

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 18 FEBBRAIO 2015, N. 1720

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di varietà vegetali già iscritte al repertorio volontario regionale di risorse genetiche indigene agrarie, secondo le “Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l’agricoltura” di cui al decreto del MIPAAF n. 171/2012** 2

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 18 FEBBRAIO 2015, N. 1721

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di razze animali già iscritte al repertorio volontario regionale di risorse genetiche indigene agrarie, secondo le “Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l’agricoltura” di cui al decreto del MIPAAF n. 171/2012** 59

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 3 MARZO 2015, N. 2380

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 4 varietà di vite (*Vitis Vinifera*), n. 2 varietà di susino (*Prunus Domestica*), n. 2 varietà di melo (*Malus Domestica*) e n. 3 varietà di pesco (*Prunus Persica*)** 110

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 5 MARZO 2015, N. 2499

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 1 varietà di cardo (*Cynara Cardunculus*), n. 1 varietà di cipolla (*Allium Cepa* e *Allium Oschaninii*), n. 3 varietà di pomodoro (*Lycopersicum Esculentum*), n. 1 varietà di zucca (*Cucurbita Maxima*) n. 1 varietà di orzo (*Hordeum Vulgare*) e n. 1 varietà di castagno (*Castanea Sativa*)** 205

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE 18 FEBBRAIO 2015, N. 1720

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di varietà vegetali già iscritte al repertorio volontario regionale di risorse genetiche indigene agrarie, secondo le "Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura" di cui al decreto del MIPAAF n. 171/2012**

## IL RESPONSABILE

(omissis)

determina

1. di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono, pertanto, parte integrante del presente dispositivo;
2. di approvare, ai sensi del punto B. dell'allegato alla deliberazione n. 1469/2008, la revisione, secondo i criteri delle "Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura", approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 171 del 24 luglio 2012, delle sottocitate schede già approvate, con a fianco indicato il numero di allegato al presente atto, il n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie nonché la relativa determinazione di iscrizione al Repertorio medesimo, quali parti integranti e sostanziali:

| <b>Varietà</b>              | <b>n.di allegato al presente atto</b> | <b>n. di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie</b> | <b>n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie</b> |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|---|
| LANZESA                     | 1                                     | RER V004  | 13822/2009  |
| MELARA                      | 2                                     | RER V005  | 13822/2009  |
| ALIONZA                     | 3                                     | RER V011  | 13822/2009  |
| SANTA MARIA                 | 4                                     | RER V043  | 14800/2010  |
| MALVASIA AROMATICA DI PARMA | 5                                     | RER V047  | 14800/2010  |

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

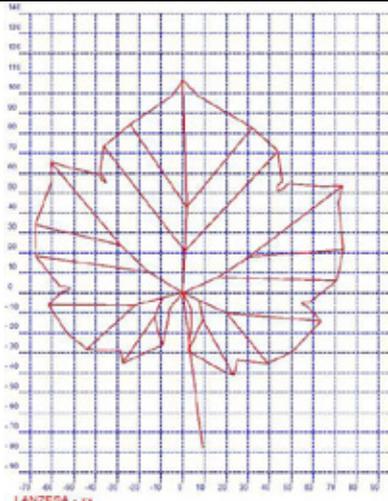
Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**LANZESA RER V004**

| VITE  |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>  | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i> | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.  |
| <b>Nome comune:</b> LANZESA   |                             | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 452                                     |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Lanzosa, Ranzese   |                             |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |                             |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Lanzès, Ranzes ( <i>Ravennate</i> )   |                             |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO   |                             |  |
| Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009   |                             | Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014  |
| <b>Accessioni valutate</b>  | <b>N. piante presenti</b>   | <b>Anno d'impianto</b>   |
| 1) Azienda Agricola in località Russi (RA)  | 200                         | 2000   |
| 2) Azienda Terre Naldi, Faenza (RA)   | 52                          | 1998-2000  |
| 3) Azienda in località Fusignano (RA)   | 1                           | Centenaria   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA<br>( <i>Materiale duplicato dalla collezione 1972</i> ) |                             |  |
|    |                             |  |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>   |                             | <i>Schema della foglia media</i>   |

|   |  |
|---|--|
|    |  |
| <b>Foglia</b>   | <b>Grappolo</b>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p>Questa varietà doveva avere una certa diffusione nell'Ottocento, visto che viene citata dal Morri nel suo "Vocabolario romagnolo-italiano" del 1840 (Lanzèsa), anche se non ne conosce il corrispondente termine italiano (Morri, 1840).</p>   |  |
| <p>Il conte Gallesio, nel resoconto dei suoi viaggi in Romagna del 1839 (Baldini, 1995), cita tra le uve del faentino la "Lanzosa, la più stimata pel vino; grappoli oblonghi, spargoli, ad acini tondi, verdognoli, piccioli: fa vino asciutto". Inoltre, presso il casino di caccia del Conte Tampieri di Solarolo riscontra un'uva "Bianchina", detta Lanzesa a Faenza.</p>  |  |
| <p>Più tardi De Bosis la descrive dettagliatamente nel fascicolo V del <i>Bullettino Ampelografico</i>: "Tralcio cannella-chiaro punteggiato, con internodi da 6 a 12 centimetri. Foglia piuttosto grande, sopra glabra, sotto aracnoideo-tomentosa, largamente cordata, quinquelobata a lobi irregolari ed acuti; gli inferiori per lo più appena marcati; i superiori divisi da seni ovato-bislunghi, a denti disuguali acuti, col picciuolo poco più breve della nervatura mediana verde-rossiccio. Grappolo obovato di 2 decimetri alquanto serrato, a peduncolo breve, a pedicelli lunghi 5 millimetri, piuttosto grossi, verdi, con acini il triplo, circa, più lunghi dei pedicelli, subrotondi, a buccia verde-gialliccia sub-glaucosa sottile, quasi trasparente a polpa dolcigna. I vinacioli non differiscono sensibilmente da quelli del trebbiano, se non pel colore più chiaro ed alquanto più grandi" (AA.VV., 1876)</p> |  |
| <p>Le osservazioni di De Bosis lo portano ad affermare che la Lanzèsa è "simile al Biancone di Cesena e al Pecorino della provincia di Ancona". I risultati delle analisi isoenzimatiche hanno escluso la sinonimia con Pecorino (GPI 8 – PGM 4), mentre hanno dimostrato che nel gruppo che presenta gli stessi isoenzimi di Lanzesa (GPI 2 – PGM 1) compare anche il vitigno Biancone. Tuttavia è difficile pensare che il Biancone di Cesena possa essere la stessa varietà attualmente iscritta al Registro Nazionale e coltivata soprattutto in Toscana, dove è nota anche come Biancone di Portoferraio o Pagadebiti di Portoferraio. Considerate queste ultime sinonimie si può ipotizzare che il Biancone di Cesena osservato da De Bosis fosse il Pagadebito gentile, che peraltro ha presentato un pattern isoenzimatico diverso da Lanzesa (Fontana et al., 2006).</p>   |  |
| <p>Nella relazione della Commissione Ampelografica di Ravenna per gli anni 1876 e 1877, vengono riportati i risultati di analisi relative alle uve Lanzesa, provenienti da vigneti di "sottocolle argilloso", situati nella zona di Faenza (AA.VV., 1879).</p>  |  |
| <p>Nell'Ampelografia dei vitigni romagnoli del Bazzocchi viene indicata la varietà Ranzese, la cui descrizione ci riporta alla Lanzesa: "Vitigno non molto diffuso, a vegetazione abbondante, espansa e di germogliamento precoce. Matura nella terza decade di settembre. ... Foglia grande, quinquelobata con lobi non molto marcati; pagina superiore liscia, color verde cupo, pagina inferiore pelosa, dentatura irregolare: nervature sottili, picciolo robusto e corto. Defogliazione precoce. Grappolo grande, conico, generalmente spargolo, alato; acini grossi, rotondi, di un bel colore giallo dorato, trasparenti a maturazione completa: buccia sottile e delicata, polpa a sapore zuccherino" (Bazzocchi, 1923).</p>  |  |
| <p>Norberto Marzotto, nel volume "Uve da vino" cita la "Lanzesa bianca" tra le uve coltivate nella provincia di Ravenna e riprende la descrizione fatta nel fascicolo V del <i>Bullettino Ampelografico</i> (Marzotto, 1925).</p>   |  |
| <p>Bruno Cristoferi (1967), nella sua tesi di laurea "Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori", riporta</p>   |  |

gli esiti di una accurata ricerca sul territorio romagnolo, in base alla quale di Lanzesa “*sopravvive ancora qualche ceppo nei vecchi filari in virtù della buona qualità dell’uva, particolarmente adatta alla mensa*”.

Nel lavoro di ricognizione realizzato negli anni '80 da Silvestroni et al. (1986), il vitigno Lanzesa risultava ancora presente sul territorio Romagnolo.

Era una di quelle uve che nel passato recente veniva impiegata come uva da serbo e nella formazione degli uvaggi per la realizzazione dei vini passiti anche nelle aree di pianura.

Probabilmente il declino della Lanzesa a partire dal Secondo Dopoguerra va messo in relazione con la particolare morfologia fiorale (fiori fisiologicamente femminili) che comporta, a seconda delle annate, una più o meno intensa acinellatura dolce e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata.

Proprio per questa caratteristica acinellatura era consigliata per la realizzazione del “Piadot”, una sorta di brioche all’uvetta: “*Quando l’uva era ben matura, si passava a raccogliere la più bella; la più indicata era chiamata Lanzesa. Si mettevano i grappoli sui gardèz (che erano di vimini intrecciati), si scaldava il forno e vi si disponevano i gardèz per seccare l’uva. L’impasto del piadot era composto da 10 kg di farina di granoturco e 5 kg di farina bianca. Si prendeva del lievito (che allora si faceva in casa ed era usato anche per fare il pane) e si metteva in acqua calda mescolando bene con la farina. Veniva impastato bene il tutto e, per ultima, si aggiungeva l’uva secca*” (Radio 2001 Romagna, 1980).

Nel 2011 la Lanzesa è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma è comunque ad elevato rischio di erosione. Ad oggi risultano presenti solo pochi ceppi di Lanzesa messi a dimora su base sperimentale e qualche rara pianta centenaria (ad es. a Fusignano).

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ravennate

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.

Cristoferi B. (1967) – Contributo allo studio dei vitigni romagnoli minori. Tesi di laurea anno accademico 1966-67. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell’Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.

Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.

AA.VV. (1876) – Bullettino Ampelografico, fascicolo V. Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.

AA.VV. (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo IX. Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.

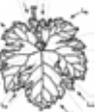
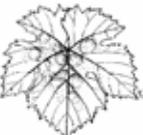
Radio 2001 Romagna (1980) – C’era una volta: Ricette della cucina “povera” della campagna faentina. Radio 2001 Romagna n. 1, inserto speciale a cura dell’Ufficio promozionale.

Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.

