare i più importanti): nel volume derivato la Buco Incavato e la Tardiva di Massa vengono descritte come due “cultivar” fenotipicamente puntuali, quindi non più come gruppi.

Questa posizione potrebbe essere letta anche come un segnale di come dovesse essere sentita la necessità di accordarsi su quale dovesse essere, da quel momento in poi, la vera e sola Buco Incavato.

In questo ambito viene presentata la Buco Incavato anche come “...*Pesca di Massalombarda precoce e secondo alcuni Buco incavato precoce...*” (AA.VV., 1937).

Purtroppo di lì a poco la Grande Guerra avrebbe portato alla distruzione degli impianti frutticoli a cavallo del fiume Senio e delle aziende produttrici, nonché alla decadenza dei principali mercati di distribuzione tradizionali, ovvero quelli tedeschi ed austriaci. Ne seguì una ineluttabile crisi di tutta la frutticoltura industriale ravennate e quindi anche della Buco Incavato. Tuttavia, questa varietà, pur scomparendo dal mondo produttivo, rimase nei campi di conservazione del germoplasma e la si ritrova citata e descritta nelle grandi monografie dedicate al pesco dal CNR (Morettini *et al.*, 1962) e dall'ISF (Della Starda *et al.*, 1984), ove addirittura sono ben quattro le *Buco Incavato* citate ed in occasione della grande mostra pomologica delle drupacee tenuta nel 1972 a Firenze, a cura del CNR, esce una pubblicazione che conferma le nostre osservazioni sulla grande variabilità del gruppo, parlando di più cloni: “... *la scarsa o comunque l'incostante produttività è il maggior limite di questa cultivar che produce frutti di forma, pezzatura ed aspetto molto attraenti. Sono stati selezionati « Cloni », contrassegnati con lettere maiuscole, maggiormente rispondenti sia alle esigenze agronomiche che a quelle commerciali.....dei cloni di «Buco Incavato» allo studio, la «Selezione F » si è dimostrata la più promettente, sia sul piano agronomico che su quello commerciale*” (Bellini, 1973).

Ma cerchiamo di ritornare all'origine della Buco Incavato. Il Bellucci, all'inizio del XX secolo, concorda con altri Autori nell'attribuire ai fratelli Gianstefani l'introduzione del pesco nel territorio Massese: “...*importando – a quanto dicono i pratici – alcune varietà pregiate del Modenese. Certa cosa è che le varietà attuali sono dissimili da quelle originali per le continue selezioni operate in questo non breve lasso di tempo....*” (Bellucci, 1908).

Dotti, tecnico lughese ma ben inserito nella realtà produttiva locale di Massa Lombarda, nel 1933 esprime la sua opinione sull'origine della *Buco Incavato*: “... *è una varietà di origine veneta, proveniente da seme....*” (Dotti, 1933a; Dotti, 1933b). Tale tesi viene ripresa anche dal Breviglieri nella grande monografia edita dalla REDA (Breviglieri, 1950).

Perdisa nella monografia economico agraria dell'Emilia del 1937 attribuisce alle aziende Bonvicini e Borgnino la paternità della frutticoltura industriale, identificando il 1904 come data di nascita, ma non cita le varietà in questione (Perdisa, 1937).

Nello stesso anno abbiamo comunque la grande indagine del Sindacato Nazionale Fascista dei Tecnici Agrari, che così descrive l'avvio della frutticoltura industriale a Massalombarda: “...*Questa provincia da parecchi anni è all'avanguardia della peschicoltura italiana, sia per l'estensione occupata dai frutteti, sia per la razionalità degli impianti e della coltivazione. Dal vicino comune di Imola, dove il pesco era allevato sino dall'ultimo decennio dello scorso secolo, questa drupacea passò nei primi anni del 1900 nel comune di Massalombarda, dove trovò principalmente nei fratelli Ulisse e Giovanni Gianstefani e in Adolfo Bonvicini i maggiori entusiasti di questa nuova coltura....*” Più avanti sostiene la tesi della provenienza modenese citando il Bellucci (AA.VV., 1937).

Da alcune testimonianze orali raccolte sul territorio di Massa Lombarda, sembra che Gianstefani avesse recuperato i noccioli della Buco Incavato a Bologna, all' Osteria dei Tre Re (Mazzotti 1951). Altre ipotesi la considerano derivata da un semenzale proveniente ora dal modenese, ora dal veronese o anche dal mantovano.

Tuttavia, considerata la “gelosia” con cui i Gianstefani avevano cercato di conservare la loro privativa sulla varietà per anni, bloccando non solo le gemme, ma anche i semi (perquisivano tutti gli operai, maschi e femmine, che lavoravano nella loro azienda), è lecito ipotizzare che la vaghezza (e probabilmente anche le false notizie) sull'origine della Buco Incavato sia stata da loro mantenuta appositamente. L'unico elemento di certezza è che i Gianstefani frequentavano il mercato di Bologna, ove le drupacee di provenienza modenese erano presenti tradizionalmente in maggioranza (Galvani, 2000).

Un altro agricoltore Fausto Ghiselli riuscì a rompere il monopolio facendo nel 1900 un piccolo impianto di tre ettari di pesco tramite un amico del cugino dei Gianstefani. Poi, alla fine del 1902, anche i Bonvicini piantarono 5.000 piante che ben presto entrarono in produzione (Montanari, 2012).

Per quanto attiene le sinonimie, il primo a scrivere della Buco Incavato è Adolfo Bellucci nel 1908 che parla della coltivazione industriale del pesco *Morillon royal detta localmente buco incavato* (Bellucci, 1908).

Questo non significa comunque che si tratti di una varietà di origine francese, ma semplicemente che caratteri espliciti come colorazione, pezzatura, periodo di raccolta, potevano ricondurre ad una varietà conosciuta e

stimata, come appunto la *Morillon*.

Dobbiamo qui ricordare come in realtà il Bellucci, in seguito citato come pomologo, era in realtà un tecnico di ampie competenze, e grande conoscitore della realtà internazionale, ma non specificamente un pomologo o un esperto di frutticoltura, e quindi gli si potevano concedere alcune approssimazioni.

Negli anni '20 del Novecento, anche il Tazzari (Tazzari, 1922) e il Mazzei (Mazzei, 1924) sembrano ingenerare un poco di confusione in quanto indicano ancora assieme *Morellona* e *Buco Incavato* in maniera poco chiara.

Invece Mario Marani, allievo e collaboratore del Bellucci alla locale Cattedra Ambulante di Ravenna, nel 1925 in un articolo pubblicato a livello locale cita distintamente *Morellona*, *Tardivo di Massalombarda* e *Buco Incavato*, lasciando intendere che *Morellona* e *Buco Incavato* siano varietà distinte (Marani, 1925a). La distinzione tra le due varietà viene da lui confermata, nello stesso anno, nel corso di una comunicazione ad un convegno nazionale sul pesco nella quale, riportando le caratteristiche sintetiche del panorama varietale locale, chiarisce come *Morellona* e *Buco Incavato* maturando in tempi diversi (*Morellone: seconda metà di luglio; Buco-incavato o pesca di Massalombarda precoce: prima metà di agosto; Tardivo di Massalombarda: fine di agosto*) siano effettivamente varietà diverse (Marani, 1925b).

Purtuttavia sorgono alcuni dubbi, viste le leggere discrepanze riscontrate tra le date di maturazione indicate da Marani e quelle riscontrate in altre pubblicazioni, nonché quelle rilevate ai giorni nostri sui biotipi.

Sempre Marani, in lavori successivi (Marani, 1929; Marani, 1930), ribadendo le note della pubblicazione del 1925, scrive che il *Morellone* del Ravennate matura a fine luglio mentre quello del Forlivese tra il 10 e il 15 di agosto, inducendoci a dubitare che non ci siano addirittura due "*Morelloni*" diversi, mentre nella relazione del 1930 chiarisce come alcune di quelle che sembrano essere trattate come varietà posseggano invece un elevato grado di variabilità genetica e siano piuttosto dei gruppi (fra questi però cita la *Tardiva* di *Massalombarda*, ma non la *Buco Incavato*).

Anche la Coop. Frutticoltori di *Massalombarda* consiglia *Morellone* e *Buco Incavato*, sempre distinte, per i nuovi impianti (Coop. Frutticoltori *Massalombarda*, 1927).

In merito alla diffusione di *Buco Incavato* è sicuramente interessante la pubblicazione che Marani redige per la Cattedra Ambulante di Ascoli per cui lavorava nel 1922. In essa vengono esposti i dati produttivi di *Buco Incavato* e *Massese Tardiva*, ma non la descrizione varietale, a differenza di quanto accade per altre varietà, e ne sconsiglia la coltivazione sulla collina ascolana, essendo probabilmente ben conscio che i risultati qualitativi in un ambiente tanto diverso rispetto alla pianura massese sarebbero stati molto diversi e con ogni probabilità deludenti (Marani, 1922).

Nel 1923, a conferma dell'attenzione che a livello nazionale si era appuntata sul fenomeno romagnolo, Bellucci cura una pubblicazione sulla frutticoltura industriale nel Ravennate, in cui si legge: "*Pesca di Massalombarda precoce costituisce il 70 per cento degli impianti e la Pesca di Massalombarda tardiva il 20 per cento*", a testimonianza della diffusione nel Ravennate (Bellucci, 1923).

Pochi anni dopo, Dotti riporta i dati di investimento frutticolo del territorio sempre con la *Buco Incavato* ad oltre il 60 % della percentuale degli impianti (Dotti, 1927).

La *Buco incavato*, però, non la fa da padrona solo nelle pianure di *Massa* e *Lugo*, ma inizia a prendere piede anche nel *Faentino*, dove viene consigliata, sempre assieme alla *Morellona*, dal tecnico di riferimento, *Rondinini*, per i nuovi impianti di pianura (*Rondinini*, 1927.). Questo tecnico, in un numero speciale sull'agricoltura romagnola de "L'Italia Agricola", del 1927, attribuisce alla *Buco Incavato*, indicata assieme al sinonimo di *Pesca di Massa*, il 5% degli impianti (*Rondinini*, 1927b).

Nello stesso periodo *Moroni*, della Cattedra Ambulante di Agricoltura di *Forlì*, consiglia anche per il *forlivese* la *Buco Incavato* per il periodo medio-tardivo, confermando così la differenza tra *Morellona* e *Buco Incavato* (*Moroni*, 1927).

E finalmente il pieno successo di *Buco Incavato* negli anni '30 del Novecento, come si legge nella grande indagine sulla peschicoltura del 1936: "...*Questa varietà si trova esclusivamente nei terreni freschi e fertili della pianura, dove solo di rado vada soggetta ai danni della siccità. Oltre che nella provincia di Ravenna, oggidi essa è diffusa nelle finitime di Bologna, Ferrara, Forlì e si trova pure nel Veneto, nelle altre parti dell'Emilia e nel Salernitano. Piantine di questa varietà si trovano presso quasi tutti i vivaisti d'Italia.....*".

Come spesso accade per le varietà di fruttiferi, al successo segue poi la fase di declino. Risulta piuttosto strano

quanto si legge negli appunti delle lezioni del 1929 tenute dai tecnici della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di Ravenna ai contadini: tra le varietà di pesche presentate non si fa cenno alla Buco Incavato, ma solo alla Tardiva di Massalombarda. È possibile però che questo sia dovuto al fatto che Buco Incavato era ormai ampiamente conosciuta da tutti gli agricoltori locali, mentre si pensava di “spingere” di più le varietà tardive meglio remunerate, non tenendo conto della frigo-conservazione di cui si stavano cominciando a fare le prime esperienze in quel periodo (AA.VV. 1929)

Solo un decennio più tardi, Marani va proprio in questa direzione, affermando che Buco Incavato e Tardivo di Massa, in quanto varietà assolutamente già affermate, sarebbero da contenere nei nuovi impianti (Marani, 1940). Queste indicazioni vengono in effetti seguite, visto che nel primo Dopoguerra, a settembre 1946, si danno le percentuali di investimento varietale per le varie provincie e *Buco Incavato* è già solo al 5% nella provincia di Ravenna (AA.VV., 1947).

Una parola definitiva sulla “*ascesa e declino delle pesche massesi*” la dice Fiorenzo Landi, a metà degli anni '80, ripercorrendo in un articolo la traiettoria imprenditoriale di Bonvicini: “...dal 1923 al 1948 sparirono quasi completamente il “*buco incavato*” (58% nel 1923, 18% nel 1933, 10% nel 1943, 4% nel 1948) e il “*tardivo di Massa*” (nello stesso periodo si contrasse rispettivamente dal 20% al 3%, al 2%, all'1%).

Le due qualità in declino furono sostituite dalla “*Bella di Roma precoce*”, dalla “*S. Anna Balducci*”, dalla “*Gaillard*” e soprattutto dalla “*Hale*” la pesca di pasta gialla che conquistò il mercato negli anni trenta” (Landi, 1986).

Dopo la Seconda Guerra Mondiale la *Buco Incavato* viene quindi messa ai margini sin quasi a scomparire praticamente dal mercato. Il materiale ancora oggi presente è stato conservato per affezione da alcuni agricoltori locali, in campi collezione del germoplasma e presso vivai specializzati.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Negli anni '30 del secolo scorso era la varietà più diffusa in Romagna, ma era molto nota anche altrove. L'estensione maggiore era nella Bassa ravennate e soprattutto nell'intorno di Massa Lombarda.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA. VV. (1929) – Appunti delle lezioni tenute nei corsi ai contadini. Appunti per corso Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di Ravenna: pp. 67-120.
- AA.VV. (1937) – Indagine sulla peschicoltura italiana. Confederazione Fascista Agricoltori, Roma.
- AA.VV. (1947) – Ricostruzione agricola e forestale. Atti del 1° convegno emiliano-romagnolo. Bologna, 13-15 dicembre 1946. Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia. Tip. Luigi Parma, Bologna.
- AA.VV. (1913) – Il Progetto Buco Incavato: salvaguardia e riscoperta della Pesca di Massalombarda. Edizione a cura del Comune di Massalombarda.
- Ballardini L. (1921) – La Frutticoltura in collina. In: “La Romagna Agricola, Industriale e Commerciale” n. 8-9 agosto-settembre: pp. 204-214.
- Bassi D., Sansavini S., Marangoni B., Bordini R. (1980) – Recupero delle pesche bianche: prove agronomiche e comparative di vecchie cultivar e selezioni locali della Romagna. Atti XV Convegno Peschicolo, Ravenna.
- Bellini E. (1973) – Mostra pomologica 1972 a Firenze – Considerazioni su Pesche e nettarine, Prugne e Susine, Diospiri o Kaki. Istituto di Coltivazioni arboree dell'Università degli Studi di Firenze, Centro di Studio sulla Propagazione delle Specie Legnose del CNR, Firenze.
- Bellucci A. (1908) - La coltivazione del pesco a Massalombarda. Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ravenna. Tip. Soc. Mazzini, Ravenna.
- Bellucci A. (1921) – La frutticoltura in Romagna. In: “La Romagna Agricola, Industriale e Commerciale” n. 8-9 agosto-settembre: pp. 195-203.
- Bellucci A. (1923) – La frutticoltura industriale in provincia di Ravenna. Istituto pro Frutticoltura Italiana. Premiato Stab. Tipo-Litografico V. Ferri, Roma.
- Boschini G. (1939) – Le piantagioni frutticole nel comune di Massalombarda. In: “Rivista di frutticoltura”, vol. 3, aprile n. 2: pp. 89-118.
- Breviglieri N. (1950) – Peschicoltura. REDA, Roma.
- Briganti G. (1917) – Frutta e ortaglie – produzione, commercio regime doganale. Tipografia nazionale

Bertero, Roma.

- Branzanti E., Sansavini S. (1965) – Le cultivar di pesco importanza e diffusione. Edizione Edagricole
- Buscaroli C. (1913) – Il Buco Incavato e la pera Mora – Rivista di Agricoltura n. 7-8: 70-71
- Casalini M. (1931) – Monografia illustrativa dell'azienda agricola Bonvicini in Massalombarda. Istituto Editoriale di monografie illustrative di aziende, Roma.
- Coop. Frutticoltori di Massalombarda (1927) – Frutticoltura industriale. In: “La Romagna Agricola e Zootecnica-Organò della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Ravenna”, n. 2 febbraio: pp. 59-61.
- Della Strada G., Fideghelli C., Monastra F., Liverani A., Rivalta L. (1984) – Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Dotti F. (1927) – Viticoltura e frutticoltura Lughese. Supplemento alla “Rivista Agricola e Commerciale della Provincia di Ravenna”, in occasione della Esposizione Nazionale di Frutticoltura, Massalombarda – II Congresso Nazionale di Frutticoltura in Lugo. Settembre 1927. Bollettino mensile n. 2: pp. 25-27.
- Dotti F. (1933a) – La coltivazione industriale del pesco dall'impianto al quarto anno. In: “La Romagna Agricola e Zootecnica-Organò della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Ravenna” n. 10 ottobre: pp. 257-296.
- Dotti F. (1933b) – La coltivazione industriale del pesco. Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ravenna. Soc. Tip. Rav. Mutilati, Ravenna.
- Dotti F. (1927) – Viticoltura e frutticoltura Lughese. Supplemento alla “Rivista Agricola e Commerciale della Provincia di Ravenna”, in occasione della Esposizione Nazionale di Frutticoltura, Massalombarda – II Congresso Nazionale di Frutticoltura in Lugo - Settembre 1927 Bollettino mensile n. 2 (p. 25-27)
- Gallesio G., Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini (2003) – Gli inediti trattati del pesco e del ciliegio. Complementi scientifici della Pomona italiana. Accademia dei Georgofili, Firenze.
- Galvani V. (2000) – Massa Lombarda: la culla della frutticoltura e le sue geniali innovazioni. Santerno Edizioni, Imola.
- Goia G. (1932) – Migliorare le qualità delle frutta. In: “La Romagna Agricola e Zootecnica-Organò della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Ravenna” n. 5-6 maggio-giugno: pp. 121-126.
- Landi F. (1986) – Le strategie di un imprenditore: Adolfo Bonvicini e l'affermazione della frutticoltura a Massalombarda. In: “Società e Storia”, anno IX, n. 31: pp. 81-10.
- Lupetti R. (1956) – Le pesche di Verona. Stamperia Editoriale Moderna G. Grezia, Verona.
- Majoli C. (1790-1810) – Plantarum Collectio. Manoscritto. Tomo XXIV, Forlì.
- Marani M. (1925b) – La coltivazione del pesco nel Ravennate. In: La Romagna Agricola, Industriale e Commerciale n. 1 gennaio: pp. 276-295.
- Marani M. (1925b) – La coltivazione del pesco nel ravennate. Tip. Ravegnana Pollini, Ravenna.
- Marani M. (1940) – Indirizzi circa lo studio e la scelta delle varietà di piante da frutto nelle provincie di Ravenna e Ferrara. In: “L'Italia Agricola” n. 4-aprile 1940: pp. 263-269.
- Marani M. (1922) – La coltivazione del pesco. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Offida.
- Marani M. (1930) - La peschicoltura in Romagna. Tip. Fed. It. Cons. Agr., Piacenza.
- Marani M.: (1929) – La peschicoltura in Romagna. In: “L'Italia Agricola”, n. 12 dicembre: pp. 1005-1017.
- Matthioli P.A. (1585) – De i discorsi di m. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico cesareo et del serenissimo principe Ferdinando arciduca d'Austria etc. nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale...”. Appresso Felice Valgrisi, Venezia.
- Mazzei E. (1924) – Il frutteto industriale nella mezzadria in provincia di Forlì. Esposizione nazionale di frutta e di uve da tavola di Trento: 20-30 settembre 1924. Tip. f.lli Tonti, Cesena.
- Mazzotti A. (1950-51) – Notizie storiche sulle varietà di piante da frutto susseguitesi in uno dei primi centri frutticoli d'Italia, “Massa Lombarda”, nell'ultimo Cinquantennio. Tesi di laurea presso la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna
- Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.
- Montanari M. (2012) – Speciale Buco Incavato. Pillole di storia sulla frutticoltura massese dalle origini di fine '800 fino agli anni '30 del Novecento. In: “Giornale di Massa”, agosto 2012.
- Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Bargioni G. Pisani P.L. (1962) – Monografia delle principali cultivar di pesco. CNR, Firenze.

- Moroni P. (1927) – Notizie sulla frutticoltura cesenate. Cattedra Ambulante di Agricoltura di Cesena. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda.
- Pantucci M. (1931) – Valorizzazione industriale dei prodotti frutticoli. Tip. Neri, Bologna.
- Perdisa L. (1937) – Monografia economico agraria dell'Emilia. Cassa di Risparmio di Bologna. Stab. Grafico Lega, Faenza.
- Remondini M. (1999) – Il paese della frutta: Massa Lombarda 1919 – 1945. Grafiche Galeati, Imola.
- Rondinini R. (1927a) – La frutticoltura nel Faentino. Supplemento alla “Rivista Agricola e Commerciale della Provincia di Ravenna” in occasione della Esposizione Nazionale di Frutticoltura – Massalombarda – II° Congresso Nazionale di Frutticoltura in Lugo, Settembre 1927. Bollettino mensile n. 2: pp. 28-33.
- Rondinini R. (1927b) – Aspetti della frutticoltura romagnola: la frutticoltura industriale. In: “L’Italia Agricola” n. 12 dicembre. Numero Speciale dedicato ai problemi rurali delle province di Forlì e Ravenna: pp. 810 -821.
- Sadori L., Allevato E., Bosi G., Caneva G., Castiglioni E., Celant A., Di Pasquale G., Giardini M., Mazzanti M., Rinaldi R., Susanna F., Rottoli M. (2009) – The introduction and diffusion of peach in ancient Italy. In: J.P. Morel, A.M. Mercuri (eds.) Plants and Culture: seeds of the cultural heritage of Europe, EdiPuglia, Bari: pp. 45-61.
- Sirotti Giovanni (1949) – Storia ed evoluzione della frutticoltura ravennate. Edizioni Ed. grafica F.lli Lega Faenza
- Tamaro D. (1929) – Frutta di Grande Reddito. Hoepli, Milano, 1929.
- Tassinari (1951) – Manuale dell’agronomo. REDA, Roma.
- Tazzari G. (1922) - Come si coltiva il pesco a Massalombarda. In: “La Romagna Agricola, Industriale e Commerciale” n° 2-3 marzo-aprile: pp. 59-62.
- Vitali D. (1928) – La coltivazione industriale del pesco. Manuali Marescalchi, Casale Monferrato.
- Zago F. (1929) – Lo sviluppo della peschicoltura in Italia. In: “L’Italia Agricola” n. 12 dicembre: pp.937–1038.

**NOTE**

A cura del (CRPV) e del (CRA)

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA.</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPGR sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante					
UPOV 1 IBPRG	DIMENSIONE dell'ALBERO*	UPOV 2	VIGORIA	UPOV 3 IBPRG 6.1.1	PORTAMENTO*
1	Molto piccola (Bonanza)	3	Debole (J.H. Hale)	1	Colonnare (Pillar, Alice-up)
3	Piccola (Compact Redhaven)			2	Assurgente/Eretto (Rich-Lady)
✓5	Media (Spring Lady)	✓5	Media	3	Semieretto/Globoso (Redhaven)
✓7	Grande (Redhaven)	✓7	Forte (Springtime)	✓4	Espano (Albertina)
9	Molto grande (Babygold 5)			5	Pendolo/Ricadente
		6		6	Piangente (Biancpendulo)
IBPGR 6.1.3	FABBISOGNO IN FREDDO*	UPOV 65 IBPRG4.2.1	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*	UPOV 10 IBPRG4.2.3	TIPO DI FIORE*
1	Molto scarso: < 450h (Flordastar)	1	Molto precoce (Flordastar)	 ✓	1 – Campanulaceo (Redhaven)
2	Scarso: 450-650 h (Springtime)	3	Precoce (Royal Glory)		
✓3	Medio: 650-850 h (Springcrest)	✓5	Intermedia (Elegant Lady)		
4	Alto: 850-1.050 h (Redhaven)	7	Tardiva (Maria Laura)		2 – Rosaceo (Rome Star; Royal Glory)
5	Molto alto: > 1.050 h (Mayflower)	9	Molto tardiva (Fairlane)		
IBPGR 6.2.2	POLLINE	UPOV 31 IBPRG4.2.1	GLANDOLE FOGLIA*	UPOV 67 IBPRG4.2.2	EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE*
1	Assente (Flaminia)		1 – Assenti (Tejon)	1	Molto precoce (Flordastar)
			2 – Globose (Springcrest)	3	Precoce (Springcrest)
✓9	Presente (Redhaven)	 ✓	3 – Reniformi (Redhaven)	✓5	Intermedia (Rome Star)
				✓7	Tardiva (Red Star)
				9	Molto tardiva (Percoco di Tursi)
<b>FRUTTO.</b> Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
UPOV 45 IBPRG 4.2.4	PUBESCENZA FRUTTO*	UPOV 33 IBPRG6.2.4	DIMENSIONE FRUTTO*	UPOV 34 IBPRG6.2.5	FORMA DEL FRUTTO IN PROIEZIONE LONGITUDINALE*
1	Assente (Big Top)	1	Molto piccolo (Maybelle)		1 – Piatta/Platicarpa (Stark Saturn, UFO)
		3	Piccolo (Françoise)	 ✓	2 – Oblata (Crimson Lady)
		✓5	Medio (Redhaven)		3 – Rotonda (Springbelle)
✓9	Presente (Redhaven)	✓7	Grande (Orion)		4 – Ellittica (O'Henry)
		9	Molto grande (Babygold 5)		5 – Ovata (Flavortop)

UPOV 40 IBPRG6.2.7	COLORE DI FONDO DEL FRUTTO*	UPOV 42 IBPRG6.2.8	SOVRACCOLORE BUCCIA*	UPOV 43	TIPO DI SOVRACCOLORE*
✓1	Verde chiaro (Carman)	0	Assente (Ghiaccio)		1 – Uniforme (Rome Star)
2	Bianco crema (Michelini)	1	Rosa (Yumyeong)		
3	Giallo chiaro (Fuzalode)	2	Rosso chiaro (Glohaven)		2 – Striato (Babygold 7)
4	Giallo (Redhaven)				
5	Arancione chiaro (Red Top)	✓3	Rosso (Crimson Lady)		3 – Marezzato (Regina Bianca)
6	Arancione (Kakamas)	4	Rosso intenso (Rich Lady)		
UPOV 44	ESTENSIONE DEL SOVRACCOLORE DEL FRUTTO*	UPOV 50 IBPRG4.2.5	COLORE POLPA*	UPOV 52	PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA
1	Assente (Ghiaccio)	✓1	Bianco-verdastro (Grezzano)	✓1	Assente o molto debole (Redhaven)
2	< 25% (Romea)	2	Bianco (Rosa del West)		
3	26-50% (Maria Marta)	3	Bianco crema (Ghiaccio)	2	Debole
		4	Giallo chiaro (Sunhaven)	3	Forte
✓4	51-75% (Redhaven)	5	Giallo (Orion)	IBPRG 6.2.11	TIPO DI POLPA*
		6	Giallo intenso (Red Moon)	✓1	Fondente (Rome Star)
5	> 75% (Rich Lady)	7	Aranciato chiaro (Keimoes)	2	Non fondente (Romea)
		8	Rosso (Sanguigna)	3	“Stony hard” (Ghiaccio)
UPOV 49 IBPRG6.2.10	CONSISTENZA POLPA*	UPOV 55	DOLCEZZA DELLA POLPA Brix	UPOV 56	ACIDITÀ DELLA POLPA meq/100 ml
1	Molto soffice (S. Anna Balducci)	1	Molto bassa: < 8 (Flordastar)	1	Molto bassa: < 5 (Royal Glory)
✓3	Soffice (Maria Rosa)	2	Bassa: 8,1-10,0 (Springbelle)	2	Bassa: 5-8 (Big Top)
✓5	Media (Redhaven)	3	Media: 10,1-12,0 (Rome Star)	3	Media: 8,1-10 (Rich Lady)
7	Soda (Rome Star)	✓4	Alta: 12,1-14,0 (Big Top)	✓4	Alta: 10,1-13 (Armking)
9	Molto soda (Ghiaccio)	5	Molto alta: > 14 (Ghiaccio, Maria Dolce)	5	Molto alta: > 13 (Ambra)
UPOV 63 IBPRG6.3.3	ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO*	UPOV 57 IBPRG6.3.1	DIMENSIONE NOCCIOLO*	UPOV 58	FORMA DEL NOCCIOLO
✓1	Spicca (Rome Star)	1	Piccolo: < 5g (Springtime)		1 – Oblato
					2 – Rotondo
2	Semiaderente (Springcrest)	2✓	Medio: 5-12 g (Redhaven)		3 – Ellittico
3	Aderente (Romea)	3✓	Grande: > 12 g (Dixiland)		4 - Obovato
GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A BOLLA <i>Taphrina deformans</i> (IBPRG 8.2.8)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A OIDIO <i>Sphaeroteca pannosa</i> (IBPRG 8.2.2)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AD AFIDE VERDE <i>Myzus persicae</i> (IBPRG 8.1.4)	
0	Resistente	0	Resistente	0	Resistente
1	Molto scarso	1	Molto scarso	1	Molto scarso
3	Scarso	3	Scarso	3	Scarso
✓5	Medio	✓5	Medio	✓5	Medio
7	Alto	✓7	Alto	7	Alto
9	Molto alto	9	Molto alto	9	Molto alto

GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A CIDIA <i>Cydia molesta</i> (IBPGR 8.1.3)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A MONILIA <i>Monilinia laxa</i> (IBPGR 8.2.1)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A SHARKA <i>Plum Pox Virus</i>	
0	Resistente	0	Resistente	0	Resistente (Maria Dolce)
1	Molto scarso	1	Molto scarso	1	Molto scarso (Nectaross, Tastared)
3	Scarso	3	Scarso	3	Scarso (Venus)
✓5	Medio	✓5	Medio	5	Medio
7	Alto	7	Alto	7	Alto
9	Molto alto	9	Molto alto	9	Molto alto (Romestar, Big Ben)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Nel 1921 Adolfo Bellucci parla della Buco Incavato nella rivista della Cattedra Ambulante di Ravenna esponendone i dati produttivi di più anni e dipingendola come varietà produttiva e costante adatta alla coltivazione in pianura ed assai alla esportazione.</p> <p>Goia uno dei primi tecnici sperimentatori “moderni” della peschicoltura romagnola, nel 1932 in un articolo sulla rivista della Cattedra Ambulante presenta le percentuali di scarto tra le altre di Morellona, Buco Incavato, Tardiva di Massa e Bonvicini di varie pezzature ed i prezzi relativi, facendo notare che lo scarto delle varietà locali è circa il doppio di quello di Hale, uno dei possibili motivi della grande diffusione di quest’ultima negli anni successivi. “...<i>La piantagione di questa varietà si fa di regola a distanza di m. 5-7; la potatura, a vaso basso, fino dai primi anni deve essere lunga, lasciando alla pianta molti ramoscelli fruttiferi, così che essa assume in breve dimensioni notevoli....Nel 1931, la raccolta avvenne fra il 20 agosto e il 4 settembre; nel 1932, fra il 10 e il 31 agosto..</i>”(AA.VV., 1936).</p> <p>Nel manuale dell’agronomo del Tassinari si cita ancora la Buco Incavato come pianta che produce solo all’estremità dei brindilli e dei rami misti non troppo forti.</p>					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Alcuni autori la definiscono “ <i>piuttosto suscettibile all’«Oidio»</i> ” (Bellini, 1972).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>La Buco Incavato, o meglio le Buco Incavato o pesche di Massa sono un elemento molto importante dell’agricoltura locale, non tanto per il consumo diretto quanto per il fatto che con questa varietà nasce la frutticoltura industriale, che trasforma Massa Lombarda da territorio agricolo di secondaria importanza a “capitale” europea della frutta, ove nessuno mezzadro o bracciante soffriva più la fame per mancanza di lavoro. A riprova di questo si cita un articolo apparso nel 1927 sulla rivista agraria della Cattedra Ambulante della provincia di Ravenna, col titolo “Coop. frutticoltori di Massa Lombarda”, che presenta anche rendiconto e relazioni degli amministratori della cooperativa per l’annata precedente e i prezzi pagati per le pesche: si va dalle 2,20 lire/kg per S. Anna, Morellone, Poppa di Venere e Buco Incavato (che da sola rappresenta circa la metà della produzione di pesche in termini di quintali) alle 2,55 lire/kg del Tardivo. Si ricorda che, in quel periodo, la paga oraria di un bracciante impegnato nella raccolta della frutta in campagna era di circa 1,5 lire. Nella grande inchiesta del 1936 gli usi sono definiti come “<i>da dessert e da mercato</i>” e la sua commerciabilità viene così commentata: “<i>Resistendo questa varietà assai bene ai viaggi e potendo quindi raggiungere i mercati più lontani, essa è ricercata dagli esportatori, che ne pagano i frutti a prezzi superiori a quelli delle altre varietà che maturano a mezza estate (S. Anna, Bonvicini; Morellona, Maddalena rossa, ecc.)...</i>” (AA.VV., 1937).</p> <p>Nel 1939, Boschini, un tecnico locale che sembra avere un occhio molto “economico”, riporta le percentuali di impianti peschicoli nel territorio descrivendo le varietà di nostro interesse e le loro caratteristiche commerciali, con un occhio competente e molto moderno, e distingue perfettamente Morellone e Buco Incavato, soprattutto per l’epoca di raccolta e ci da un altro piccolo particolare sulle modalità di gestione post-</p>					

raccolta di quest'ultima: *“Buco Incavato è la tipica varietà locale e la più diffusa. È ottima dal lato agricolo perché molto produttiva e tale è anche dal lato commerciale per le sue caratteristiche di pezzatura, sapore e conservabilità. L'uso del frigorifero ha protratto la sua conservazione di 15 giorni; i vantaggi che ne derivano sono rilevanti, perché il frutto in frigorifero migliora di colorazione e può essere spedito con il Tardivo....”* (Boschini, 1939).



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**TARDIVA DI MASSALOMBARDA RER V090**

PESCO		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Prunus</i>	<b>Specie:</b> <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
<b>Nome comune:</b> Tardiva di Massa Lombarda		
<b>Sinonimi accertati:</b> Tardivo di Massa Lombarda, Tardivo di Massalombarda, Tardivo di Massa, Buco Incavato tardivo, Tardivo, Pesca di Massa Lombarda tardiva		
<b>Sinonimie errate:</b> Buco Incavato, Morellona,		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Tardiv ad Masa, Tardiv, Bus Incavè tardiv (Massa Lombarda, RA)		
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Massa Lombarda (RA)	10	1995
2) Vivai di S. Lazzaro di Savena (BO)	2	2005
3) Azienda di Massa Lombarda (RA)	1	2008
4) Azienda agricola di Lugo (RA)	10	2012
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i></b>		
1) Azienda di Massa Lombarda (RA)		
2) Vivai di S. Lazzaro (BO)		
3) Azienda di Massa Lombarda (RA)		
4) Azienda agricola di Lugo (RA)		
5) Astra Azienda Brusca, Imola (BO)		

<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>
	<p data-bbox="1082 524 1150 555"><i>Fiore</i></p>  <p data-bbox="1018 958 1310 990"><i>Tardiva di Massa</i></p>
<p data-bbox="400 1263 528 1294"><i>Foto foglie</i></p>	<p data-bbox="842 1263 1390 1294"><i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i></p>
<p data-bbox="427 1541 507 1572"><i>Foglia</i></p>	 <p data-bbox="1066 1711 1198 1771">Baco Incavato Tardivo di Massa Az. agr. Piacentini 5/912</p>



#### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

E' stata ottenuta casualmente a Massa Lombarda all'inizio del '900.

Secondo Adolfo Bellucci (1908), allora direttore della Cattedra Ambulante di Ravenna, le varietà più comuni in Romagna, a quell'epoca, erano: una relativamente precoce, Trionfo, una che maturava in agosto, Buco Incavato, e una tardiva denominata Tardiva di Massa Lombarda.

Ulisse Gianstefani, uno dei pionieri della frutticoltura in Romagna, nell'intervista concessa ad Angelo Mazzotti (1950-51), racconta che nel 1905 i 6 ettari coltivati a pescheto nella sua azienda, erano costituiti in gran parte da Buco Incavato e Tardivo detto poi Tardivo di Massa Lombarda. Quest'ultimo fu ottenuta dagli stessi 10-12 semi delle pesche che il padre Giuseppe prese all'Albergo dei Tre Re a Bologna. Da quella semina ottenne il Buco Incavato e una varietà più tardiva chiamata poi Tardivo di Massa.

Nell'indagine di D. Guzzini del 1936 sulla peschicoltura italiana risulta che il Tardivo di Massa Lombarda rappresentava il 7% dell'intera superficie a pesco della Provincia di Ravenna. Considerando una superficie complessiva di 2.250 ettari significa che più di 150 erano coltivati con questa varietà. Nello stesso volume il professore Angelo Manaresi pubblica la scheda pomologica completa del Tardivo di Massa Lombarda. La scheda, molto minuziosa ricca di dati e particolari è corredata dalla foto della varietà a piena pagina. Vengono descritti molto in dettaglio i caratteri dell'albero (vigoria, portamento, produttività, rami, foglie) del fiore (tipo, colore, fenologia) del frutto (dimensioni, forma, colore, caratteristiche qualitative), del nocciolo (aderenza alla polpa, dimensioni, forma, colore). Per la sua completezza e ricchezza di informazioni la scheda pomologica di A. Manaresi, rimane quindi un riferimento storico indispensabile per l'identificazione della varietà.

La Tardiva di Massa era considerata un prolungamento del calendario di maturazione del Buco Incavato per le caratteristiche piuttosto simili del frutto, la resistenza ai trasporti a lunga distanza e la maturazione successiva a quest'ultimo. La raccolta piuttosto scalare e la buona tenuta dei frutti in frigo consentivano di coprire le richieste di mercato fino alla fine di settembre. I frutti erano considerati anche di qualità superiore al Buco Incavato ma la pianta generalmente era di produttività più incostante.. Manaresi scrive che dal 1924 aveva raccolto dati sulla produttività di questa varietà e che, pur essendo in alcune annate molto elevata, era però

molto soggetta ad alternanza. Manaresi considera poi anche questo genotipo una varietà popolazione per diffusione nel territorio di altre biotipi simili ma con maturazione leggermente più anticipata o più ritardata. Il declino iniziò, come per il Buco Incavato, con la diffusione delle varietà a polpa gialla di origine americana, meno facilmente ossidabili per la presenza di xantofilla, meno sensibili alle abrasioni e alle ammaccature, in definitiva più adatta alle esportazione sui mercati internazionali.

D. Bassi et al., nel 1980, hanno nuovamente descritto sinteticamente questa varietà confermando le ottime caratteristiche organolettiche ma evidenziando la scarsa produttività media dopo più anni di rilievi .

