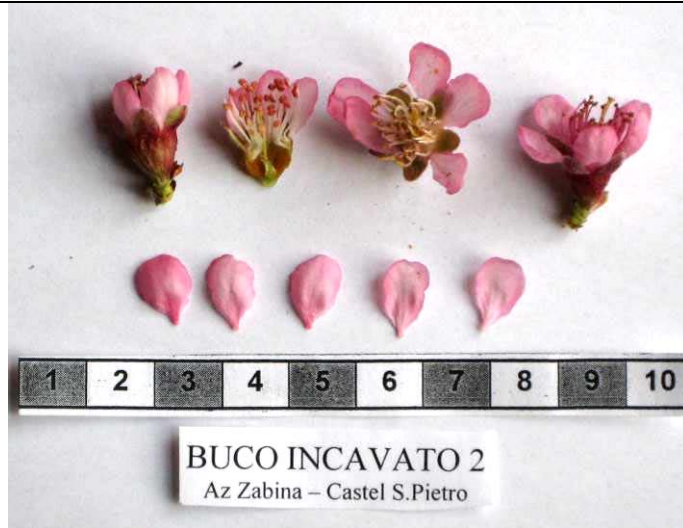


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

BUCO INCAVATO RER V089

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: BUCO INCAVATO		
Sinonimi accertati: Buco Incavato Precoce, Pesca di Massalombarda Precoce, Pesca di Massalombarda, Pesca di Massa, Massese precoce		
Sinonimie errate: Morellona		
Denominazioni dialettali locali: Bus Incavè (<i>Massalombarda</i>)		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
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
Luoghi di conservazione ex situ: 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)		
		
Pianta	Fiore	



Foglia



Frutto

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-Organo 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-Organo 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-Organo 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 susseguites 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)

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)
				✓4	Espanso (Albertina)
✓7	Grande (Redhaven)	✓7	Forte (Springtime)	5	Pendulo/Ricadente
9	Molto grande (Babygold 5)			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 DI 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 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 (Michellini)	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)

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

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.

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. “...*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..*”(AA.VV., 1936).

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.

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)

Alcuni autori la definiscono “*piuttosto suscettibile all’«Oidio»*” (Bellini, 1972).

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

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 “*da dessert e da mercato*” e la sua commerciabilità viene così commentata: “*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.)...*” (AA.VV., 1937).

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–

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).