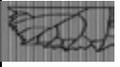
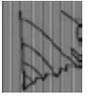
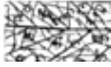
#### NOTE

Scheda a cura di Marisa Fontana

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>  |   |   |   |
|---|---|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari |   |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno  |   |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1   | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE  | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|    | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
|    | 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)  | ✓   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|   |   | ✓   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|    | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )                             |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|   |   |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3   | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE  | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)  | ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
| ✓   | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)  |   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
|   | 5 – Media   |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|   | 7 – Elevata   |   |   |
|   | 9 – Molto elevata   |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI   | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|   | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)   | ✓   | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
|   | 5 – Rosso (Mourvedre)   |  |   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16  | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)   | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
| ✓   | 1 – Verde (Silvaner)  |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
|   | 2 – Giallo (Carignan)   |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|   | 3 – Bronzato (Pinot nero)   | 6✓  | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|   | 4 – Ramato-ROSSO (Chasselas)  |   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|   |   |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1  | FIORE: ORGANI SESSUALI  |   |   |
|    | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)                                       |   |   |
|    | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)                                       |   |   |
|    | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)                  |   |   |
|    | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB) |   |   |

| FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno |  |   |   |
|---|--|---|---|
| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | FORMA DEL LEMBO   |
|   | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |      | 1 – Cordiforme (Petit verdot)   |
|   | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |  ✓   | 2 – Cuneiforme (Merlot)   |
| ✓   | 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                      |      | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)   |
|   | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |      | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)   |
|   | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |      | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)  |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23   | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24   | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE                |
|   | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            | ✓   | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                                  |
| ✓<br>  | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               |   | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)  |
| ✓<br>  | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |   | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)                     |
|    | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |   | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                                     |
|    | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |   | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                                     |
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -   | DEPRESSIONI DEL LEMBO  | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -   | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                  |
| ✓ <sub>2</sub><br>   | 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)                     |  ✓ | 1 – Assente (Grenache)  |
|   | 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)                                     |   |   |
|   | 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)             |    | 9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM) |
|   | 7 – Forti (Carignan)   |   |   |
|   | 9 – Molto forti (Villard Noir)   |   |   |

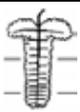
| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25   | PROFILO DEL LEMBO IN<br>SEZIONE TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO                             |
|---|---|---|---|
|      | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)   |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)                         |
|      | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)  | ✓ 4   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)                     |
|      | 3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)                |   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)                            |
|      | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)  |   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)                  |
|  ✓   | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)                             |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )                           |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27   | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE                     |
|      | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )                               |   | 1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)             |
|     | 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco) |   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).           |
|  ✓ | 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon) |   | ✓ 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)                      |
|  ✓ | 4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)            |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)           |
|  ✓ | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)  |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )                           |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30   | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE<br>DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE                     | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE                                 |
|    | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)   |    | 1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)                              |
|  ✓ | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |    | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)    |
|  ✓ | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)                       |  ✓ | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon) |
|    | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)         |   |   |
|    | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                               |   |   |
| OIV 081-1<br>UPOV - Bioversity<br>6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLARE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE               |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓   | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|    | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)                    |      | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |   |   | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                           | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|  ✓ | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)                     |      | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|  ✓ | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)   |      | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|    | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)        |   |  |
|    | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)   |  ✓   | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|    | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                                |   |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI   | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35   | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO              |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)  |    | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|   |   |    | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|  | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                                  |    | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |   |  ✓ | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|   |   |    | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40   | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA   |
|  | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)                    |   | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)  |
|  | 4 ✓   | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)                              | 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)   |
|  |   |   | 5 – Media (Clairette, Furmint)   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)                     |  | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio) |
|  | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara) |  | 9 – Più lungo (Nebbiolo)               |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34   | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI               |  |  |
|  ✓ | 1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot) |  |  |
|  ✓ | 3 – Poco profondi (Gamay)                            |  |  |
|    | 5 – Medi (Merlot, Barbera)                           |  |  |
|    | 7 – Profondi (Primitivo)                             |  |  |
|    | 9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)               |  |  |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normoconformati di almeno 10 germogli

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5   | LUNGHEZZA  | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA   |
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                 |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
|   | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)      |  ✓ | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)                  |
| ✓<br><i>Talora 6</i>  | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)                          |   | ✓ 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)                                      |
|   | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga) |    | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)                       |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                   |   | 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)                        |
| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                            | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)                 |
|  ✓ | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)   |  ✓ | 1 – Cilindrico (Barbera)  |
|   | 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)  |   |   |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                        |    | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)                         |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)                                  |   |   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)                                   |    | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)                         |
| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                                      | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14   | PESO  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|  | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   |   | 1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño) |
|   |  | ✓ | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)           |
|  | 2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)                                      | ✓ | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)       |
|   |  |   | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)  |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)                                       |   | 9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)  |
| ✓   |  |   |   |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia) |   |   |
|   | 5 – Più di sei ali   |   |   |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA  | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI  | LARGHEZZA                                      |
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)           |   | 1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero) |
|   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)          |   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)            |
| ✓   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                    | ✓   | 5 – Medio (circa 18 mm)                        |
| ✓   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                            | ✓   | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)              |   | 9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)      |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA  |   |  |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)          |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)          |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)   |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)               |
| ✓   |  |   |  |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)        |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                       |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)                    |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)             |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)       |  | 10 – Fusiforme                                 |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA                                    | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                             |
| ✓   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) |   | 1 – Nulla o molto scarsa                       |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)                              |   | 3 – Scarsa (Terrano)                           |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)                            | ✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)                   |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)                              |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)               |
|   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)                    |   | 9 – Molto elevata                              |
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon) |   |  |
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA  | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -  | CONSISTENZA DELLA POLPA                        |

|   |   |  |                                       |
|---|---|--|---------------------------------------|
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              |  | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |  |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |  |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   | ✓  | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |  | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12 | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7 | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebiano toscano)  |  | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |  |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |  |                                       |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |  | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓ (negli acini normali)                  | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |         |                |         |         |
|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 131 135 | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 222 236 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 230 244 | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 178 186 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 192 202 | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 244 256 |

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

Il germogliamento è abbastanza precoce, medio-precoce la fioritura, media l'invasatura e da medio-precoce a media la raccolta (O, L).

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

Il vitigno Lanzesa è caratterizzato da vigoria media o medio-elevata e, a causa della particolare morfologia florale (fiori fisiologicamente femminili), presenta un'acinellatura dolce di intensità variabile a seconda delle annate e di conseguenza una produzione incostante e non particolarmente elevata. La fertilità del vitigno è media (intorno a 1,1 grappoli per germoglio), così come la produttività (12,5-15 t/ha). Il peso medio del grappolo varia tra 195 e 225 g. Gli acini normali, con vinaccioli, pesano circa 3 grammi (O, L).

**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)

Mediamente sensibile a peronospora e botrite, meno a oidio (A, L).

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

In passato era utilizzata sia come uva da mensa che da vino. Spesso era appesa nei solai e veniva mangiata durante l'inverno, appassita. Eventuali residui di uve passe varie, oltre a Lanzesa, erano pressate per fare il "vin santo" (L, A).

Il vino che si ottiene con una vinificazione in bianco standard si presenta di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. All'olfatto è piuttosto fine e delicato, con un florale in cui prevalgono sentori di acacia e biancospino e un fruttato che spazia dalle note agrumate (limone in prevalenza), a quelle di drupe e pomi (mela in particolare), fino ad arrivare a note di frutta esotica (per lo più banana). Al gusto si presenta piuttosto sapido, di struttura da debole a buona e con una discreta persistenza gusto-olfattiva (O).

Ottimi i vini passiti, ma la buccia piuttosto delicata non consente di ottenere buoni risultati in ogni tipo di condizione ambientale e in ogni annata (O, A).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Media, cuneiforme, tri- o pentalobata, con seni laterali superiori a V poco profondi o appena accennati e inferiori assenti o appena accennati. Seno peziolare a V aperto, ma talora anche chiuso. Pagina superiore a bollosità medio-bassa e pagina inferiore con tomento coricato a densità abbastanza elevata tra le nervature e sulle nervature peli eretti con densità medio-bassa.

Denti tendenzialmente a margini convessi, ma talora anche con un margine concavo e uno convesso.

**Grappolo.** Medio, cilindrico, allungato, con diverse ali, con più o meno evidente acinellatura dolce. Acini normali, con vinaccioli sviluppati, rotondeggianti, di dimensioni medie o medio-grosse, con buccia abbastanza pruinosa, di colore giallo-verde, che diviene dorata quando esposta al sole.

Polpa leggermente soda.



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**MELARA RER V005**

| VITE   |  |   |
|--|--|---|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i>                                  | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L. |
| <b>Nome comune:</b> MELARA   | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> come Melara 339 |   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> LECCO, Lec, Leck, Merlara   |  |   |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |  |   |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):  |  |   |
| <b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO  |  |   |
| Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009  |  | Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014 |
| Accessioni valutate  | N. piante presenti   | Anno d'impianto                         |
| 1) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (accessione Melara)  | 54   | 2003                                    |
| 2) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (accessione Leck)  | 54   | 2003                                    |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (PC). <i>L'accessione di Melara conservata è stata prelevata a Vigoleno, mentre l'accessione di Lecco proviene da Cognolo di Bobbio.</i> |  |   |
|  |  |   |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>  | <i>Schema della foglia media</i>                             |   |

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pur non avendo molte notizie documentali sull'origine e diffusione di Melara, sembra sia presente sul territorio piacentino da tempo e viene tutt'ora impiegata nella realizzazione del Vin Santo di Vigoleno, unitamente ad altri vitigni, come Santa Maria, Trebbiano, Marsanne, ecc.

Per risalire all'origine e diffusione di questo vitigno, si è partiti dalla risorsa bibliografica più recente, il volume "Vitigni d'Italia", in cui Melara risulta tra i vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

L'iscrizione risale al 1999 (G.U. 86 del 14/04/1999). Si legge: "*Vitigno coltivato nelle zone orientali della provincia di Piacenza soprattutto per la produzione, assieme ad altre varietà antiche quali Santa Maria e Bervedino, del Vin Santo di Vigoleno. Il nome può derivare dalla sua attitudine all'appassimento, per dare vini aromatici e dolci simili al miele*" (Calò *et al.*, 2006). Non ci sono, però, ulteriori indicazioni.

Pochi anni prima veniva pubblicato un lavoro del professor Fregoni e collaboratori, che avevano intrapreso uno studio per una prima caratterizzazione di alcuni vitigni locali piacentini, ormai quasi completamente scomparsi dal territorio. Di Melara si dice che non è nota l'origine, ma un tempo era molto diffusa in Val D'Arda, sebbene ora sia praticamente quasi scomparsa (Fregoni *et al.*, 2002).

In effetti il Censimento dell'agricoltura del 2000 aveva rilevato la presenza di questo vitigno su una superficie di soli 2 ettari nel Piacentino, che sono ulteriormente diminuiti fino a 0,8 secondo i dati del Censimento 2010.

Il vitigno è stato inserito nell'elenco della varietà ammesse alla coltivazione in Emilia-Romagna nel 1999 (Venturi e Fontana, 1999) ed era già stato preso in esame nei primi anni '90, da Boselli e collaboratori, in un lavoro sui vitigni autoctoni dell'appennino emiliano-ligure, da cui emerge che in passato veniva denominata anche **Merlara**, non se ne conosce l'origine, ma è un vitigno coltivato da tempo sui colli di Vigoleno e della Val d'Arda (Boselli *et al.*, 1992).

Queste informazioni corredano anche la caratterizzazione ampelografica realizzata da Fregoni e Roversi negli anni '60 (Fregoni e Roversi, 1967).

Uno studio di Morsia, di fine anni '90, sulla viticoltura Piacentina tra Ottocento e Novecento, ci riferisce che "*Nel periodo anteriore allo scoppio della Prima guerra mondiale, la superficie vitata, in coltivazione promiscua (43.970 ettari) e specializzata (2.116 ettari), era di 46.086 ettari. Nel 1913, la produzione totale fu di 962 mila quintali.... L'uva bianca, che copriva il 15% della produzione totale, era particolarmente coltivata nell'alta Val Tidone, nell'alta Val Trebbia (zone di Rivergaro e Perino) e nell'alta Val d'Arda (Bacedasco e Castell'Arquato) con le varietà: Malvasia, Trebbianino, Moscato, Ortrugo, Riesling, Greco di Napoli, Santa Maria, Bervedino e Merlara*". Quindi il vitigno, a inizio Novecento, era coltivato nel Piacentino (Morsia, 1997).

Negli anni '30 del Novecento Sirotti la cita come **Merlara** (Sirotti, 1934), termine che, trattandosi di vitigno a bacca bianca, potrebbe riferirsi all'appetibilità delle uve per i merli e gli uccelli in genere.

Il nome, nell'accezione Melara, invece potrebbe derivare da "mele=miele", forse per la dolcezza dell'uva lasciata appassire o forse per le note di miele che caratterizzano il vino che se ne ottiene.

Le tracce scritte di Melara sembrano perdersi negli anni '30, anche se verbalmente è da tutti indicato come un vitigno molto antico. Sorge pertanto il dubbio che si tratti di una denominazione locale, tipica della Val d'Arda, di un vitigno diffuso in altre zone con denominazioni differenti.

Grazie ad alcune osservazioni visive e all'ampelometria, viene ipotizzato che l'accessione di Lecco o Lecco presente presso l'azienda Mossi e Melara siano lo stesso vitigno, cosa che viene confermata dalle analisi genetiche (Filipetti e Pastore, comunicazione personale).

Seguendo la pista del Lecco, in effetti, si riesce ad andare molto più indietro nel tempo, pur rimanendo in territorio Piacentino.

L'ipotesi della sinonimia si può formulare già a partire dalle due denominazioni del vitigno, che rimandano entrambe ad un'uva molto dolce e per questo particolarmente gustosa: Melara da miele e Lecco da un termine ormai poco utilizzato che, sta per "ghiottoneria, leccornia".