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

*Massa Lombarda, Provincia di Ravenna*

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV.: *“Indagine sulla peschicoltura italiana”* Confederazione Fascista Agricoltori – Roma, 1936

AA.VV.: *“Il Progetto Buco Incavato”* Massa Lombarda, 2013

Bassi D., Sansavini S., Marangoni B., Bordini R. 1980 – *Recupero delle pesche bianche: prove agronomiche e comparative di vecchie cultivar e selezionilocali della Romagna. Atti XV Convegno Peschicolo, Ravenna.*

Buscaroli C. 1913 – *Il Buco Incavato e la pera Mora – Rivista di Agricoltura n. 7-8: 70-71*

Bellucci A. 1908 *“La coltivazione del pesco a Massa Lombarda. Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ravenna Tip. Soc. Mazzini,*

Bellucci A.: *“La Frutticoltura in Romagna”* in *“La Romagna Agricola, Industriale e Commerciale”* n° 8-9/ Agosto-settembre 1921 (p.195-203)

Boschini G.: *“Le piantagioni frutticole nel comune di Massalombarda”* in *“Rivista di frutticoltura”* - Vol. 3- Aprile 1939-n.° 2 (p. 89-118)

Giovannini D. Buscaroli C. Leone A., Liverani A., Missere D., Sirri S., Tellarini S. (2011) *Reintroduzione in coltura di antiche varietà da frutto autoctone del territorio romagnolo: i progetti comprensoriali delle Province di Ravenna e Forlì-Cesena. Atti del IX Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Bari 5-7 settembre 2012*

Mazzotti A. 1950-51 – *Notizie storiche sulle varietà di piante da frutto susseguitesesi in uno dei primi centri frutticoli d’Italia, “ Massa Lombarda”, nell’ultimo Cinquantennio. Tesi di laurea presso la Facoltà di Scienze Agrarie dell’Università di Bologna*

Marani M.: *“La coltivazione del pesco nel Ravennate”* in *“La Romagna Agricola, Industriale e Commerciale”* n° 1 Gennaio 1925 (p. 276

Tamaro D.: *“Frutta di Grande Reddito”* Hoepli – Milano, 1929

#### NOTE

Scheda e foto a cura del CRPV

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA.** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPGR sono segnalati con un asterisco (\*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

**PIANTA.** Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV 1 IBPRG	DIMENSIONE dell'ALBERO*	UPOV 2	VIGORIA	UPOV 3 IBPRG 6.1.1	PORTAMENTO*
1	Molto piccola (Bonanza)	3	Debole (J.H. Hale)	1	Colonnare (Pillar, Alice-up)
3	Piccola (Compact Redhaven)			2	Assurgente/Eretto (Rich-Lady)
5	Media (Spring Lady) ✓	5	Media	3	Semieretto/Globoso (Redhaven)
7	Grande (Redhaven) ✓	7	Forte (Springtime) ✓	4	Espanso (Albertina) ✓
9	Molto grande (Babygold 5)			5	Pendulo/Ricadente
				6	Piangente (Biancependulo)
IBPGR 6.1.3	FABBISOGNO IN FREDDO*	UPOV 65 IBPRG4.2.1	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*	UPOV 10 IBPRG4.2.3	TIPO DI FIORE*
1	Molto scarso: < 450h (Flordastar)	1	Molto precoce (Flordastar)		1 – Campanulaceo ✓ (Redhaven)
2	Scarso: 450-650 h (Springtime)	3	Precoce (Royal Glory)		
3	Medio: 650-850 h ✓ (Springerest)	5	Intermedia (Elegant Lady) ✓		
4	Alto: 850-1.050 h (Redhaven)	7	Tardiva (Maria Laura)		2 – Rosaceo (Rome Star; Royal Glory)
5	Molto alto: > 1.050 h (Mayflower)	9	Molto tardiva (Fairlane)		
IBPGR 6.2.2	POLLINE	UPOV 31 IBPRG4.2.1	GLANDOLE FOGLIA*	UPOV 67 IBPRG4.2.2	EPOCA INIZIO MATURAZIONE*
1	Assente (Flaminia)		1 – Assenti (Tejon)	1	Molto precoce (Flordastar)
			2 – Globose (Springcrest)	3	Precoce (Springcrest)
				5	Intermedia (Rome Star)
7	Tardiva (Red Star) ✓				
9	Presente (Redhaven) ✓		3 – Reniformi (Redhaven) ✓	9	Molto tardiva (Percoco di Tursi)

**FRUTTO.** Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati

UPOV 45 IBPRG4.2.4	PUBESCENZA FRUTTO*	UPOV 33 IBPRG6.2.4	DIMENSIONE FRUTTO*	UPOV 34 IBPRG6.2.5	FORMA DEL FRUTTO IN PROIEZIONE LONGITUDINALE*
1	Assente (Big Top)	1	Molto piccolo (Maybelle)		1 – Piatta/Platicarpa (Stark Saturn, UFO)
		3	Piccolo (Françoise)		2 – Oblata (Crimson Lady)
		5	Medio (Redhaven)		3 – Rotonda (Springbelle) ✓
9	Presente (Redhaven) ✓	7	Grande (Orion) ) ✓		4 – Ellittica (O'Henry)
		9	Molto grande (Babygold 5)		5 – Ovata (Flavortop)

<b>UPOV 40</b> <b>IBPRG6.2.7</b>	<b>COLORE DI FONDO DEL FRUTTO*</b>	<b>UPOV 42</b> <b>IBPRG6.2.8</b>	<b>SOVRACCOLORE BUCCIA*</b>	<b>UPOV 43</b>	<b>TIPO DI SOVRACCOLORE*</b>
1	Verde chiaro (Carman) ✓	0	Assente (Ghiaccio)		1 – Uniforme (Rome Star)
2	Bianco crema (Michelini)	1	Rosa (Yumyeong)		
3	Giallo chiaro (Fuzalode)	2	Rosso chiaro (Glohaven)		2 – Striato (Babygold 7)
4	Giallo (Redhaven)				
5	Arancione chiaro (Red Top)	3	Rosso (Crimson Lady) ✓		3 – Marezzato (Regina Bianca) ✓
6	Arancione (Kakamas)	4	Rosso intenso (Rich Lady)		
<b>UPOV 44</b>	<b>ESTENSIONE DEL SOVRACCOLORE DEL FRUTTO*</b>	<b>UPOV 50</b> <b>IBPRG4.2.5</b>	<b>COLORE POLPA*</b>	<b>UPOV 52</b>	<b>PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA</b>
1	Assente (Ghiaccio)	1	Bianco-verdastro (Grezzano) ✓	1	Assente o molto debole (Redhaven)
2	< 25% (Romea)	2	Bianco (Rosa del West)		
3	26-50% (Maria Marta)	3	Bianco crema (Ghiaccio)	2	Debole ✓
4	51-75% (Redhaven) ✓	4	Giallo chiaro (Sunhaven)	3	Forte
5	> 75% (Rich Lady)	5	Giallo (Orion)	<b>IBPRG 6.2.11</b>	<b>TIPO DI POLPA*</b>
		6	Giallo intenso (Red Moon)	1	Fondente (Rome Star) ✓
		7	Aranciato chiaro (Keimoes)	2	Non fondente (Romea)
		8	Rosso (Sanguigna)	3	“Stony hard” (Ghiaccio)
<b>UPOV 49</b> <b>IBPRG6.2.10</b>	<b>CONSISTENZA POLPA*</b>	<b>UPOV 55</b>	<b>DOLCEZZA DELLA POLPA Brix 14,6</b>	<b>UPOV 56</b>	<b>ACIDITÀ DELLA POLPA meq/100 ml 11.8</b>
1	Molto soffice (S. Anna Balducci)	1	Molto bassa: < 8 (Flordastar)	1	Molto bassa: < 5 (Royal Glory)
3	Soffice (Maria Rosa) ✓	2	Bassa: 8,1-10,0 (Springbelle)	2	Bassa: 5-8 (Big Top)
5	Media (Redhaven)	3	Media: 10,1-12,0 (Rome Star)	3	Media: 8,1-10 (Rich Lady)
7	Soda (Rome Star)	4	Alta: 12,1-14,0 (Big Top) ✓	4	Alta: 10,1-13 (Armking) ✓
9	Molto soda (Ghiaccio)	5	Molto alta: > 14 (Ghiaccio, Maria Dolce)	5	Molto alta: > 13 (Ambra)
<b>UPOV 63</b> <b>IBPRG6.3.3</b>	<b>ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO*</b>	<b>UPOV 57</b> <b>IBPRG6.3.1</b>	<b>DIMENSIONE NOCCIOLO*</b>	<b>UPOV 58</b>	<b>FORMA DEL NOCCIOLO</b>
1	Spicca (Rome Star) ✓	1	Piccolo: < 5g (Springtime)		1 – Oblato
					2 – Rotondo
2	Semiaderente (Springcrest)	2	Medio: 5-12 g (Redhaven)		3 – Ellittico ✓
3	Aderente (Romea)	3	Grande: > 12 g (Dixiland) ✓		4 - Obovato
<b>GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A BOLLA <i>Taphrina deformans</i> (IBPRG 8.2.8)</b>		<b>GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A OIDIO <i>Sphaerotheca pannosa</i> (IBPRG 8.2.2)</b>		<b>GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AD AFIDE VERDE <i>Myzus persicae</i> (IBPRG 8.1.4)</b>	
0	Resistente	0	Resistente	0	Resistente
1	Molto scarso	1	Molto scarso	1	Molto scarso
3	Scarso	3	Scarso ✓	3	Scarso
5	Medio ✓	5	Medio ✓	5	Medio ✓
7	Alto	7	Alto	7	Alto
9	Molto alto	9	Molto alto	9	Molto alto

GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A CIDIA <i>Cydia molesta</i> (IBPGR 8.1.3)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A MONILIA <i>Monilinia laxa</i> (IBPGR 8.2.1)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A SHARKA <i>Plum Pox Virus</i>	
0	Resistente	0	Resistente	0	Resistente (Maria Dolce)
1	Molto scarso	1	Molto scarso	1	Molto scarso (Nectaross, Tastared)
3	Scarso	3	Scarso	3	Scarso (Venus)
5	Medio ✓	5	Medio ✓	5	Medio
7	Alto ✓	7	Alto	7	Alto
9	Molto alto	9	Molto alto	9	Molto alto (Romestar, Big Ben)

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

La Tardiva di Massa si pensava ormai una varietà estinta, mentre è stata ritrovata recentemente con la denominazione di Buco Incavato o, talvolta, come Buco Incavato tardivo. Si distingue invece chiaramente dal Buco Incavato per la maturazione più tardiva dei frutti che inizia alla fine di agosto in alcune annate, generalmente all'inizio di settembre fino alla metà del mese. Ha maturazione piuttosto scalare e buona tenuta di maturazione sulla pianta. Perciò la raccolta può essere protratta, nel caso ad esempio di vendita in azienda, fino alla fine di settembre. Le caratteristiche pomologiche dei frutti sono invece piuttosto simili al Buco Incavato inclusa la caratteristica sutura profonda anche se non così accentuata come in quest'ultimo. Sono stati reperiti inoltre alcuni biotipi a maturazione più precoce e più tardiva a conferma di quanto affermava A. Manaresi (1936) nelle indagini sulla peschicoltura italiana che "vi sono diverse sottovarietà". In particolare, un genotipo a maturazione leggermente più anticipata (fine agosto) e forma del frutto più allungato, ha mostrato anche dall'analisi molecolare una notevole similitudine ma non completa, con la Tardiva di Massa. Dal fingerprinting Buco Incavato e Tardivo di Massa sono chiaramente distinguibili sebbene mostrano diversi alleli in comune a conferma dell'origine comune almeno per uno dei due parentali. Le 3 fonti del Tardivo di Massa individuate nel territorio non hanno mostrato differenze.

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.** Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

*Dalle prove effettuate da Bassi et al. 1980 risulta relativamente poco suscettibile ad oidio*

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette, da indicazioni di agricoltori e dalla letteratura

Dalle analisi chimiche effettuate dal laboratorio di ASTRA Innovazione Sviluppo i frutti di questa varietà risultano di grossa pezzatura (210 g di media), con ottimo equilibrio zuccheri/acidi, zuccherini (14,6) Brix, aciduli, ma con acidità non eccessiva (11,8 meq/100 ml). L'analisi sensoriale ha evidenziato caratteristiche qualitative decisamente elevate il punteggio medio dei degustatori coinvolti nel panel test è stato piuttosto alto. La Tardiva di Massa è senz'altro una pesche da valorizzare nelle produzioni di nicchia per i canali commerciali a km 0 e market farmers, agriturismi. Secondo il parere di alcuni cuochi professionisti per la pregevole qualità, potrebbe essere anche valorizzata nel settore della ristorazione come dessert o per accompagnare pietanza agrodolci e ricette di cucina tipica.



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

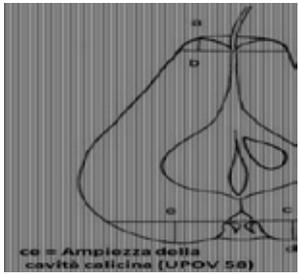
**AVALLO RER V091**

PERO		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i>	<b>Specie:</b> <i>Pyrus communis</i> L.
<b>Nome comune:</b> AVALLO		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Aval (nelle colline e montagne reggiane: Viano, Casina, Carpineti, Castelnovo ne' Monti)		
<b>Rischio di erosione:</b> alto		
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Viano (RE)	2	centenarie
2) Azienda di Viano (RE)	1	centenaria
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
		
<b>Pianta</b>		<b>Fiore</b>

	
<i><b>Foglia</b></i>	<i><b>Frutto</b></i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Il pero Avallo era presente in Emilia almeno dal XVIII secolo, come testimoniato dagli scritti di Filippo Re che nel 1800, con il nome di “Avalla acida”, include questa varietà tra le 23 “pere da autunno e da inverno” elencate nel suo resoconto di viaggio nelle montagne reggiane. Casali, nel 1915, cita tra i nomi dialettali delle piante reggiane il “Pèir Aval”, e attribuisce l’uso di questo nome esclusivamente alle zone montane, testimoniando così la sua prevalente distribuzione nel territorio reggiano .</p> <p>E’ una delle varietà antiche più frequenti nelle colline e montagne reggiane, ma gli esemplari secolari, generalmente non più coltivati né raccolti, sono esposti a rischi per la loro sopravvivenza nel tempo. La valorizzazione del “savuret”, di cui le pere Aval sono tradizionale ingrediente, costituisce attualmente un fattore positivo per il recupero produttivo di questa varietà.</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>Provincia di Reggio Emilia, in collina e montagna (Viano, Casina, Carpineti, Castelnovo ne’ Monti), dove è ancora presente con esemplari secolari.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<p>Bignami C., Imazio S., 2012. Aval. In: Arca Regia, piante e animali dell’agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia. Compograf (RE).</p> <p>Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell’Emilia. 126 pp.</p> <p>Canovi E., Montecchi A., Valentini G., 2008. Frutta antica nel reggiano; in: I frutti della nostra terra. Guastalla Ambiente. 96 pp.</p> <p>Re F., 1800, Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l’agricoltura delle montagne reggiane; manoscritto edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia : Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 pp.</p>	
<b>NOTE</b>	

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante					
<b>UPOV1 IBPRG6.1.2</b>	<b>VIGORE DELL'ALBERO*</b>	<b>UPOV2</b>	<b>TIPO DI RAMIFICAZIONE*</b>	<b>UPOV3 IBPRG6.1.1</b>	<b>PORTAMENTO DELL'ALBERO*</b>
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurré Clairgeau)
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference) ✓		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, Packham's Triumph)		4 – Espanso (Madame Ballet) ✓
7	Elevato (Beurré d'Amanlis) ✓	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurré Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurré d'Amanlis)
<b>UPOV5</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*</b>	<b>UPOV6</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*</b>	<b>UPOV7</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*</b>
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc) ✓	3	Marrone (Precoce di Trevoux) ✓	5	Medie (Williams') ✓
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurré Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
<b>UPOV11</b>	<b>GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*</b>	<b>UPOV64 IBPRG6.2.1</b>	<b>EPOCA DI FIORITURA*</b>	<b>UPOV27</b>	<b>GEMME FIORALI: LUNGHEZZA *</b>
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite) ✓	1	Molto precoce (Beurré Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurré Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches) ✓
5	Media (Beurré Hardy)	5	Intermedia (Packham's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurré Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		

UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*			
1	Separati (Kaiser) ✓	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc) ✓			
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurré Hardy) ✓	2	Stesso livello (Beurré Hardy)			
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)			
UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*			
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux) ✓	1	Molto piccolo (Curé)		1 – Acuta (Beurré Giffard)			
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)			
		5	Medio (Conference)			3 – Ottusa (General Leclerc) ✓		
	3 – Discendente (Beurré Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)			
		9	Molto grande (Beurré Lebrun)			5 – Cordata (President Druard)		
UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*			
	1 – Acuta (Conference) ✓		1 – Assente (Beurré Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)			
	2 – Ad angolo retto (Williams')					2 – Crenato (Beurré d'Amanlis) ✓	5	Media (Beurré Giffard) ✓
	3 – Ottusa (Beurré Claireau)					3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)		
	4 – Arrotondata (Curato)					4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		
UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*			
3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)			
5	Medio (Beurré Hardy)					5 – Media (Beurré Bosc)		
7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti				7 – Grande (Conference)	
<b>FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati</b>								
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*			
	1 – Sferoidale ✓		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)			
	2 – Turbinato breve ✓		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Juliet, Moscatellina) ✓			

	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d’Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams’)	5	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
<b>UPOV44</b> IBPRG6.2.12	<b>COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*</b>	<b>UPOV45</b>	<b>ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*</b>	<b>UPOV46</b>	<b>TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*</b>
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana) ✓	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy) ✓	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Burrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
<b>UPOV50</b> IBPRG6.2.11	<b>LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*</b>	<b>UPOV51</b>	<b>GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*</b>	<b>UPOV53</b>	<b>PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL’ASSE DEL FRUTTO*</b>
3	Corto (< 20 mm; Burrè d’Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Burrè Hardy)	5	Medio (Burrè Hardy) ✓	2	Obliquo (Decana del Comizio) ✓
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato) ✓	7	Grosso (Burrè d’Anjou, Favorita di Clapp)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		<b>UPOV54</b>	<b>PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*</b>	<b>UPOV57</b>	<b>PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*</b>
		1	Assente o poco profonda (Conference) ✓	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d’Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Burrè Hardy, Burrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Seres)	7	Profonda (Passa Crassana) ✓
<b>UPOV58</b>	<b>AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*</b>	<b>UPOV60</b>	<b>TESSITURA DELLA POLPA</b>	<b>UPOV61</b>	<b>CONSISTENZA DELLA POLPA</b>
3	Stretta (Williams’) ✓	3	Fine (Burrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d’Arc)
5	Media (Burrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Burrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato) ✓	7	Soda (Comtesse de Paris) ✓
<b>UPOV62</b>	<b>SUCCOSITÀ DELLA POLPA</b>	<b>UPOV63</b>	<b>SEME: FORMA*</b>	<b>UPOV65</b> IBPRG6.2.15	<b>PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*</b>
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d’Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams’)	2	Ovato (Burrè Giffard) ✓	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference) ✓	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d’Arc, Burrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard) ✓

IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA ( <i>Psylla pyri</i> )	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO ( <i>Erwinia amilovorae</i> )
0	Non affine ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpì)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

**OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio del frutto su un campione di 10 frutti: 60 g. Il peso del frutto è molto variabile tra piante e annate (dai 30 ai 140 g) (O).  
 E' una varietà molto rustica, che si adatta anche a condizioni di carenza idrica e alle basse temperature della montagna.  
 E' produttiva ma alternante. Fruttifica in prevalenza su lamburde.  
 La maturazione è molto tardiva (fino a metà novembre).

**OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.** Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

E tollerante alle principali crittogame e sembra poco attaccata da carpocapsa (O).

**OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

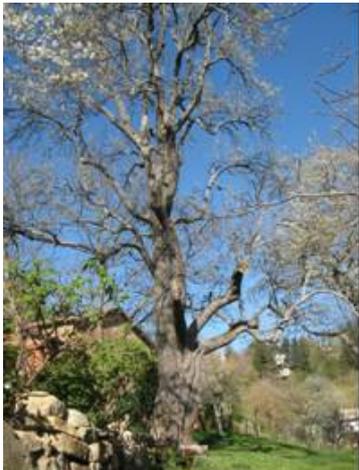
Le pere Aval hanno sapore astringente e acidulo, polpa sugosa e granulosa per presenza diffusa di sclereidi nella polpa e, in particolare, in prossimità del torsolo; la buccia è spessa. Un tempo le Aval venivano cotte con le castagne e acquisivano un sapore che viene ricordato dagli anziani come molto gustoso (A). Venivano anche utilizzate come ingrediente nella preparazione del "savurett", tradizione in corso di valorizzazione. Per questo motivo l'Aval è una delle varietà di pere inserite nel disciplinare di produzione del "savurett", prodotto agroalimentare tradizionale dell'Emilia Romagna riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**SPALER RER V092**

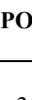
<b>PERO</b>		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i>	<b>Specie:</b> <i>Pyrus communis</i> L.
<b>Nome comune:</b> Spaler		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> media		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		<b>N. piante presenti</b>
1) Azienda di Canova (RE)		1
2) Azienda di Marola (RE)		2
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Le notizie storiche sulla pera Spalér sono estremamente carenti. All’inizio dello scorso secolo un diploma di II grado venne attribuito al produttore Ciro Bellini, di Castelnovo ne Monti, per frutti di Spaller e altre varietà (Consorzio agricolo e Cattedra ambulante dell’agricoltura, 1901). Casali, nel 1915, inserisce il “Pèir Spalér” nell’elenco dei nomi dialettali reggiani delle piante, e non ne riporta la versione italiana. Nella relazione sulle condizioni dell’agricoltura in Italia (Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1879) per la Lombardia viene citata, assieme ad altre, la varietà ‘Pere di Spalliera’. Il nome “Pere di spalliera” crea incertezze sulla reale identità varietale, in quanto sembra riferirsi alla forma di allevamento a spalliera, secondo la quale venivano allevate diverse cultivar di pero. L’osservazione dei caratteri pomologici rilevati nelle piante di Spalér del Reggiano fanno comunque ritenere che in questa area il nome si riferisca ad un’unica varietà. Localmente viene da alcuni ritenuta sinonimo di Passa Crassa, ma oltre ad alcune differenze morfologiche del frutto, non supportano questa ipotesi le notizie storiche locali e l’esistenza a Marola di una pianta di Spaler di oltre 250 anni, mentre la selezione di Passa Crassana risale al 1845 in Francia.</p>	
<p>Le pere Spalér venivano cotte al forno o con le castagne. Erano utilizzate per la preparazione del “savurett”, una confettura ottenuta da bollitura molto prolungata (26 ore) del sugo ottenuto da torchiatura dei frutti, con aggiunta di altre pere (Nobile, Aval, Trentonce) o anche mele, a seconda delle ricette delle diverse zone. E’ utilizzabile anche per produrre aceto (Istituto Comprensivo Carpineti, 2004)</p>	
<p>La Spalér è l’ingrediente principale del “savurett” di Carpineti, ed è stata quindi inserita nel disciplinare di produzione di questo prodotto agroalimentare tradizionale dell’Emilia Romagna, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Nella ricetta del savurett di un ricettario manoscritto di metà ‘ottocento-inizi novecento (Givanelli, com.pers.) le pere Spaler non vengono citate, ma, data la rugginosità che le caratterizza, potrebbero identificarsi nelle ‘ruginenti’, suggerite come valida materia prima.</p>	
<p>La lavorazione delle pere per la preparazione del “savurett” era laboriosa e anche faticosa, perché era necessario macinare i frutti o grattugiarli con il ‘radein’ e poi torchiarli per estrarne il succo. Per alleviare questa fatica, il lavoro era stato quindi meccanizzato, mediante le cinghie del trattore.</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>Piante di Spaler sono presenti soprattutto nel comune di Carpineti, in località Marola e Pantano.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<p>Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879. Relazione intorno alle condizioni dell’agricoltura in Italia. Volume quarto. 712 p.          Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell’Emilia. pp. 126          Consorzio agricolo e cattedra ambulante d’agricoltura, 1901. Mostra campionaria di frutti invernali. Supplemento all’Agricoltore reggiano, n. 38.          Istituto Comprensivo Carpineti, Comune di Carpineti, 2004. Pèr Spalèr. Guida I saporetto e all’aceto, alla loro degustazione e utilizzazione. 15 pp.          Canovi E., Montecchi A., Valentini G., 2008. Frutta antica nel reggiano; in: I frutti della nostra terra. Guastalla Ambiente. 96 pp.</p>	

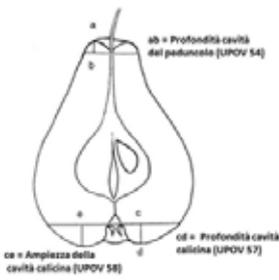
Regione Emilia Romagna, 2009. I patriarchi da frutto dell'Emilia Romagna I libri di Agricoltura n.4. 179 pp.

**NOTE**

E' pera da cuocere, con polpa consistente. La succosità la rende idonea alle preparazioni tradizionali descritte di seguito, oggi riproposte e in corso di valorizzazione.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante					
<b>UPOV1 IBPRG6.1.2</b>	<b>VIGORE DELL'ALBERO*</b>	<b>UPOV2</b>	<b>TIPO DI RAMIFICAZIONE*</b>	<b>UPOV3 IBPRG6.1.1</b>	<b>PORTAMENTO DELL'ALBERO*</b>
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurré Clairgeau)
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference) ✓		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet) ✓
		7	Forte (Alexandrine Duillard, <i>Packham's Triumph</i> )		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurré d'Amanlis) ✓	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurré Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurré d'Amanlis)
<b>UPOV5</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*</b>	<b>UPOV6</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*</b>	<b>UPOV7</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*</b>
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna) ✓
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurré Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
<b>UPOV11</b>	<b>GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*</b>	<b>UPOV64 IBPRG6.2.1</b>	<b>EPOCA DI FIORITURA*</b>	<b>UPOV27</b>	<b>GEMME FIORALI: LUNGHEZZA *</b>
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurré Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurré Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurré Hardy)	5	Intermedia (Packhams's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurré Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		
<b>UPOV30</b>	<b>FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*</b>	<b>UPOV33</b>	<b>FIORE: FORMA DEI PETALI*</b>	<b>UPOV31</b>	<b>FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*</b>
1	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc) ✓	2	Ampiamente ovata (Beurré Hardy) ✓	2	Stesso livello (Beurré Hardy) ✓
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)

UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*
	1 – Ascendente ✓ (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
	3 – Discendente (Beurrè Giffard)	5	Medio (Conference)		3 – Ottusa (General Leclerc) ✓
		7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)
UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*
	1 – Acuta (Conference) ✓		1 – Assente (Beurrè Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)
	2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis) ✓	5	Media (Beurrè Giffard) ✓
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		
UPOV23	PICCILO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCILO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCILO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*
3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti ✓		3 – Breve (Decana del Comizio)
5	Medio (Beurrè Hardy) ✓				5 – Media (Beurrè Bosc)
7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti		7 – Grande (Conference)
FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
	1 – Sferoidale ✓		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, <i>Moscatellina</i> )
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot) ✓
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme ✓		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)

UPOV44 IBPRG6.2.12	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*	UPOV45	ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*	UPOV46	TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux) ✓	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine) ✓
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard) ✓	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO*
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny) ✓
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5	Medio (Beurrè Hardy)	2	Obliquo (Decana del Comizio)
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato) ✓	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, Favorita di Clapp) ✓	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		UPOV54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*	UPOV57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*
		1	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches) ✓	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana) ✓
UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA
3	Stretta (Williams')	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy) ✓	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato) ✓	7	Soda (Comtesse de Paris) ✓
UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio) ✓	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard) ✓
IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA ( <i>Psylla pyri</i> )	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO ( <i>Erwinia amilovora</i> )
0	Non affine ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpì)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

	Crassana, Decana del Comizio)				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio dei frutto su un campione di 10 frutti: <b>150 g - 220 g</b> (variabile tra anni e località)					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
E' varietà rustica nei confronti di crittogame e insetti (A – O)					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il frutto è idoneo alla cottura al forno e, in minore misura, al consumo fresco. Il succo della Spaler entra nella tradizionale preparazione del savurett; viene anche usato per produrre aceto (A, L, O).					



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**NOBILE RER V093**

PERO		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i>	<b>Specie:</b> <i>Pyrus communis</i> L.
<b>Nome comune:</b> NOBILE		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Baraban (montagne reggiane: Carpineti, Castelnovo ne' Monti)		
<b>Rischio di erosione:</b>		
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Lentigione-(RE)	Circa 200	10-15
2) Azienda di Lentigione – (RE)	1	40
3) Azienda di Viano (RE)	1	80
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>
		

<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
---------------	---------------

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il pero Nobile è una varietà antica. Filippo Re, nella sua relazione dei viaggi nelle montagne reggiane (1800), descrivendo le attività agricole di Cavola, elenca le varietà da frutto ‘che qui si trovano e di cui fanno attivo commercio seccandole’. Tra le pere ‘da autunno e da inverno’ cita la Barabana bislunga, giallo rossa, da inverno. Barabana, o Peir Baraban, era il nome che veniva dato alla pera Nobile nelle zone montane del Reggiano, come riportato da Casali che, nel suo elenco dei nomi dialettali delle piante reggiane, utilizza per il pero Nobile i nomi dialettali “Pèir Nobil” e, esclusivamente per le zone montane, Pèir Baraban (Casali, 1915). Tutt’ora, a Carpineti e nelle aree limitrofe, la denominazione Baraban è ancora molto diffusa.

Ma l’origine della varietà non è a tutt’oggi nota; i riferimenti scritti più antichi sembrano riportare al Parmense, dove un manoscritto del settecento la descrive (Carboni e Melegari, 2012). Anche Gallesio (1772-1839) ne testimonia, nei suoi resoconti di viaggio, la presenza a Parma, dove nel 1824 visitando l’orto del sig. Stocchi a Parma, elenca e commenta le varietà di pere che vi osserva, tra le quali ‘il pero Nobile che pare l’Angelico’ (Gallesio, 1839).

E’ talora considerata corrispondente al pero Lauro del Piacentino; sono in corso analisi per accertare questa possibile sinonimia.

Il ‘Per Nobil’ è elencato tra le varietà coltivate in provincia di Parma nella relazione sulle condizioni dell’agricoltura in Italia nella seconda metà dell’Ottocento (Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879).

La pera Nobile veniva cotta al forno o nell’acqua con le castagne. E’ ingrediente fondamentale del “savurett”, prodotto alimentare tradizionale delle montagne reggiane, per la cui preparazione le pere tagliate a tocchetti vengono aggiunte al sugo di pere Spalér nelle ultime ore della lunga bollitura, per dare consistenza e gusto dolce al prodotto. Viene tradizionalmente utilizzata per la preparazione della mostarda.

La pera Baraban, è stata inserita nel disciplinare di produzione del “savurett”, prodotto agroalimentare tradizionale dell’Emilia Romagna riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Parma e Reggio Emilia, nei cui territori è, tra le varietà antiche, la più diffusa, dalla pianura alla montagna, con piante sparse nei campi, in frutteti famigliari e anche in alcuni impianti specializzati.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bignami C., Imazio S., 2012. Nobile. In: Arca Regia, piante e animali dell’agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia. Compograf (RE).

Carboni M., Melegari E., 2012. Pera Nobile. Provincia di Parma. Tipolito Dierre, Felegara (PR).

Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell’Emilia. pp. 126

Canovi E., Montecchi A., Valentini G., 2008. Frutta antica nel reggiano; in: I frutti della nostra terra. Guastalla Ambiente. 96 pp.

Gallesio G., 1839. I giornali dei viaggi. A cura di E. Baldini, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995

Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879. Relazione intorno alle condizioni dell’agricoltura in Italia. Volume quarto. 712 p.

Re F., 1800, Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l’agricoltura delle montagne reggiane; manoscritto edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia : Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 p

### NOTE

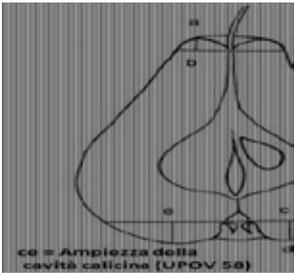
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (\*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

**PIANTA.** Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 BPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 BPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurré Clairgeau) ✓
5	Medio (Williams') ✓	5	Media (Conference) ✓		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, <i>Packham's Triumph</i> )		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurré d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurré Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurré d'Amanlis)
UPOV5	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*	UPOV7	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurré Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV1 1	GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*	UPOV64 IBPRG6.2.1	EPOCA DI FIORITURA*	UPOV27	GEMME FIORALI: LUNGHEZZA *
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite) ✓	1	Molto precoce (Beurré Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurré Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurré Hardy)	5	Intermedia (Packham's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurré Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbime)	9	Molto tardiva (Frangipane)		
UPOV3 0	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser) ✓	1	Circolare (Comtesse de Paris) ✓	1	Sotto (Jeanne d'Arc) ✓
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurré Hardy)	2	Stesso livello (Beurré Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)

UPOV1 3	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA *	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*
	1 – Ascendente ✓ (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
		5	Medio (Conference)		3 – Ottusa (General Leclerc) ✓
	3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)
UPOV1 8	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*
	1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)
	2 – Ad angolo retto (Williams') ✓		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis) ✓		
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		
UPOV2 3	PICCILO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCILO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCILO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*
3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti ✓		3 – Breve (Decana del Comizio)
5	Medio (Beurrè Hardy)				5 – Media (Beurrè Bosc) ✓
7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti		7 – Grande (Conference)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno) ✓	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, Moscatellina)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams') ✓	5	Medio (Dr. Guyot) ✓
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)

UPOV44 IBPRG6.2.12	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*	UPOV45	ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*	UPOV46	TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy) ✓	5	Media (Nordhäuser Winterforelle) ✓	3	Rosso rosato (Belle Angevine) ✓
		7	Estesa (Burrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 BPRG6.2.11	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO*
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy) ✓	5	Medio (Beurrè Hardy) ✓	2	Obliquo (Decana del Comizio) ✓
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, <i>Favorita di Clapp</i> )	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
 <p>ce = Ampiezza della cavità calicina (UPOV 58)</p>	UPOV54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*	UPOV57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*	
	1	Assente o poco profonda (Conference) ✓	1	Assente (Eparene)	
	3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux) ✓	
	5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)	
	7	Profonda (Passa Crassana)			
	9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)	
UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA
3	Stretta (Williams') ✓	3	Fine (Beurrè Hardy) ✓	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy) ✓	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris) ✓
UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams') ✓	2	Ovato (Beurrè Giffard) ✓	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard) ✓
IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA ( <i>Psylla pyri</i> )	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO ( <i>Erwinia amilovora</i> )
0	Non affine ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpì)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')

9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>E' cultivar rustica, tollerante la carenza idrica e coltivata dalla pianura fino ad altitudini di 1000 m (O, A, L).  E' varietà produttiva, che fruttifica su lamburde e brindilli. Produce anche per via partenocarpia, condizione che determina a variabilità della forma del frutto (O).  Viene innestata su pero e su cotogno, sul quale può manifestare sintomi di non perfetta affinità (L).  Oltre che a vaso, viene allevato a palmetta negli impianti specializzati.  Il frutto matura da metà ottobre a metà novembre; può persistere a lungo sulla pianta e si conserva in fruttai fino a gennaio.  Peso medio dei frutto su un campione di 10 frutti: 120 g (O).</p>					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>E' tollerante alle principali avversità (ticchioratura e altre crittogame) ed è meno attaccata dalla carpocapsa (<i>Cydia pomonella</i>) rispetto ad altre varietà (L). Ha manifestato sensibilità al colpo di fuoco batterico (A).  Recentemente in pianura sono stati osservati danni ad opera del moscerino orientale (<i>Drosophila suzuki</i>) (A).</p>					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>La pera Nobile ha polpa compatta e poco sugosa ed è idonea soprattutto alla cottura, che accentua la dolcezza e conferisce alla polpa un colore bruno-rosato e una particolare pastosità. Viene consumata fresca solo a piena maturazione. Un tempo veniva cotta al forno o nell'acqua con le castagne. Anche attualmente i frutti vengono venduti per la cottura al forno ed altri usi gastronomici, descritti in numerose ricette tradizionali o recenti.  Nelle montagne reggiane, e in particolare a Carpineti, è ingrediente fondamentale del "savurett", per la cui preparazione le pere tagliate a tocchetti vengono aggiunte al sugo di pere Spalér nelle ultime ore della lunga bollitura, per dare, oltre al gusto dolce, consistenza al prodotto. Per questo motivo la varietà Per Nobel o Baraban è stata inserita nel disciplinare di produzione del "saporetto" o "savurett", prodotto agroalimentare tradizionale dell'Emilia Romagna riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.  La pera Nobile viene tradizionalmente utilizzata per la preparazione della mostarda.</p>					



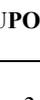
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

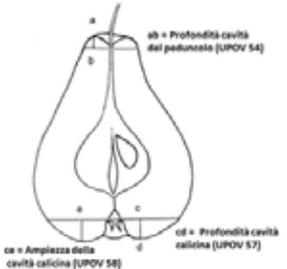
**BIANCHINO RER V094**

PERO		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i>	<b>Specie:</b> <i>Pyrus communis</i> L.
<b>Nome comune:</b> Bianchino		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): <i>Bianclein</i> (in tutta la provincia di Reggio Emilia)		
<b>Rischio di erosione:</b>		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
- Azienda di Viano (RE)	1	90
- Azienda di Albinea (RE)	2	100
-		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Nella lettera III del diario dei viaggi nell'Appennino reggiano, il 21 agosto 1800, a Cavola, Filippo Re elenca tra le pere estive la Biancolina, descrivendola di forma 'bislunga', biancorossa col sapore di Moscatella, e la Biancolina agostana. Questi tratti pomologici corrispondono a quelli dell'attuale Bianclein, ancora presente nelle zone attraversate da Filippo Re. Un ricettario manoscritto della metà dell'800 nomina le pere dei "bianchini" come le più adatte, con i peri gnocchi, per fare le pere sciropate (Giovanelli, com. pers.). Nel libro "I nomi delle piante nel dialetto reggiano" Casali (1915) elenca il peir Bianclein, o Bianculéin, nomi di cui Casali indica l'uso esclusivamente nella parte montana del territorio e di cui non riporta il corrispettivo nome italiano, a significare probabilmente una diffusione quasi esclusivamente della forma dialettale. La presenza delle pere Biancoline anche in altre aree dell'Emilia Romagna (Bologna) è testimoniata dai resoconti e dagli elenchi riportati nella seconda metà del XIX secolo nel volume del MAIC sullo stato dell'agricoltura in Italia (1879). Più di un secolo prima, Bartolomeo Bimbi (1646-1729) dipingeva nella Firenze medicea una pera Bianchetta e l'acquarellista Chellini (1672-1742) raffigurava, per Pier Antonio Micheli, diverse Bianchette, con forma del frutto simile al Bianclein (Bellini et al., 1982)..</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
In tutto il territorio della provincia di Reggio Emilia, con prevalenza nella collina e nell'area pedemontana	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<p>Bellini E., Mariotti P., Pisani P.L., 1982. Pere. In "Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo". Consiglio Nazionale delle Ricerche.</p> <p>Canovi E., Montecchi A., Valentini G., 2008. Frutta antica nel reggiano; in: I frutti della nostra terra. Guastalla Ambiente. 96 pp.</p> <p>Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. pp. 126.</p> <p>Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879. Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia. Volume quarto. 712 p.</p> <p>Re F., 1800, Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane; manoscritto edito a cura di Carlo Casali. Reggio Emilia: Officine grafiche reggiane, 1927. 92 p.</p>	
<b>NOTE</b>	
<p>Il frutto ha polpa di sapore dolce, poco consistente. Va soggetta ad ammezzi mento</p>	

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante					
<b>UPOV1 IBPRG6.1.2</b>	<b>VIGORE DELL'ALBERO*</b>	<b>UPOV2</b>	<b>TIPO DI RAMIFICAZIONE*</b>	<b>UPOV3 IBPRG6.1.1</b>	<b>PORTAMENTO DELL'ALBERO*</b>
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurré Clairgeau)
5✓	Medio (Williams')	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet) ✓
		7	Forte (Alexandrine Duillard, <i>Packham's Triumph</i> )		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurré d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurré Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurré d'Amanlis)
<b>UPOV5</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*</b>	<b>UPOV6</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*</b>	<b>UPOV7</b>	<b>RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*</b>
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurré Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
<b>UPOV11</b>	<b>GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*</b>	<b>UPOV64 IBPRG6.2.1</b>	<b>EPOCA DI FIORITURA*</b>	<b>UPOV27</b>	<b>GEMME FIORALI: LUNGHEZZA *</b>
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurré Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurré Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurré Hardy)	5	Intermedia (Packham's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurré Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		
<b>UPOV30</b>	<b>FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*</b>	<b>UPOV33</b>	<b>FIORE: FORMA DEI PETALI*</b>	<b>UPOV31</b>	<b>FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*</b>
1✓	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1✓	Sotto (Jeanne d'Arc)
2✓	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2✓	Ampiamente ovata (Beurré Hardy)	2	Stesso livello (Beurré Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)

UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
	3 – Discendente (Beurrè Giffard) ✓	5	Medio (Conference)		3 – Ottusa (General Leclerc) ✓
		7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)
UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*
	1 – Acuta (Conference) ✓		1 – Assente (Beurrè Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)
	2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis) ✓		
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		
UPOV23	PICCIOLLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLLO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCIOLLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*
3	Corto (Epine du Mas)	190 ✓	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)
5	Medio (Beurrè Hardy)				5 – Media (Beurrè Bosc)
7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti		7 – Grande (Conference)
FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	FORMA *			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3 ✓	Piccolo (Doyenne de Julliet, Moscatellina)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calabassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)

UPOV44 IBPRG6.2.12	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*	UPOV45	ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*	UPOV46	TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3 ✓	Piccola (Precoce di Trevoux)	2 ✓	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigneau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4 ✓	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO*
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1 ✓	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5) ✓	Medio (Beurrè Hardy)	2	Obliquo (Decana del Comizio)
7) ✓	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, <i>Favorita di Clapp</i> )	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		UPOV54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*	UPOV57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*
		1) ✓	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3) ✓	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)	7	Profonda (Passa Crassana)
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)		
UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA
3	Stretta (Williams')	3) ✓	Fine (Beurrè Hardy)	3) ✓	Tenera (Jeanne d'Arc)
5) ✓	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5) ✓	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3) ✓	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA ( <i>Psylla pyri</i> )	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO ( <i>Erwinia amilovora</i> )
0	Non affine ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpì)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: g 40; ma variabile tra le piante esaminate in dipendenza del carico, dell'età e delle condizioni della pianta, fino a un massimo di 90 grammi nei campioni esaminati (O)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Il frutto va rapidamente soggetto ad ammezzimento (O)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Consumo fresco, trasformazione in marmellate (A, L). Come riportato nelle note storiche, in passato la si riteneva idonea alla scioppa tura (L)



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ROSA ROMANA RER V095**

MELO		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Malus</i>	<b>Specie:</b> <i>Malus domestica</i> Borkh.
<b>Nome comune:</b> Rosa romana		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Pom ros, Pom Roson		
<b>Rischio di erosione:</b> medio		
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di Cadelbosco di sopra (RE)	30	1980
2) Azienda Agricola di Viano (RE)	1	Oltre 100
3) Azienda di Castel d'Aiano (BO)	1	80
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Rosa romana è presente da secoli nei territori collinari e di bassa montagna dell'Emilia. Nel territorio reggiano e bolognese sono ancora presenti numerosi esemplari, in alcuni casi secolari. Baldini e Sansavini ne riportano la presenza nell'agro romano, e da quell'area il nome sembra trarre origine. Le varietà Rosa, Rosetta e Rosone individuate nel Lazio, tuttavia, differiscono per caratteri pomologici dalla Rosa romana dell'Emilia Romagna (<http://www.arsial.regione.lazio.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/VA/Schede/106.htm>).

Il trattato del Ministero di agricoltura, industria e commercio sulle condizioni dell'agricoltura in Italia (1879) cita espressamente le rose romane tra le mele del Bolognese, e distingue poi la rosa, 'molto ricercata in commercio fuori di provincia e anche all'estero', dalla rosina, "varietà della rosa, ma più piccola, più saporita e di lunga durata.

Pum ròs, Pum ròs capolegh, Pum roset e Pum rosoun sono stati inseriti da Casali tra i nomi dialettali reggiani di varietà di melo nel 1915.

Nel 1948, le due Mele rosa riportate nei censimenti delle produzioni della provincia reggiana erano Rosa romana e Rosa mantovana, ciascuna delle quali contribuiva per il 10% alla produzione, mentre in provincia di Modena era presente, oltre a Rosa romana (19%) e Rosa mantovana, anche Rosa gentile (Breviglieri, 1949).

Queste tre varietà erano disponibili nei principali vivai degli anni '30.

Mele rosa sono state raffigurate, e il loro nome riportato in cartiglio, nelle tele del pittore medico Bartolomeo Bimbi (sec. XVIII). Una mela Rosa, o "orbicolare" o "platania" viene citata dal Tanara (1649). Anche Aldrovandi riporta, tra le mele, le Mala Rosea- Mele Rosè Bonon (1668). Ma trovare riferimenti certi anteriori al XIX secolo è difficile, poichè le Mele rosa sono numerose e le incertezze nella loro classificazione non sono certo recenti. Molon nel 1901 scrive: "Col nome di Mela rosa non pochi frutti e diversissimi fra loro si vedono sui nostri mercati dell'alta Italia. Converrà tenerli distinti con nomi appropriati e studiarli più che non siasi fatto fino ad ora".

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia Romagna, province di Reggio Emilia, Bologna

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Aldrovandi U., 1668. Dendrologiae naturalis silicet arborum historiae libri duo. Io. Baptistae Ferroni, Bologna.  
 Molon G., 1901. Pomologia. Hoepli. 717 pp.  
 Breviglieri, 1949. Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura;  
 Baldini E., Sansavini S., 1967. Monografia delle principali cultivar di melo.  
 Canovi E., Montecchi A., Valentini G., 2008. Frutta antica nel reggiano; in: I frutti della nostra terra. Guastalla Ambiente. 96 pp.  
 Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879. Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia. Volume quarto. 712 p.  
 Tanara V., 1649. L'economia del cittadino in villa. Stamperia di Carlo Manolesi, Bologna.

**NOTE**

La Rosa romana è adatta alla cottura, dopo la quale conserva una buona consistenza e ha ottime caratteristiche gustative. Gli usi tradizionali comprendono la cottura al forno, preparazione di marmellate, savor, mostarde e altri usi culinari. Consumo fresco.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV sono segnalati con un asterisco (\*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

**PIANTA.** Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		1 – Assurgente/Eretto (Gloster) ✓
3	Debole (Akane)				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious) ✓		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling) ✓				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
UPOV4	TIPO DI FRUTTIFICAZIONE*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO*	UPOV9	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious)	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold) ✓	3	Corto (Alkmene, Florina)	5	Medie (Cox's Orange Pippin) ✓
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	5	Medio (Jonagold) ✓	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		

UPOV55	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*	UPOV19	FIORE: COLORE PREDOMINANTE* (appena prima di apertura corolla)	UPOV21	FIORE: DISPOSIZIONE PETALI*
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey) ✓		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
3	Precoce (Idared)	3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold) ✓	4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop) ✓
9	Molto tardiva (Fuille morte)	6	Rosso scuro (Weirouge)		
		7	Purpureo (Rafzubin)		
UPOV22	FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE*	UPOV10	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
	Inferiore (Alkmene)		1 – Verso l'alto (Katja, Redleaves) ✓	3	Piccolo (Bramley's Seedling)
	Stesso livello (Cox's Orange Pippin) ✓		2 – Verso l'esterno (Bramley's Seedling)	5	Medio (Jonagold) ✓
	Superiore (Golden Delicious)		3 – Verso il basso (Granny Smith)	7	Grande (Granny Smith)
UPOV15	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: PUBESCENZA ALLA BASE*	UPOV17	LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*
	1 – Crenato (Summerred) ✓	1	Debole o assente (Golden Delicious) ✓	3	Corto (Jonagold)
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)				
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)	2	Media (Cox's Orange Pippin, Elstar)	5	Medio (Granny Smith) ✓
	4 – Serrato tipo 2 (Sirprize)				
	5 – Biserrato (Freedom, Mutsu)	3	Elevata (Jonathan, James Grieve)	7	Lungo (Falstaff)
<b>FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati</b>					
UPOV24	EPOCA DI RACCOLTA*	UPOV24	DIMENSIONE FRUTTO*	UPOV28	FORMA DEL FRUTTO
1	Molto precoce (Vista Bella)	1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica ampia (Starkrimson)
		2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		
3	Precoce (Discovery, Jersey mac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious)	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious) ✓		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)

		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)
9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink) ✓	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared) ✓
<b>UPOV29</b>	<b>COSTOLATURA DEL FRUTTO</b>	<b>UPOV30</b>	<b>FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE</b>	<b>UPOV30</b>	<b>FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA*</b>
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery) ✓	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith)	1	Assente o leggera (Golden Delicious)
2	Moderata (Golden Delicious)	2	Moderata (Cox's Orange Pippin, Jonagold)	2	Moderata (James Grieve, Jonathan) ✓
3	Forte (Red Delicious)	3	Forte (Red Delicious)	3	Forte (Vicking, Vista Bella)

<b>UPOV35</b>	<b>COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*</b>	<b>UPOV36</b>	<b>ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*</b>	<b>UPOV37</b>	<b>TONALITÀ DI COLORE* (rimuovendo la pruina)</b>
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Assente o molto piccola (Granny Smith)	1	Rosso arancio (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	3	Piccola (Auralia, Cox's Orange Pippin) ✓	2	Rosso rosato (Cripps Pink, Delorgue) ✓
3	Giallo (Delorgue, Gala, Golden)	5	Media (Gala)	3	Rosso (Akane, Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena)	7	Estesa (Spartan)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	9	Molto estesa o intera superficie (Red Chief)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn)
6	Verde (Granny Smith) ✓				

<b>UPOV39</b>	<b>DISTRIBUZIONE DEL SOVRACCOLORE*</b>	<b>UPOV44</b>	<b>NUMERO DI LENTICELLE*</b>	<b>UPOV46</b>	<b>LUNGHEZZA PEDUNCOLO*</b>
1	Uniforme ben marcato (Red Jonaprince)	3	Basso (James Greive) ✓	1	Molto corto (Egremont Russet)
2	Uniforme con striature poco definite (Galaxy) ✓			3	Corto (Cox's Orange Pippin) ✓
3	Uniforme con striature definite (Jonagored)	5	Medio (Golden Delicious)	5	Medio (Worcester Pearmain)
4	Uniforme con striature ben definite (Gravensteiner)			7	Lungo (Richared Delicious)
5	Solo striature (Helios)	7	Elevato (Granny Smith)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
6	Uniforme e screziato (Elstar)				
7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)				

	<b>UPOV48</b>	<b>PROFONDITÀ CAVITÀ PEDUNCOLARE*</b>	<b>UPOV49</b>	<b>AMPIEZZA CAVITÀ PEDUNCOLARE*</b>
	3	Poco profonda (Edward VII)	3	Stretta (Beauty Bath, Gala)
	5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Golden Delicious) ✓
	7	Profonda (Jonagold) ✓	7	Ampia (Jonagold)

<b>UPOV50</b>	<b>PROFONDITÀ CAVITÀ CALICINA*</b>	<b>UPOV51</b>	<b>AMPIEZZA CAVITÀ CALICINA*</b>	<b>UPOV52</b>	<b>CONSISTENZA DELLA POLPA*</b>
3	Poco profonda (Worcester Pearmain)	3	Stretta (Pinova, Worcester Pearmain)	1	Molto tenera (Astrachan)
5	Media (Golden Delicious) ✓	5	Media (Golden Delicious)	3	Tenera (Jonagold)
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling) ✓	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				7	Soda (Kent)
				9	Molto soda (Pilot, Scifresh) ✓
<b>UPOV53</b>	<b>COLORE DELLA POLPA</b>	<b>UPOV54</b>	<b>APERTURA DELLE LOGGE CARPELLARI*</b> (in sezione trasversale)		
1	Bianco (Akane, Spartan) ✓		1 – Chiuse o appena aperte (Idared, Worcester, Pearmain) ✓		
2	Crema (Jonagold)				
3	Giallastro (Delorina, Topaz)		2 – Moderatamente aperte (Reine de Reinettes)		
4	Verdastro (Gloster, Granny Smith)				
5	Rosato (Pomfit)		3 – Completamente aperte (McIntosh)		
6	Rossastro (Weirouge)				

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio su un campione di 10 frutti: 180 g

Produttiva, ma alternante.. Produce su brindilli e lamburde. Maturazione molto tardiva, da metà ottobre a metà novembre. Può essere conservata fino a marzo in fruttajo. (O, A)

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.** Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Sensibile all'oidio e mediamente sensibile alla ticchiolatura. In alcuni ambienti manifesta sensibilità spiccata alla butteratura amara. (A; O). Il frutto va soggetto a riscaldamento (L; O).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

La mela Rosa romana è adatta alla cottura, dopo la quale conserva una buona consistenza e ha ottime caratteristiche gustative. Gli usi tradizionali comprendono la cottura al forno, preparazione di marmellate, savor, mostarde e altri usi culinari. Consumo fresco. (O, A, L)



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**GROSSA DI FAENZA RER V096**

MELOGRANO		
<b>Famiglia:</b> <i>Punicaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Punica</i>	<b>Specie:</b> <i>Punica granatum L.</i>
<b>Nome comune:</b> GROSSA DI FAENZA		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b>		
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda di- Faenza (RA)	10	1964 la più vecchia
2) Azienda di Faenza (RA)	3	1997-2000
3) Azienda di Faenza (RA)	1	2005
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> 1 pianta in ciascuno dei giardini della biodiversità gestiti da: Fondazione Villa Ghigi, Bologna – Istituto Alcide Cervi, Gattatico (RE) – Associazione Nuova Terraviva, Ferrara		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il melograno porterebbe già nel suo nome scientifico, *Punica granatum*, l'indicazione della sua origine. Ottaviano Targioni Tozzetti (1803), infatti, ai primi dell'Ottocento scrive: *“Fu detto Punica, e malum punicum, perché si crede portato da Cartagine, e seminato la prima volta in Cipro dai Pelasgi: Peraltro vive molto bene fra noi, e del salvatico si vedono molte siepi nelle vicinanze di Castello e di Doccia, nelle quali quando fiorisce sfavilla il bellissimo color rosso ponsò detto perciò puniceo dagli Antichi <sup>(c)</sup>”*. La nota <sup>(c)</sup> recita come segue: *“Altri vogliono il contrario, cioè che dal color puniceo derivi Punica”*.

Autori successivi (AA.VV., 1865) si esprimono in questi termini: *“Pianta originaria secondo alcuni della Palestina, ora naturalizzata nella regione dell'olivo”*.

Più recenti studi, anche di tipo archeologico, hanno consentito di stabilire che il melograno è stato uno dei primi alberi da frutto conosciuti e domesticati dal genere umano. Il centro di origine viene per lo più identificato nell'Asia Centrale, in particolare in un'area dell'Iran della regione Transcaucasia-Caspio, anche se alcuni autori non concordano con questa tesi e ritengono che il melograno sia stato introdotto dall'area mediterranea nel resto dell'Asia, in Nord Africa, Europa e penisola indiana. La coltivazione e il consumo del frutto del melograno nella fascia che va dall'Azerbaijan all'Iran, Armenia, Palestina ed Egitto è documentata per il ritrovamento, risalente a diversi millenni fa, di reperti archeologici di residui di semi e bucce in focolari. Evidenze storiche dimostrano che il melograno era coltivato tra il 4000 e il 3000 aC e sebbene sia stato sottoposto ad una intensa pressione selettiva i frutti dei progenitori non sono molto diversi rispetto a quelli delle piante domesticate, da cui differiscono sostanzialmente per la dimensione dei frutti. Il processo di domesticazione, infatti, sarebbe andato nella direzione dell'ottenimento di frutti e semi più grossi, frutti indeiscenti e frutti e semi di diverso colore (Verma *et al.*, 2010).

Che la melagrana sia un frutto antico lo dimostra anche la simbologia di cui si è arricchita nel tempo e le varie rappresentazioni artistiche: dai giardini di Babilonia, alla mitologia greca (mito di Persefone), alle rappresentazioni fittili di epoca pre-romana (es. Orcio di Tossal de Sant Miguel, Valencia II sec. aC; reperti del III sec. aC dal Sud Italia presenti al British Museum), alla Madonna della melagrana del Botticelli.

Le notizie sull'impiego e la coltivazione del melograni in Italia non sono sufficienti per una datazione precisa della sua diffusione, ma i reperti emersi attraverso una campagna di scavi, realizzata tra il 1978 e il 1982, nei pressi dell'abitato di Oria (Monte Papalucio, Brindisi), hanno consentito di formulare delle ipotesi plausibili. Si tratta di resti di offerte votive legate al culto di Persefone, e quindi ai cicli agrari e alla fecondità, tra cui sono emersi anche resti di frutti di melograno, i più antichi reperti archeologici della specie in Italia. Grazie a questo ritrovamento si è ipotizzato che l'introduzione della coltivazione del melograno in Italia risalga al periodo arcaico-ellenistico (VI-III sec. aC). Molte fonti, poi, riferiscono che il melograno fu introdotto dai Romani tramite i loro contatti con i Fenici (Ciaraldi, 1997).

Probabilmente dalle aree meridionali, poi, il melograno, unitamente ad altre piante coltivate, ha intrapreso le vie di espansione dell'Impero romano spostandosi verso Nord. Non dimentichiamo che nei secoli si sono succeduti periodi climaticamente piuttosto caldi anche alle latitudini più settentrionali del nostro Paese, seguiti

da ritorni di freddo. L'ascesa di Roma sarebbe stata favorita anche da condizioni climatiche calde, seguite da un "pessimum altomedievale" che avrebbe determinato un ribasso della temperatura di 1-1,5°C. Seguì il "periodo caldo medievale" (IX-XIV secolo) e poi di nuovo un importante periodo freddo chiamato "Piccola era glaciale" (secondo decennio del XVI sec.-metà XIX secolo) (Behringer, 2013). Queste variazioni climatiche potrebbero aver inciso sulla diffusione della coltivazione del melograno, che come ritengono alcuni studiosi sarebbe attualmente presente in Italia in termini di elementi rinselvaticiti (Ciaraldi, 1997).

In epoca Medievale il melograno doveva aver raggiunto una certa diffusione in Italia se Pier de Crescenzi, nel suo "Ruralium Commodorum libri XII" (Trattato dell'Agricoltura, del 1304), dedica un intero capitolo a questa specie (libro V, cap. XIII, Delle malagrane): *"Le mele puniche sono melagrane, che sono assai note: delle quali certe sono dolci, certe sono agre, o vero acetose, e certe di mezzano sapore, intra dolce, e agro: e quella regione, la quale è calda, o temperata, è più acconcia ad esse: ma la fredda non può sostenere, e ama terren cretoso, e anche nel soluto s'appiglia.*



*Anche ama luogo magro, avvegnachè alligni meglio nel grasso"* (De Crescenzi e De Rossi, 1724).

Interessanti anche le informazioni che ci derivano da Luciano Scarabelli in merito alla storia dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla: *"Niente si trascurava perché la terra nostra rendesse tutto quanto poteva. Parma nel 1258 ordinò che si piantasse d'ulivi tutto il territorio della montagna la quale rimase vestita di sì utile albero per quattro secoli interi; e da quel tempo al 1300, distratti al vescovo tutti i diritti prefissi in antico, accrebbe la proprietà comunativa, rese livellarii al municipio molti possessi che non fruttavan nulla a nessuno. Si curarono gli*

*orti e si piantarono di fichi, mori e melagrane sì da noi e sì ne' territorii di Reggio, di Modena, di Bologna"* (Scarabelli, 1858). Questo documento ci consente di affermare che in Emilia-Romagna già nel 1300 il melograno era coltivato negli orti, quindi come alimento per l'uso di famiglia e per usi medicinali (eventuali orti dei conventi).

Recenti dati (Bandini Mazzanti *et al.*, 2009) relativi a depositi archeocarpologici rinvenuti nel centro storico di Ferrara, datati tra la fine del XIV e il XVI sec. dC, hanno consentito di ricostruire le abitudini alimentari e la manipolazione delle piante in ambito domestico di quel periodo. Tra questi scarti domestici sono emersi anche resti di melagrane, i cui semi e succo erano ingredienti di molte ricette rinascimentali. La prevalenza degli scarti di melograno nell'immondezzaio del Palazzo Ducale testimoniano che si trattava di un frutto che era nella disponibilità solo delle classi più abbienti. Melograni sono raffigurati anche negli affreschi della "Stanza dei mesi" di Palazzo Schifanoia, in contesti strettamente legati alla corte estense o in contesti di lusso: cespugli di melograni carichi di frutti si trovano nell'allegoria del mese di aprile (Il trionfo di Venere) e anche nell'affresco di marzo compaiono dei melograni a decorare un festone su un arco sopra Borso d'Este.

L'integrità relativa dei semi recuperati suggerisce che essi non siano stati schiacciati per ottenere succo da trasformare in vino (pratica comune nell'Italia del periodo), ma siano stati cotti insieme ad altri ingredienti o impiegati per realizzare salse per la carne o il pesce (Bandini Mazzanti *et al.*, 2009).

Numerosi esempi dell'uso dei grani di "pome granate" o "ingranate" li troviamo nel ricettario di Mesisbugo, scalco di corte degli Este: *"<Sapore giallo, imperiale per piatti dieci>: .... e si potria anche metter sopra, grane di pome granate. <Limonea per piatti dieci>: ... E questa limonea si mette sopra teste di vitello, o capponi allessi, con grano di pome granate sopra, o fiori di boragio, o d'altra sorte secondo il tempo"* (Mesisbugo, 1600).

L'indagine condotta sui resti di cucina della Ferrara tra il 1300 e il 1500, consente di valutare le abitudini alimentari proprio tra la fine del "periodo caldo medievale" (IX-XIV secolo) e la "Piccola era glaciale", quindi è probabile che la coltivazione del melograno si fosse estesa fino al ferrarese, come farebbe pensare anche l'affresco di Palazzo Schifanoia.

L'importanza e la diffusione del melograno nel Cinquecento è testimoniata anche dall'agronomo del tempo Agostino Gallo, Bresciano: "*GIO.BAT. Benché i granati siano di tre sorti, cioè dolci, garbi, & di mezo sapore; nondimeno tutti vogliono aere caldo, ò almeno temperato: percioche ne i luoghi freddi, non fi possono allevare, & manco conservare, ò haver frutto alcuno. Si piantano per Luna nuova nel mese di Febraro, ò di Marzo innanzi che producano le foglie; prendono facilmente con radici & senza, se i rami fono lisci & giovani.*

*VINC. Havete voi secreto alcuno per far che quelli arbori facciano i frutti che non si aprino?*

*GIO.BAT. Avenga che gli antichi dicano più rimedi; nondimeno, per non haverli provati, osservo à piantare & incalmare quei solamente che non crepano & sempre de' più belli, & de' migliori che fi trovano. I quali à farli venire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si da loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci. Vero è che i non dolci giovano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

*VINC. Sempre amai i buoni granati ma non potei mai conservarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati dagli amalati. Oltre che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose, per esser più delicato di quello de gli aranci, & de i limoni"* (Gallo, 1572).

Da queste poche righe emergono alcune problematiche ataviche, che ancora oggi caratterizzano la coltura, come lo spacco dei frutti, e gli usi principali di questo frutto sia in medicina che in cucina, dove viene messa in evidenza la succedaneità con gli agrumi e la maggiore delicatezza rispetto a questi. L'impiego al posto del limone, sul pesce, è una tradizione che si è mantenuta fino ad oggi anche in Romagna: le persone meno abbienti non potevano permettersi di acquistare gli agrumi che arrivavano da fuori regione con costi elevati, così sfruttavano il succo acidulo del frutto di melograno, di cui una pianta era presente in quasi tutte le case contadine.

Forse la piccola era glaciale ha inciso sulla riduzione della coltivazione del melograno, che era arrivato comunque ad una certa diversificazione di tipologie, visto che nel libro di Gallo l'intervistato dice che sceglie sempre quelli più belli e migliori. Sta di fatto che, riparati da muri ben esposti a sud, alcune tipologie di melograno sono arrivate sino a noi.

In un annuario della provincia di Siena del 1865 (AA.VV., 1865) il melograno viene censito come presente sul territorio e si legge: "*Il Melagrano è coltivato per fare siepi, che riescono folte e per ornamento nei giardini, specialmente la varietà a fior doppio, e infine come pianta da frutto: le varietà più comuni sono quelle dette a frutto piccolo. Dolce. Grossa. Vajana grossissima; quella nana detta della China è meno diffusa. Tutte le parti del Melagrano possono fornire Tannino per la concia e per fissare il colore nero sulle stoffe*". La Toscana dell'Ottocento non era così climaticamente diversa rispetto ad alcune aree dell'Emilia-Romagna, quindi è ragionevole supporre che anche qui fossero diffuse varietà di melograno con frutti più o meno grossi, della tipologia dolce, acida e di "mezzano sapore", magari rinselvatichite dopo secoli di precedente pressione selettiva.

A riprova della presenza e conoscenza del frutto in Romagna nell'Ottocento si può portare il fatto che nel primo vocabolario Romagnolo-Italiano, quello del Morri, (Morri, 1840) si trova il vocabolo "<Mèla garnera>, s.f. Melagrana, o Melagranata. Frutto notissimo, il cui fiore chiamasi Balausto, i grani Chicchi, e la scorza Malicorio".

Nella seconda metà dell'Ottocento, poi, troviamo due testimonianze importanti della presenza del melograno nel Circondario Faentino, quella del Caldesi e quella di Biffi per l'inchiesta Jacini.

Il *Florae Faventinae Tentamen* (Caldesi, 1879) è la sintesi degli studi intrapresi da Ludovico Caldesi, botanico faentino, a partire dal 1870 nel tentativo di descrivere le piante "*vascolari, che spontanee od inselvatichite crescono in val di Lamone, val di Marzeno ed in quella del Sennio ne' limiti del mandamento di Faenza*". In questa Flora troviamo citato anche il melograno: "*Ord. XXV. – Granataceae. Punica Granatum, L. sp. 676; Ic. Plenck ic. pl. med. 376. In montanis di Montefortino, Pidevra et alibi. 5*", che il Caldesi trova in particolare in una frazione del comune di Brisighella (Montefortino) e in una di quello di Faenza (Pidevra), ma che si trovava anche altrove, quindi era una pianta piuttosto diffusa nell'area collinare oggetto d'indagine da parte del nostro Autore (Caldesi, 1879).

Molto interessante anche lo studio del faentino Luigi Biffi finalizzato a tratteggiare le condizioni dell'agricoltura nel Circondario faentino, per la Giunta dell'inchiesta agraria Jacini. Egli elenca in ordine decrescente di diffusione le piante arboree che crescono sul territorio e tra queste indica anche i "melagrani", che non sono certo ai primi posti, ma il fatto stesso che vengano indicati significa che la coltura aveva una sua diffusione e una sua importanza: "*Le piante arboree che crescono nel circondario di Faenza, notando che ne*

espongo i nomi con ordine tale da indicare fra le prime quelle più diffusamente coltivate e man mano quelle più diffusamente coltivate e man mano quelle che più raramente si incontrano, sono – Olmi – Querce – Gelsi – Oppii – Pioppi – Gattici – Peri – Meli – Prugni o Susini – Peschi – Ciliegi – Fichi – Albicocchi – Sorbi – Salici – Olivi – Noci – Castagni da frutto – Mandorli – Nespole – Giuggioli – Platani – Acacie – Pini – Nocciuoli – Avellani – **Melagrani** – Vimini o Salici gialli – Frassini – Tigli – Azzeruoli – Castagni d’India – Aceri – Elici – e Mori papiriferi” (Biffi, 1880).

Un altro romagnolo illustre del XIX secolo, Pellegrino Artusi, nell’edizione del 1891 introduce nel suo libro “La scienza in cucina” la ricetta della “Crema alla francese”, dove vengono descritti il momento e il contesto in cui gli viene data questa ricetta, con riferimenti anche alla melagrana: “*Eravamo nella stagione in cui i cefali delle Valli di Comacchio sono ottimi in gratella, col succo di melograno... e in quanto ai cefali vi dirò che quando io ero nella bella età in cui si digeriscono anche i chiodi, la serva ci portava questo pesce in tavola con un contorno di cipolle bianche tagliate in due, arrostito in gratella ed anch’esse condite con olio, sale, pepe e succo di melograno.*” (Artusi, 2010; Guidi, 2013).

In tempi recenti, Graziano Pozzetto riporta e commenta questa ricetta di Artusi, ribadendo come tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento fosse invalso in Romagna l’uso del succo di Melograno invece del limone (Pozzetto, 2004).

È appena il caso di ricordare che uno dei decori tipici della ceramica di Faenza è il “Melograno”, che può essere messo in relazione semplicemente con il suo valore simbolico, ma non si può escludere che possa essere legato anche alla diffusione della pianta in loco.

A prescindere da alcune varietà ben definite e caratterizzate presenti al sud dell’Italia (Dente di Cavallo, Selinunte, Ragana, Profeta Partanna), è bene cercare di preservare anche altri biotipi presenti in aree più settentrionali della Penisola, che potrebbero avere un qualche interesse genetico e/o agronomico, ora che questa coltura sembra suscitare un certo interesse negli agricoltori italiani. Recentemente sono state avviate anche in Emilia-Romagna prove di confronto tra varietà provenienti per lo più da Israele, California e Turchia e iniziano a comparire i primi impianti, che vengono realizzati con varietà già presenti sulla rete commerciale globale, ignorando completamente il materiale locale.

Per quanto riguarda la diffusione del melograno “Grossa di Faenza”, tra Faenza, Brisighella e Modigliana, è chiaro che è difficile trovare citazioni specifiche sui documenti, poiché il melograno era indicato in modo generico, d’altra parte esistono testimonianze orali che possono confermare la diffusione di questo ben preciso biotipo sin da prima dell’ultimo conflitto Mondiale (vedi allegati).

La caratteristica principale dei frutti di questo melograno è la dimensione: il peso si aggira mediamente sugli 800-850 grammi, ma ci sono rari esemplari che possono raggiungere e superare anche 1,5 chilogrammi.

Il succo è tendenzialmente acidulo, fresco e piuttosto aromatico.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Faentino e Brisighellese.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1865) – Annuario Corografico-Amministrativo della provincia di Siena. Tip. Sordo-muti, Siena.
- Artusi P. (2010) – La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene. A cura di Alberto Capatti. RCS Libri SpA, Milano.
- Bandini Mazzanti M., Bosi G., Guarnieri C. (2009) – The useful plants of the city of Ferrara (Late Medieval/Renaissance) based on archaeobotanical records from middens and historical/culinary/ethnobotanical documentation. In: Plants and culture: seeds of the cultural heritage of Europe. Edipuglia srl, Bari.
- Behringer W. (2013) – Storia culturale del clima. Bollati Boringhieri editore, Torino.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell’agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Caldesi L. (1879) – Florae Faventinae Tentamen. In: Bibliotheca Botanica di Ludovico Caldesi. L’erbario ed i libri. A cura di Anna Rosa Gentilini. Santerno Edizioni, Imola, 1985.
- Ciaraldi M. (1997) – Oria, Monte Papalucio: i resti vegetali delle offerte di età arcaica o ellenistica. In: Metodologie di catalogazione dei beni archeologici, a cura di Francesco D’Andria. Edipuglia srl, Bari.
- De’ Crescenzi P., De Rossi B. (1724) - *Trattato della agricoltura di Pietro de’ Crescenzi traslato nella favella*

- fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.*
- Gallo A. (1572) – Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa. Appresso Camillo & Rutilio Borgomineri fratelli, Venezia.
- Guidi S. (2013) – I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. Ed. Arpa Emilia-Romagna, Bologna.
- Messisbugo C. (1600) – Libro nuovo nel qual s'insegna il modo d'ordinar Banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi, e ornar camere per ogni gran Principe. Et far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce. Appresso Lucio Spineda, Venezia.
- Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollò, Faenza.
- Pozzetto G. (2004) – Cucina di Romagna. Franco Muzzio Editore, Roma.
- Scarabelli L. (1858) – Istoria civile dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla. Vol. 1, stampato nel 1846, pubblicato nel 1858.
- Targioni-Tozzetti O. (1803) – Lezioni di Agricoltura. Specialmente toscana. Tomo III, presso Guglielmo Piatti con approv.
- Verma N., Mohanty A., Lal A. (2010) – Pomegranate genetic resources and germplasm conservation: a review. *Fruit, vegetables and cereal science and biotechnology* n. 4 (special issue 2): 120-125.

**NOTE**

Scheda realizzata da Marisa Fontana (libera professionista operante nell'ambito di un progetto curato da CRPV) e Sergio Guidi (Arpa Emilia-Romagna)

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (\*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità

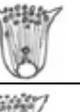
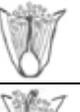
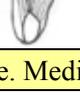
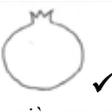
**PIANTA.** Osservazioni possibilmente su più piante. Le osservazioni sulle foglie dovrebbero riguardare almeno 50 elementi maturi.

PIANTA: HABITUS VEGETATIVO *		PIANTA: PORTAMENTO			
1	Monocaula		1 – Ellittico		4 – Oblato
2 ✓	Cespuglioso		2 – Cuoriforme		5 – Pendulo
			3 – Arrotondato		
PIANTA: VIGORIA		PIANTA: ATTITUDINE POLLONIFERA		PIANTA: SPINESCENZA *	
3	Bassa	1	Assente	1	Assente
5 ✓	Media	3	Bassa	3 ✓	Bassa
7	Alta	5	Media	5	Media
		7 ✓	Elevata	7	Elevata
		9	Molto elevata	9	Molto elevata
PIANTA: COLORE DEL TRONCO		RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA		RAMO DI 1 ANNO: N. GEMME/NODO *	
3 ✓	Grigio	3	Corto	1 ✓	Due
5	Rosso	5 ✓	Medio	2	Tre
7	Rosso-verde	7	Lungo	3	> tre
FOGLIA: TAGLIA		FOGLIA: FORMA		FOGLIA: FORMA DELL'APICE	
1	Molto piccola	1	Ovata		1 – Arrotondata
3	Piccola	2	Obovata		2 – Depressa
5 ✓	Media				
7	Grande	3 ✓	Ellittica		3 – Acuta
FOGLIA: DIMENSIONE DELLA FOGLIOLINA		FOGLIA: COLORE DEL MARGINE DEL LEMBO *		FOGLIA: COLORE DEL PICCIOLO IN PROSSIMITÀ DEL LEMBO *	
3	Piccola	1 ✓	Rosso	1 ✓	Rosso
5 ✓	Media				
7	Grande				

FOGLIA: MUCRONE		FOGLIA: PRESENZA DI FOGLIE DOPPIE *	
1	Assente	1 ✓	Nulla
2 ✓	Poco sviluppato	2	Bassa
3	Prominente	3	Elevata

**FIORE.** Osservazioni da realizzare possibilmente su circa 100 fiori

FIORE: N. FIORI/GEMMA *		FIORE: POSIZIONE DEL FIORE		FIORE: N. PETALI/FIORE *	
1	Basso (1)	1 ✓	Ascellare	1	Basso (fino a 5)
2 ✓	Medio (1-3)			2	Medio (6-7)

3	Medio-elevato (4-5)	2	Terminale	3 ✓	Medio-elevato (8-9)
4	Elevato (> 5)			4	Elevato (> 9)
<b>FIORE: FORMA *</b>				<b>FIORE: COLORE QUANDO APERTO</b>	
	1 – Brevistilo stretto		4 – Longistilo con base	1	Rosso
	2 – Brevistilo medio		5 – Longistilo sinuato	2	Rosso-arancio
	3 – Brevistilo largo		6 – Longistilo stretto	3	Variegato
<b>FIORE: LUNGHEZZA DELLO STILO</b>				<b>FIORE: PERCENTUALE DI FIORI ERMAFRODITI (descrittore Resgen 29)</b>	
	1 – Molto corto		3 – Uguale agli stami	%	 Fiore ermafrodito
	2 – Inferiore agli stami		4 – Superiore agli stami		 Fiore maschile
<b>FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati</b>					
<b>FRUTTO: PEZZATURA (descrittore Resgen 29) *</b>		<b>FRUTTO: FORMA *</b>			
1	Molto piccola (< 100 g)		1 – Oblata		3 – Ellissoidale
2	Piccola (100-150 g)		<i>talora</i>		
3	Media (150-200 g)		2 – Sferoidale		4 – Ovoidale
4	Grossa (200-350 g)		<i>più spesso</i>		
5 ✓	Medio grossa (> 350 g)				
<b>FRUTTO: FORMA DELLA BASE</b>		<b>FRUTTO: FORMA DELL'APICE</b>		<b>FRUTTO: DIMENSIONE CORONA CALICINA *</b>	
1 ✓	Arrotondata	1 ✓	Arrotondata	3	Piccola
2	Troncata	2	Troncata	5	Media
3	Stretta	3	Con collo	7 ✓	Grande
4	Ampia	4	Senza collo		
<b>FRUTTO: TIPO DI CALICE *</b>		<b>FRUTTO: COLORE BUCCIA (descrittore Resgen 29) *</b>			
	3 – Chiuso	1	Giallo-verdastro	4 ✓	Rosso
	5 – Semi-chiuso	2	Giallastro	5	Rosso scuro
	7 – Aperto	3 ✓	Giallo-rossiccio	6	Rosso porpora
				7	Rosso porpora scuro
<b>FRUTTO: SPESSORE BUCCIA IN ZONA EQUATORIALE</b>		<b>FRUTTO: DIMENSIONE DEI GRANI</b>		<b>FRUTTO: RAPPORTO PESO GRANI/PESO FRUTTO *</b>	
3	Fine	3	Piccola	3	Basso

5	Media	6✓	5	Media	5 ✓	Medio
7 ✓	Spessa		7	Grande	7	Elevato

FRUTTO: DUREZZA DEI GRANI (scala da 1 a 10) *		FRUTTO: CONTENUTO IN FIBRA DEI GRANI		FRUTTO: SEPARAZIONE DEI GRANI *	
3	Ridotta (1-4,5)	3	Scarso (< 7)	3 ✓	Facile
5 ✓	Media (4,5-6,5)	5 ✓	Medio (7-9)	5	Media
7	Elevata (6,5-10)	7	Elevato (> 9)	7	Difficile
FRUTTO: COLORE DEI GRANI *				FRUTTO: RESA IN SUCCO *	
1	Bianco	5	Rosso-rosa	3	Scarsa
2	Bianco-rosa	6 ✓	Rosso	5 ✓	Media
3	Rosa	7	Rosso-intenso	7	Elevata
4	Rosa-scuro				
EPOCA DI GERMOGLIAMENTO		EPOCA DI INIZIO FIORITURA		EPOCA DI MATURAZIONE	
1	Molto precoce	1	Molto precoce	1	Molto precoce
2	Precoce	2	Precoce	2	Precoce
3 ✓	Intermedia	3 ✓	Intermedia	3	Intermedia
4	Tardiva	4	Tardiva	4 ✓	Tardiva
5	Molto tardiva	5	Molto tardiva	5	Molto tardiva
FRUTTO: SCALARITÀ DI MATURAZIONE *		FRUTTO: TENDENZA ALLA SPACCATURA *		FRUTTO: TENDENZA ALLA RUGGINOSITÀ	
3	Scarsa	3	Scarsa	3 ✓	Scarsa
5 ✓	Media	5 ✓	Media	5	Media
7	Elevata	7 ✓	Elevata	7	Elevata
FRUTTO: SUSCETTIBILITÀ ALLE SCOTTATURE DA SOLE *		SUSCETTIBILITÀ ALLA COCCINIGLIA		SUSCETTIBILITÀ ALLA BATTERIOSI	
3	Scarsa	0	Nulla	0	Nulla
		1	Molto bassa	1	Molto bassa
5 ✓	Media	2	Bassa	2	Bassa
		3	Media	3	Media
7	Elevata	4	Elevata	4	Elevata
		5	Molto elevata	5	Molto elevata

SUSCETTIBILITÀ ALLA MOSCA DELLA FRUTTA		SUSCETTIBILITÀ ALLA TIGNOLA DEL MELOGRANO	
0	Nulla	0	Nulla
1	Molto bassa	1	Molto bassa
2	Bassa	2	Bassa
3	Media	3	Media
4	Elevata	4	Elevata
5	Molto elevata	5	Molto elevata

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Fiorisce verso la fine di aprile e matura al 1° novembre.

La lunghezza media della foglia è intorno ai 5-6 cm e questo parametro può variare tra 2 e 9 cm, quindi siamo in presenza di una foglia media o medio-grande.

Il peso medio dei frutti è di circa 840 g.

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.** Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

In primavera è soggetta ad attacchi di afidi.

Vista la cavità calicina piuttosto ampia e abbastanza chiusa, in caso di andamenti climatici piovosi va soggetta a botrite, oltre che alle spaccature. Se si asportano precocemente i sepali carnosì che tendono a chiudere la cavità calicina, si riduce molto il problema marcescenza e i frutti possono essere conservati fin quasi a giugno.

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

I frutti si conservano abbastanza a lungo, se non vengono danneggiati da andamenti climatici particolarmente umidi.

Durante la conservazione i grani diventano più dolci e aromatici.

In passato, il melograno veniva probabilmente impiegato al posto del limone, se si considera la ricetta di Artusi "Cefali in gratella al melograno".

Il peso medio dei frutti è di circa 840 g, il peso medio dei grani è circa 315 g e il peso del succo è circa 225 g. Quindi la resa in grani è del 38% circa e quella in succo rispetto ai grani è del 71-72%. La resa in succo rispetto al peso complessivo del frutto è del 27%. Resa media in succo delle varietà commerciali attuali: da 1 kg di semi si ottengono 920 g di succo.

Confrontando questi valori della Grossa di Faenza con quelli della bibliografia relativa alle varietà commerciali da succo si evidenzia una resa complessivamente inferiore, ma la qualità del succo è interessante.

Recentemente, il succo di melograno è stato oggetto di numerosi studi scientifici in tutto il mondo. I risultati dimostrano la sua efficacia nel trattamento dei problemi maschili, l'azione protettiva nei confronti delle patologie cancerogene e preventiva verso l'Alzheimer. Riduce i livelli di colesterolo cattivo, abbassa la pressione sanguigna ed è ricco di acido folico. Secondo il Journal of Agricultural and Food Chemistry, il succo di melograno è al primo posto tra i succhi di frutta per quanto riguarda il contenuto di antiossidanti. La dose giornaliera consigliata è di un bicchiere da 250 ml.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 17 DICEMBRE 2014, N. 18665

**L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 3 varietà di cocomero (*Citrullus lanatus*), n. 4 varietà di melone (*Cucumis melo*), n. 3 varietà di zucca (*Cucurbita maxima*)**

IL RESPONSABILE

(omissis)

determina

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2. di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n. 1 al n. 10 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

**Varietà di scheda cocomero (*Citrullus lanatus*)**

- Cocomero da mostarda a semi beige RER V097 (Allegato 1)
- Cocomero da mostarda a semi rossi RER V098 (Allegato 2)
- Santa Vittoria RER V099 (Allegato 3)

**Varietà di melone (*Cucumis melo*)**

- Banana di Lentigione RER V0100 (Allegato 4)
- Banana RER V0101 (Allegato 5)
- Rospa RER V0102 (Allegato 6)
- Ramparino RER V0103 (Allegato 7)

**Varietà di Zucca (*Cucurbita maxima*)**

- Zucca Cappello da prete a semi beige RER V0104 (Allegato 8)
- Zucca Cappello da prete a semi bianchi RER V0105 (Allegato 9)
- Zucca Verde di Bagnolo RER V0106 (Allegato 10)

3. di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.

Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**COCOMERO DA MOSTARDA A SEMI BEIGE RER V097**

COCOMERO		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Citrullus</i>	<b>Specie:</b> <i>Citrullus lanatus</i> L. (Thunb.) Matsum. et Nakai
<b>Nome comune:</b> Anguria da mostarda (accessione 1)		
<b>Sinonimi accertati:</b> Anguria bianca		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Angoria bianca (bassa reggiana-Reggio Emilia)		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
 <p style="text-align: center;"><i>Foto Pianta</i></p>		 <p style="text-align: center;"><i>Foto foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Foglia</b></p>



Foto frutto e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

**Frutto****Semi****CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Il cocomero o anguria è originario dell'Africa, probabilmente del deserto del Kalahari, dove l'esploratore David Livingstone ne descrisse una varietà selvatica a pasta bianca che tuttora cresce abbondante e che è chiamata localmente "Tsamma", probabilmente il progenitore dell'attuale *Citrullus lanatus* e del tutto simile alle nostre angurie da mostarda, che quindi vanno considerate più antiche rispetto alle varietà a polpa rossa e dolce. L'introduzione della coltivazione dell'anguria nell'antico Egitto, deve aver coinciso con un'opera di selezione dei frutti in base alla loro dolcezza.