Per risalire all'origine e diffusione del Lecco, si parte da un lavoro del professor Fregoni e collaboratori, che intrapresero uno studio per un prima caratterizzazione di alcuni vitigni locali piacentini, ormai quasi completamente scomparsi dal territorio; tra questi il Lecco (Fregoni *et al.*, 2002).

Il vitigno era già stato preso in esame nei primi anni '90, da Boselli e collaboratori, in un lavoro sui vitigni autoctoni dell'appennino emiliano-ligure. Per le informazioni di tipo storico si rimanda a Molon e per il resto si legge: "*Il Lecco, una volta molto diffuso nella media-alta val Trebbia, si trova oggi solo in ceppi singoli, disperso in vecchi filari ancora franchi di piede, residui di un'antica viticoltura. Le piante prese in esame si dice abbiano un'età approssimativa di duecento anni. Nella zona di coltivazione (350 m s.l.m.), viene raccolto il 5 settembre*" (Boselli *et al.*, 1992). Quindi nei primi anni '90 il Lecco era praticamente già in via di estinzione.

Al momento non sono stati reperiti altri documenti che attestino la presenza del Lecco nel Novecento se non l'Amplelografia del Molon d'inizio secolo, in cui si trova una nota sul "**Lecco di Bobbio**" o Lecco bianco: "*Avemmo questo vitigno, nel 1896, dal conte di Rovasenda, il quale nel suo Essai d'une amp., p. 103, la segna col nome di Lecco bianco, ed aggiunge che è una delle migliori viti di Bobbio e Voghera; egli la nota con la sigla tassonomica Bic (47) e cioè: Germoglio tomentoso, unicolore. Foglia tomentosa, quinquelobata, acini ovali, a sapore semplice. Il cav. Carlo Giuglietti, nelle Notizie di ampelografia per la provincia di Pavia (Boll. Amp., 1884, fasc. XVIII), nomina qua e là il Lecco, ma non lo descrive (l.c., p. 196, e p. 199). Egli nota come vennero importate in provincia uve da paesi lontani, ed attribuisce l'importazione del Lecco a Casteggio, come proveniente da Bobbio, insieme alla Vernaccia, al Sarnese ed a parecchie uve francesi. Nel 1883, si fecero delle analisi delle uve del Pavese, ed il Lecco bianco, proveniente da Bobbio, e raccolto il 7 ottobre, ha dato: densità a 15°, 1,039; nel mosto, glucosio, 18,54; acidità, 1,092*" (Molon, 1906).

In effetti il germoglio tomentoso e la foglia pentalobata e con un po' di tomento rientrano nelle caratteristiche del Lecco, come pure l'acino leggermente allungato.

Nella Monografia di Bobbio del Bertacchi si legge: "*Ma il miglior prodotto del Bobbiese si è il vino. Per verità si fanno in questa provincia dei vini bianchi, che gareggiano con quelli di Malaga e di Sardegna. Bisogna però dire che tanto è buona la qualità delle uve, quanta è l'imperizia degli abitanti nel fabbricare il vino. ... Non tutte le parti della provincia sono egualmente fertili di vino. Il comune di Bobbio ne abbonda più di tutti... I vini migliori sono quelli di lecco, malvagia, salmigiato, vernassino ed il nero vermiglio*" (Bertacchi, 1859).

Queste informazioni non fanno altro che ribadire quanto già espresso qualche anno prima dal De Bartolomeis: "*All'opposto nella provincia di Bobbio si fanno vini bianchi, che gareggiano con quelli di Malaga, e si conservano per più anni quando cioè si ha cura nel prepararli e farli. Ma ivi succede pur sovente, che le migliori qualità divengono acide per l'incuria di coloro che non s'intendono affatto di enologia, e quindi i vini mal soffrirebbero un lungo viaggio. Le uve che danno i migliori vini nel Bobbiese, sono la malvasia, il lecco, il salmigiato il vernasino ed il nero vermiglio*" (De Bartolomeis, 1847).

In sintesi, i documenti sin qui reperiti ci portano a dire che il Lecco era presente nel Bobbiese almeno dal Settecento e da qui potrebbe essere successivamente passato in Val d'Arda, dove si è diffuso, per la resistenza all'appassimento, come componente del Vin Santo di Vigoleno, assumendo il nome di Melara.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La provincia di Piacenza, con particolare riferimento al Bobbiese e alla Val d'Arda.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Bertacchi D. (1859) – Monografia di Bobbio. Dalla tipografia di G. Chiantore, Pinerolo.  
 Boselli M., Fregoni M., Pradelli A. (1992) – Studio di alcuni vitigni autoctoni reperiti in aree montane dell'appennino Emiliano-Ligure. In: Atti del congresso su "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino editore.  
 Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.  
 De Bartolomeis L. (1847) – Notizie topografiche e statistiche sugli stati sardi. Editore Chirio et Mina, Torino.  
 Fregoni M., Roversi A. (1967) – Scheda ampelografica dei vitigni piacentini "Melara", "Greco di Napoli". Ann.

della Fac. di Agr. dell'Univ. Catt. S.C., Anno VII, Fasc. III: 553 -567.

Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.

Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.

Morsia D. (1997) – La vitivinicoltura piacentina. Problemi e prospettive. Nuova Linotipia, Piacenza.

Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

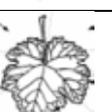
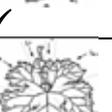
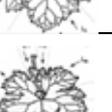
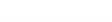
Sirotti M. (1934) – Indagine economica sulla viticoltura ed enologia in Provincia di Piacenza. Stabilimento Tipografico Piacentino, Piacenza.

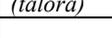
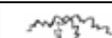
Venturi A., Fontana M. (1999) – I vitigni dell'Emilia Romagna. Le varietà raccomandate ed autorizzate alla coltivazione. A cura di CRPV.

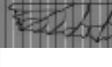
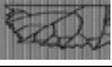
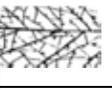
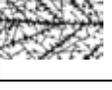
**NOTE**

Scheda a cura di Marisa Fontana

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>   |   |   |   |
|--|---|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari. |   |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno   |   |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1  | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE  | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE            |
|   | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
| 4 ✓  |  3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)  | ✓   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|  |  5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> ) | ✓   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|  |   |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)                                      |
|  |   |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3  | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE  | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|  | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)  |   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
|  | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)  |   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)                                      |
| ✓  | 5 – Media   |   |   |
| ✓  | 7 – Elevata   | ✓   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|  | 9 – Molto elevata   |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7   | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI   | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓  | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
| ✓  | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)   | ✓   |   |
|  | 5 – Rosso (Mourvedre)   |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )                                 |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16   | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)   | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia) |
|  | 1 – Verde (Silvaner)  |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)                                      |
| ✓  | 2 – Giallo (Carignan)   |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
| (talora) ✓   | 3 – Bronzato (Pinot nero)   |   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|  | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)  | ✓   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|  |   |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1   | FIORE: ORGANI SESSUALI  |   |   |
|   | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)   |   |   |
|   | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)   |   |   |
|   | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)  | ✓   |   |
|   | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)   |   |   |

| FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno |  |   |   |
|---|--|---|---|
| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | FORMA DEL LEMBO   |
|   | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |    | 1 – Cordiforme (Petit verdot)   |
|   | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |    | 2 – Cuneiforme (Merlot)   |
| ✓   | 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                      |    | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)   |
|   | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |    | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)   |
|   | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |    | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)  |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23   | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24   | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE                |
|   | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            |   | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                                  |
|    | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               | (leggera, talora) ✓   | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)  |
| ✓<br>  | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             | (leggera) ✓   | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)                     |
|    | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |   | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                                     |
|    | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |   | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                                     |
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -   | DEPRESSIONI DEL LEMBO  | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -   | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                  |
|    | 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)                     |  | 1 – Assente (Grenache)  |
|   | ✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)                                   | ✓   |   |
|   | ✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)           |  | 9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM) |
|   | 7 – Forti (Carignan)   |   |   |
|   | 9 – Molto forti (Villard Noir)   |   |   |

| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25   | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO                             |
|---|---|---|---|
|    | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)   |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)                         |
|    | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)  |   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)                     |
|    | 3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)                 | ✓   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)                            |
|    | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)  |   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)                  |
|    | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)                             |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )                           |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27   | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE                     |
|    | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )                               |   | 1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)             |
|   | 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco) |   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).           |
|  | 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon) | ✓   | 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)                        |
|  | 4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)            |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)           |
|  | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)  |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )                           |
|  |   |   |   |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30   | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLARE                     | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE                                 |
|  | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)   |  | 1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)                             |
|  | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |  | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)    |
|  | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)                       |  | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon) |
|  | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)         |   |   |
|  | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                               |   |   |
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLARE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE               |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓   | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|    | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)                    |   | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |   |    | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                           | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|    | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)                     |    | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|    | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)   |    | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|    | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)        |   |  |
|    | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)   |    | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|    | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                                |   |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI   | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35   | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO              |
|   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)  |  | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|   |   |  | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|  | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                                  |  | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |   |  | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|   |   |  | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40   | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA   |
|  | 1 – Nulla o molto (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)                          |   | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)  |
|  | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)                            | ✓   | 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)   |
|  | 5 – Media (Clairette, Furmint)  | (talora) ✓  | 5 – Uguale (Ancellotta)  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)                     |  | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio) |
|  | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara) |  | 9 – Più lungo (Nebbiolo)               |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34   | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI               |  |  |
|  | 1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot) |  |  |
|  | 3 – Poco profondi (Gamay)                            |  |  |
|  | 5 – Medi (Merlot, Barbera)                           |  |  |
|  | 7 – Profondi (Primitivo)                             |  |  |
|  | 9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)               |  |  |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normoconformati di almeno 10 germogli

| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5   | LUNGHEZZA  | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA   |
|---|--|---|---|
| ✓   | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                 |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
| ✓   | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)      |  | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)                  |
|   | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)                          |   | ✓ 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)                                      |
|   | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga) |  | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)                       |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                   |   | 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)                        |
| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                            | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)                 |
|  | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)   |  | 1 – Cilindrico (Barbera)  |
|   | 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)  |   |   |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                        |  | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)                         |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)                                  |   |   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)                                   |  | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)                         |
| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                                      | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14   | PESO  |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|  | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   | ✓ | 1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)      |
|   |  | ✓ | 3 – Basso ( $\sim 300$ g: Chardonnay)          |
|  | 2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)                                      |   | 5 – Medio ( $\sim 500$ g: Garnacha tinta)      |
|   |  |   | 7 – Elevato ( $\sim 700$ g: Trebbiano toscano) |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)                                       |   | 9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)       |
|   |  |   |  |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia) |   |  |
|   | 5 – Più di sei ali   |   |  |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli

| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA  | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI  | LARGHEZZA                                      |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)           |   | 1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero) |
| ✓   | 3 – Corto ( $\sim 13$ mm: Cabernet Sauv., Riesling)    | ✓   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)            |
| ✓   | 5 – Medio ( $\sim 18$ mm: Schiava grossa)              |   | 5 – Medio (circa 18 mm)                        |
|   | 7 – Lungo ( $\sim 23$ mm: Italia)                      |   | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)              |   | 9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)      |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA  |   |  |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)          |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)          |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)   |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)               |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)        |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                       |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)                    |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)             |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)       |  | 10 – Fusiforme                                 |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA                                    | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                             |
| ✓   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) |   | 1 – Nulla o molto scarsa                       |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)                              | ✓   | 3 – Scarsa (Terrano)                           |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)                            | ✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)                   |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)                              |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)               |
|   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)                    |   | 9 – Molto elevata                              |
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon) |   |  |

|   |   |  |                                       |
|---|---|--|---------------------------------------|
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE<br>ANTOCIANICA DELLA POLPA                                | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -     | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              | ✓  | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |  |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |  |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   |  | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |  | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12 | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7 | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebiano toscano)  |  | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |  |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |  |                                       |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |  | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓  | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |         |                |         |         |
|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 129 129 | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 224 228 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 236 246 | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 186 192 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 186 198 | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 248 256 |

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

Germoglia e fiorisce in epoca media, mentre l'invasatura è medio-precocce e la maturazione è media (L).

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

È un vitigno di media vigoria e bassa produttività, quindi predilige ambienti con una certa fertilità. Si caratterizza per una buona gradazione zuccherina e discreta acidità (L).

**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)

La sensibilità nei confronti delle crittogame risulta nella media (L).