Per la resistenza dell'anguria da mostarda ad avversità fungine che colpiscono le cucurbitacee, viene utilizzata da alcuni decenni quale portainnesto delle attuali varietà di anguria da mensa.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

La coltivazione di questa anguria era relegata ad l'autoconsumo familiare e limitata soprattutto ai comuni della bassa; non è mai evoluta in una coltivazione specializzata.

Oggi non c'è coltivazione di questa anguria nelle aziende agricole e ormai nemmeno più negli orti familiari; alcuni agricoltori custodi l'hanno reintrodotta in coltivazione, producendo marmellate o mostarde direttamente o vendendola a ristoranti per questo tipo di produzione.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

I riferimenti bibliografici storici relativi all'anguria sono limitati e costituiti da citazioni antiche da archivi parrocchiali, accenni in pubblicazioni dell'800 e articoli e note su giornali locali del '900, destino condiviso con altre cucurbitacee locali, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente testi e riviste di agricoltura del passato. Molta importanza rivestono, per questa ragione, sia le testimonianze pittoriche e fotografiche, che le fonti orali.

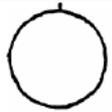
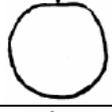
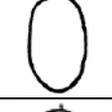
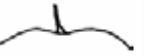
**NOTE**

Esistono almeno tre tipologie (accessioni) diverse di questa anguria, tutte a polpa bianca, ma che si differenziano per forma, colore della buccia e semi:

- Anguria (**accessione 1**): di colore verde chiaro con mazzatura poco evidente, di forma oblunga, seme beige, peso di 8-10 kg;
- Anguria (**accessione 2**): di colore verde chiaro striato, forma globosa e seme rosso, peso di 7-8 kg;
- Anguria (**accessione 3 – non posta in conservazione perché più tipica del Cremonese e conservata presso il locale Istituto Professionale Agrario**): di colore verde chiaro con "disegni" poco evidenti e forma oblunga, peso di circa 10 kg, a seme verde.

Per tutte le tipologie i semi hanno dimensioni di circa 7x14 mm; il sapore dell'anguria bianca non è dolce.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate.			
<b>PLOIDIA (UPOV 1) *</b>		<b>COTILEDONI; FORMA (UPOV 2)</b>	
2	Diploide (Sugar Baby, Yamato 3)		1 – Ellittica stretta (Kahô, Topgun)
3	Triploide (Kimiwa Red Seedless, Kôyô Seedless, Pepsin)		2 – Ellittica (Crimson Sweet, Farao, Napsugár, Sweet Favorite, Yamato 3)
			1✓ – Ellittica larga (Kanro, Oasis, Rubin, Scarlet Trio)
<b>COTILEDONI: CHIAZZE (UPOV 5)</b>		<b>PIANTA: LUNGHEZZA INTERNODI (UPOV 6) *</b>	
1	Assenti (Yamato 3)	3	Corti (Fumin, Tsurunashi Asahi)
9	Presenti (Okan)	5	Medi Crimstar, Panonia, Yamato 3)
		7	Lunghi (Charleston Gray, Crimson Sweet, Kanro)
<b>FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 10)</b>		<b>FOGLIA: GRADO LOBATURA PRIMARIA (UPOV 12) *</b> (Terza foglia dello stelo principale completamente sviluppata)	
1	Verde giallastro (Baby Fun, Okan)		3 – Debole (Rapid)
2	Verde (Yamato 3)		5 – Media (Fumin)
3 ✓	Verde grigiastro (Candida, Sugar Baby)		7 ✓ – Forte (Panonia, Panni)
<b>FOGLIA: GRADO LOBATURA SECONDARIA (UPOV 13)</b> (Foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale)		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 14)</b> (Dalla 10° alla 15° foglia)	
	3 – Debole (Daisen)	3 ✓	Debole (Tabata)
	5 – Media (Sugar Baby)	5	Media (Yamato 3)
	7 ✓ – Forte (Fumin)	7	Forte (Klondike, Striped II)
<b>FOGLIA: MAREZZATURE (UPOV 15) *</b>		<b>PEZIOLO: LUNGHEZZA (UPOV 16)</b>	
1 ✓	Assenti o molto deboli (Sugar Baby)	3	Corto (Sugar Baby, Yamato 3)
2	Medie (Okan, Taiyô)	5	Medio (Kahô, Panonia)
3	Forti	7 ✓	Lungo (Charleston Gray, Kurobe)

<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
<b>OVARIO: TAGLIA (UPOV 17)</b>		<b>OVARIO: PUBESCENZA (UPOV 18)</b>	
3	Piccolo (Kahô)	3	Debole (Rapid)
5	Medio (Fumin)	5	Media (Panonia, Yamato 3)
7	Grande (Ogon)	7	Forte (Kahô)
<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
<b>FRUTTO: PESO (UPOV 19) *</b> (Primo frutto maturo)		<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 20) *</b>	
1	Molto basso (Colocynthis)		1 – Tondeggiante (Kanro, Sugar Baby)
2	Da molto basso a basso (Mini)		
3	Basso (Angela)		2 – Ellittica larga (Fumin, Gray Belle, Yellow Baby, Zorba)
4	Da basso a medio (Pasiòn)		
5	Medio (Boston, Sugar Baby)		3 ✓ – Ellittica (Congo, Kurobe, Picnic)
6	Da medio ad alto (Panonia)		
7 ✓	Alto (Fabiola)		4 – Ellittica allungata (Charleston gray)
8	Da alto a molto alto (Crimson Sweet)		
9	Molto alto (Florida, Giant)		
<b>FRUTTO: COLORE DI FONDO EPIDERMIDE (UPOV 21) *</b> (È il colore più chiaro, le striature sono quello più scuro)		<b>FRUTTO: TAGLIA INSERZIONE PEDUNCOLO (UPOV 23)</b>	
1 ✓	Giallo (Okan, Taiyô)		3 – Piccola (Charleston Gray, Sugar Bush)
2	Verde (Fabiola, Sugar Baby, Sugar Belle)		5 ✓ – Media (Fumin, Picnic)
			7 – Grande (Dixie Queen, Kanro)
<b>FRUTTO: DEPRESSIONE DELLA BASE (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: FORMA DELLA ZONA APICALE (UPOV 25) *</b>	
	3 ✓ – Superficiale (Kahô, Yellow Baby)		1 – Appiattita (Cream Sinka, Kanro)
	5 – Media (Tripple Sweet, Yamato 3)		2 ✓ – Da appiattita a tonda
	7 – Profonda (Kanro)		3 – Tondeggiante (Glory, Sugar Baby, Toro, Yamato 3)
			4 – Da tonda a conica
<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEI SOLCHI (UPOV 28)</b>		<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEI SOLCHI (UPOV 29) *</b>	
1 ✓	Assenti (Sugar Baby, Yamato)	3	Deboli (Rapid Kanro)
2	Sulla metà basale	5	Medi (Miyako, Asahi)
3	Sulla metà apicale	7	Forti (Napsugár, Marsowszky, Panni)
4	Su tutto il frutto (Kurobe, Tabata)		

FRUTTO: STRIATURE (UPOV 30)		FRUTTO: TIPO DI STRIATURE (UPOV 31) *	
1	Assenti (Marsowszky, Sugar Baby)	1 ✓	Diffuse (Fumin, Asahiyamato)
9 ✓	Presenti (Kanro, Yellow Baby)	2	Chiaramente definite (Kanro, Miyako, Crimson Sweet)

FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE DELLE STRIATURE (UPOV 32) *		FRUTTO: LARGHEZZA DELLE STRIATURE (UPOV 33)	
1 ✓	Molto chiaro	1	Molto strette (Napsugár)
3	Chiaro	3	Strette (Festival Queen, Yamato Cream 2)
5	Medio (Kurobe)	5	Medie
7	Scuro (Crimson Sweet, Miyako 3)	7	Larghe (Crimson Sweet, Kurobe, Sweet Heart)
9	Molto scuro (Tabata)	9	Molto larghe (Sangria)
FRUTTO: INTENSITÀ DELLE MAREZZATURE (UPOV 34) *		FRUTTO: SPESSORE DEL PERICARPO (UPOV 35) *	
1	Assenti o molto deboli (Napsugár)		3 ✓ – Fine (Beni-kodama, Kahô)
3 ✓	Deboli (Fumin)		5 – Medio (Panonia, Sugar Baby, Sugar Belle, Yamato 3)
5	Medie (Panni, Yamato 3)		7 – Spesso (Charleston Gray, Crimson Sweet, Kurobe, Triple Sweet)
7	Forti (Kurobe)		
9	Molto forti (Rapid)		
FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 36)		FRUTTO: NUMERO DI SEMI (UPOV 39)	
1 ✓	Bianco (Yamato Cream 3)	1	Nulla o molto basso (Tanenashi Kôyô)
2	Giallo (Yamato Cream 1, Napsugár)	2	Medio (Miyako 3)
3	Arancio (Kahô)	3 ✓	Alto (Fumin)
4	Rosa (Sadur)		
5	Rosa-Rossastro (Bingo, Crimson Sweet)		
6	Rosso (Asahi Yamato, Sugar Baby)		

SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.			
SEME: TAGLIA (UPOV 40) *		SEME: COLORE DI FONDO DEL TEGUMENTO (UPOV 41)	
1	Molto piccola (Urimi)	1	Bianco (Sanpaku)
3	Piccola (Panonia, Tabata)	2 ✓	Crema (Kurobe)
5	Media (Sugar Baby)	3	Verde (Green Citron)
7 ✓	Grande (Charleston Gray, Kurobe)	4	Rosso (Red Citron)
9	Molto grande (Malali)	5	Bruno rossastro (Kahô)
		6	Bruno (Otome, Sugar Baby)
		7	Nero (Yamato Cream)
SEME: COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 42)		SEME: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 43)	
1 ✓	Assente (Kahô)		1 – Solo a punti Charleston (Gray, Excel)
			2 – A punti e chiazze (Lady, Yamato 3)
9	Presente (Charleston Gray)		3 – Solo a chiazze (Kurobe, Rattle Snake)
SEME: AREA DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 44)		SEME: CHIAZZE SULL'ILO (UPOV 45)	
3	Piccola (Early Star)	1 ✓	Assenti (Dalsen, Kahô)
5	Media (Crimson Sweet)	9	Presenti (Kurobe, Rattle Snake, Yamato 3)
7	Grande (Resistant)		

<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Epoca di fioritura femminile (50% di piante con almeno 1 fiore femminile) precoce (O) ✓ Epoche di maturazione Peso medio del frutto (media di 10 frutti):
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

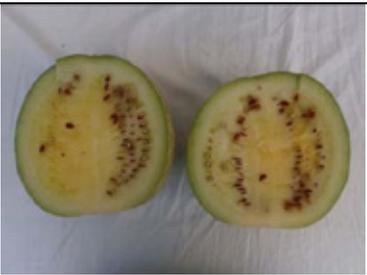


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

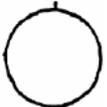
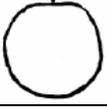
**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**COCOMERO DA MOSTARDA A SEMI ROSSI RER V098**

COCOMERO	
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Citrullus</i>
<b>Specie:</b> <i>Citrullus lanatus</i> L. (Thunb.) Matsum. et Nakai	
<b>Nome comune:</b> Anguria da mostarda (accessione 2)	
<b>Sinonimi accertati:</b> Anguria bianca	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b> Angoria bianca (bassa reggiana – Reggio Emilia)	
<b>Rischio di erosione:</b> elevato	
<b>Data inserimento nel repertorio:</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda:</b> 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	
Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia	
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia	
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia	
 <p><i>Foto Pianta</i></p>	 <p><i>Foto foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale Foglia</i></p>

	
Foto frutto e sezione longitudinale	Foto semi maturi e secchi
<b>Frutto</b>	<b>Semi</b>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Il cocomero o anguria è originario dell’Africa, probabilmente del deserto del Kalahari, dove l’esploratore David Livingstone ne descrisse una varietà selvatica a pasta bianca che tuttora cresce abbondante e che è chiamata localmente “Tsamma”, probabilmente il progenitore dell’attuale <i>Citrullus lanatus</i> e del tutto simile alle nostre angurie da mostarda, che quindi vanno considerate più antiche rispetto alle varietà a polpa rossa e dolce. L’introduzione della coltivazione dell’anguria nell’antico Egitto, deve aver coinciso con un’opera di selezione dei frutti in base alla loro dolcezza.</p> <p>Per la resistenza dell’anguria da mostarda ad avversità fungine che colpiscono le cucurbitacee, viene utilizzata da alcuni decenni quale portainnesto delle attuali varietà di anguria da mensa.</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>La coltivazione di questa anguria era relegata ad l’autoconsumo familiare e limitata soprattutto ai comuni della bassa; non è mai evoluta in una coltivazione specializzata.</p> <p>Oggi non c’è coltivazione di questa anguria nelle aziende agricole e ormai nemmeno più negli orti familiari; alcuni agricoltori custodi l’hanno reintrodotta in coltivazione, producendo marmellate o mostarde direttamente o vendendola a ristoranti per questo tipi di produzione.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<p>I riferimenti bibliografici storici relativi all’anguria sono limitati e costituiti da citazioni antiche da archivi parrocchiali, accenni in pubblicazioni dell’800 e articoli e note su giornali locali del ‘900, destino condiviso con altre cucurbitacee locali, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente testi e riviste di agricoltura del passato. Molta importanza rivestono, per questa ragione, sia le testimonianze pittoriche e fotografiche, che le fonti orali.</p>	
<b>NOTE</b>	
<p>Esistono almeno tre tipologie (accessioni) diverse di questa anguria, tutte a polpa bianca, ma che si differenziano per forma, colore della buccia e semi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anguria (<b>accessione 1</b>): di colore verde chiaro con mazzatura poco evidente, di forma oblunga, seme beige, peso di 8-10 kg;</li> <li>- Anguria (<b>accessione 2</b>): di colore verde chiaro striato, forma globosa e seme rosso, peso di 7-8 kg;</li> <li>- Anguria (<b>accessione 3 – non posta in conservazione perché più tipica del Cremonese e conservata presso il locale Istituto Professionale Agrario</b>): di colore verde chiaro con “disegni” poco evidenti e forma oblunga, peso di circa 10 kg, a seme verde.</li> </ul> <p>Per tutte le tipologie i semi hanno dimensioni di circa 7x14 mm; il sapore dell’anguria bianca non è dolce.</p>	

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate.			
<b>PLOIDIA (UPOV 1) *</b>		<b>COTILEDONI: FORMA (UPOV 2)</b>	
2	Diploide (Sugar Baby, Yamato 3)		1 – Ellittica stretta (Kahô, Topgun)
3	Triploide (Kimiwa Red Seedless, Kôyô Seedless, Pepsin)		2 ✓ – Ellittica (Crimson Sweet, Farao, Napsugár, Sweet Favorite, Yamato 3)
			1 – Ellittica larga (Kanro, Oasis, Rubin, Scarlet Trio)
<b>COTILEDONI: CHIAZZE (UPOV 5)</b>		<b>PIANTA: LUNGHEZZA INTERNODI (UPOV 6) *</b>	
1 ✓	Assenti (Yamato 3)	3	Corti (Fumin, Tsurunashi Asahi)
9	Presenti (Okan)	5	Medi Crimstar, Panonia, Yamato 3)
		7	Lunghi (Charleston Gray, Crimson Sweet, Kanro)
<b>FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 10)</b>		<b>FOGLIA: GRADO LOBATURA PRIMARIA (UPOV 12) *</b> (Terza foglia dello stelo principale completamente sviluppata)	
1	Verde giallastro (Baby Fun, Okan)		3 – Debole (Rapid)
2	Verde (Yamato 3)		5 – Media (Fumin)
3 ✓	Verde grigiastro (Candida, Sugar Baby)		7 ✓ – Forte (Panonia, Panni)
<b>FOGLIA: GRADO LOBATURA SECONDARIA (UPOV 13)</b> (Foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale)		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 14)</b> (Dalla 10° alla 15° foglia)	
	3 – Debole (Daisen)	3 ✓	Debole (Tabata)
	5 ✓ – Media (Sugar Baby)	5	Media (Yamato 3)
	7 – Forte (Fumin)	7	Forte (Klondike, Striped II)
<b>FOGLIA: MAREZZATURE (UPOV 15) *</b>		<b>PEZIOLO: LUNGHEZZA (UPOV 16)</b>	
1 ✓	Assenti o molto deboli (Sugar Baby)	3	Corto (Sugar Baby, Yamato 3)
2	Medie (Okan, Taiyô)	5	Medio (Kahô, Panonia)
3	Forti	7 ✓	Lungo (Charleston Gray, Kurobe)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
<b>OVARIO: TAGLIA (UPOV 17)</b>		<b>OVARIO: PUBESCENZA (UPOV 18)</b>	
3	Piccolo (Kahô)	3	Debole (Rapid)
5	Medio (Fumin)	5	Media (Panonia, Yamato 3)
7	Grande (Ogon)	7	Forte (Kahô)

<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
<b>FRUTTO: PESO (UPOV 19) *</b> (Primo frutto maturo)		<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 20) *</b>	
1	Molto basso (Colocynthis)		1 ✓ – Tondeggiante (Kanro, Sugar Baby)
2	Da molto basso a basso (Mini)		
3	Basso (Angela)		2 ✓ – Ellittica larga (Fumin, Gray Belle, Yellow Baby, Zorba)
4	Da basso a medio (Pasiòn)		
5	Medio (Boston, Sugar Baby)		3 – Ellittica (Congo, Kurobe, Picnic)
6 ✓	Da medio ad alto (Panonia)		
7	Alto (Fabiola)		4 – Ellittica allungata (Charleston gray)
8	Da alto a molto alto (Crimson Sweet)		
9	Molto alto (Florida, Giant)		
<b>FRUTTO: COLORE DI FONDO EPIDERMIDE (UPOV 21) *</b> (È il colore più chiaro, le striature sono quello più scuro)		<b>FRUTTO: TAGLIA INSERZIONE PEDUNCOLO (UPOV 23)</b>	
1 ✓	Giallo (Okan, Taiyò)		3 ✓ – Piccola (Charleston Gray, Sugar Bush)
2	Verde (Fabiola, Sugar Baby, Sugar Belle)		5 – Media (Fumin, Picnic)
			7 – Grande (Dixie Queen, Kanro)
<b>FRUTTO: DEPRESSIONE DELLA BASE (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: FORMA DELLA ZONA APICALE (UPOV 25) *</b>	
	3 ✓ – Superficiale (Kahô, Yellow Baby)		1 ✓ – Appiattita (Cream Sinka, Kanro)
	5 – Media (Tripple Sweet, Yamato 3)		2 – Da appiattita a tonda
	7 – Profonda (Kanro)		3 – Tondeggiante (Glory, Sugar Baby, Toro, Yamato 3)
			4 – Da tonda a conica
			5 – Conica (Kahô)
<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEI SOLCHI (UPOV 28)</b>		<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEI SOLCHI (UPOV 29) *</b>	
1 ✓	Assenti (Sugar Baby, Yamato)	3	Deboli (Rapid Kanro)
2	Sulla metà basale	5	Medi (Miyako, Asahi)
3	Sulla metà apicale	7	Forti (Napsugár, Marsowszky, Panni)
4	Su tutto il frutto (Kurobe, Tabata)		
<b>FRUTTO: STRIATURE (UPOV 30)</b>		<b>FRUTTO: TIPO DI STRIATURE (UPOV 31) *</b>	
1 ✓	Assenti (Marsowszky, Sugar Baby)	1	Diffuse (Fumin, Asahiyamato)
9	Presenti (Kanro, Yellow Baby)	2 ✓	Chiaramente definite (Kanro, Miyako, Crimson Sweet)
<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE DELLE STRIATURE (UPOV 32) *</b>		<b>FRUTTO: LARGHEZZA DELLE STRIATURE (UPOV 33)</b>	
1	Molto chiaro	1	Molto strette (Napsugár)
3 ✓	Chiaro	3	Strette (Festival Queen, Yamato Cream 2)
5	Medio (Kurobe)	5 ✓	Medie
7	Scuro (Crimson Sweet, Miyako 3)	7	Larghe (Crimson Sweet, Kurobe, Sweet Heart)

9	Molto scuro (Tabata)	9	Molto larghe (Sangria)
<b>FRUTTO: INTENSITÀ DELLE MAREZZATURE (UPOV 34) *</b>		<b>FRUTTO: SPESSORE DEL PERICARPO (UPOV 35) *</b>	
1	Assenti o molto deboli (Napsugár)		3 ✓ – Fine (Beni-kodama, Kahô)
3	Deboli (Fumin)		5 – Medio (Panonia, Sugar Baby, Sugar Belle, Yamato 3)
5 ✓	Medie (Panni, Yamato 3)		7 – Spesso (Charleston Gray, Crimson Sweet, Kurobe, Triple Sweet)
7	Forti (Kurobe)		
9	Molto forti (Rapid)		
<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 36)</b>		<b>FRUTTO: NUMERO DI SEMI (UPOV 39)</b>	
1 ✓	Bianco (Yamato Cream 3)	1	Nulla o molto basso (Tanenashi Kôyô)
2 ✓	Giallo (Yamato Cream 1, Napsugár)	2	Medio (Miyako 3)
3	Arancio (Kahô)	3 ✓	Alto (Fumin)
4	Rosa (Sadur)		
5	Rosa-Rossastro (Bingo, Crimson Sweet)		
6	Rosso (Asahi Yamato, Sugar Baby)		
<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
<b>SEME: TAGLIA (UPOV 40) *</b>		<b>SEME: COLORE DI FONDO DEL TEGUMENTO (UPOV 41)</b>	
1	Molto piccola (Urimi)	1	Bianco (Sanpaku)
3	Piccola (Panonia, Tabata)	2	Crema (Kurobe)
5	Media (Sugar Baby)	3	Verde (Green Citron)
7 ✓	Grande (Charleston Gray, Kurobe)	4 ✓	Rosso (Red Citron)
9	Molto grande (Malali)	5	Bruno rossastro (Kahô)
		6	Bruno (Otome, Sugar Baby)
		7	Nero (Yamato Cream)
<b>SEME: COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 42)</b>		<b>SEME: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 43)</b>	
1 ✓	Assente (Kahô)		1 – Solo a punti Charleston (Gray, Excel)
9	Presente (Charleston Gray)		2 – A punti e chiazze (Lady, Yamato 3)
			3 – Solo a chiazze (Kurobe, Rattle Snake)
<b>SEME: AREA DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 44)</b>		<b>SEME: CHIAZZE SULL'ILO (UPOV 45)</b>	
3	Piccola (Early Star)	1 ✓	Assenti (Dalsen, Kahô)
5	Media (Crimson Sweet)	9	Presenti (Kurobe, Rattle Snake, Yamato 3)
7	Grande (Resistant)		
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura femminile (50% di piante con almeno 1 fiore femminile): <b>precoce (O) ✓</b> Epoche di maturazione Peso medio del frutto (media di 10 frutti):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**SANTA VITTORIA RER V099**

COCOMERO		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Citrullus</i>	<b>Specie:</b> <i>Citrullus lanatus</i> L. (Thunb.) Matsum. et Nakai
<b>Nome comune:</b> Anguria di Santa Vittoria		
<b>Sinonimi accertati:</b> Nostrana di Santa Vittoria, Cinquantina		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Angoria Fojasa, Angoria Nostrana (bassa reggiana - RE)		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel Repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda agricola di Piantone (PR)		
2) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
 <p style="text-align: center;"><i>Foto Pianta</i></p>		 <p style="text-align: center;"><i>Foto foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Foglia</b></p>



Foto frutto e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

Frutto

Semi

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Non ci sono notizie certe sull'origine e la data di introduzione della varietà fojasa. L'ipotesi più attendibile è di una introduzione non anteriore al '700, quindi più tarda rispetto a quella del melone. C'era l'ipotesi di un'origine francese della nostra varietà, giacché la coltivazione ebbe impulso nella breve parentesi napoleonica, sfruttando la frequente disponibilità di terreni tipica di un'economia di guerra. L'ipotesi francese trovava sponda nel nome "ardita" o "francese", usato come sinonimo dell'anguria romagnola o di Bagnacavallo, la quale ha un aspetto simile alla nostrana vittoriese. Questa ipotesi però ha pochi riscontri: i semi della romagnola infatti sono biancastri con orlo più scuro, quelli della Santa Vittoria marrone/nerastro; inoltre non è mai stato rintracciato a livello locale nessun riferimento scritto del nome "ardita", che risulta sconosciuto anche a tutti gli anziani agricoltori intervistati. Storicamente l'anguria era consumata direttamente dalla famiglia contadina o venduta sui mercati locali e a integrazione del reddito. Una tradizione di coltivazione si creò nel corso dei secoli a Santa Vittoria di Gualtieri, nella tenuta dei Conti Greppi nel '700 (che diventò poi Cooperativa Braccianti e successivamente Cooperativa Agricola di Santa Vittoria). Successivamente la coltivazione si estese alle ex-valli, ovvero le zone paludose bonificate tra Novellara e Guastalla.

Negli anni '60 il mercato da locale diventò nazionale e l'anguria reggiana si conquistò una grande reputazione; ad es. c'erano rivendite in riviera romagnola e ligure, che pubblicizzavano la vendita di "Anguria di Santa Vittoria". L'anguria è consumata come frutto fresco nei mesi estivi. Un tempo si acquistava l'anguria intera in uno dei tanti casòt (le tipiche rivendite dirette delle angurie da parte dei produttori) sparsi per la pianura, molto diffusi tra gli anni '20 e gli anni '50. Fino agli anni '90 c'erano "chioschi" di cocomeri, diffusi anche nella città capoluogo, attrezzati con sedie e tavoli e dove d'estate si andava a cercare un po' di frescura.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

L'anguria in genere esige terreni di medio impasto, sciolti e ricchi di sostanza organica, ma riesce bene anche su terreni argillosi, purché profondi e freschi. La Santa Vittoria dava ottimi risultati sui terreni pesanti e argillosi delle "valli" bonificate di Santa Vittoria e Novellara, e si potrebbe ipotizzare un suo adattamento alle condizioni locali della zona tradizionale di coltivazione, supponendo una sua introduzione in zona nel '700.

Oggi la coltivazione della Santa Vittoria per fini commerciali nella zona tipica è completamente scomparsa. Solo alcuni coltivatori più dell'alta pianura, appartenenti al gruppo dei Coltivatori custodi, l'ha reintrodotta da un paio d'anni.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

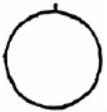
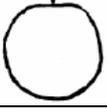
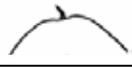
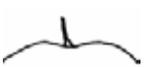
Riferimenti bibliografici storici relativi all'anguria sono limitati e costituiti da citazioni antiche da archivi parrocchiali, accenni in pubblicazioni dell'800 e articoli e note su giornali locali del '900, destino condiviso con altre cucurbitacee locali, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente testi e riviste di agricoltura del passato. Molta importanza rivestono, per questa ragione, sia le testimonianze pittoriche e fotografiche, che le fonti orali.

**NOTE**

La cocomeraia era chiamata dai vittoriesi e dai novellaresi ortaglia (*ortaia*). Una figura importante era lo staccatore (*spicadôr*), che veniva chiamato nelle diverse ortaglie a valutare la maturazione delle angurie e il momento in cui raccoglierele. Allo *spicadôr* era sufficiente un colpo d'occhio per giudicare la maturità, basandosi sul lieve cambio di colore, quando il verde acceso sbiadiva. In caso di dubbio l'anguria veniva

leggermente battuta con la roncola, per valutarne il suono. C'erano figure celebri di spiccatore negli anni '50-'60, come "Iépp" (Secchi Giuseppe) di Santa Vittoria, "Falco" (Brioni Francesco) di Novellara e il fratello Brioni Osvaldo, figure che sono entrate a far parte della mitologia della coltivazione dell'anguria nel reggiano.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate.			
<b>PLOIDIA (UPOV 1) *</b>		<b>COTILEDONI: FORMA (UPOV 2)</b>	
2	Diploide (Sugar Baby, Yamato 3)		1 ✓ – Ellittica stretta (Kahô, Topgun)
3	Triploide (Kimiwa Red Seedless, Kôyô Seedless, Pepsin)		2 ✓ – Ellittica (Crimson Sweet, Farao, Napsugár, Sweet Favorite, Yamato 3)
			1 – Ellittica larga (Kanro, Oasis, Rubin, Scarlet Trio)
<b>COTILEDONI: CHIAZZE (UPOV 5)</b>		<b>PIANTA: LUNGHEZZA INTERNODI (UPOV 6) *</b>	
1 ✓	Assenti (Yamato 3)	3	Corti (Fumin, Tsurunashi Asahi)
9	Presenti (Okan)	5	Medi Crimstar, Panonia, Yamato 3)
		7	Lunghi (Charleston Gray, Crimson Sweet, Kanro)
<b>FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 10)</b>		<b>FOGLIA: GRADO LOBATURA PRIMARIA (UPOV 12) *</b> (Terza foglia dello stelo principale completamente sviluppata)	
1	Verde giallastro (Baby Fun, Okan)		3 – Debole (Rapid)
2	Verde (Yamato 3)		5 – Media (Fumin)
3 ✓	Verde grigiastro (Candida, Sugar Baby)		7 ✓ – Forte (Panonia, Panni)
<b>FOGLIA: GRADO LOBATURA SECONDARIA (UPOV 13)</b> (Foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale)		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 14)</b> (Dalla 10° alla 15° foglia)	
	3 – Debole (Daisen)	3 ✓	Debole (Tabata)
	5 ✓ – Media (Sugar Baby)	5 ✓	Media (Yamato 3)
	7 – Forte (Fumin)	7	Forte (Klondike, Striped II)
<b>FOGLIA: MAREZZATURE (UPOV 15) *</b>		<b>PEZIOLO: LUNGHEZZA (UPOV 16)</b>	
1 ✓	Assenti o molto deboli (Sugar Baby)	3	Corto (Sugar Baby, Yamato 3)
2	Medie (Okan, Taiyô)	5 ✓	Medio (Kahô, Panonia)
3	Forti	7	Lungo (Charleston Gray, Kurobe)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
<b>OVARIO: TAGLIA (UPOV 17)</b>		<b>OVARIO: PUBESCENZA (UPOV 18)</b>	
3	Piccolo (Kahô)	3	Debole (Rapid)
5	Medio (Fumin)	5	Media (Panonia, Yamato 3)
7	Grande (Ogon)	7	Forte (Kahô)

<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
<b>FRUTTO: PESO (UPOV 19) *</b> (Primo frutto maturo)		<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 20) *</b>	
1	Molto basso (Colocynthis)		1 – Tondeggiante (Kanro, Sugar Baby)
2	Da molto basso a basso (Mini)		
3	Basso (Angela)		2 ✓ – Ellittica larga (Fumin, Gray Belle, Yellow Baby, Zorba)
4	Da basso a medio (Pasiòn)		
5	Medio (Boston, Sugar Baby)		3 – Ellittica (Congo, Kurobe, Picnic)
6 ✓	Da medio ad alto (Panonia)		
7	Alto (Fabiola)		4 – Ellittica allungata (Charleston gray)
8	Da alto a molto alto (Crimson Sweet)		
9	Molto alto (Florida, Giant)		
<b>FRUTTO: COLORE DI FONDO EPIDERMIDE (UPOV 21) *</b> (È il colore più chiaro, le striature sono quello più scuro)		<b>FRUTTO: TAGLIA INSERZIONE PEDUNCOLO (UPOV 23)</b>	
1	Giallo (Okan, Taiyô)		3 – Piccola (Charleston Gray, Sugar Bush)
2 ✓	Verde (Fabiola, Sugar Baby, Sugar Belle)		5 ✓ – Media (Fumin, Picnic)
			7 – Grande (Dixie Queen, Kanro)
<b>FRUTTO: DEPRESSIONE DELLA BASE (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: FORMA DELLA ZONA APICALE (UPOV 25) *</b>	
	3 – Superficiale (Kahô, Yellow Baby)		1 ✓ – Appiattita (Cream Sinka, Kanro)
	5 ✓ – Media (Tripple Sweet, Yamato 3)		2 ✓ – Da appiattita a tonda
	7 – Profonda (Kanro)		3 – Tondeggiante (Glory, Sugar Baby, Toro, Yamato 3)
			4 – Da tonda a conica
			5 – Conica (Kahô)
<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEI SOLCHI (UPOV 28)</b>		<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEI SOLCHI (UPOV 29) *</b>	
1 ✓	Assenti (Sugar Baby, Yamato)	3	Deboli (Rapid Kanro)
2	Sulla metà basale	5	Medi (Miyako, Asahi)
3	Sulla metà apicale	7	Forti (Napsugár, Marsowszky, Panni)
4	Su tutto il frutto (Kurobe, Tabata)		
<b>FRUTTO: STRIATURE (UPOV 30)</b>		<b>FRUTTO: TIPO DI STRIATURE (UPOV 31) *</b>	
1	Assenti (Marsowszky, Sugar Baby)	1	Diffuse (Fumin, Asahiyamato)
9 ✓	Presenti (Kanro, Yellow Baby)	2 ✓	Chiaramente definite (Kanro, Miyako, Crimson Sweet)
<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE DELLE STRIATURE (UPOV 32) *</b>		<b>FRUTTO: LARGHEZZA DELLE STRIATURE (UPOV 33)</b>	
1	Molto chiaro	1	Molto strette (Napsugár)
3	Chiaro	3	Strette (Festival Queen, Yamato Cream 2)
5	Medio (Kurobe)	5	Medie
7 ✓	Scuro (Crimson Sweet, Miyako 3)	7	Larghe (Crimson Sweet, Kurobe, Sweet Heart)
9 ✓	Molto scuro (Tabata)	9	Molto larghe (Sangria)

<b>FRUTTO: INTENSITÀ DELLE MAREZZATURE (UPOV 34) *</b>		<b>FRUTTO: SPESSORE DEL PERICARPO (UPOV 35) *</b>	
1	Assenti o molto deboli (Napsugár)		3 – Fine (Beni-kodama, Kahô)
3	Deboli (Fumin)		5 ✓ – Medio (Panonia, Sugar Baby, Sugar Belle, Yamato 3)
5 ✓	Medie (Panni, Yamato 3)		7 – Spesso (Charleston Gray, Crimson Sweet, Kurobe, Triple Sweet)
7	Forti (Kurobe)		
9	Molto forti (Rapid)		
<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 36)</b>		<b>FRUTTO: NUMERO DI SEMI (UPOV 39)</b>	
1	Bianco (Yamato Cream 3)	1	Nulla o molto basso (Tanenashi Kôyô)
2	Giallo (Yamato Cream 1, Napsugár)	2 ✓	Medio (Miyako 3)
3	Arancio (Kahô)	3	Alto (Fumin)
4	Rosa (Sadur)		
5 ✓	Rosa-Rossastro (Bingo, Crimson Sweet)		
6	Rosso (Asahi Yamato, Sugar Baby)		
<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
<b>SEME: TAGLIA (UPOV 40) *</b>		<b>SEME: COLORE DI FONDO DEL TEGUMENTO (UPOV 41)</b>	
1	Molto piccola (Urimi)	1	Bianco (Sanpaku)
3 ✓	Piccola (Panonia, Tabata)	2	Crema (Kurobe)
5 ✓	Media (Sugar Baby)	3	Verde (Green Citron)
7	Grande (Charleston Gray, Kurobe)	4	Rosso (Red Citron)
9	Molto grande (Malali)	5	Bruno rossastro (Kahô)
		6 ✓	Bruno (Otome, Sugar Baby)
		7	Nero (Yamato Cream)
<b>SEME: COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 42)</b>		<b>SEME: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 43)</b>	
1	Assente (Kahô)		1 – Solo a punti Charleston (Gray, Excel)
9 ✓	Presente (Charleston Gray)		2 ✓ – A punti e chiazze (Lady, Yamato 3)
			3 – Solo a chiazze (Kurobe, Rattle Snake)
<b>SEME: AREA DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO (UPOV 44)</b>		<b>SEME: CHIAZZE SULL'ILO (UPOV 45)</b>	
3	Piccola (Early Star)	1	Assenti (Dalsen, Kahô)
5 ✓	Media (Crimson Sweet)	9	Presenti (Kurobe, Rattle Snake, Yamato 3)
7	Grande (Resistant)		
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura femminile (50% di piante con almeno 1 fiore femminile) <b>media (O) ✓</b> Epoche di maturazione Peso medio del frutto (media di 10 frutti):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**BANANA DI LENTIGIONE RER V0100**

MELONE		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucumis</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucumis melo</i> L.
<b>Nome comune:</b> Melone banana di Lentigione		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
 <p style="text-align: center;"><i>Foto</i></p>		 <p style="text-align: center;"><i>Foto foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale</i></p>
<b>Pianta</b>		<b>Foglia</b>



Foto frutto intero e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

**Frutto**

**Semi**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

I banana erano ampiamente diffusi nelle aree di Pianura Padana dedite alla coltivazione del melone: esso è infatti conosciuto dal cremonese al mantovano, dal parmense al reggiano. Probabilmente ci sono ecotipi diversi, ma con molti denominatori comuni: forma ellittica e dimensioni grandi, colore giallastro e buccia sottile, dolcezza e gusto che ricorda quello della banana.

Tutti gli anziani agricoltori intervistati lo hanno ritenuto uno dei meloni tradizionali reggiani, coltivato a livello familiare, anche se qualcuno ne collocava la diffusione in un'epoca successiva rispetto a rospa e al ramparino, quindi probabilmente nell'immediato secondo dopoguerra.

L'accessione attualmente in conservazione all'Istituto di Istruzione Superiore "A. Zanelli" è stata rinvenuta nel 2008 a Cadelbosco Sotto, in prossimità di Santa Vittoria, presso un'azienda agricola che lo coltivava su un'area limitata per uso familiare.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Come tutti i meloni predilige terreni di medio impasto, ma ha dato buoni risultati anche in terreni pesanti e argillosi, il che fa supporre un adattamento alle condizioni locali della zona tradizionale di coltivazione, ovvero i comuni della bassa reggiana. La conservabilità è discreta, nell'ordine di una decina di giorni se refrigerato.

Si presta alla coltivazione in orti familiari, ma può anche essere reintrodotta nei mercati locali e in un commercio a filiera corta, come hanno dimostrato negli ultimi anni alcune aziende agricole del gruppo degli agricoltori custodi.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

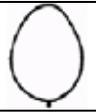
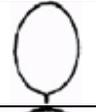
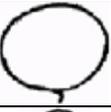
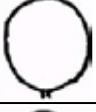
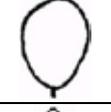
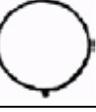
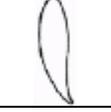
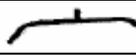
I riferimenti bibliografici relativi al melone sono limitati, e lo stesso vale per le altre cucurbitacee, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente nelle riviste e nei testi di agricoltura del passato.

Gli unici riferimenti scritti rinvenuti sono in cataloghi di ditte sementiere. La prima è nel catalogo di Ingegnoli del 1936, dove è solo citato. Il secondo è di una ditta di sementi di Cesena, la SAIS, e risale al 1972; il melone banana era allora in catalogo e così descritto: "*frutti molto allungati, buccia leggermente rugosa, di colore giallastro, polpa di colore giallo, di ottimo sapore, medio tardivo*". La descrizione coincide abbastanza bene alla varietà che oggi conosciamo.

### NOTE

La buccia è sottile (1-2 mm) ed era tradizione, raccogliendo i meloni ben maturi, rimuoverla a melone intero, pelandoli come fossero appunto banane. Ha dato ottimi risultati nella produzione di gelati e sorbetti artigianali.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate non senescenti, preferibilmente posizionate tra il 5° ed 8° nodo di una pianta con almeno 11 nodi.			
<b>FOGLIA: TAGLIA (UPOV 4)</b>		<b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 5)</b>	
3	Piccolo (Geaprince, Lunasol)	3	Chiaro (Fimel, Yuma)
5 ✓	Media (Candy, Total)	5 ✓	Medio (Doral, Galia)
7	Grande (Don, Sucreo)	7 ✓	Scuro (Gama, Gustal)
<b>FOGLIA: SVILUPPO DEI LOBI (UPOV 6)</b>		<b>FOGLIA: DENTELLATURA DEL MARGINE (UPOV 8)</b>	
	3 ✓ – Debole (Boule d’or)	3 ✓	Debole (Clipper, Vedrantaïs)
	5 – Medio (Piel de Sapo)	5	Media (De Cavaillon espagnol a chair rose, Piel de Sapo)
	7 – Forte (Galia)	7	Forte (Boule d’or, Portoluz)
		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 9)</b>	
		3 ✓	Debole (Galia)
		5 ✓	Media (Costa)
		7	Forte (Haros)
<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 10)</b>		<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 11)</b>	
1	Eretto (Alfredo)	3	Corto (Costa)
3	Semieretto (Peko)	5	Medio (Arava, Sancho)
5	Orizzontale (Creso)	7 ✓	Lungo (Golden)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all’epoca della fioritura			
<b>INFIORESCENZA: ESPRESSIONE SESSUALE (UPOV 12)*</b>			
A piena fioritura			
1	Monoica (Alpha, Categoria)		
2 ✓	Andromonoica (Piel de Sapo)		
<b>FRUTTO.</b> Tutte le valutazioni relative al frutto dovrebbero essere effettuate su frutti maturi prima che abbia inizio il cambiamento di colore (sovraturazione). È consigliabile valutare i caratteri relativi alla polpa almeno una settimana dopo la raccolta dei frutti.			
Il colore principale del giovane frutto è il verde. Esistono due livelli di tonalità: “giallastro” e “verde” che dipendono dalla differente proporzione tra i componenti rosso e blu presenti nel colore; e due ulteriori livelli di tonalità: “grigiastro” risultante da una bassa saturazione del colore verde, e “biancastro” derivante da un’intensità molto leggera del colore verde.			
<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 13)</b>		<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 14) *</b>	
1	Verde biancastro (Geasol)	1	Molto chiaro (Solarking)
2	Verde giallastro (Fimel)	3	Chiaro (Fimel)
3	Verde (Lucas)	5	Medio (Eros)
4 ✓	Verde grigiastro (Spanglia)	7 ✓	Scuro (Galia)
		9	Molto scuro (Edén)
<b>FRUTTO: LUNGHEZZA (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: DIAMETRO (UPOV 25) *</b>	
1	Molto corto (Doublon, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Banana, Golden Crispy)
3	Corto (Topper, Védantaïs)	3	Stretto (Alpha, Maestro)
5	Media (Marina, Spanglia)	5 ✓	Medio (Categoria, Galia)
7 ✓	Lungo (Categoría, Toledo)	7	Largo (Albino, Kinka)
9	Molto lungo (Katsura Giant, Valdivia)	9	Molto largo (Noir des Carmes)

FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO (UPOV 26) *		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27) *	
1	Molto basso (Noir des Carmes)		1 – Verso l'attacco pistillare (Piolin, Sapo de Oro)
2	Da molto basso a basso (Alpha, Arava)		
3	Basso (Buster, Supermarket)		
4	Da basso a medio (Aril, Eden)		2 ✓ – Al centro (Piel de Sapo, Vedrantaish)
5	Medio (Doral, Tendral Negro)		
6 ✓	Da medio ad alto (Sirocco, Verdol)		
7	Alto (Categoria, Futuro)		3 – Verso l'attacco peduncolare (Cganchi, Eden, Katsura Giant)
8	Da alto a molto alto (Iguana, Canador)		
9	Molto alto (Banana)		
FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 28) *			
	1 – Ovale (De Cavailon, Piolin)		5 – Quadrangolare (Zatta)
	2 – Ellittica (Piel de Sapo)		6 – Oblata (Jivaro, Noir de Carmes)
	3 ✓ – Ellittica larga (Corin, Sardo)		7 – Obovale (Cganchi)
	4 ✓ – Tondeggiante (Alpha, Galia)		8 – Allungata (Alficoz, Banana)
FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 29) *		FRUTTO: DENSITÀ DELLE CHIAZZE (UPOV 36) *	
1	Bianco (Albino, Honey Dew)	1	Assenti o molto sparse (Rochet)
2	Giallo (Amarillo-Canario, Edén, Galia, Passport, Solarking)	3	Sparse
3 ✓	Verde (Gohyang, Piel de Sapo)	5	Medie (Braco)
4	Grigio (Geaprince, Geamar, Romeo, Sirio, Supporter, Vedrantaish)	7	Dense (Piel de Sapo)
		9 ✓	Molto dense (Oranje Ananas)
FRUTTO: VERRUCHE (UPOV 38) *		FRUTTO: FERMEZZA DEL PEDUNCOLO A MATURAZIONE (UPOV 39) *	
1 ✓	Assenti (Piel de Sapo)	1	Molto debole (Eden)
		3 ✓	Debole (Arava, Maestro)
9	Presenti (Zatta)	5	Media (Doral, Vedrantaish)
		7	Forte (Clipper, Costa)
		9	Molto forte (Daimiel, Eloro)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (UPOV 40) *		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 41) *	
	1 – Appuntita (Edén)		1 – Appuntito (Canador, Futuro)
	2 ✓ – Arrotondata (Arava)		2 ✓ – Arrotondato (Alpha, Honey Dew)
	3 – Appiattita (Zatta)		3 – Appiattito (Noir des Carmes)

<b>FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE (UPOV 42) *</b>		<b>FRUTTO: SOLCHI (UPOV 43) *</b>	
3	Piccola (Alpha, Categoria)	1 ✓	Assenti o molto poco definiti (Piel de Sapo, Arava)
5	Media (Charentais, Eros, Verdol)	2	Poco definiti (Total, Hobby)
7	Grande (Drake, Supermarket)	3	Ben definiti (Védrantais, Galia)
<b>FRUTTO: RUGOSITÀ DELLA SUPERFICIE (UPOV 47) *</b>		<b>FRUTTO: SUBERIFICAZIONI (UPOV 48) *</b>	
	1 ✓ – Assente o molto lieve (Vedrantaits)	1 ✓	Assenti (Alpha)
	3 – Lieve (Melchor, Sirocco)	9	Presenti (Dalton)
		<b>FRUTTO: SPESSORE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 49) *</b>	
	5 – Media (Costa, Piolin)	1	Molto fini (Amarillo Oro)
		3	Fini (Riosol, Vedrantaits)
	7 – Forte (Tendral Negro)	5	Medie (Marina)
		7	Spesse (Gearmar, PMR 45)
	9 – Molto forte (Balbey, Kirkagac)	9	Molto spesse (Honey Rock, Perlita)
<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 50) *</b>		<b>FRUTTO: DENSITÀ DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 51) *</b>	
1	Solo a punti (Hermes, Védrantaits)	1	Molto sparse (Alpha, Amarillo Oro)
2	A punti e linee (Jivaro, Topper)	3	Sparse (Vedrantaits)
3	Solo lineare (Futuro, Riosol)	5	Medie (Regal, Vital)
4	Lineare e a rete (Anatol, Chantal)	7	Dense (Galia, Gearmar)
5	Solo a rete (Galia, Perlita)	9	Molto dense (Honey Rock, Perlita)
<b>FRUTTO: SPESSORE MASSIMO DELLA POLPA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 53) In posizione di diametro massimo</b>		<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 54) *</b>	
3	Fine (Gama)	1	Bianco (Piel de Sapo)
		2 ✓	Bianco verdastro (Galia)
5	Media (Toledo)	3	Verde (Radical)
		4	Bianco giallastro (Guarani)
7 ✓	Spessa (Tito)	5	Arancio (Védrantaits)
		6	Arancio rossastro (Magenta)
<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
<b>SEME: LUNGHEZZA (UPOV 60) *</b>		<b>SEME: LARGHEZZA (UPOV 61)</b>	
1	Molto corto (Geumssaraki, Golden Crispy )	1	Molto stretto (Golden Crispy)
3	Corto (Elario, Katsura Giant)	3	Stretto (Aurabel)
5	Medio (Arava, Sancho)	5 ✓	Medio (Arava, Sancho)
7 ✓	Lungo (Amarillo Oro, Toledo)	7	Largo (Amarillo Oro)
9	Molto lungo (Albino)	9	Molto largo (Ronda)
<b>SEME: FORMA (UPOV 62)</b>		<b>SEME: COLORE (UPOV 63)</b>	
	Non a forma di pinolo (Toledo)	1	Biancastro (Amarillo Oro s.b.)
	<b>A forma di pinolo</b> ✓ (Piel de Sapo)	2	Giallo crema (Galia, Piel de Sapo)

<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Epoca di fioritura femminile Epoca di fioritura maschile Epoca di maturazione: <b>media (O) ✓</b> Conservazione post-raccolta dei frutti (shelf-life) <b>breve (O) ✓</b> Peso medio del frutto (media di 10 frutti):
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Resistenza a <i>Fusarium oxysporum</i> f. sp. <i>Melonis</i> Razza 0, Razza 1 e Razza 2 (presenza o assenza. Carattere obbligatorio per una eventuale iscrizione al Registro delle varietà da conservazione):
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**BANANA RER V0101**

MELONE		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucumis</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucumis melo</i> L.
<b>Nome comune:</b> Melone banana		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b>		
Data inserimento nel Repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
		
<i>Foto</i> <b>Pianta</b>		<i>Foto foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale</i> <b>Foglia</b>



Foto frutto intero e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

**Frutto****Semi****CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

I banana erano ampiamente diffusi nelle aree di Pianura Padana dedite alla coltivazione del melone: esso è infatti conosciuto dal cremonese al mantovano, dal parmense al reggiano. Probabilmente ci sono ecotipi diversi, ma con molti denominatori comuni: forma ellittica e dimensioni grandi, colore giallastro e buccia sottile, dolcezza e gusto che ricorda quello della banana.

Tutti gli anziani agricoltori intervistati lo hanno ritenuto uno dei meloni tradizionali reggiani, coltivato a livello familiare, anche se qualcuno ne collocava la diffusione in un'epoca successiva rispetto a rospa e al ramparino, quindi probabilmente nell'immediato secondo dopoguerra.

L'accessione attualmente in conservazione all'Istituto di Istruzione Superiore "A. Zanelli" è stata rinvenuta nel 2008 a Cadelbosco Sotto, in prossimità di Santa Vittoria, presso un'azienda agricola che lo coltivava su un'area limitata per uso familiare.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Come tutti i meloni predilige terreni di medio impasto, ma ha dato buoni risultati anche in terreni pesanti e argillosi, il che fa supporre un adattamento alle condizioni locali della zona tradizionale di coltivazione, ovvero i comuni della bassa reggiana. La conservabilità è discreta, nell'ordine di una decina di giorni se refrigerato.

Si presta alla coltivazione in orti familiari, ma può anche essere reintrodotta nei mercati locali e in un commercio a filiera corta, come hanno dimostrato negli ultimi anni alcune aziende agricole del gruppo degli agricoltori custodi.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

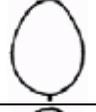
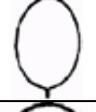
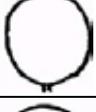
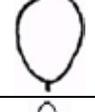
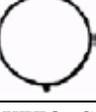
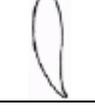
I riferimenti bibliografici relativi al melone sono limitati, e lo stesso vale per le altre cucurbitacee, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente nelle riviste e nei testi di agricoltura del passato.

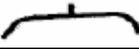
Gli unici riferimenti scritti rinvenuti sono in cataloghi di ditte sementiere. La prima è nel catalogo di Ingegno del 1936, dove è solo citato. Il secondo è di una ditta di sementi di Cesena, la SAIS, e risale al 1972; il melone banana era allora in catalogo e così descritto: "*frutti molto allungati, buccia leggermente rugosa, di colore giallastro, polpa di colore giallo, di ottimo sapore, medio tardivo*". La descrizione coincide abbastanza bene alla varietà che oggi conosciamo.

**NOTE**

La buccia è sottile (1-2 mm) ed era tradizione, raccogliendo i meloni ben maturi, rimuoverla a melone intero, pelandoli come fossero appunto banane. Ha dato ottimi risultati nella produzione di gelati e sorbetti artigianali.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate non senescenti, preferibilmente posizionate tra il 5° ed 8° nodo di una pianta con almeno 11 nodi.			
<b>FOGLIA: TAGLIA (UPOV 4)</b>		<b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 5)</b>	
3	Piccolo (Geaprince, Lunasol)	3	Chiaro (Fimel, Yuma)
5 ✓	Media (Candy, Total)	5	Medio (Doral, Galia)
7	Grande (Don, Sucreo)	7 ✓	Scuro (Gama, Gustal)
<b>FOGLIA: SVILUPPO DEI LOBI (UPOV 6)</b>		<b>FOGLIA: DENTELLATURA DEL MARGINE (UPOV 8)</b>	
	3 ✓ – Debole (Boule d'or)	3 ✓	Debole (Clipper, Védantais)
	5 – Medio (Piel de Sapo)	5	Media (De Cavailon espagnol a chair rose, Piel de Sapo)
	7 – Forte (Galia)	7	Forte (Boule d'or, Portoluz)
		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 9)</b>	
		3 ✓	Debole (Galia)
		5 ✓	Media (Costa)
		7	Forte (Haros)
<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 10)</b>		<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 11)</b>	
1	Eretto (Alfredo)	3	Corto (Costa)
3	Semieretto (Peko)	5	Medio (Arava, Sancho)
5	Orizzontale (Creso)	7 ✓	Lungo (Golden)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
<b>INFIORESCENZA; ESPRESSIONE SESSUALE (UPOV 12)*</b> A piena fioritura			
1	Monoica (Alpha, Categoria)		
2 ✓	Andromonoica (Piel de Sapo)		
<b>FRUTTO.</b> Tutte le valutazioni relative al frutto dovrebbero essere effettuate su frutti maturi prima che abbia inizio il cambiamento di colore (sovramaturazione). È consigliabile valutare i caratteri relativi alla polpa almeno una settimana dopo la raccolta dei frutti.			
Il colore principale del giovane frutto è il verde. Esistono due livelli di tonalità: "giallastro" e "verde" che dipendono dalla differente proporzione tra i componenti rosso e blu presenti nel colore; e due ulteriori livelli di tonalità: "grigiastro" risultante da una bassa saturazione del colore verde, e "biancastro" derivante da un'intensità molto leggera del colore verde.			
<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL'EPIDERMIDE (UPOV 13)</b>		<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL'EPIDERMIDE (UPOV 14) *</b>	
1	Verde biancastro (Geasol)	1	Molto chiaro (Solarking)
2	Verde giallastro (Fimel)	3	Chiaro (Fimel)
3	Verde (Lucas)	5	Medio (Eros)
4 ✓	Verde grigiastro (Spanglia)	7 ✓	Scuro (Galia)
		9	Molto scuro (Edén)
<b>FRUTTO: LUNGHEZZA (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: DIAMETRO (UPOV 25) *</b>	
1	Molto corto (Doublon, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Banana, Golden Crispy)
3	Corto (Topper, Védantais)	3	Stretto (Alpha, Maestro)
5	Media (Marina, Spanglia)	5 ✓	Medio (Categoria, Galia)
7	Lungo (Categoria, Toledo)	7	Largo (Albino, Kinka)
9 ✓	Molto lungo (Katsura Giant, Valdivia)	9	Molto largo (Noir des Carnes)

FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO (UPOV 26) *		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27) *	
1	Molto basso (Noir des Carmes)		1 – Verso l'attacco pistillare (Piolin, Sapo de Oro)
2	Da molto basso a basso (Alpha, Arava)		
3	Basso (Buster, Supermarket)		
4	Da basso a medio (Ariel, Eden)		2 ✓ – Al centro (Piel de Sapo, Vedrantaits)
5	Medio (Doral, Tendral Negro)		
6	Da medio ad alto (Sirocco, Verdol)		
7 ✓	Alto (Categoria, Futuro)		
8	Da alto a molto alto (Iguana, Canador)		3 – Verso l'attacco peduncolare (Cganchi, Eden, Katsura Giant)
9	Molto alto (Banana)		
FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 28) *			
	1 – Ovale (De Cavaillon, Piolin)		5 – Quadrangolare (Zatta)
	2 ✓ – Ellittica (Piel de Sapo)		6 – Oblata (Jivaro, Noir de Carmes)
	3 – Ellittica larga (Corin, Sardo)		7 – Obovale (Cganchi)
	4 – Tondeggiante (Alpha, Galia)		8 – Allungata (Alficoz, Banana)
FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 29) *		FRUTTO: DENSITÀ DELLE CHIAZZE (UPOV 36) *	
1	Bianco (Albino, Honey Dew)	1	Assenti o molto sparse (Rochet)
2	Giallo (Amarillo-Canario, Edén, Galia, Passport, Solarking)	3	Sparse
3 ✓	Verde (Gohyang, Piel de Sapo)	5	Medie (Braco)
4	Grigio (Geaprince, Geamar, Romeo, Sirio, Supporter, Védraitaits)	7 ✓	Dense (Piel de Sapo)
		9	Molto dense (Oranje Ananas)
FRUTTO: VERRUCHE (UPOV 38) *		FRUTTO: FERMEZZA DEL PEDUNCOLO A MATURAZIONE (UPOV 39) *	
1 ✓	Assenti (Piel de Sapo)	1	Molto debole (Eden)
		3 ✓	Debole (Arava, Maestro)
		5	Media (Doral, Vedrantaits)
9	Presenti (Zatta)	7	Forte (Clipper, Costa)
		9	Molto forte (Daimiel, Eloro)

FRUTTO: FORMA DELLA BASE (UPOV 40) *		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 41) *	
	1 – Appuntita (Edén)		1 – Appuntito (Canador, Futuro)
	2 ✓ – Arrotondata (Arava)		2 ✓ – Arrotondato (Alpha, Honey Dew)
	3 – Appiattita (Zatta)		3 – Appiattito (Noir des Carmes)
FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE (UPOV 42) *		FRUTTO: SOLCHI (UPOV 43) *	
3	Piccola (Alpha, Categoria)	1 ✓	Assenti o molto poco definiti (Piel de Sapo, Arava)
5	Media (Charentais, Eros, Verdol)	2	Poco definiti (Total, Hobby)
7	Grande (Drake, Supermarket)	3	Ben definiti (Védramtais, Galia)
FRUTTO: RUGOSITÀ DELLA SUPERFICIE (UPOV 47) *		FRUTTO: SUBERIFICAZIONI (UPOV 48) *	
	1 ✓ – Assente o molto lieve (Vedramtais)	1 ✓	Assenti (Alpha)
	3 – Lieve (Melchor, Sirocco)	9	Presenti (Dalton)
		FRUTTO: SPESSORE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 49) *	
	5 – Media (Costa, Piolin)	1	Molto fini (Amarillo Oro)
		3	Fini (Riosol, Vedramtais)
	7 – Forte (Tendral Negro)	5	Medie (Marina)
		7	Spesse (Geamar, PMR 45)
	9 – Molto forte (Balbey, Kirkagac)	9	Molto spesse (Honey Rock, Perlita)
FRUTTO: DISTRIBUZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 50) *		FRUTTO: DENSITÀ DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 51) *	
1	Solo a punti (Hermes, Védramtais)	1	Molto sparse (Alpha, Amarillo Oro)
2	A punti e linee (Jivaro, Topper)	3	Sparse (Vedramtais)
3	Solo lineare (Futuro, Riosol)	5	Medie (Regal, Vital)
4	Lineare e a rete (Anatol, Chantal)	7	Dense (Galia, Geamar)
5	Solo a rete (Galia, Perlita)	9	Molto dense (Honey Rock, Perlita)
FRUTTO: SPESSORE MASSIMO DELLA POLPA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 53) In posizione di diametro massimo		FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 54) *	
3	Fine (Gama)	1	Bianco (Piel de Sapo)
		2	Bianco verdastro (Galia)
5	Media (Toledo)	3	Verde (Radical)
		4 ✓	Bianco giallastro (Guarani)
7 ✓	Spessa (Tito)	5	Arancio (Védramtais)
		6	Arancio rossastro (Magenta)
<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
SEME: LUNGHEZZA (UPOV 60) *		SEME: LARGHEZZA (UPOV 61)	
1	Molto corto (Geumssarakı, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Golden Crispy)
3	Corto (Elario, Katsura Giant)	3	Stretto (Aurabel)
5	Medio (Arava, Sancho)	5 ✓	Medio (Arava, Sancho)
7 ✓	Lungo (Amarillo Oro, Toledo)	7	Largo (Amarillo Oro)
9	Molto lungo (Albino)	9	Molto largo (Ronda)

SEME: FORMA (UPOV 62)		SEME: COLORE (UPOV 63)	
	Non a forma di pinolo (Toledo)	1	Biancastro (Amarillo Oro s.b.)
	<b>A forma di pinolo</b> ✓ (Piel de Sapo)	2 ✓	Giallo crema (Galia, Piel de Sapo)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura femminile Epoca di fioritura maschile Epoca di maturazione: <b>media (O)</b> ✓ Conservazione post-raccolta dei frutti (shelf-life): <b>media (O)</b> ✓ Peso medio del frutto (media di 10 frutti):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Resistenza a <i>Fusarium oxysporum</i> f. sp. <i>Melonis</i> Razza 0, Razza 1 e Razza 2 (presenza o assenza. Carattere obbligatorio per una eventuale iscrizione al Registro delle varietà da conservazione):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			



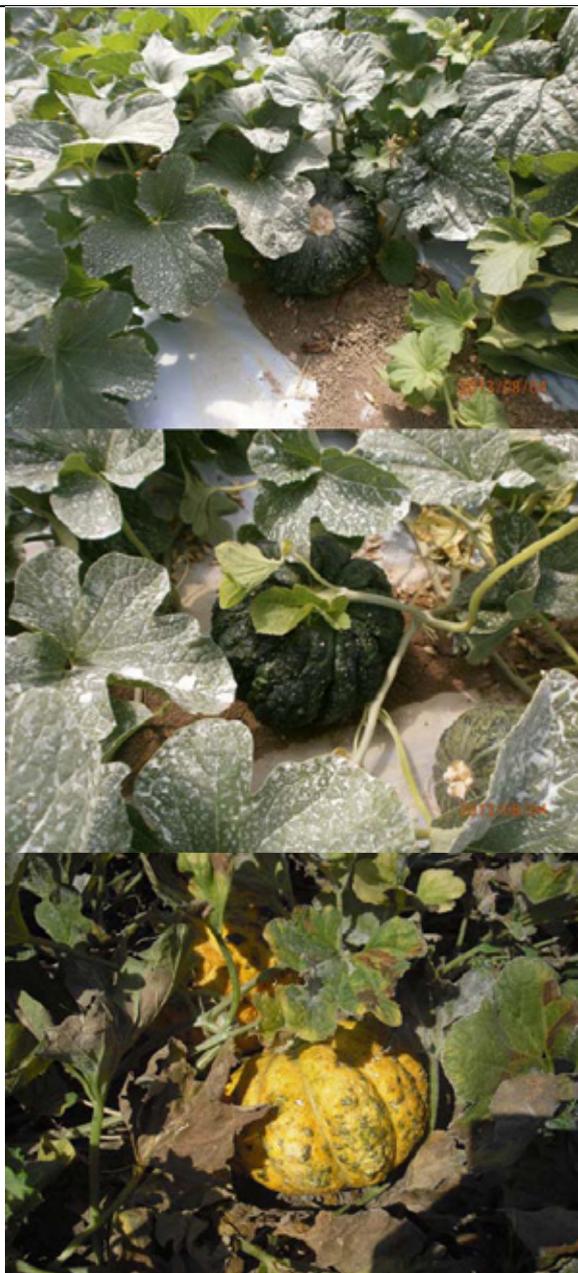
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ROSPA RER V0102**

MELONE		
<b>Famiglia:</b> <i>Cucurbitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Cucumis</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucumis melo</i> L.
<b>Nome comune:</b> Melone Rospa		
<b>Sinonimi accertati:</b> Rospo, Zatta, Satta, Satra, melone rognoso		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località): <i>mlòun ròsp o mlòuna</i> (Reggio Emilia)		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		



*Pianta**Foglia*

	
<i>Frutto</i>	<i>Semi</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Alcune cronache storiche danno la presenza del melone nel territorio reggiano già nel Cinquecento. Meloni con l'aspetto della rospa compaiono già in dipinti italiani tra '500 e '600. Ricerche ed interviste svolte sulla sponda nord del Po, testimoniano del "melone rognoso" come di quello più diffuso a inizio '900 (Mecenero G. Storia del Melone nel territorio viadanese-casalasco. GAL Oglio-Po). La rospa è presente "da sempre" sul territorio reggiano, nella memoria degli agricoltori più anziani intervistati.</p> <p>Il melone rospa è stato coltivato certamente fino alla fine degli anni '60 e forse anche negli anni '70, anche se in modo sempre più sporadico. Una foto risalente agli anni '50 su di una pubblicazione del Comune di Novellara (Ariosi V. – Novellara e i novellaresi. Palazzo Bonaretti Editore, Novellara 2010), ritrae un casotto di angurie in cui sono chiaramente presenti in vendita dei meloni rospa (vedi Note). L'accessione attualmente in conservazione all'Istituto di Istruzione Superiore "A. Zanelli" è stata rinvenuta a Brescello nel 2003, da un orticoltore hobbista che lo aveva conservato.</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>Storicamente i meloni sono stati coltivati da braccianti agricoli e contadini, come integrazione del reddito e venduti sui mercati locali. La coltivazione del melone nella nostra provincia era concentrata soprattutto nelle stesse zone dell'anguria, cioè nelle ex-valli bonificate tra Novellara e Guastalla e a Santa Vittoria.</p> <p>La Rospa attualmente non è prodotta in aziende agricole specializzate nella coltivazione delle cucurbitacee. Interesse verso questa vecchia varietà è stato mostrato da alcune aziende agricole appartenenti all'albo degli agricoltori custodi, in provincia di Reggio Emilia.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<p>I riferimenti bibliografici relativi al melone sono limitati, e lo stesso vale per le altre cucurbitacee, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente nelle riviste e nei testi di agricoltura del passato. La varietà è comunemente nota in regione come melone rospo; però nel 1811 Filippo Re, nel suo</p>	

“L’ortolano dirozzato”, parlando dei meloni di varietà zatta o cantalupo, la chiama “rospa”: “... la superficie delle Zatte è più o meno sormontata o coperta di bernoccoli, talvolta rilevantissimi. I Bolognesi la dicono Rospa. La polpa delle zatte è la migliore di tutte le specie di Poponi”. Secondo il Casali (1915) in dialetto era chiamato *mlòun ròsp* o *mlòuna*. Questo melone melone è citato anche in “Tamaro D. – Orticoltura, U. Hoepli, Milano, 1920”, nel volume “Nozioni di orticoltura” edito dall’Istituto pro frutticoltura italiana nel 1934 e sul numero dell’ottobre 1929 della rivista Italia Agricola, edita a Piacenza.

**NOTE**

La polpa è di colore arancione e spessore limitato, causa la buccia spessa (1-2 cm) e l’ampia cavità centrale. A maturazione il picciolo tende a staccarsi dal frutto. Profumo ha discreta intensità, la polpa è soda e consistente, non molto dolce (8-10° Brix), con gusto deciso e leggermente piccante.



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**RAMPARINO RER V0103**

MELONE		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucumis</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucumis melo</i> L.
<b>Nome comune:</b> Melone Ramparino		
<b>Sinonimi accertati:</b> Retino		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località): mlòun ramparèin (Reggio Emilia)		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
 <p style="text-align: center;"><i>Foto Zanelli</i></p>		
<b>Pianta</b>		<b>Foglia</b>



Foto frutto intero e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

**Frutto****Semi****CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

La citazione del Casali sotto il nome di *mlòun ramparèin* (C. Casali, I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia. 1915) testimonia della presenza di questo melone a Reggio Emilia ad inizio '900. Un melone simile, se non lo stesso, era diffuso su di un areale abbastanza vasto nel nord Italia, infatti era conosciuto a nord del Po (Cremona, Mantova) come melone *rampeghin*, e in provincia di Rovigo col nome di *Peverin*, nome dovuto al gusto leggermente piccante. Il ramparino è stato coltivato da in provincia di Reggio Emilia fino a fine anni '70, quando era ancora venduto al mercato ortofrutticolo. Il suo unico neo era la scarsa resistenza alla fusariosi, che nel giro di alcuni anni ne provocò il rapido abbandono, in favore di varietà ibride americane come Harper, Supermarket, Burpee, Sweet rock, che avevano maturazione più uniforme ed elevata produttività, qualità molto costante, contenuto zuccherino elevato e lunga shelf life. L'accessione di melone ramparino attualmente in conservazione all'Istituto di Istruzione Superiore "A.Zanelli" è stata rinvenuta a Gualtieri nel 2005, da un agricoltore che lo aveva conservato.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Storicamente i meloni sono stati coltivati da braccianti agricoli e contadini, come integrazione del reddito e venduti sui mercati locali. La coltivazione del melone nella nostra provincia era concentrata soprattutto nelle stesse zone dell'anguria, cioè nelle ex-valli bonificate tra Novellara e Guastalla e a Santa Vittoria. Il ramparino è stato coltivato in piccole superfici per uso familiare o per il mercato locale ed è stato dismesso con l'avvento della coltivazione specializzata del melone. Recentemente alcune aziende agricole appartenenti al gruppo dei Coltivatori custodi, ne ha reintrodotto la coltivazione.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

I riferimenti bibliografici relativi al melone sono limitati, e lo stesso vale per le altre cucurbitacee, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente nelle riviste e nei testi di agricoltura del passato.

Principali riferimenti bibliografici relativi al melone ramparino:

La citazione bibliografica più importante è quella già sopra evidenziata del Casali (1915). che testimonia della presenza di questo melone a Reggio Emilia ad inizio '900. Ramparino e melone rospo sono gli unici due meloni citati in quest'opera e in quanto noti con termine dialettale dobbiamo supporli come presenti sul territorio da un lungo periodo.

Ci sono poi molti altri riferimenti bibliografici relativi ad un melone rampicante verde diffuso nel centronord Italia, ma non vi può essere la certezza che coincida col ramparino, anche se in effetti il nome usato è molto simile.

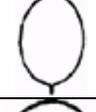
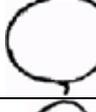
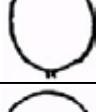
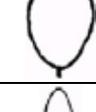
- A. Camous, Trattato di agricoltura. Carrara, 1873, Stab. Tip. Il Carrione . *Popone rampichino piccolo*.
- D. Tamaro, Orticoltura. Milano, 1920, Ulrico Hoepli . *Popone verde rampicante*.
- P. Viani, Trattato di orticoltura vol. II. Catania, 1929, F. Battiato Ed. *Melone verde rampicante*.
- Catalogo sementi Ingnegnoli, Milano, 1936. *Melone verde rampicante*.
- Catalogo sementi N. Sgaravatti & C., Montevarchi (AR), 1955. *Melone verde rampicante*.

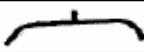
**NOTE**

Il profumo del ramparino è intenso e gradevole, la polpa è verde, soda e consistente, non molto dolce, con

gusto deciso e leggermente piccante.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate non senescenti, preferibilmente posizionate tra il 5° ed 8° nodo di una pianta con almeno 11 nodi.			
<b>FOGLIA: TAGLIA (UPOV 4)</b>		<b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 5)</b>	
3	Piccolo (Geaprince, Lunasol)	3	Chiaro (Fimel, Yuma)
5 ✓	Media (Candy, Total)	5 ✓	Medio (Doral, Galia)
7	Grande (Don, Sucreo)	7	Scuro (Gama, Gustal)
<b>FOGLIA: SVILUPPO DEI LOBI (UPOV 6)</b>		<b>FOGLIA: DENTELLATURA DEL MARGINE (UPOV 8)</b>	
	3 – Debole (Boule d’or)	3 ✓	Debole (Clipper, Vedrantaïs)
	5 ✓ – Medio (Piel de Sapo)	5	Media (De Cavaillon espagnol a chair rose, Piel de Sapo)
	7 – Forte (Galia)	7	Forte (Boule d’or, Portoluz)
		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 9)</b>	
		3 ✓	Debole (Galia)
		5	Media (Costa)
		7	Forte (Haros)
<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 10)</b>		<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 11)</b>	
1	Eretto (Alfredo)	3	Corto (Costa)
3	Semieretto (Peko)	5	Medio (Arava, Sancho)
5	Orizzontale (Creso)	7 ✓	Lungo (Golden)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all’epoca della fioritura			
<b>INFIORESCENZA; ESPRESSIONE SESSUALE (UPOV 12)*</b>			
A piena fioritura			
1	Monoica (Alpha, Categoria)		
2 ✓	Andromonoica (Piel de Sapo)		
<b>FRUTTO.</b> Tutte le valutazioni relative al frutto dovrebbero essere effettuate su frutti maturi prima che abbia inizio il cambiamento di colore (sovramaturazione). È consigliabile valutare i caratteri relativi alla polpa almeno una settimana dopo la raccolta dei frutti.			
Il colore principale del giovane frutto è il verde. Esistono due livelli di tonalità: “giallastro” e “verde” che dipendono dalla differente proporzione tra i componenti rosso e blu presenti nel colore; e due ulteriori livelli di tonalità: “grigiastro” risultante da una bassa saturazione del colore verde, e “biancastro” derivante da un’intensità molto leggera del colore verde.			
<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 13)</b>		<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 14) *</b>	
1	Verde biancastro (Geasol)	1	Molto chiaro (Solarking)
2	Verde giallastro (Fimel)	3 ✓	Chiaro (Fimel)
3	Verde (Lucas)	5	Medio (Eros)
4 ✓	Verde grigiastro (Spanglia)	7	Scuro (Galia)
		9	Molto scuro (Edén)
<b>FRUTTO: LUNGHEZZA (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: DIAMETRO (UPOV 25) *</b>	
1	Molto corto (Doublon, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Banana, Golden Crispy)
3	Corto (Topper, Védrañtais)	3	Stretto (Alpha, Maestro)
5	Media (Marina, Spanglia)	5	Medio (Categoria, Galia)

7	Lungo (Categoria, Toledo)	7	Largo (Albino, Kinka)
9	Molto lungo (Katsura Giant, Valdivia)	9	Molto largo (Noir des Carmes)
<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO (UPOV 26) *</b>		<b>FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27) *</b>	
1	Molto basso (Noir des Carmes)		1 – Verso l'attacco pistillare (Piolin, Sapo de Oro)
2	Da molto basso a basso (Alpha, Arava)		
3	Basso (Buster, Supermarket)		
4	Da basso a medio (Aril, Eden)		2 ✓ – Al centro (Piel de Sapo, Védantais)
5 ✓	Medio (Doral, Tendral Negro)		
6	Da medio ad alto (Sirocco, Verdol)		
7	Alto (Categoria, Futuro)		3 – Verso l'attacco peduncolare (Cganchi, Eden, Katsura Giant)
8	Da alto a molto alto (Iguana, Canador)		
9	Molto alto (Banana)		
<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 28) *</b>			
	1 – Ovale (De Cavaillon, Piolin)		5 ✓ – Quadrangolare (Zatta)
	2 – Ellittica (Piel de Sapo)		6 – Oblata (Jivaro, Noir de Carmes)
	3 – Ellittica larga (Corin, Sardo)		7 – Obovale (Cganchi)
	4 – Tondeggiante (Alpha, Galia)		8 – Allungata (Alficoz, Banana)
<b>FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 29) *</b>		<b>FRUTTO: DENSITÀ DELLE CHIAZZE (UPOV 36) *</b>	
1	Bianco (Albino, Honey Dew)	1 ✓	Assenti o molto sparse (Rochet)
2 ✓	Giallo (Amarillo-Canario, Edén, Galia, Passport, Solarking)	3	Sparse
3 ✓	Verde (Gohyang, Piel de Sapo)	5	Medie (Braco)
4	Grigio (Geaprince, Geamar, Romeo, Sirio, Supporter, Védantais)	7	Dense (Piel de Sapo)
		9	Molto dense (Oranje Ananas)
<b>FRUTTO: VERRUCHE (UPOV 38) *</b>		<b>FRUTTO: FERMEZZA DEL PEDUNCOLO A MATURAZIONE (UPOV 39) *</b>	
1 ✓	Assenti (Piel de Sapo)	1 ✓	Molto debole (Eden)
		3	Debole (Arava, Maestro)
9	Presenti (Zatta)	5	Media (Doral, Védantais)
		7	Forte (Clipper, Costa)
		9	Molto forte (Daimiel, Eloro)
<b>FRUTTO: FORMA DELLA BASE (UPOV 40) *</b>		<b>FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 41) *</b>	
	1 – Appuntita (Edén)		1 – Appuntito (Canador, Futuro)
	2 ✓ – Arrotondata (Arava)		2 – Arrotondato (Alpha, Honey Dew)

	3 – Appiattita (Zatta)		3 ✓ – Appiattito (Noir des Carmes)
<b>FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE (UPOV 42) *</b>		<b>FRUTTO: SOLCHI (UPOV 43) *</b>	
3 ✓	Piccola (Alpha, Categoria)	1	Assenti o molto poco definiti (Piel de Sapo, Arava)
5	Media (Charentais, Eros, Verdol)	2	Poco definiti (Total, Hobby)
7	Grande (Drake, Supermarket)	3 ✓	Ben definiti (Védramtais, Galia)
<b>FRUTTO: RUGOSITÀ DELLA SUPERFICIE (UPOV 47) *</b>		<b>FRUTTO: SUBERIFICAZIONI (UPOV 48) *</b>	
	1 ✓ – Assente o molto lieve (Vedramtais)	1	Assenti (Alpha)
	3 – Lieve (Melchor, Sirocco)	9 ✓	Presenti (Dalton)
		<b>FRUTTO: SPESSORE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 49) *</b>	
	5 – Media (Costa, Piolin)	1	Molto fini (Amarillo Oro)
		3 ✓	Fini (Riosol, Vedramtais)
	7 – Forte (Tendral Negro)	5	Medie (Marina)
		7	Spesse (Geamar, PMR 45)
	9 – Molto forte (Balbey, Kirkagac)	9	Molto spesse (Honey Rock, Perlita)
<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 50) *</b>		<b>FRUTTO: DENSITÀ DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 51) *</b>	
1	Solo a punti (Hermes, Védramtais)	1	Molto sparse (Alpha, Amarillo Oro)
2	A punti e linee (Jivaro, Topper)	3	Sparse (Vedramtais)
3	Solo lineare (Futuro, Riosol)	5 ✓	Medie (Regal, Vital)
4 ✓	Lineare e a rete (Anatol, Chantal)	7	Dense (Galia, Geamar)
5	Solo a rete (Galia, Perlita)	9	Molto dense (Honey Rock, Perlita)
<b>FRUTTO: SPESSORE MASSIMO DELLA POLPA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 53)</b> In posizione di diametro massimo		<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 54) *</b>	
3	Fine (Gama)	1	Bianco (Piel de Sapo)
		2	Bianco verdastro (Galia)
5	Media (Toledo)	3 ✓	Verde (Radical)
		4	Bianco giallastro (Guarani)
7 ✓	Spessa (Tito)	5	Arancio (Védramtais)
		6	Arancio rossastro (Magenta)
<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
<b>SEME: LUNGHEZZA (UPOV 60) *</b>		<b>SEME: LARGHEZZA (UPOV 61)</b>	
1	Molto corto (Geumssaraki, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Golden Crispy)
3	Corto (Elario, Katsura Giant)	3	Stretto (Aurabel)
5 ✓	Medio (Arava, Sancho)	5 ✓	Medio (Arava, Sancho)
7	Lungo (Amarillo Oro, Toledo)	7	Largo (Amarillo Oro)
9	Molto lungo (Albino)	9	Molto largo (Ronda)
<b>SEME: FORMA (UPOV 62)</b>		<b>SEME: COLORE (UPOV 63)</b>	
	Non a forma di pinolo (Toledo)	1	Biancastro (Amarillo Oro s.b.)

	<b>A forma di pinolo</b> ✓ (Piel de Sapo)	2 ✓	Giallo crema (Galia, Piel de Sapo)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura femminile Epoca di fioritura maschile Epoca di maturazione <b>media</b> ✓ Conservazione post-raccolta dei frutti (shelf-life) Peso medio del frutto (media di 10 frutti): .			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Resistenza a <i>Fusarium oxysporum</i> f. sp. <i>Melonis</i> Razza 0, Razza 1 e Razza 2 (presenza o assenza. Carattere obbligatorio per una eventuale iscrizione al Registro delle varietà da conservazione):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ZUCCA CAPPELLO DA PRETE A SEMI BEIGE RER V0104**

ZUCCA		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucurbita</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucurbita maxima</i> Duch.
<b>Nome comune:</b> Zucca Cappello da Prete (accessione 1)		
<b>Sinonimi accertati:</b> Beretta del prete, Berettina		
<b>Sinonimie errate:</b> Zucca turbante turco		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Capel da pret, zòca da la brètta (Reggio Emilia)		
<b>Rischio di erosione:</b> Medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
 <p style="text-align: center;"><i>Foto</i></p>		 <p style="text-align: center;"><i>Foto foglia completamente sviluppata al momento del completo sviluppo del primo frutto</i></p>
<b>Pianta</b>		<b>Foglia</b>



*Foto frutto e sezione longitudinale*



*Foto semi maturi e secchi*

**Frutto**

**Semi**

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Il nome cappello da prete, usato anche a Parma e a Mantova, deriva dalla forma della zucca a due falde, quella superiore più larga e l'inferiore più ristretta, che nella fantasia popolare ricordava il tipico cappello del parroco fino agli anni '50.

Non si hanno notizie precise sull'origine storica della zucca cappello da prete. Questa varietà nella sua forma "a turbante" ha una somiglianza con una delle più note zucche tradizionali d'Italia, la Marina di Chioggia, che però presenta un colore verde scuro, la parte inferiore striata e la superficie costoluta e molto verrucosa..