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

Viene normalmente trasformata in uvaggio con altre varietà precoci come Melara e Santa Maria (A, L) per la produzione del Vin Santo di Vigoleno (A, L).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Media, pentagonale o cuneiforme, pentalobata, con seno peziolare aperto, a V o a parentesi graffa, talora con denti presenti. Seni laterali superiori chiusi o a lobi leggermente sovrapposti e con base a parentesi graffa, spesso con un dente. Denti piuttosto irregolari, tendenzialmente a margini convessi, ma talora anche rettilinei o con un lato concavo e uno convesso. Lembo piano, con pagina superiore mediamente bollosa. Pagina inferiore con densità media dei peli coricati tra le nervature e con nervature praticamente senza peli eretti.

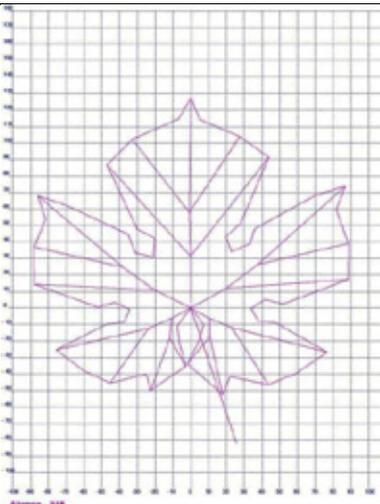
**Grappolo.** Medio-piccolo (150-180 g), generalmente conico, ma anche cilindrico, mediamente compatto o compatto, con acini leggermente allungati, con buccia di colore giallo-verde, poco pruinosa.



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**ALIONZA RER V011**

| VITE   |  |  |
|--|--|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i>  | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.          |
| <b>Nome comune:</b> ALIONZA  |  | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 315 |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Leonzia, Leonza, Aleonza, Alionga bianca del bolognese, Glionza, Uva lonza, Uva Schiava (nel bolognese)   |  |  |
| <b>Sinonimie errate:</b> Gatta, Gatta Alionza, Schiava bianca  |  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):  |  |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO  |  |  |
| Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009  |  | Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2013          |
| Accessioni valutate  | N. piante presenti   | Anno d'impianto                                  |
| 1) Azienda Terre Naldi Faenza (RA)   | 4  | 1972   |
| 2) Azienda Terre Naldi Faenza (RA)   | 100  | 1994   |
| 3) Collezione AUB Azienda Agraria - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna   | 20   |  |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione AUB Azienda Agraria - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna. Le accessioni valutate erano in vigneti che sono stati abbattuti (2012 e 2013). |  |  |
|   |  |  |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>  | <i>Schema della foglia media</i>   |  |



Foglia

Grappolo

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel recente “Dizionario dei vitigni antichi minori italiani”, si legge: “*Vitigno bianco tipico del Bolognese e del Modenese di origine assai remota, probabilmente derivante dai paesi slavi (come starebbe a testimoniare il sinonimo di Uva schiava che gli viene attribuito nel Bolognese), ricorda la Schiava bianca del De Crescenzi e viene citato a partire dal '500 anche con il nome di Alionga, Glionza e Leonza. È una varietà in passato consumata anche come uva da tavola e diffusa anche nel Bresciano e nell'alto Mantovano. Predilige una potatura lunga, terreni sciolti e caldi di collina e mostra una media tolleranza all'oidio e alla botrite. Vinificata da sola, dà luogo a vini di colore giallo paglierino e gusto armonico, senza particolari caratterizzazioni aromatiche*” (Scienza et al., 2004).

Nota con i sinonimi di Aleonza, Glionza, Uva Lonza, Aglionga bianca del Bolognese. Con il termine di “schiava” Pier de Crescenzi forse intendeva proprio l'Alionza, ma si tratta di un nome generico con cui si indicavano uve diverse di possibile provenienza dai paesi slavi o così dette per il tipo di potatura a filari, talvolta usato in alternativa al “pergolato pensile” (Calò et al., 2006).

Gli Imolesi raccontano che Cesare Borgia, dopo aver assaggiato il vino di Alionza, ne inviò un paio di botticelle, sotto scorta armata, a Papa Alessandro VI (eletto nel 1492). Se così fosse, si potrebbe affermare, con buona approssimazione, che questa varietà era presente nelle province di Modena e Bologna già in epoca anteriore alla prima citazione storica del Tanara del 1644: “*La Leonza, il Barbosino, .... con poch'acqua fanno Vino picciolo, & insipido*” (Tanara, 1674).

Viene, poi, citata da Trinci all'inizio del Settecento; ne “L'agricoltore sperimentato” viene dedicato un capitoletto all'uva Lonza e sue qualità: “*L'Uva Lonza è di qualità bianca; e maturata che sia perfettamente, diventa un poco picchettata di un colore simile alla ruggine, ma forse un poco più chiaro; comincia a maturare subito passata la metà d'Agosto; ne fa quasi sempre poca, di pigne spargole, di granella belle, grosse, tonde, e di guscio gentile. Fa i capi grossi di colore di marrone chiaro con gli occhi lontani uno dall'altro, e poco rilevati. Fa i pampani molto grandi, un poco vellutati dalla parte di sotto, rabescati, e intagliati profondamente, con le punte acute, col gambo lungo, grosso, e colorito gentilmente di vermiglio. Vuole il Clima caldo, esposto all'Aria di mezzo giorno, il suolo asciuttissimo, leggiroso, sottile, e atto a pigliare caldo, come quello che si è già descritto per l'uva Barbarosia. Fa il vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato, e odoroso; matura presto per le prime beve, è molto gradibile e gustoso a beverssi solo; e mescolata questa con altre uve proprie in giusta quantità, fa buonissima composizione, particolarmente ne' vini bianchi*” (Trinci, 1764).

Acerbi, nel 1825, cita l'Alionza tra la “*Viti de' contorni di Bologna*”, ma dedica alcune righe anche ad una “*Lonza*” in relazione alle viti conosciute in Toscana: “*Uva bianca la quale, maturata, mostra di essere spruzzata come di color di ruggine: è scarsa per la quantità, ma di granelli grossi, tondi, e di buccia sottile. Produce un vino bianco di color di paglia, poco spiritoso, ma molto delicato e odoroso*” (Acerbi, 1999).

Nel Vocabolario Bolognese-Italiano di metà Ottocento si trova la voce Alionza: “*Specie d'uva di moltissimo suco*” (Ferrari, 1858).

Di Rovasenda nel suo “Saggio di una ampelografia” del 1877, riporta una “*Alionza bianca. BOLOGNA. Delle migliori per vino, secondo informazioni avute dal conte BIANCONCINI CARLO, grande amatore di viticoltura*”. Riferisce poi di una “*Leonza. Uva bianco-dorata esposta dal signor CENDRINI di MODENA*” e

riporta in sintesi le indicazioni bibliografiche della Lonza dal Trinci al Giornale La vite e il vino: “... ha grappoli medi, aperti. Acini grossi. Tondi, dorati, di buccia gentile. Dà vino color di paglia, delicato, poco spiritoso” (Rovasenda, 1877).

Bisognerà aspettare, però, i lavori della Commissione ampelografica bolognese per la prima descrizione dettagliata della varietà: “*Alionza, Aleonza, Leonza. a) Nozioni generali sul vitigno e sua indole. – Il germogliamento è tardivo, ordinariamente dal 10 al 20 aprile; la vegetazione robusta, ma non resiste alle brinate ed all’oidio. Si coltiva a coltura mista, ed è affidato agli alberi, i quali ordinariamente sono gli olmi e gli oppi. Preferisce la potatura lunga. Fiorisce tardi, cioè dal 10 al 20 giugno. Il grappolo prima della fioritura non ha colore, né forma particolare. È di difficile alligazione, per lo più, con fruttificazione incerta (intermittente), che diviene abbondante negli anni favorevoli. In vigna però è quasi sempre scarsa. Matura con precocità, cioè dal 1° al 15 settembre. Quest’uva è usata per il vino. La produzione totale di quest’uva, a confronto delle altre nella stessa località coltivate, ha molta importanza, specie nell’alta pianura. b) Parte legnosa. – I tralci di questo vitigno sono lisci, alquanto rigati e macchiati; sono di grossezza media, e portano delle strie rosso-vinose. Ha nodi alquanto ingrossati e dello stesso colore del tralcio, internodi lunghi 12 centimetri in media. Le gemme sono leggermente tomentose e sporgenti. c) Parte erbacea. – Il germoglio è cotonoso, di color verde chiaro, con margine leggermente rosso. Ha viticci frequenti, verdi, robusti, bifidi. La foglia completa è piuttosto grande, con la pagina superiore di color verde-chiaro, e che si tinge in giallo nell’autunno. Detta foglia è sottile, morbida, liscia, piana, sprovvista di peli alla pagina superiore, mentre la inferiore ha peli disposti a ragnatela, ed ha un colore verde biancastro. È quinquelobata con lobi abbastanza regolari, allungati, con seni profondi, larghi e rotondati, aperti al margine. I lobi della base formano, all’inserzione del picciuolo, un seno conico ed aperto. La dentatura del margine della foglia è piuttosto larga, acuta, poco profonda, lievemente uncinata. Le nervature sono alquanto rilevate e non rosseggianti al centro. Il picciuolo è piuttosto lungo, verde e sottile. La caduta della foglia si effettua ad epoca media. d) Frutto. – Il grappolo dell’uva ha forma allungata; è alato, sciolto, lungo e grosso. Il raspo è di color verde-chiaro, con peduncolo robusto, regolarmente lungo, con pedicelli piuttosto larghi e color verde-chiaro. Gli acini sono grossi, con alcuni molto piccoli, senza vinacciolo, quasi sferici. La buccia degli acini è pruinosa e con punteggiature, sottile e tenera, di colore giallo; soggetta ad infradiciare. La polpa è molle, di sapore semplice e dolce. Contiene la medesima, generalmente, due vinaccioli; i piccoli ne mancano. e) Mosto. – Il mosto, che da quest’uva si ottiene, ha il 23,2 per 100 di sostanza zuccherina ed il 0,265 di acidità. f) Vino. – Il vino è generoso e serbevole” (AA.VV., 1879).*

Verso la fine del XIX secolo (1897), Jemina inserisce questo vitigno tra le migliori uve da vino coltivate nel Bolognese e Modenese, unitamente all’Albana (Fontana e Filippetti, 2006).

All’inizio del Novecento, l’Ampelografia del Molon riassume lo stato dell’arte in merito all’Alionza bianca e, anche se non dirime la questione dell’uso del termine Schiava, viene puntualizzata la sinonimia errata con “Gatta”: “Si noti però che il nome di Alionza in quella provincia (n.d.r: Bologna) è dato pure alla Gatta, uva a grappolo serrato, che matura in fine di settembre, mentre l’Alionza ha grappolo sciolto, e matura nella prima quindicina dello stesso mese” (Molon, 1906).

Negli anni della ricostruzione post-fillosserica”, il prof. Nazari inserisce l’Alionza tra i principali vitigni dell’Emilia (Nazari, 1910).

Toni, nel 1927, annovera l’Alionza fra i vitigni che hanno contribuito al miglioramento della viticoltura Bolognese, tanto che è stata tenuta in una qualche considerazione anche dopo l’avvento della viticoltura specializzata (Toni, 1927).

Negli anni ’90 un lavoro sul lessico vitivinicolo ha preso in esame anche l’Alionza nell’accezione “Leonza”: “dal it. leonessa ← lat. LEO, incrociato con it. lonza ← \*LUNCEA, riprendendo l’immagine delle macchie nere di questi gatti selvatici, siccome l’uva maturata mostra di essere spruzzata come di color ruggine” (Hohenerlein-Buchinger, 1996).

Nel 1989 la varietà Alionza è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma il suo destino era ormai segnato e le superfici destinate a questo vitigno erano in calo continuo.

Nel 2000 erano stati censiti 36 ettari di Alionza in Emilia-Romagna (43 ha in Italia), che al Censimento del 2010 erano già scesi a 7,19 ettari (10,59 ha in Italia), quindi siamo a livello di vitigno in via di estinzione.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Principalmente nel Bolognese, ma in passato si ritrovava qualche esemplare anche nelle province di Modena e Ravenna.