Zucche costolute e verrucose, compaiono già in dipinti tra '500 e '600, ma non è mai presente in modo evidente la forma a turbante (o cappello), tipica anche della marina di Chioggia. L'unico e più antico riferimento scritto rinvenuto su un'edizione a diffusione nazionale e che ha un possibile legame con questa forma caratteristica, appare su di una manuale del 1892 (Farneti R. Frutti freschi e secchi – ortaggi. Fratelli Dumolard editori, Milano): "Zucca turbante - La forma [...] la fa rassomigliare ad un turbante. La varietà grossa comune ha da 40 a 60 cm di diametro trasversale. La polpa è di un bel color giallo, fina, molto stimata".

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Le fonti orali riferiscono della zucca Cappello da Prete come la più antica cultivar presente sul territorio reggiano. La coltivazione della zucca nella nostra provincia, a livello di famiglia contadina, si estendeva dall'alta pianura fino alle rive del Po in terreni vocati alle cucurbitacee ricchi di sostanza organica.

Per le famiglie contadine della Pianura Padana, in passato in bilico tra modesto benessere e sussistenza, le zucche sono sempre state coltivate negli orti domestici, apprezzate per la loro produttività e serbevolezza. Si trattava prevalentemente di una coltivazione a livello familiare, che non è mai evoluta in una vera e propria coltura specializzata nella nostra provincia. Attualmente la cappello da prete viene coltivata su superfici limitate, da coltivatori di anguria e melone, prevalentemente per il mercato locale.

Questa zucca veniva conservate per mesi, fino alla primavera, ed era protagonista di un piatto tipico reggiano, il tortello di zucca, per cui ha le caratteristiche ideali: polpa soda e poco acquosa, dolcezza, aroma neutro, quindi con assenza di note particolari, come invece quelli tipici della specie *Cucurbita moschata*.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Va premesso che i riferimenti bibliografici storici relativi alla zucca cappello da prete, come del resto per altre cultivar e in genere per le cucurbitacee, sono molti limitati o quasi assenti e bisogna far ricorso prevalentemente a fonti orali. La zucca, considerata un prodotto agrario minore, raramente è presa in considerazione da chi in passato scriveva di agricoltura. Nei trattati di agronomia ed orticoltura, dal '700 ad oggi, lo spazio riservato alle zucche è sempre molto limitato, a testimonianza del fatto che questa fosse ritenuta una coltura minore, riservata all'ambito domestico. Sono spesso citate cultivar straniere, soprattutto francesi, e le varietà italiane sono definite, genericamente, come "nostrali". Localmente bisogna ricorrere alla pubblicazione del Casali (C. Casali, I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia. 1915), per trovare nomi di zucche: ad esempio zucca Collo Torto

(probabilmente l'attuale trombetta di Albenga), zucca a Fiasco (genere *Lagenaria*), *zócca barócca* (zucca Barucca, nome veneto della marina di Chioggia); venendo alla cappello da prete il Casali cita una *zócca da la brètta* che potrebbe coincidere con il nome più in uso all'epoca per la cappello da prete. In italiano si riporta come "traduzione" zucca a turbante.

#### NOTE

Le accessioni, rintracciate nel corso degli anni dall'Istituto Zanelli, si riferiscono a diversi luoghi della nostra provincia: da Gattatico, a Poviglio, a Cadelbosco sotto, fino a Guastalla ed all'Oltrepò mantovano. L'Istituto Zanelli ha scelto di mettere in conservazione due accessioni, ritenute più tipiche, meno ibridate e con caratteristiche abbastanza stabili nel tempo.

La prima accessione (**accessione 1** - proveniente dall'Oltrepò mantovano) ha frutti grandi del peso di 3–5 kg, di colore grigio-verde chiaro, con superficie liscia, costolatura a volte presente ma non molto incisa, presenza di bugnosità e verruche molto limitata o spesso del tutto assente (questo carattere si deve ritenere un indicatore di vicinanza con la cultivar Marina di Chioggia). I semi sono grandi (25x15 mm) e di colore beige (marrone chiaro), con bordo in rilievo e più chiaro. La falda inferiore può essere più o meno pronunciata, a volte è molto ridotta (si stima in un 30% dei casi). La selezione effettuata presso l'Istituto Zanelli ha mirato a conservare la falda inferiore, che le conferisce la tipica forma. A tal proposito, la zucca Berettina piacentina, cultivar ben nota e venduta da diverse ditte sementiere, è ragionevole pensare che, causa il nome, in origine fosse simile alla cappello da prete, ma si suppone sia stata selezionata per eliminare la forma a turbante che dà meno resa in cucina e rappresenta un punto debole dal punto di vista fitopatologico. Le due zucche sono tuttora simili, se si esclude appunto la forma e una costolatura più marcata nella berettina piacentina.

Nella seconda accessione (**accessione 2** -proveniente da Az. Agricola Bedogna, Tagliate di Guastalla), i frutti sono molto regolari come dimensione e forma, più piccoli (1-2,5 kg), di colore grigio-verde e superficie liscia, costolatura e bugnosità del tutto assenti. La falda inferiore è sempre presente e ben pronunciata. I semi sono più piccoli (20x10 mm) e di colore bianco. Esemplari di questa accessione sono stati utilizzati per uno studio sul DNA dal Laboratorio di analisi varietale dell'E.N.S.E. di Tavazzano (Caratterizzazione varietale di una popolazione di zucca "beretta del prete"), che ha dimostrato una notevole uniformità genetica e di conseguenza una costanza dei caratteri fenotipici.

Per entrambe le accessioni considerate, la polpa è densa e asciutta, con elevato contenuto di solidi (amido e zuccheri), povera di fibra, con colore giallo-arancio chiaro.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (\*) e i descrittori UPOV obbligatori per l'iscrizione al Catalogo delle varietà da conservazione sono segnalati da un pallino (●) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità

**PIANTA.** Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate. <sup>(a)</sup> Carattere da valutare su foglie completamente sviluppate nel momento del completo sviluppo del primo frutto

UPOV 1	FORMA DEI COTILEDONI	UPOV 2*●	LUNGHEZZA STELO PRINCIPALE*● <sup>(a)</sup>
1	Ellittica (Uchiki Kuri)	1	Molto corto (Golden Nugget)
		3	Corto (Sweet Mama)
2 ✓	Ellittica larga (Bush Prince, Jaune Gros de Paris)	5	Medio
		7	Lungo (Jaune Gros de Paris)
3	Obovale (Big Max, Pacifica)	9 ✓	Molto lungo (Green Hubbard)
UPOV 3	LEMBO FOGLIARE: TAGLIA <sup>(a)</sup>	UPOV 4	LEMBO FOGLIARE: MARGINE <sup>(a)</sup>
1	Molto piccola (Earli Dri-Crown, Royal Crown)		1 ✓ – Incisioni nulle o molto lievi (Platt White Boer)
3	Piccola (Baby Blue, Bush Grey, Star 7025)		2 – Incisioni lievi
5	Media (Delica, Marlborough Grey)		
7 ✓	Grande (Jaune Gros de Paris, Star 7020, Star 7024)		3 – Incisioni medie o profonde
9 ✓	Molto grande		
UPOV 5*	LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE * <sup>(a)</sup>	UPOV 6	PEZIOLO: LUNGHEZZA <sup>(a)</sup>
3	Chiaro (Elza)	3	Corto (Crown Prince, Doux d'Okkaïdo, Earli-Dri Crown)
5 ✓	Medio (Delica, Jamboree, Royal Crown)	5	Medio (Bush Prince, Sweet Mama)
7	Scuro (Japan Cup, Star 7020)	7 ✓	Lungo (Star 7020, Uchiki Kuri)
UPOV 7	PEZIOLO: DIAMETRO (alla base) <sup>(a)</sup>		
3	Piccolo (Crown Prince, Maxi Prince, Uchiki Kuri)		
5	Medio (Bush Prince, Delica)		
7	Grande (Gladiator, Star 7020)		
FIORE. Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
UPOV 8	FIORE FEMMINILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO	UPOV 9	FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO
3	Corto (Uchiki Kuri)	3	Corto (Delica, Turks Turban)
5	Medio (Jaune Gros de Paris, Pacifica)	5	Medio (Hubbard Blue)
7	Lungo (Crown Prince, Elza)	7	Lungo (Big Moon)
FRUTTO. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
UPOV 10	PEDUNCOLO: LUNGHEZZA	UPOV 11	PEDUNCOLO: DIAMETRO
3	Corto	3	Piccolo
5	Medio	5	Medio
7 ✓	Lungo	7	Grande
UPOV 12*●	FRUTTO: LUNGHEZZA *●	UPOV 13*●	FRUTTO: DIAMETRO *●
1	Molto corto (Golden Nugget)		
3 ✓	Corto (Uchiki Kuri)	3	Piccolo (Uchiki Kuri)
5	Medio (Golden Hubbard)	5 ✓	Medio (Big Max, Rouge vif d'Etampes)
7	Lungo (Big Moon)	7	Grande (Prizewinner)
9	Molto lungo (Banana Pink Jumbo)	9	Molto grande (Prizewinner)

<b>UPOV 14</b>	<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO</b>		
1	Molto piccolo	Frutto in sezione longitudinale foto	
3 ✓	Piccolo		
5	Medio		
7	Grande		
9	Molto grande		
<b>UPOV 15*●</b>	<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE *●</b>		
	1 – Cordiforme (Golden delicious)		8 – Rettangolare
	2 ✓ – A turbante (Giraumon Turban, Turks Turban)		9 – Trapezoidale
	3 – Ellittica trasversale (Sweet Mama)		10 – Piriforme larga (Doux d’Okkaïdo, Green Baby)
	4 – Ellittica trasversale larga (Jaune Gros de Paris, Mammouth)		11 – Piriforme stretta
	5 – Tondeggiante (Big Mama)		12 – Tipo Hubbard (Golden Hubbard, New England Blue Hubbard)
	6 – Ellittica stretta (Banana)		13 – Trilobata (Tristar)
	7 – Ellittica (Banana Pink Jumbo)		
<b>UPOV 16*</b>	<b>FRUTTO: POSIZIONE PARTE PIÙ AMPIA*</b>	<b>UPOV 17*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ESTREMITÀ PEDUNCOLARE*</b>
1 ✓	Verso l’attacco peduncolare (Golden Delicious)		1 – Prominente (Golden Chicago Warded)
2	Al centro (Rouge vif d’Etampes)		2 – Appiattita (Delica)
3	Verso la zona apicale (Golden Hubbard)		3 ✓ – Debolmente depressa (Crown Prince)
			4 – Depressa
			5 – Fortemente depressa (Tristar)
<b>UPOV 18*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ZONA APICALE (inclusa cicatrice florale)*</b>	<b>UPOV 19*●</b>	<b>FRUTTO: SOLCHI *●</b>
	1 ✓ – Depressa (Rouge vif d’Etampes)	1	Assenti (Pacifica)
	2 – Appiattita		
	3 – Prominente (Hubbard Blue)		
<b>UPOV 20</b>	<b>FRUTTO: DISTANZA TRA I SOLCHI</b>	<b>UPOV 21</b>	<b>FRUTTO: PROFONDITÀ DEI SOLCHI</b>
3	Piccola	3	Lieve
5	Media (Regal Early)	5	Media
7	Grande (Big Moon)	7	Forte

<b>UPOV 22*●</b>	<b>FRUTTO: NUMERO DI COLORI DELL'EPIDERMIDE *●</b>	<b>UPOV 23*●</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE</b> (Colore che occupa la superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice fiorale) *●
1 ✓	Uno (Gladiator)	1	Bianco (Valenciano)
		2	Crema
2	Due intensità di colore (con bordi definiti) (Giraumon Turban)	3	Giallo (Jaune Gros de Paris)
		4	Arancio (Regal Early)
3	Due sfumature di colore (Delica)	5	Rosso (Rouge vif d'Etampes)
		6	Rosa (Giraumon Turban)
		7	Verde (Delica, Pacifica)
4	Più di due sfumature o intensità di colore (con bordi definiti) (Turks Turban)	8	Verde grigiastro (Japan Cup, Star 7024)
		9 ✓	Grigio (Baby Blue, Early Jarrah Grey, Hubbard Blue)
<b>UPOV 24</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE</b> (Ad esclusione delle varietà con colore principale bianco e crema)	<b>UPOV 25*</b>	<b>FRUTTO: COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE</b> (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore. Colore che occupa la seconda superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice fiorale) *
3 ✓	Chiaro	1	Bianco
		2	Crema
		3	Giallo
5	Medio	4	Arancio (Golden Hubbard)
		5	Rosso
		6	Rosa (Pink Jumbo Banana)
7	Scuro	7	Verde
		8	Verde grigiastro
		9	Grigio
<b>UPOV 26*</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE</b> (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *	<b>UPOV 27*</b>	<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE</b> (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *
3	Chiaro	1	Solo a chiazze (Atlantic Giant)
5	Medio	2	A chiazze e strisce (Delica)
7	Scuro	3	Solo strisce (Turks Turban)
<b>UPOV 28</b>	<b>FRUTTO: TESSITURA DELLA SUPERFICIE</b>	<b>UPOV 29*</b>	<b>FRUTTO: FORMAZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI *</b>
1 ✓	Liscia (Rouge vif d'Etampes)		1 ✓ – Assenti o sparse (Rouge vif d'Etampes)
2	Rugosa (Blue Hubbard, Delica)		2 – A punti (Jaune Gros de Paris)
3	Con verruche (Chicago Warded Hubbard)		
4	A bolle (Marina di Chioggia)		3 – A rete (Brodée Galeuse d'Eysine)
<b>UPOV 30</b>	<b>FRUTTO: SPESSORE DELLA SUBERIFICAZIONE</b>	<b>UPOV 31</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO DELLA CICATRICE FIOREALE</b>
3	Fine (Jaune Gros de Paris)	3	Piccolo (Bleu Hubbard, Ponderosa)
5	Media	5	Medio (Pacific King)
7	Spessa (Brodée Galeuse d'Eysine)	7	Grande (Crown Prince, Turks Turban)
		9	Molto grande
<b>UPOV 32*</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA *</b>	<b>UPOV 33*</b>	<b>SEME: TAGLIA *</b>
1 ✓	Giallo (Giraumon Turban, Ponderosa, Star 7024)	3	Piccola (Chestnut Bush)
2	Arancio (Jamboree)	5	Media (Pink Jumbo Banana)

3	Arancio rossastro (Rouge vif d'Etampes)	7 ✓	Grande (Bleu de Hongrie)
<b>UPOV 34*</b>	<b>SEME: FORMA *</b>	<b>UPOV 35*</b>	<b>SEME: COLORE DELL'INVOLUCRO *</b>
1	Ellittica stretta (Platt White Boer)	1	Bianco (Jaune Gros de Paris)
2	Ellittica media (Chest nut Bush)	2	Crema
3 ✓	Ellittica larga (Jarrahdale)	3 ✓	Marrone chiaro (Uchiki Kuri)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI</b> , Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura Epoca di maturazione Peso medio del frutto (media di 10 frutti):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b> , Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO</b> , Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ZUCCA CAPPELLO DA PRETE A SEMI BIANCHI RER V0105**

ZUCCA	
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucurbita</i>   <b>Specie:</b> <i>Cucurbita maxima</i> Duch.
<b>Nome comune:</b> Zucca Cappello da Prete (accesione 2)	
<b>Sinonimi accertati:</b> Beretta del prete, Berettina	
<b>Sinonimie errate:</b> Zucca turbante turco	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Capel da pret, zòca da la brètta (Reggio Emilia)	
<b>Rischio di erosione:</b> Medio	
Data di inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia	
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia	
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia	
 <p><i>Foto Pianta</i></p>	 <p><i>Foto foglia completamente sviluppata al momento del completo sviluppo del primo frutto</i></p> <p><i>Foglia</i></p>



Foto frutto e sezione longitudinale

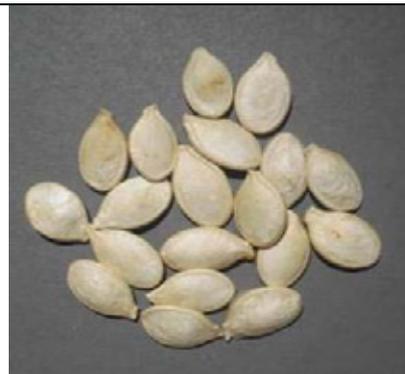


Foto semi maturi e secchi

Frutto

Semi

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il nome cappello da prete, usato anche a Parma e a Mantova, deriva dalla forma della zucca a due falde, quella superiore più larga e l'inferiore più ristretta, che nella fantasia popolare ricordava il tipico cappello del parroco fino agli anni '50.

Non si hanno notizie precise sull'origine storica della zucca cappello da prete. Questa varietà nella sua forma "a turbante" una somiglianza con una delle più note zucche tradizionali d'Italia, la Marina di Chioggia, che però presenta un colore verde scuro, la parte inferiore striata e la superficie costoluta e molto verrucosa. Zucche costolute e verrucose, compaiono già in dipinti tra '500 e '600, ma non è mai presente in modo evidente la forma a turbante (o cappello), tipica anche della marina di Chioggia. L'unico e più antico riferimento scritto rinvenuto su un'edizione a diffusione nazionale e che ha un possibile legame con questa forma caratteristica, appare su di una manuale del 1892 (Farneti R. Frutti freschi e secchi – ortaggi. Fratelli Dumolard editori, Milano): "Zucca turbante - La forma [...] la fa rassomigliare ad un turbante. La varietà grossa comune ha da 40 a 60 cm di diametro trasversale. La polpa è di un bel color giallo, fina, molto stimata".

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Le fonti orali riferiscono della zucca Cappello da Prete come la più antica cultivar presente sul territorio reggiano.

La coltivazione della zucca nella nostra provincia, a livello di famiglia contadina, si estendeva dall'alta pianura fino alle rive del Po in terreni vocati alle cucurbitacee ricchi di sostanza organica.

Per le famiglie contadine della Pianura Padana, in passato in bilico tra modesto benessere e sussistenza, le zucche sono sempre state coltivate negli orti domestici, apprezzate per la loro produttività e serbevolezza. Si trattava prevalentemente di una coltivazione a livello familiare, che non è mai evoluta in una vera e propria coltura specializzata nella nostra provincia.

Attualmente la cappello da prete viene coltivata su superfici limitate, da coltivatori di anguria e melone, prevalentemente per il mercato locale.

Questa zucca veniva conservata per mesi, fino alla primavera, ed era protagonista di un piatto tipico reggiano, il tortello di zucca, per cui ha le caratteristiche ideali: polpa soda e poco acquosa, dolcezza, aroma neutro, quindi con assenza di note particolari, come invece quelli tipici della specie *Cucurbita moschata*

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Va premesso che i riferimenti bibliografici storici relativi alla zucca cappello da prete, come del resto per altre cultivar e in genere per le cucurbitacee, sono molti limitati o quasi assenti e bisogna far ricorso prevalentemente a fonti orali. La zucca, considerata un prodotto agrario minore, raramente è presa in considerazione da chi in passato scriveva di agricoltura. Nei trattati di agronomia ed orticoltura, dal '700 ad oggi, lo spazio riservato alle zucche è sempre molto limitato, a testimonianza del fatto che questa fosse ritenuta una coltura minore, riservata all'ambito domestico. Sono spesso citate cultivar straniere, soprattutto francesi, e le varietà italiane sono definite, genericamente, come "nostrali".

Localmente bisogna ricorrere alla pubblicazione del Casali (C. Casali, I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia. 1915), per trovare nomi di zucche: ad

esempio zucca Collo Torto (probabilmente l'attuale trombetta di Albenga), zucca a Fiasco (genere *Lagenaria*), *zócca barócca* (zucca Barucca, nome veneto della marina di Chioggia); venendo alla cappello da prete il Casali cita una *zócca da la brètta* che potrebbe coincidere con il nome più in uso all'epoca per la cappello da prete. In italiano si riporta come "traduzione" zucca a turbante.

#### NOTE

Le accessioni, rintracciate nel corso degli anni dall'Istituto Zanelli, si riferiscono a diversi luoghi della nostra provincia: da Gattatico, a Poviglio, a Cadelbosco sotto, fino a Guastalla ed all'Oltrepò mantovano. L'Istituto Zanelli ha scelto di mettere in conservazione due accessioni, ritenute più tipiche, meno ibridate e con caratteristiche abbastanza stabili nel tempo.

La prima accessione (**accessione 1** - proveniente dall'Oltrepò mantovano) ha frutti grandi del peso di 3-5 kg, di colore grigio-verde chiaro, con superficie liscia, costolatura a volte presente ma non molto incisa, presenza di bugnosità e verruche molto limitata o spesso del tutto assente (questo carattere si deve ritenere un indicatore di vicinanza con la cultivar Marina di Chioggia). I semi sono grandi (25x15 mm) e di colore beige (marrone chiaro), con bordo in rilievo e più chiaro. La falda inferiore può essere più o meno pronunciata, a volte è molto ridotta (si stima in un 30% dei casi). La selezione effettuata presso l'Istituto Zanelli ha mirato a conservare la falda inferiore, che le conferisce la tipica forma. A tal proposito, la zucca Berettina piacentina, cultivar ben nota e venduta da diverse ditte sementiere, è ragionevole pensare che, causa il nome, in origine fosse simile alla cappello da prete, ma si suppone sia stata selezionata per eliminare la forma a turbante che dà meno resa in cucina e rappresenta un punto debole dal punto di vista fitopatologico. Le due zucche sono tuttora simili, se si esclude appunto la forma e una costolatura più marcata nella berettina piacentina.

Nella seconda accessione (**accessione 2** -proveniente da Az. Agricola Bedogna, Tagliate di Guastalla), i frutti sono molto regolari come dimensione e forma, più piccoli (1-2,5 kg), di colore grigio-verde e superficie liscia, costolatura e bugnosità del tutto assenti. La falda inferiore è sempre presente e ben pronunciata. I semi sono più piccoli (20x10 mm) e di colore bianco. Esempolari di questa accessione sono stati utilizzati per una studio sul DNA dal Laboratorio di analisi varietale dell'E.N.S.E. di Tavazzano (Caratterizzazione varietale di una popolazione di zucca "beretta del prete"), che ha dimostrato una notevole uniformità genetica e di conseguenza una costanza dei caratteri fenotipici.

Per entrambe le accessioni considerate, la polpa è densa e asciutta, con elevato contenuto di solidi (amido e zuccheri), povera di fibra, con colore giallo-arancio chiaro.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (*) e i descrittori UPOV obbligatori per l'iscrizione al Catalogo delle varietà da conservazione sono segnalati da un pallino (●) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate. <sup>(a)</sup> Carattere da valutare su foglie completamente sviluppate nel momento del completo sviluppo del primo frutto			
<b>UPOV 1</b>	<b>FORMA DEI COTILEDONI</b>	<b>UPOV 2*●</b>	<b>LUNGHEZZA STELO PRINCIPALE*●<sup>(a)</sup></b>
1	Ellittica (Uchiki Kuri)	1	Molto corto (Golden Nugget)
		3	Corto (Sweet Mama)
2 ✓	Ellittica larga (Bush Prince, Jaune Gros de Paris)	5	Medio
		7	Lungo (Jaune Gros de Paris)
3	Obovale (Big Max, Pacifica)	9 ✓	Molto lungo (Green Hubbard)
<b>UPOV 3</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: TAGLIA<sup>(a)</sup></b>	<b>UPOV 4</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: MARGINE<sup>(a)</sup></b>
1	Molto piccola (Earli Dri-Crown, Royal Crown)		1 ✓ – Incisioni nulle o molto lievi (Platt White Boer)
3	Piccola (Baby Blue, Bush Grey, Star 7025)		
5	Media (Delica, Marlborough Grey)		2 – Incisioni lievi
7	Grande (Jaune Gros de Paris, Star 7020, Star 7024)		
9 ✓	Molto grande		3 – Incisioni medie o profonde
<b>UPOV 5*</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE *<sup>(a)</sup></b>	<b>UPOV 6</b>	<b>PEZIOLO: LUNGHEZZA<sup>(a)</sup></b>
3	Chiaro (Elza)	3	Corto (Crown Prince, Doux d'Okkaïdo, Earli-Dri Crown)
5 ✓	Medio (Delica, Jamboree, Royal Crown)	5	Medio (Bush Prince, Sweet Mama)
7	Scuro (Japan Cup, Star 7020)	7 ✓	Lungo (Star 7020, Uchiki Kuri)
<b>UPOV 7</b>	<b>PEZIOLO: DIAMETRO (alla base)<sup>(a)</sup></b>		
3	Piccolo (Crown Prince, Maxi Prince, Uchiki Kuri)		
5	Medio (Bush Prince, Delica)		
7	Grande (Gladiator, Star 7020)		
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
<b>UPOV 8</b>	<b>FIORE FEMMINILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO</b>	<b>UPOV 9</b>	<b>FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO</b>
3	Corto (Uchiki Kuri)	3	Corto (Delica, Turks Turban)
5	Medio (Jaune Gros de Paris, Pacifica)	5	Medio (Hubbard Blue)
7	Lungo (Crown Prince, Elza)	7	Lungo (Big Moon)
<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
<b>UPOV 10</b>	<b>PEDUNCOLO: LUNGHEZZA</b>	<b>UPOV 11</b>	<b>PEDUNCOLO: DIAMETRO</b>
3	Corto	3	Piccolo
5	Medio	5	Medio
7 ✓	Lungo	7	Grande
<b>UPOV 12*●</b>	<b>FRUTTO: LUNGHEZZA *●</b>	<b>UPOV 13*●</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO *●</b>
1	Molto corto (Golden Nugget)		
3 ✓	Corto (Uchiki Kuri)	3 ✓	Piccolo (Uchiki Kuri)
5	Medio (Golden Hubbard)	5	Medio (Big Max, Rouge vif d'Etampes)
7	Lungo (Big Moon)	7	Grande (Prizewinner)
9	Molto lungo (Banana Pink Jumbo)	9	Molto grande (Prizewinner)

<b>UPOV 14</b>	<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO</b>		
1	Molto piccolo	Frutto in sezione longitudinale foto	
3	Piccolo		
5 ✓	Medio		
7	Grande		
9	Molto grande		
<b>UPOV 15*●</b>	<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE *●</b>		
	1 – Cordiforme (Golden delicious)		8 – Rettangolare
	2 ✓ – A turbante (Giraumon Turban, Turks Turban)		9 – Trapezoidale
	3 – Ellittica trasversale (Sweet Mama)		10 – Piriforme larga (Doux d’Okkaïdo, Green Baby)
	4 – Ellittica trasversale larga (Jaune Gros de Paris, Mammouth)		11 – Piriforme stretta
	5 – Tondeggiate (Big Mama)		12 – Tipo Hubbard (Golden Hubbard, New England Blue Hubbard)
	6 – Ellittica stretta (Banana)		13 – Trilobata (Tristar)
	7 – Ellittica (Banana Pink Jumbo)		
<b>UPOV 16*</b>	<b>FRUTTO: POSIZIONE PARTE PIÙ AMPIA*</b>	<b>UPOV 17*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ESTREMITÀ PEDUNCOLARE*</b>
1 ✓	Verso l’attacco peduncolare (Golden Delicious)		1 – Prominente (Golden Chicago Warded)
2	Al centro (Rouge vif d’Etampes)		2 – Appiattita (Delica)
3	Verso la zona apicale (Golden Hubbard)		3 ✓ – Debolmente depressa (Crown Prince)
			4 – Depressa
			5 – Fortemente depressa (Tristar)
<b>UPOV 18*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ZONA APICALE (inclusa cicatrice florale)*</b>	<b>UPOV 19*●</b>	<b>FRUTTO: SOLCHI *●</b>
	1 ✓ – Depressa (Rouge vif d’Etampes)	1	Assenti (Pacifica)
	2 – Appiattita		
	3 – Prominente (Hubbard Blue)	9 ✓	Presenti (Marlborough Gray)
<b>UPOV 20</b>	<b>FRUTTO: DISTANZA TRA I SOLCHI</b>	<b>UPOV 21</b>	<b>FRUTTO: PROFONDITÀ DEI SOLCHI</b>
3	Piccola	3	Lieve
5	Media (Regal Early)	5	Media
7	Grande (Big Moon)	7	Forte

<b>UPOV 22*●</b>	<b>FRUTTO: NUMERO DI COLORI DELL'EPIDERMIDE *●</b>	<b>UPOV 23*●</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE (Colore che occupa la superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice fiorale) *●</b>
1 ✓	Uno (Gladiator)	1	Bianco (Valenciano)
		2	Crema
2	Due intensità di colore (con bordi definiti) (Giraumon Turban)	3	Giallo (Jaune Gros de Paris)
		4	Arancio (Regal Early)
3	Due sfumature di colore (Delica)	5	Rosso (Rouge vif d'Etampes)
		6	Rosa (Giraumon Turban)
		7	Verde (Delica, Pacifica)
4	Più di due sfumature o intensità di colore (con bordi definiti) (Turks Turban)	8	Verde grigiastro (Japan Cup, Star 7024)
		9 ✓	Grigio (Baby Blue, Early Jarrah Grey, Hubbard Blue)
<b>UPOV 24</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE (Ad esclusione delle varietà con colore principale bianco e crema)</b>	<b>UPOV 25*</b>	<b>FRUTTO: COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore. Colore che occupa la seconda superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice fiorale) *</b>
3 ✓	Chiaro	1	Bianco
		2	Crema
		3	Giallo
5	Medio	4	Arancio (Golden Hubbard)
		5	Rosso
		6	Rosa (Pink Jumbo Banana)
7	Scuro	7	Verde
		8	Verde grigiastro
		9	Grigio
<b>UPOV 26*</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *</b>	<b>UPOV 27*</b>	<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *</b>
3	Chiaro	1	Solo a chiazze (Atlantic Giant)
5	Medio	2	A chiazze e strisce (Delica)
7	Scuro	3	Solo strisce (Turks Turban)
<b>UPOV 28</b>	<b>FRUTTO: TESSITURA DELLA SUPERFICIE</b>	<b>UPOV 29*</b>	<b>FRUTTO: FORMAZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI *</b>
1 ✓	Liscia (Rouge vif d'Etampes)		1 ✓ – Assenti o sparse (Rouge vif d'Etampes)
2	Rugosa (Blue Hubbard, Delica)		2 – A punti (Jaune Gros de Paris)
3	Con verruche (Chicago Warded Hubbard)		3 – A rete (Brodée Galeuse d'Eysine)
4	A bolle (Marina di Chioggia)		
<b>UPOV 30</b>	<b>FRUTTO: SPESSORE DELLA SUBERIFICAZIONE</b>	<b>UPOV 31</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO DELLA CICATRICE FIOREALE</b>
3	Fine (Jaune Gros de Paris)	3	Piccolo (Bleu Hubbard, Ponderosa)
5	Media	5	Medio (Pacific King)
7	Spessa (Brodée Galeuse d'Eysine)	7	Grande (Crown Prince, Turks Turban)
		9	Molto grande
<b>UPOV 32*</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA *</b>	<b>UPOV 33*</b>	<b>SEME: TAGLIA *</b>
1 ✓	Giallo (Giraumon Turban, Ponderosa, Star 7024)	3	Piccola (Chestnut Bush)
2	Arancio (Jamboree)	5 ✓	Media (Pink Jumbo Banana)
3	Arancio rossastro (Rouge vif d'Etampes)	7	Grande (Bleu de Hongrie)

UPOV 34*	SEME: FORMA *	UPOV 35*	SEME: COLORE DELL'INVOLUCRO *
1	Ellittica stretta (Platt White Boer)	1 ✓	Bianco (Jaune Gros de Paris)
2	Ellittica media (Chest nut Bush)	2	Crema
3 ✓	Ellittica larga (Jarrahdale)	3	Marrone chiaro (Uchiki Kuri)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura Epoca di maturazione Peso medio del frutto (media di 10 frutti):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ZUCCA VERDE DI BAGNOLO RER V0106**

ZUCCA		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucurbita</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucurbita maxima</i> Duch.
<b>Nome comune:</b> Zucca verde di Bagnolo		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località):		
<b>Rischio di erosione:</b> Elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Azienda Agricola in Bagnolo in Piano – Reggio Emilia		
2) Azienda		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
		
<i>Foto Pianta</i>		<i>Foto foglia completamente sviluppata al momento del completo sviluppo del primo frutto</i>
<i>Pianta</i>		<i>Foglia</i>



Foto frutto e sezione longitudinale

**Frutto**

Foto semi maturi e secchi

**Semi**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La zucca verde di Bagnolo non vanta nessuna testimonianza storica scritta ed ha una vicenda limitata ad una piccola area della provincia di Reggio Emilia. È quel che si dice una varietà sviluppata a livello locale e familiare, quelle varietà che in inglese vengono chiamate “heirloom varieties”, ovvero “gioielli di famiglia”.

L'unica azienda agricola che coltiva questa varietà è quella di Maurilli Loredana, ubicata appunto in comune di Bagnolo in Piano (RE), in direzione Fosdondo di Correggio. La zucca è stata introdotta nell'azienda agricola dalla signora Rossi Luisa, oggi quasi ottantenne, e suocera di Loredana. La Rossi la ereditò dal padre agricoltore, che a sua volta l'ebbe in dono da un agricoltore della zona, Davoli Apio, poi deceduto e la cui azienda agricola non esiste più da decenni. Qui si perdono le tracce della zucca in questione. La signora Rossi si ricorda che al padre venne donata quando lei era molto piccola, quindi presumibilmente a fine anni '30 o inizio anni '40, e che la famiglia Davoli la coltivava da parecchi anni. La comparsa o l'arrivo in zona di questa varietà di zucca si colloca quindi almeno ad inizio '900 se non addirittura fine '800.

La zucca verde di Bagnolo per caratteristiche morfologiche non somiglia a nessun'altra zucca nota, se non vagamente alla cosiddetta Zucca Americana, molto diffusa nel reggiano nel secondo dopoguerra (ed oggi commercializzata dalle ditte sementiere col nome di “zucca tonda padana”), che però risulta molto più costoluta ed a strisce alternate gialle e verdi, quindi piuttosto diversa; anche i semi dell'americana, sebbene simili alla zucca verde di Bagnolo, non hanno la caratteristica piega in rilievo (vedi foto).

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La produzione si limita oggi alla sola Azienda Maurilli, in comune di Bagnolo in Piano; storicamente era comunque confinata nella pianura tra Bagnolo e Correggio.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Non esiste alcun riferimento bibliografico, ma solo fonti orali.

### NOTE

La zucca verde di Bagnolo ha alcune peculiarità davvero originali:

- il colore del frutto è verde scuro, con un colore secondario arancione (una puntinatura), che compare solo a maturazione;
- se i frutti sono esposti direttamente al sole in campo, il colore arancione si diffonde, ma la zucca essuderà e marcirà velocemente in questa zona, quindi questi esemplari vengono di norma scartati;
- la polpa è eccezionalmente asciutta, ciò comporta una grande serbevolezza, ma anche la necessità di cuocere la zucca a vapore e non al forno o in altri modi;
- i frutti, anche se raccolti maturi, necessitano di almeno un paio di mesi di riposo post-raccolta prima di essere consumati, se si vuole ottenere il gusto ideale;
- la polpa ha un netto gusto di castagna;
- la consistenza al taglio è molto dura;
- il seme ha una particolarità molto originale (vedi foto), ovvero un piega in rilievo nella parte piatta, su entrambe le facce;
- le foglie hanno un margine dentellato con piccole spine e la pagina inferiore rivestita di peli urticanti.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (*) e i descrittori UPOV obbligatori per l'iscrizione al Catalogo delle varietà da conservazione sono segnalati da un pallino (●) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate. <sup>(a)</sup> Carattere da valutare su foglie completamente sviluppate nel momento del completo sviluppo del primo frutto			
<b>UPOV 1</b>	<b>FORMA DEI COTILEDONI</b>	<b>UPOV 2*●</b>	<b>LUNGHEZZA STELO PRINCIPALE*●<sup>(a)</sup></b>
1	Ellittica (Uchiki Kuri)	1	Molto corto (Golden Nugget)
		3	Corto (Sweet Mama)
2 ✓	Ellittica larga (Bush Prince, Jaune Gros de Paris)	5	Medio
		7	Lungo (Jaune Gros de Paris)
3	Obovale (Big Max, Pacifica)	9 ✓	Molto lungo (Green Hubbard)
<b>UPOV 3</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: TAGLIA<sup>(a)</sup></b>	<b>UPOV 4</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: MARGINE<sup>(a)</sup></b>
1	Molto piccola (Earli Dri-Crown, Royal Crown)		1 – Incisioni nulle o molto lievi (Platt White Boer)
3	Piccola (Baby Blue, Bush Grey, Star 7025)		2 – Incisioni lievi
5	Media (Delica, Marlborough Grey)		3 ✓ – Incisioni medie o profonde
7	Grande (Jaune Gros de Paris, Star 7020, Star 7024)		
9 ✓	Molto grande		
<b>UPOV 5*</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE *<sup>(a)</sup></b>	<b>UPOV 6</b>	<b>PEZIOLO: LUNGHEZZA<sup>(a)</sup></b>
3	Chiaro (Elza)	3	Corto (Crown Prince, Doux d'Okkaïdo, Earli-Dri Crown)
5 ✓	Medio (Delica, Jamboree, Royal Crown)	5	Medio (Bush Prince, Sweet Mama)
7	Scuro (Japan Cup, Star 7020)	7 ✓	Lungo (Star 7020, Uchiki Kuri)
<b>UPOV 7</b>	<b>PEZIOLO: DIAMETRO (alla base)<sup>(a)</sup></b>		
3	Piccolo (Crown Prince, Maxi Prince, Uchiki Kuri)		
5	Medio (Bush Prince, Delica)		
7	Grande (Gladiator, Star 7020)		
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
<b>UPOV 8</b>	<b>FIORE FEMMINILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO</b>	<b>UPOV 9</b>	<b>FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO</b>
3	Corto (Uchiki Kuri)	3	Corto (Delica, Turks Turban)
5	Medio (Jaune Gros de Paris, Pacifica)	5	Medio (Hubbard Blue)
7	Lungo (Crown Prince, Elza)	7	Lungo (Big Moon)
<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
<b>UPOV 10</b>	<b>PEDUNCOLO: LUNGHEZZA</b>	<b>UPOV 11</b>	<b>PEDUNCOLO: DIAMETRO</b>
3	Corto	3	Piccolo
5	Medio	5	Medio
7 ✓	Lungo	7	Grande
<b>UPOV 12*●</b>	<b>FRUTTO: LUNGHEZZA *●</b>	<b>UPOV 13*●</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO *●</b>
1	Molto corto (Golden Nugget)		
3 ✓	Corto (Uchiki Kuri)	3	Piccolo (Uchiki Kuri)
5	Medio (Golden Hubbard)	5	Medio (Big Max, Rouge vif d'Etampes)
7	Lungo (Big Moon)	7	Grande (Prizewinner)
9	Molto lungo (Banana Pink Jumbo)	9	Molto grande (Prizewinner)

<b>UPOV 14</b>	<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO</b>	 <p>Frutto in sezione longitudinale foto</p>	
1	Molto piccolo		
3	Piccolo		
5 ✓	Medio		
7	Grande		
9	Molto grande		
<b>UPOV 15*●</b>	<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE *●</b>		
	1 – Cordiforme (Golden delicious)		8 – Rettangolare
	2 – A turbante (Giraumon Turban, Turks Turban)		9 – Trapezoidale
	3 – Ellittica trasversale (Sweet Mama)		10 – Piriforme larga (Doux d'Okkaïdo, Green Baby)
	4 – Ellittica trasversale larga (Jaune Gros de Paris, Mammouth)		11 – Piriforme stretta
	5 ✓ – Tondeggiante (Big Mama)		12 – Tipo Hubbard (Golden Hubbard, New England Blue Hubbard)
	6 – Ellittica stretta (Banana)		13 – Trilobata (Tristar)
	7 – Ellittica (Banana Pink Jumbo)		
<b>UPOV 16*</b>	<b>FRUTTO: POSIZIONE PARTE PIÙ AMPIA*</b>	<b>UPOV 17*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ESTREMITÀ PEDUNCOLARE*</b>
1	Verso l'attacco peduncolare (Golden Delicious)		1 – Prominente (Golden Chicago Warded)
2 ✓	Al centro (Rouge vif d'Etampes)		2 – Appiattita (Delica)
3	Verso la zona apicale (Golden Hubbard)		3 – Debolmente depressa (Crown Prince)
			4 ✓ – Depressa
			5 – Fortemente depressa (Tristar)
<b>UPOV 18*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ZONA APICALE (inclusa cicatrice florale)*</b>	<b>UPOV 19*●</b>	<b>FRUTTO: SOLCHI *●</b>
	1 ✓ – Depressa (Rouge vif d'Etampes)	1	Assenti (Pacifica)
	2 – Appiattita		
	3 – Prominente (Hubbard Blue)		
<b>UPOV 20</b>	<b>FRUTTO: DISTANZA TRA I SOLCHI</b>	<b>UPOV 21</b>	<b>FRUTTO: PROFONDITÀ DEI SOLCHI</b>
3	Piccola	3	Lieve
5 ✓	Media (Regal Early)	5	Media
7	Grande (Big Moon)	7 ✓	Forte

<b>UPOV 22*●</b>	<b>FRUTTO: NUMERO DI COLORI DELL'EPIDERMIDE *●</b>	<b>UPOV 23*●</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE (Colore che occupa la superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice florale) *●</b>
1	Uno (Gladiator)	1	Bianco (Valenciano)
		2	Crema
2	Due intensità di colore (con bordi definiti) (Giraumon Turban)	3	Giallo (Jaune Gros de Paris)
		4	Arancio (Regal Early)
3 ✓	Due sfumature di colore (Delica)	5	Rosso (Rouge vif d'Etampes)
		6	Rosa (Giraumon Turban)
		7 ✓	Verde (Delica, Pacifica)
4	Più di due sfumature o intensità di colore (con bordi definiti) (Turks Turban)	8	Verde grigiastro (Japan Cup, Star 7024)
		9	Grigio (Baby Blue, Early Jarrah Grey, Hubbard Blue)
<b>UPOV 24</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE (Ad esclusione delle varietà con colore principale bianco e crema)</b>	<b>UPOV 25*</b>	<b>FRUTTO: COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore. Colore che occupa la seconda superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice florale) *</b>
3	Chiaro	1	Bianco
		2	Crema
		3	Giallo
5 ✓	Medio	4 ✓	Arancio (Golden Hubbard)
		5	Rosso
		6	Rosa (Pink Jumbo Banana)
7	Scuro	7	Verde
		8	Verde grigiastro
		9	Grigio
<b>UPOV 26*</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *</b>	<b>UPOV 27*</b>	<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *</b>
3	Chiaro	1 ✓	Solo a chiazze (Atlantic Giant)
5 ✓	Medio	2	A chiazze e strisce (Delica)
7	Scuro	3	Solo strisce (Turks Turban)
<b>UPOV 28</b>	<b>FRUTTO: TESSITURA DELLA SUPERFICIE</b>	<b>UPOV 29*</b>	<b>FRUTTO: FORMAZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI *</b>
1 ✓	Liscia (Rouge vif d'Etampes)		1 ✓ – Assenti o sparse (Rouge vif d'Etampes)
2	Rugosa (Blue Hubbard, Delica)		2 – A punti (Jaune Gros de Paris)
3	Con verruche (Chicago Warted Hubbard)		3 – A rete (Brodée Galeuse d'Eysine)
4	A bolle (Marina di Chioggia)		
<b>UPOV 30</b>	<b>FRUTTO: SPESSORE DELLA SUBERIFICAZIONE</b>	<b>UPOV 31</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO DELLA CICATRICE FIOREALE</b>
3	Fine (Jaune Gros de Paris)	3	Piccolo (Bleu Hubbard, Ponderosa)
5	Media	5	Medio (Pacific King)
7	Spessa (Brodée Galeuse d'Eysine)	7	Grande (Crown Prince, Turks Turban)
		9	Molto grande
<b>UPOV 32*</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA *</b>	<b>UPOV 33*</b>	<b>SEME: TAGLIA *</b>
1 ✓	Giallo (Giraumon Turban, Ponderosa, Star 7024)	3	Piccola (Chestnut Bush)
2	Arancio (Jamboree)	5 ✓	Media (Pink Jumbo Banana)

3	Arancio rossastro (Rouge vif d'Etampes)	7	Grande (Bleu de Hongrie)
<b>UPOV 34*</b>	<b>SEME: FORMA *</b>	<b>UPOV 35*</b>	<b>SEME: COLORE DELL'INVOLUCRO *</b>
1	Ellittica stretta (Platt White Boer)	1 ✓	Bianco (Jaune Gros de Paris)
2	Ellittica media (Chest nut Bush)	2	Crema
3 ✓	Ellittica larga (Jarrahdale)	3	Marrone chiaro (Uchiki Kuri)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura Epoca di maturazione Peso medio del frutto (media di 10 frutti):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE 17 DICEMBRE 2014, N. 18666

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 1 varietà di cardo (*Cynara cardunculus*) e n. 1 varietà di frumento duro (*Triticum turgidum durum*).**

IL RESPONSABILE

*(omissis)*

determina

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;
2. di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà vegetali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, ai n. 1 e n.2, a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

**Varietà di cardo (*Cynara cardunculus*):**

- Cardo Gigante di Romagna RER V0107 (Allegato 1)

**Varietà di frumento duro (*Triticum turgidum durum*)**

- Grano del miracolo RER V0108 (Allegato 2)

3. di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali e razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

4. di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.

Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**CARDO GIGANTE DI ROMAGNA RER V0107**

CARDIO	
<b>Famiglia:</b> <i>Asteraceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Cynara</i> <b>Specie:</b> <i>Cynara cardunculus</i> L.
<b>Nome comune:</b> Gigante di Romagna	
<b>Sinonimi accertati:</b> Gigante di Lucca	
<b>Sinonimie errate:</b> è segnalata una somiglianza con il cardo di Chieri coltivato ad Andezeno	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>in tutta la Romagna pianeggiante sino alla collina</i> ): <b>Gób</b>	
<b>Rischio di erosione:</b> in corso di valutazione	
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	
1) Popolazioni di "Cardo Gigante di Romagna"	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA- Innovazione e Sviluppo U.O. Az. Sperimentale Martorano 5 – Cesena - FC.	
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Ditta Sementiera Arcoiris (MO)	
	
<i>Pianta giovane</i>	<i>Foglia (su pianta adulta)</i>



*Pianta adulta prima della forzatura*



*Pianta adulta dopo la forzatura*

#### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Negli anni Cinquanta l'attività di riproduzione delle sementi, che era già stata avviata in precedenza per conto di importanti aziende sementiere nazionali, come gli **Sgaravatti** e gli **Ingegnoli**, comincia ad assumere un certo rilievo anche da parte di ditte sementiere locali, nate soprattutto nel circondario cesenate.

Attorno al 1950 si pubblicizzano nei cataloghi di sementi delle ditte locali, varietà generalmente conosciute e diffuse senza alcun riferimento territoriale.

E così è anche per il cardo che nel 1951<sup>1</sup> viene ancora così descritto:

*“Cardo gigante avorio senza spine pieno”*

Nel 1955<sup>2</sup> abbiamo **per la prima volta** la denominazione *“Cardo Gigante di Romagna”*, che viene confermato sino all'inizio degli anni Sessanta<sup>3</sup> ma la descrizione rimane sostanzialmente costante rispetto a quella del 1951: *“Foglie abbondanti, **privo di spine a costa larghissima**. Tenero di color **bianco avorio**. Si consumano le coste imbianchite in inverno cotte e condite”*.

E qui occorre sottolineare che l'ideotipo del Cardo Gigante di Romagna, quale oggi è comunemente identificato

<sup>1</sup> S.A.I.S. – Cesena: “Catalogo sementi” Cesena, 1951

<sup>2</sup> S.A.I.S. – Cesena – “Campionario Illustrato a colori” Cesena, 1955

<sup>3</sup> S.A.I.S. – Cesena: “Catalogo sementi” Cesena, 1960

in Romagna, presenta comunque una foglia frastagliata, media con spinosità almeno per parte del suo ciclo, e non è assolutamente **avorio** neppure dopo imbianchimento.

Non solo a livello locale ma anche in pubblicazioni di assoluto rilievo nazionale<sup>4</sup> si cita tra le altre varietà il “**Cardo Mostruoso di Romagna a costole larghe, piene**”.

E qui rimaniamo piuttosto sul generico, visto che non si parla di spine né di frastagliatura, né di “bianco avorio”.

Nel 1966<sup>5</sup> il **Cardo “Gigante di Romagna”** cambia leggermente la sua descrizione mantenendo il “*senza spine, costa larga, piena*” ma indicando che diventa di color bianco avorio solo “*dopo l’interramento*” e finalmente nel 1972<sup>6</sup> la varietà “*...di notevole altezza a base rotondeggiante; coste poco numerose, molto ampie piene e spesse...*” viene descritta finalmente in maniera più aderente alla realtà dell’ideotipo diffuso “*con qualche spina appena accentuata alla base, di colore verde chiaro che imbiancano con l’interramento. Fogliame mediamente frastagliato, di colore verde chiaro con pruina bianco argentea; medio-tardivo*” e quindi da inerme diventa leggermente spinoso, ed il colore diviene finalmente verde chiaro.

Alla fine degli anni Settanta la scheda ufficiale ENSE lo descrive come” **leggermente spinoso a costa piena, alto, con portamento semieretto, il lembo fogliare è largo, con grado medio di frastagliatura**” .

#### OGGI

Attualmente abbiamo due ecotipi presenti sul territorio:

- a lembo fogliare molto frastagliato e mediamente spinoso, a coste mediamente larghe e di color bianco verde,
- a lembo fogliare poco frastagliato, poco spinoso e di color bianco avorio a coste più larghe.

Ad un sondaggio informale tutti i coltivatori di cardo intervistati hanno confermato l’evoluzione dell’ideotipo proposta negli anni dai cataloghi delle ditte sementiere:

“*Una volta era molto meno spinoso, frastagliato, ed era anche più largo e di color bianco avorio, ma poi ....questo ideotipo , più rustico, spinoso, frastagliato, ed adatto al clima ed al terreno, ed alla fine più pieno, consistente e saporito in questo contesto, ambientale, agronomico e commerciale, si è lentamente imposto*”

Questo è certo avvenuta per la selezione effettuata dai coltivatori, ma forse anche per motivi naturali essendo l’ideotipo “frastagliato , bianco verde e spinosetto”, in questo territorio, fiorisce e porta a buon fine il seme in maniera incomparabilmente superiore alla tipologia “bianco avorio, inerme”

Riteniamo quindi che quello più frastagliato e spinoso sia più aderente alla scheda pubblica redatta dall’ENSE, e alla nostra tradizione locale, soprattutto a partire dagli anni Sessanta.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Intera area romagnola

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

##### BIBLIOGRAFIA

- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1951
- S.A.I.S. – Cesena – Campionario Illustrato a colori -1955
- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1960
- AA.VV.: “*Il miglioramento genetico degli ortaggi*” C.N.R – Centro di Studio per il miglioramento delle piante da frutto e da orto – Tipocolor – Firenze, 1961
- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1966
- Ansaloni Piante e Sementi- Catalogo Agricoltura 1971-1972
- S.A.I.S. - Catalogo sementi – 1972

#### NOTE

<sup>4</sup> AA.VV.: “*Il miglioramento genetico degli ortaggi*” C.N.R – Centro di Studio per il migliorament delle piante da frutto e da orto – Tipocolor – Firenze, 1961

<sup>5</sup> S.A.I.S. – Cesena: “*Catalogo sementi*” Cesena, 1966

<sup>6</sup> S.A.I.S. – Cesena: “*Catalogo sementi*” Cesena, 1972

La definizione di gobbo ha origine da una antica pratica attuata dagli ortolani, che quando eseguono la copertura dei cardi, hanno l'abitudine di piegarli verso terra, facendoli diventare ricurvi e quindi "gobbi".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
<b>PIANTA:</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Se non diversamente indicato, le osservazioni sulle foglie devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate, la III-IV foglia dalla base.					
<b>PIANTA: ALTEZZA (UPOV 1)</b>		<b>PIANTA: NUMERO DI RAMIFICAZIONI LATERALI SULLO STELO PRINCIPALE (UPOV 2)</b>		<b>STELO PRINCIPALE: DIAMETRO (UPOV 5)</b>	
3	Bassa	3 ✓	Basso	3	Piccolo
5	Media	5	Medio	5	Medio
7 ✓	Alta	7	Alto	7 ✓	Grande
<b>FOGLIA: PORTAMENTO ALLO STADIO DI 10-12 FOGLIE (UPOV 6)</b>		<b>FOGLIA: SPINE LUNGHE (UPOV 7)</b> (Su foglie e stelo)		<b>FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 8)</b>	
1	Eretto	1	Assenti	3	Corta
3 ✓	Semi-eretto	9 ✓	Presenti	5 ✓	Media
5	Orizzontale			7	Lunga
<b>FOGLIA: LARGHEZZA</b>		<b>FOGLIA: PROFONDITÀ DELLE INCISIONI (se presenti)</b>		<b>FOGLIA: NUMERO DI FOGLIE PER PIANTA</b>	
3	Stretta	1	Molto poco profonda		15 - 20
5	Media	3	Poco profonda		
7 ✓	Larga	5	Media		
		7 ✓	Profonda		
		9	Molto profonda		
<b>LEMBO FOGLIARE: COLORE</b> (Valutazione su 5 <sup>a</sup> -7 <sup>a</sup> foglia, usando carta colorimetrica, es. RHS colour chart)		<b>LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE (UPOV 17)</b>		<b>LEMBO FOGLIARE: SFUMATURA DEL COLORE VERDE (UPOV 18)</b>	
	Verde medio	3	Chiaro	1	Assente
		5 ✓	Medio	2	Giallastra
		7	Scuro	3 ✓	Grigiastra
<b>FOGLIA: PRESENZA DI ANTOCIANINE ALLA BASE DELLA GAMBO</b>		<b>FOGLIA: COLORE DEL GAMBO</b> (Valutazione con carta colorimetrica)		<b>FOGLIA: LUNGHEZZA DELLE SPINE DEL GAMBO</b>	
1 ✓	Assente		VERDE CHIARO		Assenti
3	Scarsa (< 50%)			3 ✓	Corte
5	Media (50%)			5	Medie
7	Forte (> 50%)			7	Lunghe
<b>FOGLIA: LUNGHEZZA DEL GAMBO (CM)</b>		<b>FOGLIA: CONSISTENZA DEL GAMBO</b> (a inizio forzatura)		<b>FOGLIA: CONSISTENZA DEL GAMBO</b> (a fine forzatura)	
	Lunghezza: 18-22 CM	1	Vuoto	1	Vuoto
		3	Poco consistente	3	Poco consistente
		5	Mediamente consistente (50% di vuoto)	5	Mediamente consistente (50% di vuoto)
		7 ✓	Consistente (pieno)	7 ✓	Consistente (pieno)
<b>FOGLIA: DIMENSIONI DEL GAMBO IN SEZIONE TRASVERSALE (CM)</b>		<b>PESO DELLA PIANTA (GRAMMI)</b>		<b>NOTE</b>	
	Lunghezza: 4-4,5		Peso medio pianta intera: 3,5-5,5 Kg.		
	Profondità: 2 - 2,5		<b>PESO COMMERCIALE DELLA PIANTA (GRAMMI) 1,5 - 2,5 Kg.</b>		
	Spessore: 1 - 1,5		Peso medio della pianta tagliata a 80 cm dal suolo: 2,2-3,5....		

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

**Esigenze ambientali:** è una coltura che predilige un suolo fresco e profondo, fertile di medio impasto. Teme i ristagni idrici. Si adatta anche a terreni sabbiosi e sopporta una certa salinità. E' sensibile alle basse temperature. L'esposizione deve essere soleggiata.

**Ciclo coltura:** 150-180 giorni.

**Tecnica colturale:**

- **Semina diretta** in primavera (aprile/maggio) a file distanziate 1mt l'una d'altra e 80 cm sulla fila. Si collocano 3-4 semi per buca e dopo 45 – 60 giorni dalla semina si dirada lasciando 1 pianta.
- **Trapianto in pieno campo** con piantine ottenute in semenzaio (maggio-giugno) o quando le piantine hanno emesso la 5°- 6° foglia ed hanno un'altezza di cm (10-15) con pane di terra, avendo cura di non interrare il colletto.

**Densità di investimento:** un tempo, quando si vendevano bene anche i cardi "grandi", si utilizzavano circa 12.000 /13.000 piante/ha oggi il numero è salito da 17.000/20.000 piante/ha.

**Cure colturali:** Dopo il trapianto/semina vengono eseguite le sarchiature per il controllo delle infestanti ed irrigazioni.

**Imbianchimento:** è una pratica necessaria per rendere le coste meno amarognole e più tenere. A seconda della zona di coltivazione e dall'andamento stagionale, un mese prima della raccolta, a partire da fine ottobre sino a fine febbraio, si attua l'imbianchimento delle coste che può seguire diverse modalità. La tipica tecnica dell'imbianchimento del cardo "gobbo" è un'operazione molto laboriosa e consiste nel legare le piante a ciuffo ed adagiarle in un solco laterale aperto al momento. Si ricopre la parte basale della pianta con uno strato di terra lasciando alla luce solo un ciuffo di foglie. Il peso della terra provoca la tipica curvatura del cardo "gobbo". La raccolta prevede la rimozione della terra che copriva la pianta e il taglio della radice. Il prodotto ottenuto è completamente bianco e le coste ricurve sono croccanti e tenere.

Altro metodo consiste nel legare le piante a due diverse altezze, eliminare le eventuali foglie deteriorate per evitare l'insorgenza di malattie. Successivamente al fine di impedire che le piante ricevano luce si avvolge l'intera pianta con film plastici neri (gli stessi usati nella paccimatura) in modo che soltanto la parte terminale delle foglie si trovi allo scoperto. E' necessario evitare che l'acqua penetri all'interno della pianta creando possibili marciumi. Per completare il lavoro si rinalza la parte bassa della pianta.

La legatura e la rinalzata vanno effettuate con piante asciutte.

Questa operazione nell'arco di 20-30 giorni, a seconda dell'andamento stagionale delle temperature, provoca l'imbianchimento e rende le foglie più tenere e di sapore meno amarognolo. In inverno ha anche la funzione di proteggere le piante dal gelo; però può essere causa di marciumi, provocati dall'umidità, che si sviluppano nella parte interna delle piante.

**Raccolta:** da fine autunno previo imbianchimento. Al momento della raccolta si taglia la pianta al colletto, privandola delle foglie esterne e si recidono le altre all'estremità. Il prodotto commerciale così ottenuto ha rese medie di 140-200q/ha. Il prodotto viene commercializzato direttamente alla raccolta o conservato in cella frigo con temperatura di 0°C e umidità relativa del 90-95%.

(O) (A) (L: Ronchi Romano: "Il Milleortaggi: guida agli ortaggi d'Italia" Editrice" Maxi - Pieve a Nievole (PT), 1999 )

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.** Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Tra le principali avversità riscontrate:

Topi, Talpe, Lumache, Afidi, Nottua, Punteruolo, Lygus, Vanessa ed insetti terricoli in genere

(O) (A) (L: Ronchi Romano: "Il Milleortaggi: guida agli ortaggi d'Italia" Editrice" Maxi - Pieve a Nievole (PT), 1999 ).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Tradizionalmente nel territorio romagnolo i Cardi venivano puliti passandoli sotto l'acqua corrente con una spazzola dalle setole dure.

Successivamente era usuale suddividere la pianta in tre parti:

- il **cuore** che veniva spesso consumato dai buongustai crudo con olio, aceto, sale e pepe quando era sufficientemente dolce;
- le **coste bianche** intorno al cuore che venivano lessate e condite con pane grattugiato, sale, pepe, olio e passate in graticola;
- le **coste esterne** meno bianche, tenere e dolci che venivano tagliate a piccoli pezzi cotte in un sugo di pomodoro, aglio e prezzemolo in compagnia della salsiccia o di un gustoso cotechino.

(O) (L: AA.VV.: *“E Magnè: i mangiari negli usi dei contadini romagnoli”* Panozzo Editore - Rimini)

**Allegato 2**

L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO****GRANO DEL MIRACOLO RER V0108**

<b>FRUMENTO TURGIDO</b>	
<b>Famiglia:</b> <i>Poaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Triticum</i> <b>Specie:</b> <i>Triticum turgidum</i> L. subsp. <i>durum</i> (Desf.) Husn.
<b>Nome comune:</b> GRANO DEL MIRACOLO	
<b>Sinonimi accertati:</b> vedi quelli indicati dalle fonti bibliografiche	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):	
<b>Rischio di erosione:</b>	
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>Anni di presenza in azienda</b>
1) Azienda	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>	
<b>AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD SCRL S. PANCRAZIO (PARMA)</b>	
<b>Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:</b>	
<b>AZIENDA CLAUDIO GROSSI LOC. PIANTONE LESIGNANO NE' (BAGNI PARMA)</b>	
	
<i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i>	<i>Pianta in campo con spiga</i>



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il Grano del miracolo era conosciuto fin dall'antichità; come *Triticum ramosum* lo troviamo citato da Plinio nella *Naturalis Historia*. Nel corso del XIX secolo in Europa ne sono state diffuse diverse forme come grano proveniente dalle tombe dei faraoni. In realtà si trattava di varietà locali egiziane dell'epoca. In Italia era conosciuto anche come "Grano a grappoli", "Mazzocchio", "Andriolo" (N. Tommaseo, B. Bellini –Dizionario 1879).

Nella prima metà dell'Ottocento, testi di botanica riportavano diversi sinonimi per indicare una tipologia di grano particolare, con la spiga ramificata. In un dizionario di scienze naturali del periodo (AA.VV., 1843), ad esempio, si legge: "*Grano dell'abbondanza (Bot.) Sotto questo nome, non che sotto gli altri di grano del miracolo e di grano di Smirne, conoscesi il triticum compositum, la cui spiga essendo ramosa presenta in certa guisa una specie d'abbondanza (LEM.)*". Questa nota è redatta dal francese Leman, ma nello stesso dizionario troviamo anche una nota dell'italiano Antonio Brucalassi (A.B.), filosofo, medico e poeta di area Fiorentina, seguace di Galileo: "*Grano a grappoli, Grano a mazzetti. (Bot.) Il triticum compositum per avere la spiga ramosa, ha ricevuto questi nomi volgari, non che gli altri di grano d'abbondanza, di grano del miracolo, di grano grappolino e di grano del gaspo. (A.B.)*. Ciò conferma che questo particolare grano era noto anche in Italia.

Sempre in questo periodo, nel Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura del Geri, alla voce Grano del miracolo si legge: "*Varietà di frumento che offre una spica della grossezza d'un pollice dalla base della quale spuntano spesso due o tre spiche ed anche più. Quando si vede perla prima volta questa varietà singolare sembra che debba essere molto più produttiva delle altre eppure il fatto prova tutto il contrario I suoi granelli d'un duodecimo più pesanti degli altri sono sempre più piccoli della metà ed abortiscono spesso in maggior porzione danno poco farina ed il loro pane ha poco sapore coltivato spesso per curiosità nei giardini ma raramente in grande La sua paglia è solida e può essere adoperata appena per fare lettiera*" (Gera, 1840)

Nel Dizionario parmigiano-italiano di Peschieri, alla voce "Formènt" si legge: "*Grano s.m. Frumento. Ve n'ha di diverse qualità e condizioni. Per esempio - Formènt gross, Grano d'abbondanza; biondèll, duro; tosèll, calvello o gentile; marzoèul, marzuolo; matt, canino*" (Peschieri, 1836). Se ne può ragionevolmente dedurre che all'inizio dell'Ottocento il Grano dell'abbondanza dovesse essere noto e diffuso nel Parmense.

Un articolo comparso sulla rivista "L'Italia agricola" nel 1900 descrive la varietà Grano del miracolo: "*Il frumento di Sant'Elena ed il frumento del Miracolo spettano entrambi al gruppo dei frumenti turgidi o grossi, e botanicamente, alla specie *Triticum turgidum*, Lin.*" (L'Italia Agricola, 1900).

L'articolo, poi, elenca i vari sinonimi che pone in relazione anche con la sua antica origine: "*Il frumento del Miracolo, o ramoso, di Smirne, d'Egitto, delle mummie, d'Abissinia, a grappolo, a raccioppo, d'abbondanza, Eldorado, fu chiamato da Linneo *Triticum compositum* e da Plinio T. racemosum: quindi è antichissimo*" (L'Italia Agricola, 1900). Questo inquadramento ci dice quanto possa essere antica la varietà, visto che era stata classificata da Linneo nel Settecento, nonostante avesse commesso l'errore di considerarlo una specie a se stante

(*Triticum compositum*), e già precedentemente da Plinio, che ci porta addirittura all'epoca romana. I vari sinonimi, poi, fanno ipotizzare un'origine Nord-africana.

Si passa poi alla descrizione di questo grano: “Oggi la denominazione dottrinale più comune è *T. turgidum v. compositum*, riguardandolo, così, una varietà botanica del tipo dei frumenti grossi. Si può seminare anche di primavera nei terreni molto elevati o nordici. Ha paglia pienissima, piuttosto corta, rigida, però curvata od ondulata in cima, poco idonea a servir da mangime. Spiga gialla un po' grigiastra, compatta, piatta, allargata verso la base ove presenta parecchie divisioni, alle volte ancora ramificate; pula vellutata; reste brevi, fine e scarso; facile sgranamento. Chicco corto, arrotondato, gobbo, bianco o giallastro. La forma più nota (grano del miracolo) ha spiga rosso-grigia leggermente villosa e chicco bianco. Non è molto rustica e soffre spesso d'inverno, specie in terre non sanissime; è un poco esigente in quanto a ricchezza di terreno. Tardiva, soggetta a degenerare, difficile a trebbiarsi, perché la spiga facilmente si stacca dai culmi. Il peso di questa non è in rapporto col proprio sviluppo; la farina è di qualità scadente. In clima caldo il grano del miracolo può essere assai produttivo, come in Egitto e in alcune regioni asiatiche. Ma fatte le somme, è piuttosto un grano **attrioso** che raccomandabile” (L'Italia Agricola, 1900).

Diverse testimonianze orali raccolte tra gli agricoltori del Parmense, attestano la presenza del Grano del miracolo sul territorio almeno dai primi decenni del Novecento. L'accessione attualmente in conservazione presso l'Azienda Stuard (San Pancrazio, PR) è stata rivenuta in Val d'Enza, in località Piantone, Lesignano de' Bagni (PR), presso l'agricoltore Carlo Grossi, che lo ha conservato insieme ad altri grani antichi.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1843) – Dizionario delle Scienze Naturali. Per V. Batelli e comp., Firenze.  
 Gera F.A. (1840) - Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia rurale, forestale, civile e domestica. Volume 12. Co' tipi dell' ed. G. Antonelli, Venezia.  
 Peschieri I. (1836) – Dizionario parmigiano-italiano. Vol. 1. Dalla Tipografia di Giuseppe Vecchi, Borgo San Donnino.  
**Xxx** (1900) – L'Italia agricola: giornale di agricoltura. Piacenza.  
 N. Tommaseo, B. Bellini – Dizionario 1879.

#### NOTE

La numerazione dei parametri UPOV si riferisce alla revisione del 28-03-2012.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 55-69 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); la spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)					
<b>COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)</b>		<b>PORTAMENTO (UPOV 2) *</b> (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)			
1	Assente o molto debole (Ciccio, Fara, Valgiorgio)	✓1	Eretto (EGA Bellaroi)		
3	Debole (Arcangelo, Campomoro)	3	Semi-eretto (Arcangelo, Jiloca)		
5	Media (Arcobaleno, Imhotep, Capdur, Chandur)	5	Intermedio (Canyon, Valnova)		
7	Forte (Iride, Primadur)	7	Semi-prostrato		
9	Molto forte (Anco Marzio, Miradur)	9	Prostrato		
<b>PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 3)</b>		<b>EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 4) *</b> (Prima spighetta visibile sulle spighe del 50% delle piante. Indicare la data in riferimento a 2 var. note)		<b>FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA GUAINA (UPOV 6) *</b>	
1	Nulla o molto bassa (Colosseo, Roqueño)	1	Molto precoce	✓1	Assente o molto debole (Meridiano, Capeiti 8)
3	Bassa	3	Precoce (Don José)	3	Debole (Hyperno)
5	Media	5	Media (Arrivato, Don Sebastian, Tamaroi, Yallaroi)	5	Media (Kalka)
7	Alta	7	Tardiva (Kronos)	7	Forte (Orobel, Grandur, Jiloca, Don José, Don Sebastian)
✓9	Molto alta (Orobel, Capdur)	✓9	Molto tardiva	9	Molto forte (Colosseo, Valnova, Tamaroi)
<b>FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DEL LEMBO PAGINA INFERIORE (UPOV 7) *</b>		<b>CULMO: PUBESCENZA DEL NODO SUPERIORE (UPOV 8)</b>		<b>CULMO: GLAUCESCENZA TRA BASE SPIGA E FOGLIA A BANDIERA (UPOV 9) *</b>	
✓1	Assente o molto debole		1 – Assente o molto debole (Libeccio, Bidi-17)	1	Assente o molto debole (Meridiano, Capeiti 8)
3	Debole (Duilio, Grandur)		3 – Debole (Canyon, Esquillache, Grandur)	✓3	Debole
5	Media (Colosseo, Esquilache)		5 – Media (Arnacoris, Mexa)	5	Media (Don José)
7	Forte (Chiara, Dibi-17)		7 – Forte (Levante)	7	Forte (Ciccio, Don Sebastian, Roqueño, Tamaroi)
9	Molto forte		9 – Molto forte (Arrivato)	9	Molto forte (Kronos)
<b>SPIGA: GLAUCESCENZA (UPOV 10) *</b>		<b>PIANTA: ALTEZZA (UPOV 11) *</b> (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste/barbe, in riferimento a 2 varietà note)		<b>ARISTE ALL'APICE DELLA SPIGA: LUNGHEZZA RISPETTO ALLA SPIGA (UPOV 13) *</b>	
✓1	Assente o molto debole (Ofanto, Capeiti 8)	1	Molto bassa (Varano, Oscar, Arcangelo, Gargiflash)		1 – Più corte (Saintly)
3	Debole (Marco, Jiloca)	3	Bassa (Ciccio, Mexa)		
5	Media (Duilio, Oscar)	5	Media (Duilio, Grandur)		2 – Uguali (Tamaroi)
7	Forte (Simeto, Grandur, Roqueño, Tamaroi)	7	Alta (Valbelice, Senatore Cappelli, Tamaroi)		3 – Più lunghe (Simeto, Oscar)
9	Molto forte	✓9	Molto alta		

<b>SPIGA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE ANTERE</b>		<b>GLUMA INFERIORE: FORMA (UPOV 14)</b> (Su spighetta del III mediano della spiga)		<b>GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 15)</b> (Su spighetta del III mediano della spiga)	
1	Assente o molto debole		1 – Ovoidale (Canyon, Grandur, Randur)		1 – Inclinata (Colosseo)
3	Debole				3 – Arrotondata (Iride, Latinur, Esquilache)
5	Media		2 – Mediamente allungata (Creso, Oscar)		5 – Dritta (Creso, Barcarol, Roqueño)
7	Forte		3 – Allungata stretta (Barcarol, Amilcar, Bidi-17)		7 – Elevata
9	Molto forte				9 – Molto elevata con presenza di un II becco (Ofanto, Levante, Capdur, Oscar)
<b>GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 16)</b> (Su spighetta del III mediano della spiga)		<b>GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 17) *</b> (Su spighetta del III mediano della spiga)		<b>GLUMA INFERIORE: CURVATURA DEL MUCRONE (UPOV 18)</b> (Su spighetta del III mediano della spiga)	
	3 – Stretta (Asdrubal, Oscar)		1 – Molto corto (Duilio, Canyon, Jiloca)		1 – Assente (Simeto, Durox, Mexa)
	5 – Media (Orobel)		3 – Corto (Tamaroi, Vitron)		3 – Leggera (Creso, Iride, Bidi-17, Don Jose, Hyperno, Tamaroi)
			5 – Medio (Don Jose, Kailaroi)		5 – Media (Arnacoris, Amilcar, Capdur, Don Jaime, Kamilaroi)
			7 – Lungo (Levante, Artimon, Mellaria, Mexa)		7 – Forte
	7 – Larga		9 – Molto lungo (Vetrodur)		
<b>GLUMA INFERIORE: PUBESCENZA SUPERFICIE ESTERNA (UPOV 19) *</b> (Su spighetta del III mediano della spiga)		<b>PAGLIA: PIENEZZA IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 20) *</b> (A metà tra la base della spiga e il nodo sottostante)		<b>ARISTE: COLORE (UPOV 21) *</b>	
✓1	Assente (Ciccio, Italo, Grandur, Roqueño)		3 – Sottile (Asdrubal, Ciccio, Valnova)	1	Biancastro (Ciccio, Esquilache, Don Sebastian, Kronos)
			5 – Media (Arnacoris)	2✓	Bruno chiaro (Duilio)
9	Presente (Duilio, Paramo)		7 – Spessa (Chiara, Paramo)	3	Porpora medio
				4	Porpora scuro (Asdrubal, Simeto, Capdur, Valnova)
<b>SPIGA: LUNGHEZZA, ARISTE ESCLUSE (UPOV 22) *</b>		<b>SPIGA: COLORE A MATURAZIONE (UPOV 23) *</b>		<b>SPIGA: DENSITÀ (UPOV 24) *</b>	
1	Molto corta	1	Bianca (Arcangelo, Esquillache, Valdur)		3 – Lassa (Levante)
3	Corta (Creso, Oscar)				

✓5	Media (Duilio)	✓2	Leggermente colorata (San Carlo, Randur)		5 – Media (Iride, Roqueño)
✓7	Lunga (Levante, Valnova)	3	Fortemente colorata (Kronos, Tamaroi)		7 – Compatta (Arcangelo, Amilcar, Bidi-17)
9	Molto lunga				

<b>CARIOSSIDE.</b> Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.					
<b>SEME: LUNGHEZZA DEI PELI ALL'ESTREMITÀ (UPOV25)</b> (Vista dorsale)		<b>SEME: FORMA (UPOV 26) *</b>		<b>SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 27) *</b>	
	3 – Corti (Arcangelo, Chandur, Roqueño)		1 – Leggermente allungato (Arrivato)	1	Assente o molto lieve (Simeto, Esquilache)
	5 – Medi (Amilcar, Vertola, Borello, Valdur)		2 – Mediamente allungato (Tejon, Tamaroi)	3	Lieve (Iride, Randur)
	7 – Lunghi (Clairdoc)		3 – Fortemente allungato (Creso, Chandur, Senatore Cappelli)	5	Media (Italo)
				7	Forte (Matt)
				9	Molto forte (Donduro)
<b>TIPO DI SVILUPPO (UPOV 28) *</b>					
✓1	Invernale				
2	Alternativo (Ciccio, Simeto, Camacho, Valnova)				
3	Primaverile (Levante, Amilcar, Tejon)				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Eventuali osservazioni su spigatura, fioritura, produzione, peso ettolitrico, ecc. La spiga è di forma piramidale. IL' internodo terminale è tipicamente arcuato a maurità Semine molto precoci determinano una produzione maggiore e un maggior numero di spighe ramificate					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Negli oltre 10 anni in cui si è coltivato questo frumento, non sono state osservate patologie fungine. Molto sensibile all'allettamento (O e A).					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 9 FEBBRAIO 2015, N. 1276

**L.R. 1/2008. Sostituzione delle schede di varietà vegetali iscritte al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie con determinazione n. 18665/2014**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

(omissis)

determina

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;
2. di provvedere alla sostituzione delle schede di varietà, iscritte al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie con la determinazione n. 18665/2014 come segue:
  - scheda varietà di melone (Cucumis melo) **Rospa RER V0102**, - allegato 6) alla determinazione n. 18665/2014 - con scheda varietà di cui all'allegato 1,
  - scheda varietà di zucca (Cucurbita maxima) **Cappello da prete a semi beige RER V0104** - allegato 8) alla determinazione n. 18665/2014 - con scheda varietà di cui all'allegato 2,
  - scheda varietà di zucca (Cucurbita maxima) **Cappello da prete a semi bianchi RER V0105** - allegato 9) alla determinazione n. 18665/2014 - con scheda varietà di cui all'allegato 3,parti integranti e sostanziali alla presente determinazione;
3. di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione e nel sito ER AGRICOLTURA E PESCA.

Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ROSPA RER V0102**

MELONE		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucumis</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucumis melo</i> L.
<b>Nome comune:</b> Melone Rospa		
<b>Sinonimi accertati:</b> Rospo, Zatta, Satta, Satra, Melone rognoso		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): mlòun ròsp o mlòuna (Reggio Emilia)		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
- Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
- Azienda		
-		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
 <p>Foto pianta e fiore</p> <p><b>Pianta</b></p>		 <p>Foto foglia più grande tra 15° e 16° nodo dello stelo principale</p> <p><b>Foglia</b></p>



Foto frutto intero e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

Frutto

Semi

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Alcune cronache storiche danno la presenza del melone nel territorio reggiano già nel Cinquecento. Meloni con l'aspetto della rospa compaiono già in dipinti italiani tra '500 e '600. Ricerche ed interviste svolte sulla sponda nord del Po, testimoniano del "melone rognoso" come di quello più diffuso a inizio '900 (Mecenero G. Storia del Melone nel territorio viadanese-casalasco. GAL Oglio-Po). La rospa è presente "da sempre" sul territorio reggiano, nella memoria degli agricoltori più anziani intervistati. Il melone rospa è stato coltivato certamente fino alla fine degli anni '60 e forse anche negli anni '70, anche se in modo sempre più sporadico. Una foto risalente agli anni '50 su di una pubblicazione del Comune di Novellara (A. V. – Novellara e I novellaresi. Palazzo Bonaretti Editore, Novellara 2010), ritrae un casotto di angurie in cui sono chiaramente presenti in vendita dei meloni rospa. L'accessione attualmente in conservazione all'Istituto di Istruzione Superiore "A. Zanelli" è stata rinvenuta a Brescello nel 2003, da un orticoltore hobbista che lo aveva conservato.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Storicamente i meloni sono stati coltivati da braccianti agricoli e contadini, come integrazione del reddito e venduti sui mercati locali. La coltivazione del melone nella nostra provincia era concentrata soprattutto nelle stesse zone dell'anguria, cioè nelle ex-valli bonificate tra Novellara e Guastalla e a Santa Vittoria di Gualtieri. La rospa attualmente non è prodotta in aziende agricole specializzate nella coltivazione delle cucurbitacee. Interesse verso questa vecchia varietà è stato mostrato da alcune aziende agricole appartenenti all'albo degli agricoltori custodi, in provincia di Reggio Emilia.

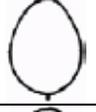
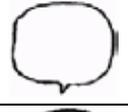
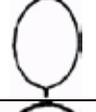
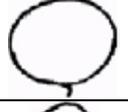
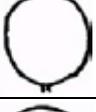
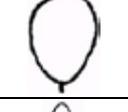
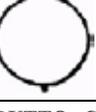
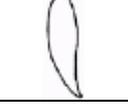
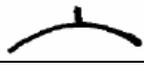
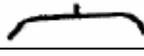
### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

I riferimenti bibliografici relativi al melone sono limitati, e lo stesso vale per le altre cucurbitacee, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente nelle riviste e nei testi di agricoltura del passato. La varietà è comunemente nota in regione come melone rospo; però nel 1811 Filippo Re, nel suo "L'ortolano dirozzato", parlando dei meloni di varietà zatta o cantalupo, la chiama "rospa": "[...] la superficie delle Zatte è più o meno sormontata o coperta di bernoccoli, talvolta rilevantissimi. I Bolognesi la dicono Rospa. La polpa delle zatte è la migliore di tutte le specie di Poponi". Secondo il Casali (1915) in dialetto era chiamato *mlòun ròsp* o *mlòuna*. Questo melone è citato anche in "Tamaro D. – Orticoltura, U. Hoepli, Milano, 1920", nel volume "Nozioni di orticoltura" edito dall'Istituto pro frutticoltura italiana nel 1934 e sul numero dell'ottobre 1929 della rivista Italia Agricola, edita a Piacenza.