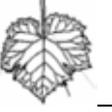
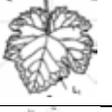
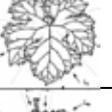
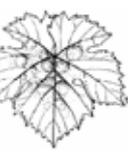
#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

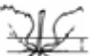
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.
- Ferrari C.E. (1853) - Vocabolario bolognese-italiano. Presso gli Editori Mattiuzzi e de' Gregori, Bologna.
- Fontana M., Filippetti I. (2006) – Le vigne dei padri. In: “Vite & vino. Biodiversità, turismo e tipicità: le direttrici di un possibile rilancio”. Il Divulgatore n° 2-3.
- Hohenerlein-Buchinger T. (1996) – Per un sub lessico vitivinicolo. Max Niemeyer Verlag, Tubinga.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Milano.
- Nazari V. (1910) – Viticoltura ed enologia. Dott. Francesco Vallardi, Milano.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – Dizionario dei vitigni antichi minori italiani. Ci.Vin. Editore, Siena.
- Tanara V. (1674) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.

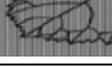
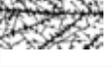
**NOTE**

Scheda a cura di Marisa Fontana

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>   |  |   |   |
|--|--|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari |  |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno   |  |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1  | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE   | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|   | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )  |   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
|   | 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)   | ✓   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|   | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )                                      |   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|  |  |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|  |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3  | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE   | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|  | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)   | ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
|  | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)   |   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
| ✓  | 5 – Media  |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|  | 7 – Elevata  |   |   |
|  | 9 – Molto elevata  |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7   | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI  | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓  | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)  |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|  | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)  | ✓   |   |
|  | 5 – Rosso (Mourvedre)  |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16   | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)  | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
| ✓  | 1 – Verde (Silvaner)   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
| ✓  | 2 – Giallo (Carignan)  |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|  | 3 – Bronzato (Pinot nero)  |   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|  | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)   | ✓   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|  |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1   | FIORE: ORGANI SESSUALI   |   |   |
|   | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)  |   |   |
|   | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)  |   |   |
|   | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)                           |   |   |
|   | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit B., Lambrusco di Sorbara N., Ohañez B., Kober 5 BB) |   |   |

| FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno |  |   |   |
|---|--|---|---|
| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | FORMA DEL LEMBO   |
|   | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |    | 1 – Cordiforme (Petit verdot)   |
| 4 ✓   | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |  ✓ | 2 – Cuneiforme (Merlot)   |
|   | ✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                    |    | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)   |
|   | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |    | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)   |
|   | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |    | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)  |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23   | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24   | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE                |
|    | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            | ✓   | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                                  |
|    | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               |   | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)  |
|    | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |   | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)                     |
|    | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |   | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                                     |
|  ✓   | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |   | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                                     |
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -   | DEPRESSIONI DEL LEMBO  | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -   | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                  |
|    | 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)                     |  | 1 – Assente (Grenache)  |
|   | 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)                                     | ✓   |   |
|   | ✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)           |  | 9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM) |
|   | 7 – Forti (Carignan)   |   |   |
|   | 9 – Molto forti (Villard Noir)   |   |   |

| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25   | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO                             |
|---|---|---|---|
|    | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)   |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)                         |
|    | 2 – A V (Pinota, Rupestris du Lot, Croatina)  | 4 ✓   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)                     |
|    | 3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)                 |   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)                            |
|    | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)  |   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)                  |
|    | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)                             |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )                           |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27   | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE                     |
|    | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )                               |   | 1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)             |
|    | 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco) |   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).           |
|  | 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon) |   | ✓ 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera Merlot)                       |
|  | 4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)            |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit, Sangiovese)           |
|  | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)  |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )                           |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30   | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLARE                     | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE                                 |
|  | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)   |  | 1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)                              |
|  | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |  | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)    |
|  | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)                       |  | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon) |
|  | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)         |   |   |
|  | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                               |   |   |
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLARE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE               |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓  | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|      | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)                    |  | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |   |                 | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                           | OIV 083-1<br>UPOV –<br>Bioversity –  | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|  ✓   | Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)                         |  ✓              | A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|      | Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)   |  ✓<br>raramente | A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|  ✓   | Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)            |  |  |
|      | Molto sovrapposti (Clairette)   |                 | A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|     | Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                                    |  |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI   | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35  | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO          |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)  |               | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                             |
|    | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                                  |  ✓            | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|   |   |  ✓            | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |   |               | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|    | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)   |  |  |
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40  | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA                                       |
|  ✓ | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)                    |  | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)  |
|  ✓ | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)                            | ✓  | 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)   |
|    | 5 – Media (Clairette, Furmint)  |  | 5 – Uguale (Ancellotta)  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)                     |  | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio) |
|  | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara) |  | 9 – Più lungo (Nebbiolo)               |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34   | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI               |  |  |
|  | Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)     |  |  |
|  | Poco profondi (Gamay)                                |  |  |
|  | Medi (Merlot, Barbera)                               |  |  |
|  | Profondi (Primitivo)                                 |  |  |
|  | Molto profondi (Chasselat cioutat)                   |  |  |

**GRAPPOLO.** Osservazioni a maturazione. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli

| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5  | LUNGHEZZA   | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA  |
|--|---|---|--|
|  | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)  |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
|  | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)               |  | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)                 |
| ✓  | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)                                   | ✓   | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)                                       |
|  | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)          |  | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)                      |
|  | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)  |   | 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)                       |
| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4   | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                                     | OIV 208*<br>UPOV -<br>Bioversity -  | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)                |
| 2 ✓<br> | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)            |  | 1 – Cilindrico (Barbera)   |
|  | 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)           |   |  |
|  | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                                 |  | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)                        |
|  | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)   |   |  |
| 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)   |  | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)                             |  |
| OIV 209<br>UPOV -<br>Bioversity -  | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE   | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14   | PESO 200-230 g   |

|   |   |     |   |  |
|---|---|-----|---|--|
|  | 1 – Assenti (Kober 5 BB)  | 2 ✓ | X | 1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)      |
|  | 2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)                                     |     | X | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)          |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)                                      |     |   | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)      |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia) |     |   | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano) |
|   | 5 – Più di sei ali  |     |   | 9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)       |

**ACINO.** Osservazioni a maturazione. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli

| OIV 220<br>UPOV -<br>Bioversity -   | LUNGHEZZA  | OIV 221<br>UPOV<br>Bioversity   | LARGHEZZA                                |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)                 |   | 1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero) |
|   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)          |   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)      |
| ✓   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                    | ✓   | 5 – Medio (circa 18 mm)                  |
|   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                            |   | 7 – Largo (circa 23 mm: Zibibbo)         |
|   | 9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)                    |   | 9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)      |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA  |   |  |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)          |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)    |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)   |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)         |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)        |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                 |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)                    |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)       |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)       |  | 10 – Fusiforme                           |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA                                    | OIV 227<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                       |
| ✓   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) |   | 1 – Nulla o molto scarsa                 |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)                              |   | 3 – Scarsa (Terrano)                     |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)                            | ✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)             |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)                              |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)         |
|   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)                    |   | 9 – Molto elevata                        |
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon) |   |  |

|   |   |  |                                       |
|---|---|--|---------------------------------------|
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE<br>ANTOCIANICA DELLA POLPA                                | OIV 235<br>UPOV 41<br>Bioversity -       | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              | Non troppo<br>✓                          | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |  | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |  | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   |  |                                       |
|   | 9 – Molto forte   |  |                                       |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12 | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7 | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebiano toscano)  |  | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |  | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |  |                                       |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       | ✓ negli acini<br>grossi                  | 3 – Completo (Riesling)               |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) |  |                                       |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |                |                |         |                |
|----------------|---------|----------------|----------------|---------|----------------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | <b>129-139</b> | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | <b>228-228</b> |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | <b>236-250</b> | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | <b>176-180</b> |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | <b>192-198</b> | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | <b>242-248</b> |

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

Nella pedecollina ravennate, germoglia a fine Marzo-inizio Aprile, fiorisce nella seconda metà di Maggio, invaia a fine Luglio e matura a metà settembre (O).

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

Nel caso di primavera con condizioni meteorologiche avverse mostra una evidente acinellatura dolce (L, O). Si tratta di varietà abbastanza vigorosa e con produzione non costante (L).

**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)

Media tolleranza a Botrite e Oidio (L).

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

Adatta ad essere vinificata sia in purezza che con altri vitigni, per ottenere vini fermi e frizzanti di un certo interesse. In purezza fornisce un vino di colore giallo di media intensità con riflessi leggermente verdognoli; di aroma intenso, ampio, con note floreali prevalentemente dolci di fiori di acacia e tiglio, fruttate di mela verde e frutti esotici, più tenui di erba tagliata. Al gusto il vino risulta di media acidità, non amaro, sapido, ben equilibrato, di media struttura e media persistenza gusto-olfattiva (O).

**DESCRIZIONE IN BREVE**

**Foglia.** Media o medio-piccola, cuneiforme, con 7 o più lobi, non molto bollosa, con lembo che tende a ripiegarsi verso il basso (revoluto). Seno peziolare a V, tendenzialmente a lobi leggermente sovrapposti o, talora, chiuso (distanza tra i lobi inferiore a 2 cm). Seni laterali superiori generalmente con base a U (raramente a parentesi graffa) e a lobi leggermente sovrapposti (raramente anche aperti). Pagina inferiore con densità medio-bassa di peli coricati tra le nervature e bassa per quanto riguarda i peli eretti sulle nervature.

**Grappolo.** Cilindrico o anche conico, di media lunghezza e compattezza, con peduncolo piuttosto corto, spesso con 1 o 2 ali. Acini fecondati di media dimensione, sferoidali, con buccia di colore

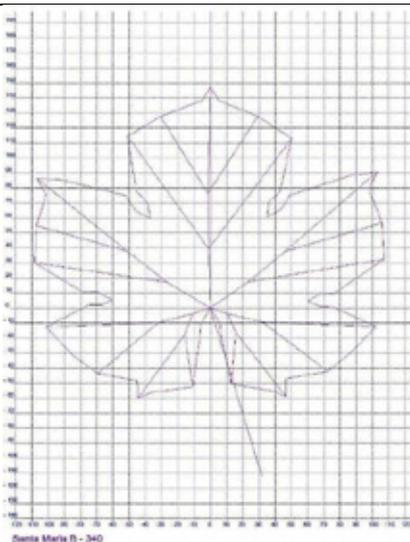
giallo-verde, che tende a divenire dorata quando esposta al sole, mediamente pruinosa, a polpa non troppo molle, anche se non propriamente soda. A seconda delle annate può essere presente una acinellatura dolce più o meno spiccata.



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**SANTA MARIA RER V043**

| VITE   |  |  |
|--|--|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i>  | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.          |
| <b>Nome comune:</b> SANTA MARIA  |  | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> 340 |
| <b>Sinonimi accertati:</b> nessuno conosciuto  |  |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):  |  |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO  |  |  |
| Data inserimento nel repertorio: 31/12/2009  |  | Ultimo aggiornamento scheda: 31/12/2013          |
| <b>Accessioni valutate</b>   | <b>N. piante presenti</b>  | <b>Anno d'impianto</b>                           |
| 4) Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (PC)   | 53   | 2003   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Azienda Mossi – Albareto di Ziano Piacentino (PC). <i>L'accessione conservata proviene da Vigoleno.</i> |  |  |
|   |  |  |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>  | <i>Schema della foglia media</i>   |  |

|  |  |
|--|--|
|   |  |
| <b>Foglia</b>  | <b>Grappolo</b>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>  |  |
| <p>Il primo riferimento bibliografico incontrato sulla Santa Maria, vitigno a bacca bianca del Piacentino, è un lavoro dei primi anni 2000 che prende in esame gli antichi vitigni minori italiani. Si legge: <i>“Di origine sconosciuta, questa cultivar a bacca bianca veniva in passato coltivata in Val d’Arda, nella parte orientale della provincia di Piacenza, sia per la vinificazione che per il consumo a tavola, mentre è ora presente in provincia in maniera molto sporadica. Mediamente resistente alle principali malattie ed avversità climatiche, questa varietà è adatta all’appassimento in fruttaiolo ed entra nella composizione della DOC Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno. Vinificata in purezza, produce un vino giallo paglierino scarico, con un profumo marcato di nocciola tostata, alcolico, sapido, abbastanza elegante”</i> (Scienza <i>et al.</i>, 2004).</p> <p>La varietà è descritta nel volume <i>“Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini”</i> del 2002, dove peraltro si ribadisce l’origine sconosciuta (Fregoni <i>et al.</i>, 2002).</p> <p>Proprio in virtù del fatto che questa varietà veniva impiegata per la produzione del famoso <i>“Vin Santo”</i> piacentino e ravvisata la necessità del rinnovo di vigneti ormai piuttosto datati, nel 1999 la Santa Maria fu iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (G.U. 86 del 14/04/1999; Venturi e Fontana, 1999; Calò <i>et al.</i>, 2006).</p> <p>Il prof. Fregoni la descrive anche in un lavoro del 1963: <i>“Il vitigno è conosciuto da epoca remota nella provincia di Piacenza e viene tuttora abbastanza coltivato, tanto che la produzione è quantitativamente rilevante. Non si sono riscontrati casi di sinonimie. Dovrebbe essere originario del piacentino, ma non si hanno conoscenze certe”</i> (Fregoni <i>et al.</i>, 1963).</p> <p>In un altro lavoro di Fregoni, dello stesso anno, viene anche specificato che la Santa Maria è coltivata soprattutto in Val d’Arda, ma non si può scartare a priori l’idea che questo vitigno avesse diffusione più ampia in passato (Fregoni, 1963).</p> <p>La presenza di Santa Maria nel Piacentino, ad inizio Novecento, viene riferita da Morsia in un lavoro di fine anni ’90: <i>“Nel periodo anteriore allo scoppio della Prima guerra mondiale, la superficie vitata, in coltivazione promiscua (43.970 ettari) e specializzata (2.116 ettari), era di 46.086 ettari. Nel 1913, la produzione totale fu di 962 mila quintali.... L’uva bianca, che copriva il 15% della produzione totale, era particolarmente coltivata nell’alta Val Tidone, nell’alta Val Trebbia (zone di Rivergaro e Perino) e nell’alta Val d’Arda (Bacedasco e Castell’Arquato) con le varietà: Malvasia, Trebbianino, Moscato, Ortrugo, Riesling, Greco di Napoli, <b>Santa Maria</b>, Bervedino e Merlara”</i> (Morsia, 1997).</p> <p>Diversi <i>“dizionari”</i> dell’Ottocento, vocabolari piuttosto che sorte di enciclopedie delle scienze, recano la voce Santa Maria, quindi doveva trattarsi di un vitigno piuttosto diffuso e rinomato.</p> <p>Certo che non è facile essere certi della rispondenza tra l’attuale vitigno Santa Maria e quelli citati nei vecchi volumi con lo stesso nome, poiché mancano descrizioni accurate o addirittura si tratta di semplici citazioni.</p> <p>Nel <i>“Saggio di una ampelografia universale”</i> (1877) del conte Giuseppe di Rovasenda alla voce Santa Maria bianca si legge di un’uva dell’Oltrepò Pavese e di una Toscana citate dall’Acerbi (des. 53 e des. 267, 274); quest’ultima citata pure dal Trinci (des. 93). In merito a questa Santa Maria bianca Toscana, Di Rovasenda scrive: <i>“Id. ad Uva di Santa Maria. Secondo il Villifranchi &lt;comincia a maturare al principio di agosto, e maturata che sia perfettamente diviene picchiettata di scuro-chiaro? Fa abbondante frutto in grappoli lunghi,</i></p> |  |

*spargoli, di granelli piccoli, bislungi e di buccia sottile>”.*

Cita poi una Santa Maria o Uva Santa Maria delle Marche “*Id. Uva di Madonna, Trinci descr. M. B. (32?)*”.

Il Trinci (1768) scrive: “*l’uva Santa Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio di agosto, e matura perfettamente ... fa il vino bianco dolce, delicato, odoroso e sottile, ma di pochissimo spirito, matura presto per le prime beve, non dispiace a bersi solo, anzi è gustoso particolarmente per le dame, e mescolato con altre uve per vini bianchi fa buonissima lega, dandogli della dolcezza e dell’odore*”.

Si riportano le descrizioni presenti nel volume dell’Acerbi (1825).

- 1) Santa Maria dell’Oltrepò Pavese. “*Foglie acute, leggerissimamente trilobate, dentellate, con denti ineguali seghettati, liscie o glabre da ambe le pagine; picciuolo di 3 a 4 centimetri di lunghezza, tondo e di colore oscuro. Grappolo spargolo: acino quasi rotondo, duracino, coperto di una polvere pruinosa, che gli fa pigliare il color bianco. Non è buona da far vino; ma si conserva assai bene nel verno fino alla primavera avanzata; è però poco dolce*”.
- 2) Santa Maria della Toscana. “*Quest’uva è di qualità bianca, e comincia a maturare al principio d’agosto, e, maturata che sia perfettamente, diviene picchiettata di scuro chiaro. Fa abbondante frutto in grappoli spargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislungi, e di buccia sottile. Ama il terreno asciutto e mezzanamente grosso e pastoso, come ancora il clima caldo. Produce vino bianco, dolce, delicato, odoroso e sottile, onde riesce gustoso a beverssi particolarmente dalle donne. Mescolata quest’uva con altre, fa ottima lega, qualora in ispecie si voglia dare ai vini dolcezza e odore*”.

Difficile dire se la Santa Maria coltivata in tempi storici nel Piacentino derivi da una di queste, sta di fatto che l’acino della Santa Maria piacentina è troncovoide e pruinoso; la foglia è aracnoidea e si caratterizza per un picciolo molto corto; era usata come uva da tavola e da serbo e in miscela con altre uve (Melara, Bervedino, ecc.) e dà, a tutt’oggi, il Vin Santo di Vigoleno. Questo fa propendere per una somiglianza con la vecchia varietà dell’Oltrepò, di cui oggi non si ha più notizia.

Anche il Gera riprende la precedente descrizione di Santa Maria dell’Oltrepò, per illustrare il vitigno coltivato in alcuni poderi della zona; quindi a metà Ottocento, Santa Maria era ancora coltivata in Oltrepò (Gera, 1845). Spaggiari, nel suo “Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo”, riporta la trascrizione di un manoscritto di fine Settecento in cui compare anche un elenco delle varietà coltivate nel Ducato di Parma e Piacenza. Tra le uve bianche una Santa Maria (Spaggiari, 1964).

In un recente lavoro di Bargelli, vengono riportate le risultanze dell’inchiesta di Du Tillot sullo stato dell’agricoltura Parmense, da cui si desume che una varietà ad uva bianca denominata “Santa Maria” era coltivata a fine Settecento anche nel Parmense, in particolare nella zona tra Enza, Termina e Parma e nell’area di Cella di Costamezzana (Bargelli, 2011).

Purtroppo la denominazione non è accompagnata da una descrizione, ma è ragionevole supporre che l’uva Santa Maria fosse presente anche a Parma, viste le vicissitudini politiche che nel passato accomunarono Parma e Piacenza e, dal 1748, anche Guastalla (RE).

Il censimento del 2010 ha riscontrato la presenza di soli 1,42 ettari coltivati a Santa Maria nella collina di Piacenza.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla Val d’Arda.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1825) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica del 1999. Giampiero Zazzera, libraio in Lodi.

Bargelli C. (2011) - «Teatro di agricoltura». Le campagne parmensi nelle inchieste agrarie del secolo dei lumi.

In: Rivista di Storia dell’Agricoltura n. 2, dicembre 2011. Semestrale dell’Accademia dei Georgofili.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d’Italia. Edagricole, Bologna.

Fregoni M. (1963) – La viticoltura nel Piacentino. Evoluzione, situazione attuale e prospettive future. Unione tipografica editrice piacentina, Piacenza.

Fregoni M., Gambi G., Boninsegni G. (1963) – Descrizione ampelografica dei vitigni locali del Piacentino. Unione Tipografica Editrice Piacentina, Piacenza. CCIAA di Piacenza.

Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini.

Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.

Gera F. (1845) – Nuovo dizionario universale di agricoltura. Vol. XXIV, Co’ tipi dell’ed. Giuseppe Antonelli, Venezia.

Morsia D. (1997) – La vitivinicoltura piacentina. Problemi e prospettive. Nuova Linotipia, Piacenza.

Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina di Stefano Marino,

Torino.

Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – Dizionario dei vitigni antichi minori italiani. Ci.Vin. Editore, Siena.

Spaggiari P.L. (1964) – Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo. Artegrafica Silva, Parma.

Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi.

Stamperia Simoniana, Napoli.

Venturi A., Fontana M. (1999) – I vitigni dell'Emilia Romagna. Le varietà raccomandate ed autorizzate alla coltivazione. A cura di CRPV.

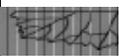
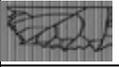
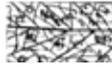
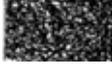
**NOTE**

Scheda a cura di Marisa Fontana

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>  |   |   |   |
|---|---|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari. |   |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.   |   |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1   | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE  | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|    | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
|    | ✓ 4<br>3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)   | ✓   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|    |   | ✓   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|   |   |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|   | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )                             |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3   | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE  | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)  | ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
|   | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)  |   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
|   | ✓ 5 – Media   |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|   | 7 – Elevata   |   |   |
|   | 9 – Molto elevata   |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI   | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
|   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|   | ✓ 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)   | ✓   |   |
|   | 5 – Rosso (Mourvedre)   |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16  | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)   | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
|   | 1 – Verde (Silvaner)  |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
|   | 2 – Giallo (Carignan)   |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|   | ✓ 3 – Bronzato (Pinot nero)   | ✓   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|   | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)  |   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|   |   |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1  | FIORE: ORGANI SESSUALI  |   |   |
|    | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)                                       |   |   |
|    | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)                                       |   |   |
|    | ✓ 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)                |   |   |
|    | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB) |   |   |

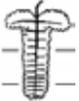
| FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno. |  |   |   |
|--|--|---|---|
| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22  | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | FORMA DEL LEMBO   |
|  | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |    | 1 – Cordiforme (Petit verdot)   |
|  | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |    | 2 – Cuneiforme (Merlot)   |
|  | 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                      |    | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)   |
| ✓  | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |    | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)   |
|  | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |    | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)  |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23  | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24   | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE                |
|    | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            |   | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                                  |
|   | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               | ✓   | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)  |
|   | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |   | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)                     |
|   | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |   | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                                     |
|   | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |   | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                                     |
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -  | DEPRESSIONI DEL LEMBO  | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -   | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                  |
| ✓  | 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)                     |  | 1 – Assente (Grenache)  |
|   | 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)                                     |  | 9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM) |
|  | 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)             |   |   |
|  | 7 – Forti (Carignan)   |   |   |
|  | 9 – Molto forti (Villard Noir)   |   |   |

| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25  | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26  | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO                             |
|--|---|--|---|
|         | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)   |  | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)                         |
|         | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)  | ✓  | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)                     |
|         | 3 – Involuto (Trebiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)                 |  | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)                            |
|         | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)  |  | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)                  |
|         | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)                             |  | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )                           |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27  | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29  | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE                     |
|         | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )                               |  | 1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)             |
|       | 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco) |  | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).           |
| ✓<br> | 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon) | ✓  | 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)                        |
|       | 4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)            |  | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)          |
|       | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)  |  | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )                           |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30  | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLARE                     | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -  | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE                                 |
|       | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)   |       | 1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)                              |
| ✓<br> | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |       | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)    |
| ✓<br> | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)                       | ✓<br> | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon) |
|       | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)         |  |   |
|       | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                               |  |   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLARE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE  |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓   | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|      | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)                    |      | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |   |   | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                           | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|  ✓   | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)                     |      | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|      | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)   |  ✓   | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|      | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)        |   |  |
|      | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)   |      | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|     | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                                |   |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI   | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35   | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO              |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)  |    | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|   |   |  ✓ | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|    | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                                  |    | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |   |    | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|   |   |    | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40   | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA   |
|  ✓ | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)                    |   | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)  |
|    | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)                            |   | 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|    | 5 – Media (Clairette, Furmint)                       |  | 5 – Uguale (Ancellotta)                |
|    | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)                     |  | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio) |
|    | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara) |  | 9 – Più lungo (Nebbiolo)               |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34   | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI               |  |  |
|    | 1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot) |  |  |
|    | 3 – Poco profondi (Gamay)                            |  |  |
|  ✓ | 5 – Medi (Merlot, Barbera)                           |  |  |
|    | 7 – Profondi (Primitivo)                             |  |  |
|   | 9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)               |  |  |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.

| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5   | LUNGHEZZA  | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA  |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                 |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
| ✓   | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)      |  | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)                 |
|   | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)                          | ✓   | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)                                       |
|   | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga) |  | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)                      |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                   |   | 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)                       |
| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                            | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)                |
|  | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)   |  | 1 – Cilindrico (Barbera)   |
|   | 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)  |   |  |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                        |  | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)                        |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)                                  |   |  |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)                                   |  | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)                        |

| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO<br>PRINCIPALE   | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14 | PESO  |
|---|--|---|---|
|  | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   |   | 1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)   |
|   |  | ✓                                       | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)             |
|  | 2 – Una o due ali (Chardonnay,<br>Vermentino, Barbera)   |   | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)         |
|   |  |   | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano<br>toscano) |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot,<br>Nebbiolo)  |   | 9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)    |
|   |  |   |   |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano,<br>Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di<br>Candia) |   |   |
|   | 5 – Più di sei ali   |   |   |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA   | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI  | LARGHEZZA   |
|---|---|---|---|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)              |   | 1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto<br>nero) |
|   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv.,<br>Riesling)          | ✓   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)               |
| ✓   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                       |   | 5 – Medio (circa 18 mm)                           |
|   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                               |   | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato<br>Alessandria)   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)                 |   | 9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)         |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA   |   |   |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)             |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di<br>Lipsia)          |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato,<br>Trebbiano toscano)   |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)                  |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera,<br>Montepulciano)        |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                          |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)                       |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)                |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina,<br>Victoria)       |  | 10 – Fusiforme                                    |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA                                       | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                                |
| ✓   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato,<br>Trebbiano toscano) |   | 1 – Nulla o molto scarsa                          |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)                                 | ✓   | 3 – Scarsa (Terrano)                              |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)                               |   | 5 – Media (Chasselas dorato)                      |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)                                 |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)                  |
|   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)                       |   | 9 – Molto elevata                                 |

|   |   |  |                                       |
|---|---|--|---------------------------------------|
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)                                  |  |                                       |
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA                                   | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -     | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              | ✓  | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |  |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |  |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   |  | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |  | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12 | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7 | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebiano toscano)  |  | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |  |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |  |                                       |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |  | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓  | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |         |                |         |         |
|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 129 129 | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 222 242 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 260 260 | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 176 192 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 192 192 | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 248 256 |

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

L'epoca di germogliamento è media, come pure quella di fioritura, mentre le epoche di invaiatura e maturazione sono precoci. In Val d'Arda, nei primi anni '90 Santa Maria era raccolta intorno al 15 settembre (L).

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

Nei terreni collinari si esprime con vigoria e produttività medie, ma nei terreni più profondi e fertili la vigoria aumenta e il grappolo si fa più compatto, con detrimento della qualità (L, A).

**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)

Sensibilità alle principali patologie, nella media (L).

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

Fornisce un vino giallo paglierino, alcolico, sapido, neutro che acquista una certa aromaticità in fermentazione. È adatta ad uvaggi con Melara con cui potrebbe fornire vini bianchi maturi o il tradizionale Vin Santo di Vigoleno (L, A).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Da medio-grande a grande, cuneiforme, con 5 o anche 7 lobi, seno peziolare a V, generalmente poco aperto, talora chiuso. Seni laterali superiori di media profondità, a lobi aperti e con base generalmente a parentesi graffa. Denti a margini convessi. Pagina superiore leggermente bollosa e inferiore con densità bassa dei peli coricati tra le nervature e con nervature praticamente senza peli eretti.

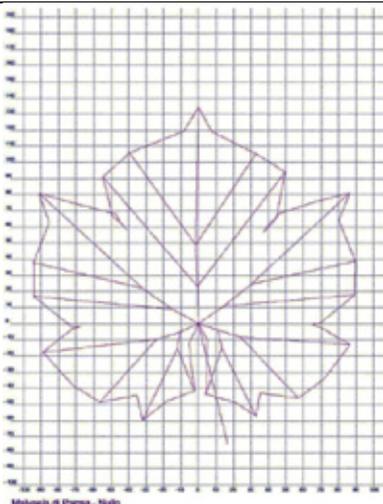
**Grappolo.** Medio-piccolo (250 g circa), cilindrico, mediamente compatto, con acini **troncoidali**, con buccia di colore giallo-verde, poco pruinosa.



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

**SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**MALVASIA AROMATICA DI PARMA RER V047**

| VITE  |  |  |
|---|--|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>  | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i>  | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.      |
| <b>Nome comune:</b> MALVASIA ODOROSISSIMA   |  | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Malvasia aromatica di Parma, Malvasia di Maiatico  |  |  |
| <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:                 |
| Accessioni valutate   | N. piante presenti   | Anno d'impianto                              |
| 1) Azienda in loc. Basilicogioiano, Montechiarugolo (PR)<br><i>filare ricostruito a partire da una pianta di 150 anni</i>                               | 45   | 1965   |
| 2) Azienda La Madonnina-- Torrechiera (PR)  | 200  | 2006   |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA ( <i>Materiale prelevato da loc. Basilicogioiano Montechiarugolo PR</i> ) |  |  |
|    |  |  |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>   | <i>Schema della foglia media</i>   |  |

|   |  |
|---|--|
|    |  |
| <i>Foglia</i>   | <i>Grappolo</i>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p>Nel passato i vini di Malvasia venivano per lo più importati dalla Grecia e hanno goduto di un gran fama in Italia, e non solo, tra il XIV e il XVII secolo. Visto il gradimento, probabilmente è iniziata anche su suolo italiano la coltivazione delle viti che davano questo vino.</p>  |  |
| <p>La Malvasia del passato doveva essere sicuramente aromatica se nel Trattato del Soderini, pubblicato nel 1600, si legge: <i>“e tanto fanno le viti che fan la Malvagia, delli quali vini un boccal solo condisce una botte di sei barili di vin bianco di quei paesi e lo fa esser tutto malvagia”</i>, e da sola <i>“fa un vino potentissimo, e questa vite ne fa poco nel suo paese di Candia e Cipri, e meno assai produce trasportata negli altrui, e si diletta d’andar terragnola”</i> (Marescalchi e Dalmasso, 1937). Soderini ci riporta un esempio di frode alimentare del tempo e ci svela un particolare interessante sul vitigno a lui noto come Malvasia: la scarsa produttività che si rifletteva nella elevata gradazione alcolica.</p>   |  |
| <p>Per quanto riguarda la viticoltura Piacentina e Parmense, la Malvasia è sicuramente uno dei vitigni bianchi caratterizzanti, anche se in tutta l’Emilia-Romagna sono da tempo presenti diverse Malvasie, più o meno produttive e più o meno “profumate”.</p>   |  |
| <p>Nell’Ottocento, nel Parmense, la Malvasia doveva essere piuttosto coltivata e dava origine a vini di un certo pregio, come si evince da alcune attestazioni ricevute dai partecipanti all’<i>“Esposizione provinciale d’industrie e d’agricoltura tenuta in Parma dal di 17 settembre al 20 ottobre 1870”</i>. In quell’occasione la marchesa Araldi-Trecchi di Maiatico vinse una medaglia d’argento per <i>“l’ottima qualità di tutti i vini presentati e più specialmente del malvatico 1869”</i>. Il signor Domenico Dall’Aglia, d’Alberi, Comune di Vigatto, ricevette una <i>“Menzione onorevole – per molto merito riconosciuto nel rosso amaro del 1869 e nel malvatico bianco”</i>. Non si dimentichi poi il signor Passeri Alessandro di Parma che presentò un <i>“vino bianco malvasia”</i> del 1836: non ricevette premi, ma denota che la Malvasia veniva impiegata per vini di pregio, probabilmente passiti, destinati anche ad un lungo invecchiamento (AA.VV., 1871).</p> |  |
| <p>Ma di che Malvasia si trattava? Sicuramente a partire dal Secondo Dopoguerra, i tecnici iniziarono a consigliare Malvasia di Candia: <i>“Zone collinari - Le varietà maggiormente diffuse e che ancor oggi possono convenientemente essere consigliate nella ricostituzione dei nuovi impianti su piede americano sono ... Da vino a frutto bianco: il Moscato fior d’arancio, la Malvasia di Candia, il Trebbiano...”</i> (Capucci, 1952), ma testimonianze reperite sul territorio riferiscono di una Malvasia più profumata e meno produttiva di quella che viene oggi normalmente impiegata (la Candia aromatica, appunto).</p>  |  |
| <p>Purtroppo la letteratura non ci aiuta, poiché in genere viene citato un generico “Malvasia”, solo raramente aggettivato o seguito da indicazioni dell’area di produzione. È il caso della “Malvasia di Maiatico”, un vino che godeva di una certa fama nel periodo fascista: <i>“Nella pianura alta e in collina si ottengono prodotti più ricercati e fini perché più alcolici e quindi più serbevoli. ...certe piccole partite di vini provenienti da uve prodotte in vigne bene esposte e curate, vengono vendute a 500 lire l’ettolitro (Sauvignon, Malvasia di Maiatico, ecc.)”</i> (Samoggia, 1927)</p>  |  |
| <p>Quando si tratta, però, di capire che vitigno veniva impiegato per fare questo vino, una rivista del periodo, “L’Italia agricola”, non ci aiuta molto: <i>“La coltura della vite abbastanza importante e ben fatta nella zona collinare, dove si hanno prodotti di particolare pregio, riveste scarsa importanza al piano per i prodotti</i></p>   |  |

*mediocri che si ottengono. Tra i vitigni migliori e più diffusi al colle notiamo la malvasia, ottima sotto tutti i rapporti e assai rinomata specialmente nei territori di Sala Baganza, Maiatico e dintorni*” (Toni, 1927).

Sta di fatto che l’accessione di Malvasia aromatica di Parma, reperita presso il signor Angelo Casalini di Basilicogioiano di Montechiarugolo (PR), è stata indicata da diverse persone come la vera Malvasia di Maiatico, che dava un vino più fine e profumato di quello che si ottiene ad oggi.

Il motivo per cui questa varietà è stata abbandonata nel corso della ristrutturazione viticola post-bellica è molto probabilmente da imputare alla scarsa produzione, specie in certe annate, a causa di un difetto florale. Valutazioni sperimentali sull’accessione Casalini (un piccolo filare del 1965, messo a dimora dal padre di Angelo a partire da una vite secolare presente nel podere) hanno permesso di apprezzare, sia sulle uve che sul vino, un’aromaticità più intensa e più fine rispetto a Malvasia di Candia aromatica, che richiama il moscato più che una malvasia. Queste osservazioni hanno concentrato l’attenzione sulle malvasie più “profumate” e più “glabre” (le foglie sono praticamente senza peli) citate nei diversi lavori ampelografici del passato.

Marescalchi e Dalmasso concordano sul fatto che la Malvasia del passato fosse un vitigno aromatico e richiama l’Acerbi che aveva parlato di una “«*Malvasia Moscado, della quale si dice che sia fatto il vino di Madera... ed il Moscado di Candia, e di varie isole dell’arcipelago, che ci viene da Venezia, e per ciò da noi conosciuto sotto nome di Moscado di Venezia*». Aggiunge che potrebbe essere la Malvasia musquée dei Francesi. E noi aggiungiamo che una Malvasia moscata si coltiva sull’Appennino piacentino (e un po’ qua e là anche in Piemonte) sotto il nome di Malvasia di Candia” (Marescalchi e Dalmasso, 1937).

Nel contributo all’ampelografia modenese del Malvasi si trova una Malvasia moscata, ma la descrizione e le considerazioni finali dell’Autore portano a concludere che si trattasse della Malvasia di Candia, piuttosto diffusa nell’Ottocento in tutta l’Italia: “*Importato recentemente dalla Provincia Reggiana, questo vitigno non è frequente. È ferace, matura in settembre, e somministra uva eccellente per vino. Secondo le molte descrizioni che leggonsi nel Bullettino Ampelografico, sembra lo stesso che la Malvasia delle Marche, degli Abruzzi e di altre regioni d’Italia*” (Malvasi, 1879).

Nella ricerca delle malvasie a sapore moscato ci viene incontro anche l’Ampelografia del Di Rovasenda, in cui viene citata una “*Malvasia di Alessandria (Piem.) B. (87, 83), id. a quella d’Asti. Frutto profumato a sapor di moscato, ma più amarognolo. La foglia rassomiglia quella del Moscato, più glabra, più acutodentata*”. Tra le numerosissime malvasie, poi, balza agli occhi una Malvasia aspra che rimanda a Malvasia odorosissima, sinonimo di Malvasia di Scandiano o di Villa Lunga, descritta dall’Aggazzotti (Di Rovasenda, 1877).