### NOTE

La polpa è di colore arancione e spessore limitato, causa la buccia spessa (1-2 cm) e l'ampia cavità centrale. A maturazione il picciolo tende a staccarsi dal frutto. Profumo ha discreta intensità, la polpa è soda e consistente, non molto dolce (8-10° Brix), con gusto deciso e leggermente piccante.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate non senescenti, preferibilmente posizionate tra il 5° ed 8° nodo di una pianta con almeno 11 nodi.			
<b>FOGLIA: TAGLIA (UPOV 4)</b>		<b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 5)</b>	
3	Piccolo (Geaprince, Lunasol)	3	Chiaro (Fimel, Yuma)
<b>5✓</b>	Media (Candy, Total)	<b>5✓</b>	Medio (Doral, Galia)
7	Grande (Don, Sucreo)	7	Scuro (Gama, Gustal)
<b>FOGLIA: SVILUPPO DEI LOBI (UPOV 6)</b>		<b>FOGLIA: DENTELLATURA DEL MARGINE (UPOV 8)</b>	
	<b>3✓</b> – Debole (Boule d’or)	<b>3✓</b>	Debole (Clipper, Védrantais)
	5 – Medio (Piel de Sapo)	5	Media (De Cavaillon espagnol a chair rose, Piel de Sapo)
	7 – Forte (Galia)	7	Forte (Boule d’or, Portoluz)
		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 9)</b>	
		<b>3✓</b>	Debole (Galia)
		5	Media (Costa)
		7	Forte (Haros)
<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 10)</b>		<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 11)</b>	
1	Eretto (Alfredo)	3	Corto (Costa)
3	Semieretto (Peko)	5	Medio (Arava, Sancho)
5	Orizzontale (Creso)	<b>7✓</b>	Lungo (Golden)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all’epoca della fioritura			
<b>INFIORESCENZA: ESPRESSIONE SESSUALE (UPOV 12)*</b>			
A piena fioritura			
1	Monoica (Alpha, Categoria)		
<b>2✓</b>	Andromonoica (Piel de Sapo)		
<b>FRUTTO.</b> Tutte le valutazioni relative al frutto dovrebbero essere effettuate su frutti maturi prima che abbia inizio il cambiamento di colore (sovramaturazione). È consigliabile valutare i caratteri relativi alla polpa almeno una settimana dopo la raccolta dei frutti.			
Il colore principale del giovane frutto è il verde. Esistono due livelli di tonalità: “giallastro” e “verde” che dipendono dalla differente proporzione tra i componenti rosso e blu presenti nel colore; e due ulteriori livelli di tonalità: “grigiastro” risultante da una bassa saturazione del colore verde, e “biancastro” derivante da un’intensità molto leggera del colore verde.			
<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 13)</b>		<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 14) *</b>	
1	Verde biancastro (Geasol)	1	Molto chiaro (Solarking)
2	Verde giallastro (Fimel)	3	Chiaro (Fimel)
<b>3✓</b>	Verde (Lucas)	5	Medio (Eros)
4	Verde grigiastro (Spanglia)	<b>7✓</b>	Scuro (Galia)
		9	Molto scuro (Edén)
<b>FRUTTO: LUNGHEZZA (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: DIAMETRO (UPOV 25) *</b>	
1	Molto corto (Doublon, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Banana, Golden Crispy)
<b>3✓</b>	Corto (Topper, Védrantais)	3	Stretto (Alpha, Maestro)
<b>5✓</b>	Media (Marina, Spanglia)	5	Medio (Categoria, Galia)
7	Lungo (Categoria, Toledo)	7	Largo (Albino, Kinka)
9	Molto lungo (Katsura Giant, Valdivia)	<b>9✓</b>	Molto largo (Noir des Carnes)

<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO (UPOV 26) *</b>		<b>FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27) *</b>	
1✓	Molto basso (Noir des Carmes)		1 – Verso l'attacco pistillare (Piolin, Sapo de Oro)
2	Da molto basso a basso (Alpha, Arava)		
3	Basso (Buster, Supermarket)		
4	Da basso a medio (AriL, Eden)		2✓ – Al centro (Piel de Sapo, Vedrantaish)
5	Medio (Doral, Tendral Negro)		
6	Da medio ad alto (Sirocco, Verdol)		
7	Alto (Categoria, Futuro)		3 – Verso l'attacco peduncolare (Cganchi, Eden, Katsura Giant)
8	Da alto a molto alto (Iguana, Canador)		
9	Molto alto (Banana)		
<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 28) *</b>			
	1 – Ovale (De Cavaillon, Piolin)		5✓ – Quadrangolare (Zatta)
	2 – Ellittica (Piel de Sapo)		6 – Oblata (Jivaro, Noir de Carmes)
	3 – Ellittica larga (Corin, Sardo)		7 – Obovale (Cganchi)
	4 – Tondeggiante (Alpha, Galia)		8 – Allungata (Alficoz, Banana)
<b>FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 29) *</b>		<b>FRUTTO: DENSITÀ DELLE CHIAZZE (UPOV 36) *</b>	
1	Bianco (Albino, Honey Dew)	1	Assenti o molto sparse (Rochet)
2✓	Giallo (Amarillo-Canario, Edén, Galia, Passport, Solarking)	3	Sparse
3	Verde (Gohyang, Piel de Sapo)	5	Medie (Braco)
4	Grigio (Geaprince, Geamar, Romeo, Sirio, Supporter, Védrahtais)	7✓	Dense (Piel de Sapo)
		9	Molto dense (Oranje Ananas)
<b>FRUTTO: VERRUCHE (UPOV 38) *</b>		<b>FRUTTO: FERMEZZA DEL PEDUNCOLO A MATURAZIONE (UPOV 39) *</b>	
1	Assenti (Piel de Sapo)	1✓	Molto debole (Eden)
		3	Debole (Arava, Maestro)
9✓	Presenti (Zatta)	5	Media (Doral, Vedrantaish)
		7	Forte (Clipper, Costa)
		9	Molto forte (Daimiel, Eloro)
<b>FRUTTO: FORMA DELLA BASE (UPOV 40) *</b>		<b>FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 41) *</b>	
	1 – Appuntita (Edén)		1 – Appuntito (Canador, Futuro)
	2 – Arrotondata (Arava)		2 – Arrotondato (Alpha, Honey Dew)
	3✓ – Appiattita (Zatta)		3✓ – Appiattito (Noir des Carmes)

<b>FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE (UPOV 42) *</b>		<b>FRUTTO: SOLCHI (UPOV 43) *</b>	
3	Piccola (Alpha, Categoria)	1	Assenti o molto poco definiti (Piel de Sapo, Arava)
5	Media (Charentais, Eros, Verdol)	2	Poco definiti (Total, Hobby)
7✓	Grande (Drake, Supermarket)	3✓	Ben definiti (Védrantais, Galia)
<b>FRUTTO: RUGOSITÀ DELLA SUPERFICIE (UPOV 47) *</b>		<b>FRUTTO: SUBERIFICAZIONI (UPOV 48) *</b>	
	1 – Assente o molto lieve (Vedrantais)	1✓	Assenti (Alpha)
	3 – Lieve (Melchor, Sirocco)	9	Presenti (Dalton)
		<b>FRUTTO: SPESSORE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 49) *</b>	
	5 – Media (Costa, Piolin)	1	Molto fini (Amarillo Oro)
		3	Fini (Riosol, Vedrantais)
	7 – Forte (Tendral Negro)	5	Medie (Marina)
		7	Spesse (Geamar, PMR 45)
	9✓ – Molto forte (Balbey, Kirkagac)	9	Molto spesse (Honey Rock, Perlita)
<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 50) *</b>		<b>FRUTTO: DENSITÀ DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 51) *</b>	
1	Solo a punti (Hermes, Védrantais)	1	Molto sparse (Alpha, Amarillo Oro)
2	A punti e linee (Jivaro, Topper)	3	Sparse (Vedrantais)
3	Solo lineare (Futuro, Riosol)	5	Medie (Regal, Vital)
4	Lineare e a rete (Anatol, Chantal)	7	Dense (Galia, Geamar)
5	Solo a rete (Galia, Perlita)	9	Molto dense (Honey Rock, Perlita)
<b>FRUTTO: SPESSORE MASSIMO DELLA POLPA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 53)</b> In posizione di diametro massimo		<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 54) *</b>	
3	Fine (Gama)	1	Bianco (Piel de Sapo)
		2	Bianco verdastro (Galia)
5✓	Media (Toledo)	3	Verde (Radical)
		4	Bianco giallastro (Guarani)
7	Spessa (Tito)	5✓	Arancio (Védrantais)
		6	Arancio rossastro (Magenta)
<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
<b>SEME: LUNGHEZZA (UPOV 60) *</b>		<b>SEME: LARGHEZZA (UPOV 61)</b>	
1	Molto corto (Geumssaraki, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Golden Crispy)
3	Corto (Elario, Katsura Giant)	3	Stretto (Aurabel)
5✓	Medio (Arava, Sancho)	5✓	Medio (Arava, Sancho)
7	Lungo (Amarillo Oro, Toledo)	7	Largo (Amarillo Oro)
9	Molto lungo (Albino)	9	Molto largo (Ronda)
<b>SEME: FORMA (UPOV 62)</b>		<b>SEME: COLORE (UPOV 63)</b>	
	Non a forma di pinolo (Toledo)	1	Biancastro (Amarillo Oro s.b.)
	<b>A forma di pinolo ✓</b> (Piel de Sapo)	2✓	Giallo crema (Galia, Piel de Sapo)

<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Epoca di fioritura femminile Epoca di fioritura maschile Epoca di maturazione <b>Tardiva (O) ✓</b> Conservazione post-raccolta dei frutti (shelf-life) <b>Lunga (O) ✓</b> Peso medio del frutto (media di 10 frutti)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Resistenza a <i>Fusarium oxysporum</i> f. sp. <i>Melonis</i> Razza 0, Razza 1 e Razza 2 (presenza o assenza. Carattere obbligatorio per una eventuale iscrizione al Registro delle varietà da conservazione):
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ZUCCA CAPPELLO DA PRETE A SEMI BEIGE RER V0104**

ZUCCA		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucurbita</i>	<b>Specie:</b> <i>Cucurbita maxima</i> Duch.
<b>Nome comune:</b> Zucca Cappello da Prete (accessione 1)		
<b>Sinonimi accertati:</b> Beretta del prete, Berettina		
<b>Sinonimie errate:</b> Zucca turbante turco		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Capel da pret, zòca da la brètta (Reggio Emilia)		
<b>Rischio di erosione:</b> Medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
- Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia		
		
<i>Foto</i>		<i>Foto foglia completamente sviluppata al momento del completo sviluppo del primo frutto</i>
<b>Pianta</b>		<b>Foglia</b>



Foto frutto e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

**Frutto****Semi****CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Il nome cappello da prete, usato anche a Parma e a Mantova, deriva dalla forma della zucca a due falde, quella superiore più larga e l'inferiore più ristretta, che nella fantasia popolare ricordava il tipico cappello del parroco fino agli anni '50.

Non si hanno notizie precise sull'origine storica della zucca cappello da prete. Questa varietà nella sua forma "a turbante" ha una somiglianza con una delle più note zucche tradizionali d'Italia, la Marina di Chioggia, che però presenta un colore verde scuro, la parte inferiore striata e la superficie costoluta e molto verrucosa.

Zucche costolute e verrucose, compaiono già in dipinti tra '500 e '600, ma non è mai presente in modo evidente la forma a turbante (o cappello), tipica anche della marina di Chioggia. L'unico e più antico riferimento scritto rinvenuto su un'edizione a diffusione nazionale e che ha un possibile legame con questa forma caratteristica, appare su di una manuale del 1892 (Farneti R. Frutti freschi e secchi – ortaggi. Fratelli Dumolard editori, Milano): "Zucca turbante - La forma [...] la fa rassomigliare ad un turbante. La varietà grossa comune ha da 40 a 60 cm di diametro trasversale. La polpa è di un bel color giallo, fina, molto stimata".

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Le fonti orali riferiscono della zucca Cappello da Prete come la più antica cultivar presente sul territorio reggiano. La coltivazione della zucca nella nostra provincia, a livello di famiglia contadina, si estendeva dall'alta pianura fino alle rive del Po in terreni vocati alle cucurbitacee ricchi di sostanza organica.

Per le famiglie contadine della Pianura Padana, in passato in bilico tra modesto benessere e sussistenza, le zucche sono sempre state coltivate negli orti domestici, apprezzate per la loro produttività e serbevolezza. Si trattava prevalentemente di una coltivazione a livello familiare, che non è mai evoluta in una vera e propria coltura specializzata nella nostra provincia. Attualmente la cappello da prete viene coltivata su superfici limitate, da coltivatori di anguria e melone, prevalentemente per il mercato locale.

Questa zucca veniva conservate per mesi, fino alla primavera, ed era protagonista di un piatto tipico reggiano, il tortello di zucca, per cui ha le caratteristiche ideali: polpa soda e poco acquosa, dolcezza, aroma neutro, quindi con assenza di note particolari, come invece quelli tipici della specie *Cucurbita moschata*.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Va premesso che i riferimenti bibliografici storici relativi alla zucca cappello da prete, come del resto per altre cultivar e in genere per le cucurbitacee, sono molti limitati o quasi assenti e bisogna far ricorso prevalentemente a fonti orali. La zucca, considerata un prodotto agrario minore, raramente è presa in considerazione da chi in passato scriveva di agricoltura. Nei trattati di agronomia ed orticoltura, dal '700 ad oggi, lo spazio riservato alle zucche è sempre molto limitato, a testimonianza del fatto che questa fosse ritenuta una coltura minore, riservata all'ambito domestico. Sono spesso citate cultivar straniere, soprattutto francesi, e le varietà italiane sono definite, genericamente, come "nostrali". Localmente bisogna ricorrere alla pubblicazione del Casali (C. Casali, I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia. 1915), per trovare nomi di zucche: ad esempio zucca Collo Torto (probabilmente l'attuale trombetta di Albenga), zucca a Fiasco (genere *Lagenaria*), *zócca barócca* (zucca Barucca, nome veneto della marina di Chioggia); venendo alla cappello da prete il Casali cita una *zócca da la brètta* che potrebbe coincidere con il nome più in uso all'epoca per la cappello da prete. In italiano si riporta come "traduzione" zucca a turbante.

**NOTE**

Le accessioni, rintracciate nel corso degli anni dall'Istituto Zanelli, si riferiscono a diversi luoghi della nostra

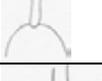
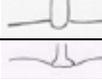
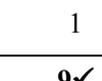
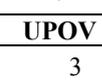
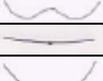
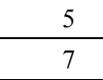
provincia: da Gattatico, a Poviglio, a Cadelbosco sotto, fino a Guastalla ed all'Oltrepò mantovano. L'Istituto Zanelli ha scelto di mettere in conservazione due accessioni, ritenute più tipiche, meno ibridate e con caratteristiche abbastanza stabili nel tempo.

La prima accessione (**accessione 1** - proveniente dall'Oltrepò mantovano) ha frutti grandi del peso di 3–5 kg, di colore grigio-verde chiaro, con superficie liscia, costolatura a volte presente ma non molto incisa, presenza di bugnosità e verruche molto limitata o spesso del tutto assente (questo carattere si deve ritenere un indicatore di vicinanza con la cultivar Marina di Chioggia). I semi sono grandi (25x15 mm) e di colore beige (marrone chiaro), con bordo in rilievo e più chiaro. La falda inferiore può essere più o meno pronunciata, a volte è molto ridotta (si stima in un 30% dei casi). La selezione effettuata presso l'Istituto Zanelli ha mirato a conservare la falda inferiore, che le conferisce la tipica forma. A tal proposito, la zucca Berettina piacentina, cultivar ben nota e venduta da diverse ditte sementiere, è ragionevole pensare che, causa il nome, in origine fosse simile alla cappello da prete, ma si suppone sia stata selezionata per eliminare la forma a turbante che dà meno resa in cucina e rappresenta un punto debole dal punto di vista fitopatologico. Le due zucche sono tuttora simili, se si esclude appunto la forma e una costolatura più marcata nella berettina piacentina.

Nella seconda accessione (**accessione 2** -proveniente da Az. Agricola Bedogna, Tagliate di Guastalla), i frutti sono molto regolari come dimensione e forma, più piccoli (1-2,5 kg), di colore grigio-verde e superficie liscia, costolatura e bugnosità del tutto assenti. La falda inferiore è sempre presente e ben pronunciata. I semi sono più piccoli (20x10 mm) e di colore bianco. Esempolari di questa accessione sono stati utilizzati per una studio sul DNA dal Laboratorio di analisi varietale dell'E.N.S.E. di Tavazzano (Caratterizzazione varietale di una popolazione di zucca "beretta del prete"), che ha dimostrato una notevole uniformità genetica e di conseguenza una costanza dei caratteri fenotipici.

Per entrambe le accessioni considerate, la polpa è densa e asciutta, con elevato contenuto di solidi (amido e zuccheri), povera di fibra, con colore giallo-arancio chiaro.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (*) e i descrittori UPOV obbligatori per l'iscrizione al Catalogo delle varietà da conservazione sono segnalati da un pallino (●) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate. <sup>(a)</sup> Carattere da valutare su foglie completamente sviluppate nel momento del completo sviluppo del primo frutto			
<b>UPOV 1</b>	<b>FORMA DEI COTILEDONI</b>	<b>UPOV 2*●</b>	<b>LUNGHEZZA STELO PRINCIPALE*●<sup>(a)</sup></b>
1	Ellittica (Uchiki Kuri)	1	Molto corto (Golden Nugget)
		3	Corto (Sweet Mama)
<b>2✓</b>	Ellittica larga (Bush Prince, Jaune Gros de Paris)	5	Medio
		7	Lungo (Jaune Gros de Paris)
3	Obovale (Big Max, Pacifica)	<b>9✓</b>	Molto lungo (Green Hubbard)
<b>UPOV 3</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: TAGLIA<sup>(a)</sup></b>	<b>UPOV 4</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: MARGINE<sup>(a)</sup></b>
1	Molto piccola (Earli Dri-Crown, Royal Crown)		<b>1✓</b> – Incisioni nulle o molto lievi (Platt White Boer)
3	Piccola (Baby Blue, Bush Grey, Star 7025)		2 – Incisioni lievi
5	Media (Delica, Marlborough Grey)		3 – Incisioni medie o profonde
<b>7✓</b>	Grande (Jaune Gros de Paris, Star 7020, Star 7024)		
<b>9✓</b>	Molto grande		
<b>UPOV 5*</b>	<b>LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE *<sup>(a)</sup></b>	<b>UPOV 6</b>	<b>PEZIOLO: LUNGHEZZA<sup>(a)</sup></b>
3	Chiaro (Elza)	3	Corto (Crown Prince, Doux d'Okkaïdo, Earli-Dri Crown)
<b>5✓</b>	Medio (Delica, Jamboree, Royal Crown)	5	Medio (Bush Prince, Sweet Mama)
7	Scuro (Japan Cup, Star 7020)	<b>7✓</b>	Lungo (Star 7020, Uchiki Kuri)
<b>UPOV 7</b>	<b>PEZIOLO: DIAMETRO (alla base)<sup>(a)</sup></b>		
3	Piccolo (Crown Prince, Maxi Prince, Uchiki Kuri)		
5	Medio (Bush Prince, Delica)		
7	Grande (Gladiator, Star 7020)		
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
<b>UPOV 8</b>	<b>FIORE FEMMINILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO</b>	<b>UPOV 9</b>	<b>FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO</b>
3	Corto (Uchiki Kuri)	3	Corto (Delica, Turks Turban)
5	Medio (Jaune Gros de Paris, Pacifica)	5	Medio (Hubbard Blue)
7	Lungo (Crown Prince, Elza)	7	Lungo (Big Moon)
<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
<b>UPOV 10</b>	<b>PEDUNCOLO: LUNGHEZZA</b>	<b>UPOV 11</b>	<b>PEDUNCOLO: DIAMETRO</b>
3	Corto	3	Piccolo
5	Medio	5	Medio
<b>7✓</b>	Lungo	7	Grande
<b>UPOV 12*●</b>	<b>FRUTTO: LUNGHEZZA *●</b>	<b>UPOV 13*●</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO *●</b>
1	Molto corto (Golden Nugget)		
<b>3✓</b>	Corto (Uchiki Kuri)	3	Piccolo (Uchiki Kuri)
5	Medio (Golden Hubbard)	<b>5✓</b>	Medio (Big Max, Rouge vif d'Etampes)
7	Lungo (Big Moon)	7	Grande (Prizewinner)
9	Molto lungo (Banana Pink Jumbo)	9	Molto grande (Prizewinner)

<b>UPOV 14</b>	<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO</b>		
1	Molto piccolo	Frutto in sezione longitudinale foto	
<b>3✓</b>	Piccolo		
5	Medio		
7	Grande		
9	Molto grande		
<b>UPOV 15*●</b>	<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE *●</b>		
	1 – Cordiforme (Golden delicious)		8 – Rettangolare
	<b>2✓</b> – A turbante (Giraumon Turban, Turks Turban)		9 – Trapezoidale
	3 – Ellittica trasversale (Sweet Mama)		10 – Piriforme larga (Doux d'Okkaïdo, Green Baby)
	4 – Ellittica trasversale larga (Jaune Gros de Paris, Mammouth)		11 – Piriforme stretta
	5 – Tondeggiante (Big Mama)		12 – Tipo Hubbard (Golden Hubbard, New England Blue Hubbard)
	6 – Ellittica stretta (Banana)		13 – Trilobata (Tristar)
	7 – Ellittica (Banana Pink Jumbo)		
<b>UPOV 16*</b>	<b>FRUTTO: POSIZIONE PARTE PIÙ AMPIA*</b>	<b>UPOV 17*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ESTREMITÀ PEDUNCOLARE*</b>
<b>1✓</b>	Verso l'attacco pedunculare (Golden Delicious)		1 – Prominente (Golden Chicago Warded)
2	Al centro (Rouge vif d'Etampes)		2 – Appiattita (Delica)
3	Verso la zona apicale (Golden Hubbard)		<b>3✓</b> – Debolmente depressa (Crown Prince)
			4 – Depressa
			5 – Fortemente depressa (Tristar)
<b>UPOV 18*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ZONA APICALE (inclusa cicatrice florale)*</b>	<b>UPOV 19*●</b>	<b>FRUTTO: SOLCHI *●</b>
	<b>1✓</b> – Depressa (Rouge vif d'Etampes)	1	Assenti (Pacifica)
	2 – Appiattita	<b>9✓</b>	Presenti (Marlborough Gray)
	3 – Prominente (Hubbard Blue)		
<b>UPOV 20</b>	<b>FRUTTO: DISTANZA TRA I SOLCHI</b>	<b>UPOV 21</b>	<b>FRUTTO: PROFONDITÀ DEI SOLCHI</b>
3	Piccola	3	Lieve
5	Media (Regal Early)	5	Media
7	Grande (Big Moon)	7	Forte
<b>UPOV 22*●</b>	<b>FRUTTO: NUMERO DI COLORI DELL'EPIDERMIDE *●</b>	<b>UPOV 23*●</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE (Colore che occupa la superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice florale) *●</b>
<b>1✓</b>	Uno (Gladiator)	1	Bianco (Valenciano)
		2	Crema

2	Due intensità di colore (con bordi definiti) (Giraumon Turban)	3	Giallo (Jaune Gros de Paris)
		4	Arancio (Regal Early)
3	Due sfumature di colore (Delica)	5	Rosso (Rouge vif d'Etampes)
		6	Rosa (Giraumon Turban)
		7	Verde (Delica, Pacifica)
4	Più di due sfumature o intensità di colore (con bordi definiti) (Turks Turban)	8	Verde grigiastro (Japan Cup, Star 7024)
		9✓	Grigio (Baby Blue, Early Jarrah Grey, Hubbard Blue)
<b>UPOV 24</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE</b> (Ad esclusione delle varietà con colore principale bianco e crema)	<b>UPOV 25*</b>	<b>FRUTTO: COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE</b> (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore. Colore che occupa la seconda superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice fiorale) *
3✓	Chiaro	1	Bianco
		2	Crema
		3	Giallo
5	Medio	4	Arancio (Golden Hubbard)
		5	Rosso
		6	Rosa (Pink Jumbo Banana)
7	Scuro	7	Verde
		8	Verde grigiastro
		9	Grigio
<b>UPOV 26*</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE</b> (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *	<b>UPOV 27*</b>	<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE</b> (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *
3	Chiaro	1	Solo a chiazze (Atlantic Giant)
5	Medio	2	A chiazze e strisce (Delica)
7	Scuro	3	Solo strisce (Turks Turban)
<b>UPOV 28</b>	<b>FRUTTO: TESSITURA DELLA SUPERFICIE</b>	<b>UPOV 29*</b>	<b>FRUTTO: FORMAZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI *</b>
1✓	Liscia (Rouge vif d'Etampes)		1✓ – Assenti o sparse (Rouge vif d'Etampes)
2	Rugosa (Blue Hubbard, Delica)		2 – A punti (Jaune Gros de Paris)
3	Con verruche (Chicago Warded Hubbard)		
4	A bolle (Marina di Chioggia)		3 – A rete (Brodée Galeuse d'Eysine)
<b>UPOV 30</b>	<b>FRUTTO: SPESSORE DELLA SUBERIFICAZIONE</b>	<b>UPOV 31</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO DELLA CICATRICE FIOREALE</b>
3	Fine (Jaune Gros de Paris)	3	Piccolo (Bleu Hubbard, Ponderosa)
5	Media	5	Medio (Pacific King)
7	Spessa (Brodée Galeuse d'Eysine)	7	Grande (Crown Prince, Turks Turban)
		9	Molto grande
<b>UPOV 32*</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA *</b>	<b>UPOV 33*</b>	<b>SEME: TAGLIA *</b>
1✓	Giallo (Giraumon Turban, Ponderosa, Star 7024)	3	Piccola (Chestnut Bush)
2	Arancio (Jamboree)	5	Media (Pink Jumbo Banana)
3	Arancio rossastro (Rouge vif d'Etampes)	7✓	Grande (Bleu de Hongrie)
<b>UPOV 34*</b>	<b>SEME: FORMA *</b>	<b>UPOV 35*</b>	<b>SEME: COLORE DELL'INVOLUCRO *</b>
1	Ellittica stretta (Platt White Boer)	1	Bianco (Jaune Gros de Paris)
2	Ellittica media (Chest nut Bush)	2	Crema
3✓	Ellittica larga (Jarrahdale)	3✓	Marrone chiaro (Uchiki Kuri)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura			
Epoca di maturazione			

Peso medio del frutto (media di 10 frutti):
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**ZUCCA CAPPELLO DA PRETE A SEMI BIANCHI RER V0105**

ZUCCA	
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucurbita</i>
<b>Specie:</b> <i>Cucurbita maxima</i> Duch.	
<b>Nome comune:</b> Zucca Cappello da Prete (accessione 2)	
<b>Sinonimi accertati:</b> Beretta del prete, Berettina	
<b>Sinonimie errate:</b> Zucca turbante turco	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Capel da pret, zòca da la brètta (Reggio Emilia)	
<b>Rischio di erosione:</b> Medio	
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013	
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	
- Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia	
-	
-	
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Banca del Germoplasma Università di Pavia	
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia	
	
<i>Foto Pianta</i>	<i>Foto foglia completamente sviluppata al momento del completo sviluppo del primo frutto</i>
<b>Foglia</b>	



Foto frutto e sezione longitudinale



Foto semi maturi e secchi

Frutto

Semi

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il nome cappello da prete, usato anche a Parma e a Mantova, deriva dalla forma della zucca a due falde, quella superiore più larga e l'inferiore più ristretta, che nella fantasia popolare ricordava il tipico cappello del parroco fino agli anni '50.

Non si hanno notizie precise sull'origine storica della zucca cappello da prete. Questa varietà nella sua forma "a turbante" una somiglianza con una delle più note zucche tradizionali d'Italia, la Marina di Chioggia, che però presenta un colore verde scuro, la parte inferiore striata e la superficie costoluta e molto verrucosa. Zucche costolute e verrucose, compaiono già in dipinti tra '500 e '600, ma non è mai presente in modo evidente la forma a turbante (o cappello), tipica anche della marina di Chioggia. L'unico e più antico riferimento scritto rinvenuto su un'edizione a diffusione nazionale e che ha un possibile legame con questa forma caratteristica, appare su di una manuale del 1892 (Farneti R. Frutti freschi e secchi – ortaggi. Fratelli Dumolard editori, Milano): *"Zucca turbante - La forma [...] la fa rassomigliare ad un turbante. La varietà grossa comune ha da 40 a 60 cm di diametro trasversale. La polpa è di un bel color giallo, fina, molto stimata"*.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Le fonti orali riferiscono della zucca Cappello da Prete come la più antica cultivar presente sul territorio reggiano.

La coltivazione della zucca nella nostra provincia, a livello di famiglia contadina, si estendeva dall'alta pianura fino alle rive del Po in terreni vocati alle cucurbitacee ricchi di sostanza organica.

Per le famiglie contadine della Pianura Padana, in passato in bilico tra modesto benessere e sussistenza, le zucche sono sempre state coltivate negli orti domestici, apprezzate per la loro produttività e serbevolezza. Si trattava prevalentemente di una coltivazione a livello familiare, che non è mai evoluta in una vera e propria coltura specializzata nella nostra provincia.

Attualmente la cappello da prete viene coltivata su superfici limitate, da coltivatori di anguria e melone, prevalentemente per il mercato locale.

Questa zucca veniva conservata per mesi, fino alla primavera, ed era protagonista di un piatto tipico reggiano, il tortello di zucca, per cui ha le caratteristiche ideali: polpa soda e poco acquosa, dolcezza, aroma neutro, quindi con assenza di note particolari, come invece quelli tipici della specie *Cucurbita moschata*

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Va premesso che i riferimenti bibliografici storici relativi alla zucca cappello da prete, come del resto per altre cultivar e in genere per le cucurbitacee, sono molti limitati o quasi assenti e bisogna far ricorso prevalentemente a fonti orali. La zucca, considerata un prodotto agrario minore, raramente è presa in considerazione da chi in passato scriveva di agricoltura. Nei trattati di agronomia ed orticoltura, dal '700 ad oggi, lo spazio riservato alle zucche è sempre molto limitato, a testimonianza del fatto che questa fosse ritenuta una coltura minore, riservata all'ambito domestico. Sono spesso citate cultivar straniere, soprattutto francesi, e le varietà italiane sono definite, genericamente, come "nostrali".

Localmente bisogna ricorrere alla pubblicazione del Casali (C. Casali, I nomi delle piante nel dialetto reggiano, Atti del Consorzio Agrario di Reggio Emilia, Reggio Emilia. 1915), per trovare nomi di zucche: ad esempio zucca Collo Torto (probabilmente l'attuale trombetta di Albenga), zucca a Fiasco (genere *Lagenaria*), *zócça barócça* (zucca Barucca, nome veneto della marina di Chioggia); venendo alla cappello da

prete il Casali cita una *zócca da la brètta* che potrebbe coincidere con il nome più in uso all'epoca per la cappello da prete. In italiano si riporta come "traduzione" zucca a turbante.

#### NOTE

Le accessioni, rintracciate nel corso degli anni dall'Istituto Zanelli, si riferiscono a diversi luoghi della nostra provincia: da Gattatico, a Poviglio, a Cadelbosco sotto, fino a Guastalla ed all'Oltrepò mantovano. L'Istituto Zanelli ha scelto di mettere in conservazione due accessioni, ritenute più tipiche, meno ibridate e con caratteristiche abbastanza stabili nel tempo.

La prima accessione (**accessione 1** - proveniente dall'Oltrepò mantovano) ha frutti grandi del peso di 3–5 kg, di colore grigio-verde chiaro, con superficie liscia, costolatura a volte presente ma non molto incisa, presenza di bugnosità e verruche molto limitata o spesso del tutto assente (questo carattere si deve ritenere un indicatore di vicinanza con la cultivar Marina di Chioggia). I semi sono grandi (25x15 mm) e di colore beige (marrone chiaro), con bordo in rilievo e più chiaro. La falda inferiore può essere più o meno pronunciata, a volte è molto ridotta (si stima in un 30% dei casi). La selezione effettuata presso l'Istituto Zanelli ha mirato a conservare la falda inferiore, che le conferisce la tipica forma. A tal proposito, la zucca Berettina piacentina, cultivar ben nota e venduta da diverse ditte sementiere, è ragionevole pensare che, causa il nome, in origine fosse simile alla cappello da prete, ma si suppone sia stata selezionata per eliminare la forma a turbante che dà meno resa in cucina e rappresenta un punto debole dal punto di vista fitopatologico. Le due zucche sono tuttora simili, se si esclude appunto la forma e una costolatura più marcata nella berettina piacentina.

Nella seconda accessione (**accessione 2** -proveniente da Az. Agricola Bedogna, Tagliate di Guastalla), i frutti sono molto regolari come dimensione e forma, più piccoli (1-2,5 kg), di colore grigio-verde e superficie liscia, costolatura e bugnosità del tutto assenti. La falda inferiore è sempre presente e ben pronunciata. I semi sono più piccoli (20x10 mm) e di colore bianco. Esempolari di questa accessione sono stati utilizzati per una studio sul DNA dal Laboratorio di analisi varietale dell'E.N.S.E. di Tavazzano (Caratterizzazione varietale di una popolazione di zucca "beretta del prete"), che ha dimostrato una notevole uniformità genetica e di conseguenza una costanza dei caratteri fenotipici.

Per entrambe le accessioni considerate, la polpa è densa e asciutta, con elevato contenuto di solidi (amido e zuccheri), povera di fibra, con colore giallo-arancio chiaro.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (*) e i descrittori UPOV obbligatori per l'iscrizione al Catalogo delle varietà da conservazione sono segnalati da un pallino (●) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità			
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. Le valutazioni riguardanti il lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate. <sup>(a)</sup> Carattere da valutare su foglie completamente sviluppate nel momento del completo sviluppo del primo frutto			
UPOV 1	FORMA DEI COTILEDONI	UPOV 2*●	LUNGHEZZA STELO PRINCIPALE*● <sup>(a)</sup>
1	Ellittica (Uchiki Kuri)	1	Molto corto (Golden Nugget)
		3	Corto (Sweet Mama)
2✓	Ellittica larga (Bush Prince, Jaune Gros de Paris)	5	Medio
		7	Lungo (Jaune Gros de Paris)
3	Obovale (Big Max, Pacifica)	9✓	Molto lungo (Green Hubbard)
UPOV 3	LEMBO FOGLIARE: TAGLIA <sup>(a)</sup>	UPOV 4	LEMBO FOGLIARE: MARGINE <sup>(a)</sup>
1	Molto piccola (Earli Dri-Crown, Royal Crown)		1✓ – Incisioni nulle o molto lievi (Platt White Boer)
3	Piccola (Baby Blue, Bush Grey, Star 7025)		2 – Incisioni lievi
5	Media (Delica, Marlborough Grey)		3 – Incisioni medie o profonde
7	Grande (Jaune Gros de Paris, Star 7020, Star 7024)		
9✓	Molto grande		
UPOV 5*	LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE * <sup>(a)</sup>	UPOV 6	PEZIOLO: LUNGHEZZA <sup>(a)</sup>
3	Chiaro (Elza)	3	Corto (Crown Prince, Doux d'Okkaïdo, Earli-Dri Crown)
5✓	Medio (Delica, Jamboree, Royal Crown)	5	Medio (Bush Prince, Sweet Mama)
7	Scuro (Japan Cup, Star 7020)	7✓	Lungo (Star 7020, Uchiki Kuri)
UPOV 7	PEZIOLO: DIAMETRO (alla base) <sup>(a)</sup>		
3	Piccolo (Crown Prince, Maxi Prince, Uchiki Kuri)		
5	Medio (Bush Prince, Delica)		
7	Grande (Gladiator, Star 7020)		
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della fioritura			
UPOV 8	FIORE FEMMINILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO	UPOV 9	FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL SEPALO
3	Corto (Uchiki Kuri)	3	Corto (Delica, Turks Turban)
5	Medio (Jaune Gros de Paris, Pacifica)	5	Medio (Hubbard Blue)
7	Lungo (Crown Prince, Elza)	7	Lungo (Big Moon)
<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni riguardanti il frutto devono essere effettuate sui primi frutti completamente sviluppati e maturi.			
UPOV 10	PEDUNCOLO: LUNGHEZZA	UPOV 11	PEDUNCOLO: DIAMETRO
3	Corto	3	Piccolo
5	Medio	5	Medio
7✓	Lungo	7	Grande
UPOV 12*●	FRUTTO: LUNGHEZZA *●	UPOV 13*●	FRUTTO: DIAMETRO *●
1	Molto corto (Golden Nugget)		
3✓	Corto (Uchiki Kuri)	3✓	Piccolo (Uchiki Kuri)
5	Medio (Golden Hubbard)	5	Medio (Big Max, Rouge vif d'Etampes)
7	Lungo (Big Moon)	7	Grande (Prizewinner)
9	Molto lungo (Banana Pink Jumbo)	9	Molto grande (Prizewinner)

<b>UPOV 14</b>	<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO</b>		
1	Molto piccolo	Frutto in sezione longitudinale foto	
3	Piccolo		
<b>5✓</b>	Medio		
7	Grande		
9	Molto grande		
<b>UPOV 15*●</b>	<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE *●</b>		
	1 – Cordiforme (Golden delicious)		8 – Rettangolare
	<b>2✓</b> – A turbante (Giraumon Turban, Turks Turban)		9 – Trapezoidale
	3 – Ellittica trasversale (Sweet Mama)		10 – Piriforme larga (Doux d'Okkaïdo, Green Baby)
	4 – Ellittica trasversale larga (Jaune Gros de Paris, Mammouth)		11 – Piriforme stretta
	5 – Tondeggiante (Big Mama)		12 – Tipo Hubbard (Golden Hubbard, New England Blue Hubbard)
	6 – Ellittica stretta (Banana)		13 – Trilobata (Tristar)
	7 – Ellittica (Banana Pink Jumbo)		
<b>UPOV 16*</b>	<b>FRUTTO: POSIZIONE PARTE PIÙ AMPIA*</b>	<b>UPOV 17*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ESTREMITÀ PEDUNCOLARE*</b>
<b>1✓</b>	Verso l'attacco peduncolare (Golden Delicious)		1 – Prominente (Golden Chicago Warded)
2	Al centro (Rouge vif d'Etampes)		2 – Appiattita (Delica)
3	Verso la zona apicale (Golden Hubbard)		<b>3✓</b> – Debolmente depressa (Crown Prince)
			4 – Depressa
			5 – Fortemente depressa (Tristar)
<b>UPOV 18*</b>	<b>FRUTTO: FORMA ZONA APICALE (inclusa cicatrice florale)*</b>	<b>UPOV 19*●</b>	<b>FRUTTO: SOLCHI *●</b>
	<b>1✓</b> – Depressa (Rouge vif d'Etampes)	1	Assenti (Pacifica)
	2 – Appiattita		
	3 – Prominente (Hubbard Blue)	<b>9✓</b>	Presenti (Marlborough Gray)
<b>UPOV 20</b>	<b>FRUTTO: DISTANZA TRA I SOLCHI</b>	<b>UPOV 21</b>	<b>FRUTTO: PROFONDITÀ DEI SOLCHI</b>
3	Piccola	3	Lieve
5	Media (Regal Early)	5	Media
7	Grande (Big Moon)	7	Forte

<b>UPOV 22*●</b>	<b>FRUTTO: NUMERO DI COLORI DELL'EPIDERMIDE *●</b>	<b>UPOV 23*●</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE (Colore che occupa la superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice florale) *●</b>
<b>1✓</b>	Uno (Gladiator)	1	Bianco (Valenciano)
		2	Crema
2	Due intensità di colore (con bordi definiti) (Giraumon Turban)	3	Giallo (Jaune Gros de Paris)
		4	Arancio (Regal Early)
3	Due sfumature di colore (Delica)	5	Rosso (Rouge vif d'Etampes)
		6	Rosa (Giraumon Turban)
		7	Verde (Delica, Pacifica)
4	Più di due sfumature o intensità di colore (con bordi definiti) (Turks Turban)	8	Verde grigiastro (Japan Cup, Star 7024)
		<b>9✓</b>	Grigio (Baby Blue, Early Jarrah Grey, Hubbard Blue)
<b>UPOV 24</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE PRINCIPALE DELL'EPIDERMIDE (Ad esclusione delle varietà con colore principale bianco e crema)</b>	<b>UPOV 25*</b>	<b>FRUTTO: COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore. Colore che occupa la seconda superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice florale) *</b>
<b>3✓</b>	Chiaro	1	Bianco
		2	Crema
		3	Giallo
5	Medio	4	Arancio (Golden Hubbard)
		5	Rosso
		6	Rosa (Pink Jumbo Banana)
7	Scuro	7	Verde
		8	Verde grigiastro
		9	Grigio
<b>UPOV 26*</b>	<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *</b>	<b>UPOV 27*</b>	<b>FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DELL'EPIDERMIDE (Solo varietà con 2 o più sfumature di colore) *</b>
3	Chiaro	1	Solo a chiazze (Atlantic Giant)
5	Medio	2	A chiazze e strisce (Delica)
7	Scuro	3	Solo strisce (Turks Turban)
<b>UPOV 28</b>	<b>FRUTTO: TESSITURA DELLA SUPERFICIE</b>	<b>UPOV 29*</b>	<b>FRUTTO: FORMAZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI *</b>
<b>1✓</b>	Liscia (Rouge vif d'Etampes)		<b>1✓</b> – Assenti o sparse (Rouge vif d'Etampes)
2	Rugosa (Blue Hubbard, Delica)		2 – A punti (Jaune Gros de Paris)
3	Con verruche (Chicago Warded Hubbard)		3 – A rete (Brodée Galeuse d'Eysine)
4	A bolle (Marina di Chioggia)		
<b>UPOV 30</b>	<b>FRUTTO: SPESSORE DELLA SUBERIFICAZIONE</b>	<b>UPOV 31</b>	<b>FRUTTO: DIAMETRO DELLA CICATRICE FIORE</b>
3	Fine (Jaune Gros de Paris)	3	Piccolo (Bleu Hubbard, Ponderosa)
5	Media	5	Medio (Pacific King)
7	Spessa (Brodée Galeuse d'Eysine)	7	Grande (Crown Prince, Turks Turban)
		9	Molto grande
<b>UPOV 32*</b>	<b>FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA *</b>	<b>UPOV 33*</b>	<b>SEME: TAGLIA *</b>
<b>1✓</b>	Giallo (Giraumon Turban, Ponderosa, Star 7024)	3	Piccola (Chestnut Bush)
2	Arancio (Jamboree)	<b>5✓</b>	Media (Pink Jumbo Banana)
3	Arancio rossastro (Rouge vif d'Etampes)	7	Grande (Bleu de Hongrie)

UPOV 34*	SEME: FORMA *	UPOV 35*	SEME: COLORE DELL'INVOLUCRO *
1	Ellittica stretta (Platt White Boer)	1✓	Bianco (Jaune Gros de Paris)
2	Ellittica media (Chest nut Bush)	2	Crema
3✓	Ellittica larga (Jarrahdale)	3	Marrone chiaro (Uchiki Kuri)
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI</b> , Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura Epoca di maturazione Peso medio del frutto (media di 10 frutti):			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b> , Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO</b> , Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			