Visto il rimando alla Malvasia bianca di Piemonte, si è letto il lavoro ampelografico del Marzotto in cui vengono compendiate varie informazioni in merito, anche di epoca precedente (Ampelografia della Provincia di Alessandria, 1875 e lavoro del Pulliat, 1869), da cui non emerge nulla in merito alla sessualità del fiore e ci sono descrizioni discordanti tra i vari Autori. C’è, però, un passo interessante in merito ad una malvasia piacentina: “*A Piacenza si coltiva una Malvasia molto diffusa e accreditata in detta provincia, ma con gli acini piccoli e costantemente sferici, con buccia coriacea e polpa carnosa, croccante; le nervature sono rossegianti al punto d’inserzione col picciuolo. Deve trattarsi adunque di una Malvasia diversa dalla Malvasia del Piemonte, e probabilmente uguale a quella della Toscana*” (Marzotto, 1925).

L’unica cosa chiara che emerge dal Marzotto è che c’era una gran commistione di vitigni sotto la denominazione comune di Malvasia; d’altra parte un rapido confronto tra la Malvasia bianca del Piemonte descritta da Schneider (Schneider e Mannini, 2006) e l’accessione Casalini della Malvasia di Parma non lascia dubbi sulla diversità dei due vitigni, che pure hanno in comune foglie per certi aspetti simili e pochissimo tomentose e il sapore moscato. La totale assenza di pigmento sulle nervature della foglia di Malvasia di Parma Casalini tenderebbe ad escludere anche la sinonimia con la Malvasia di Piacenza.

Sicuramente interessante è la lettura delle varie voci riferibili alla Malvasia sul Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina: “*Malvasia. s.f. Malvasia, Malvagia, Grechetto. Uva bianca di cui si fa un delicato vino che ritiene lo stesso nome*”. “*Malvatich. s.m. Vino di Malvasia od anche Malvasia solamente*”. Troviamo poi un’altra voce dialettale che indica come corrispondente italiano la Malvasia di Candia: “*Frontignán. Malvasia di Candia. Nome di una sorta di vino squisito e di un vitigno non molto comune tra noi*” (Malaspina, 1859). Questo potrebbe far pensare che, nell’Ottocento, nel parmense venissero distinte, indicandole con nomi diversi, almeno due differenti Malvasie, di cui la Candia era la meno diffusa.

Analizzando a fondo la descrizione della Malvasia odorosissima di Aggazzotti (1867), si può ragionevolmente ipotizzare che la Malvasia più diffusa nel Parmense fosse proprio questa. Nota anche con i nomi di Malvasia di Villa Lunga, Malvasia aspra o Malvasia di Scandiano, ricorda molto da vicino l’accessione Casalini: “*... Sugo scarso, di media densità, dolce melato, esalante il più pronunziato odore di malvasia che si conosca. Uva che ha il suo merito speciale pei vini da liquore o da dessert, qualora non si badi molto al tannino: come d’ordinario è pei vini bianchi di Scandiano, il suo aroma è molto deciso e persistente anche dopo dozzine*

*d'anni. Però quando si desidera vino veramente delicato, non consiglierei mai la di lei abbondanza nella composizione delle uve destinate a fornire l'aroma, né vorrebbe mai impiegata se non dopo avergli fatto disseccare affatto il graso. Non ha il difetto di alcuni moscati e di altre malvasie, di rendere cioè malagevole la chiarificazione del vino di cui fecero parte; ma d'altra parte se non era ben matura, e senza l'avvertenza della completa disseccazione del graso, spesso conferisce troppa asciuttezza in immediato confine coll'aspro; difetto imperdonabile in un vino di liquore o da mattina".*

Quello che viene evidenziato in questa malvasia è la particolare intensità aromatica, la ricchezza in zuccheri e la scarsa resa in mosto, caratteristiche che in effetti si ritrovano anche nella Malvasia aromatica di Parma.

Di Rovasenda (1877) ci conferma quanto riportato dall'Aggazzotti, indicando "Malvasia odorosissima" come sinonimo di "Malvasia di Scandiano" e alla voce "Malvasia aspra" rimanda a "Malvasia odorosissima".

Durante la ricognizione dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna, Silvestroni e coll. (1986) reperirono sul territorio parmense una Malvasia profumata, che ritennero poter essere la Malvasia odorosissima citata dal conte Di Rovasenda, ma recenti verifiche genetiche hanno dimostrato che, in realtà, di trattava di una accessione di Malvasia di Candia aromatica.

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Parmense

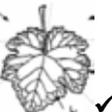
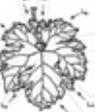
#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

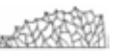
- AA.VV. (1871) – Esposizione provinciale d'industrie e d'agricoltura tenuta in Parma dal di 17 settembre al 20 ottobre 1870, relazione e catalogo ufficiale dell'esposizione pubblicati per cura della commissione dirigente. Dalla Tipografia di Paolo Grazioli, Parma.
- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Capucci C. (1952) – I problemi della ricostruzione del patrimonio viticolo emiliano. In: "Rassegna economica" Camera di Commercio Industria Agricoltura di Reggio Emilia. Anno VII – N. 1-2-3. z
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all'ampelografia modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Presso arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.
- Samoggia C. (1927) – Dall'uva al vino. In: "La provincia di Parma nella sua agricoltura e nelle battaglie del lavoro". Confederazione Naz. Fascista degli Agricoltori. Officina grafica Fresching, Parma.
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (Vitis vinifera L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.
- Spaggiari P.L. (1964) – Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo. Artegrafica Silva, Parma.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.

#### **NOTE**

Scheda a cura di Marisa Fontana

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>  |   |   |   |
|---|---|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari. |   |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.   |   |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1   | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE  | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|    | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )   | ✓   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
|    | 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)  |   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|    | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )                             |   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|   |   |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|   |   |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3   | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE  | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)  | ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
| ✓   | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)  |   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
|   | 5 – Media   |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|   | 7 – Elevata   |   |   |
|   | 9 – Molto elevata   |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI   | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|   | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)   | ✓   |   |
|   | 5 – Rosso (Mourvedre)   |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16  | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)   | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
| ✓   | 1 – Verde (Silvaner)  | ✓   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
|   | 2 – Giallo (Carignan)   |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|   | 3 – Bronzato (Pinot nero)   |   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|   | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)  |   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|   |   |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1  | FIORE: ORGANI SESSUALI  |   |   |
|    | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)                                       |   |   |
|    | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)                                       |   |   |
|    | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)                  |   |   |
|    | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB) |   |   |

| FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno. |  |  |  |
|--|--|--|--|
| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22  | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22  | FORMA DEL LEMBO  |
|  | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |         | 1 – Cordiforme (Petit verdot)  |
|  | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |  ✓      | 2 – Cuneiforme (Merlot)  |
|  | 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                      |         | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)  |
| ✓  | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |         | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)  |
|  | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |         | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)   |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23  | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24  | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE               |
|    | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            | ✓  | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                                 |
|   | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               |  | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)   |
|  ✓  | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |  | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)                    |
|   | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |  | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                                    |
|   | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |  | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                                    |
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -  | DEPRESSIONI DEL LEMBO  | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -  | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                 |
|   | 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)                     | ✓<br> | 1 – Assente (Grenache)   |
|  | 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)                                     |  |  |
|  | ✓5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)            |       | 9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM) |
|  | ✓7 – Forti (Carignan)  |  |  |
|  | 9 – Molto forti (Villard Noir)   |  |  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25   | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO                                |
|      | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon,<br>Gamay)  |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)                            |
|      | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot,<br>Croatina)   |   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese,<br>Gamay)                     |
|      | 3 – Involuto (Trebiano toscano,<br>Sangiovese, Montepulciano, Kober<br>5BB)                 | ✓   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)                               |
|      | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet,<br>Melon, 34 EM)   |   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico,<br>Pinots)                  |
|  ✓   | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon,<br>Malvasia bianca lunga)                                |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )                              |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity<br>6.1.27  | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE                        |
|      | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis<br/>aestivalis</i> )                                 |   | 1 – Molto corti<br>( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)             |
|      | 2 – Entrambi i lati rettilinei<br>(Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay,<br>Moscato bianco) |   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde,<br>Traminer aromatico).           |
|    | 3 – Entrambi i lati convessi<br>(Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera,<br>Cabernet Sauvignon) | ✓6  | 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)                           |
|    | 4 – Uno concavo e uno convesso<br>(Garganega, Sangiovese, Croatina,<br>Piccolit)            |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco,<br>Piccolit, Sangiovese)          |
|  ✓ | 5 –Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet<br>franc)  |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )                              |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30   | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLARE                           | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE                                    |
|    | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot,<br>Grenache)  |    | 1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiole)                                 |
|  ✓ | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |    | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri,<br>Pinots, Uva rara, Dolcetto)    |
|    | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera,<br>Cabernet franc, Moscato bianco)                          |  ✓ | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia<br>di San Gimignano, Aramon) |
|    | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon,<br>Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)            |   |  |
|    | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne,<br>Malvasia bianca lunga)                                  |   |  |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLARE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE  |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓   | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|    | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)                    |    | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |   |   | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                           | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|    | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)                     |    | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|    | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)   |    | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatia)  |
|    | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)        |    | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|    | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)   |   |  |
|   | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                                |   |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI   | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35   | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO              |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)  |  | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|   |   |  | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|  | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                                  |  | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |   |  | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|   |   |  | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40   | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA   |
|  | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)                    | ✓   | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)  |
|  | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)                            |   | 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|   | 5 – Media (Clairette, Furmint)                       |  | 5 – Uguale (Ancellotta)                |
|   | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)                     |  | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio) |
|   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara) |  | 9 – Più lungo (Nebbiolo)               |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34  | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI               |  |  |
|   | 1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot) |  |  |
|   | 3 – Poco profondi (Gamay)                            |  |  |
|   | 5 – Medi (Merlot, Barbera)                           |  |  |
|   | 7 – Profondi (Primitivo)                             |  |  |
|  | 9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)               |  |  |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.

| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5   | LUNGHEZZA  | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA  |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                 |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
|   | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)      |  | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)                 |
| ✓   | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)                          | ✓   | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)                                       |
|   | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga) |  | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)                      |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                   |   | 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)                       |
| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                            | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)                |
|  | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)   |  | 1 – Cilindrico (Barbera)   |
|   | 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)  |   |  |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                        |  | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)                        |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)                                  | ✓   |  |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)                                   |  | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)                        |

| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO<br>PRINCIPALE   | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14 | PESO                                     |
|---|--|---|--|
|  ✓ | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   | ✓ 2                                     | 1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)      |
|   |  |   | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)          |
|  ✓ | 2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)                                      |   | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)      |
|   |  |   | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano) |
|    | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)                                       |   | 9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)       |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia) |   |  |
|   | 5 – Più di sei ali   |   |  |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA  | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI  | LARGHEZZA                                    |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)                 |   | 1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)     |
| 2 ✓   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)          | 2 ✓   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)          |
|   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                    |   | 5 – Medio (circa 18 mm)                      |
|   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                            |   | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria) |
|   | 9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)                    |   | 9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)          |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA  |   |  |
|    | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)          |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)        |
|  ✓ | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)   |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)             |
|    | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)        |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                     |
|    | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)                    |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)           |
|    | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)       |  | 10 – Fusiforme                               |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA                                    | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                           |
| ✓   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) |   | 1 – Nulla o molto scarsa                     |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)                              |   | 3 – Scarsa (Terrano)                         |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)                            | ✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)                 |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)                              | ✓   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)             |
|   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)                    |   | 9 – Molto elevata                            |

|   |   |  |                                       |
|---|---|--|---------------------------------------|
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)                                  |  |                                       |
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA                                   | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -     | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              | ✓  | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |  |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |  |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   |  | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |  | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12 | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7 | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
|   | 1 – Nessuno (Trebiano toscano)  |  | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
| ✓   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |  |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |  | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |  |                                       |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓  | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |         |                |         |         |
|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 129 131 | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 224 232 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 230 244 | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 176 182 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 194 194 | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 240 252 |

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

Inizio germogliamento a fine marzo-inizio aprile, fioritura intorno nell'ultima decade di maggio, invaiatura all'ultima decade di luglio e maturazione intorno al 20 agosto (O, A)

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

Presenta fiore femminile, quindi può andare incontro a fenomeni di mancata impollinazione, specie nelle primavere piovose (O, A). Produzione tendenzialmente non elevata e incostante.

**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)

Mostra una certa sensibilità a oidio.

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

In passato era usata anche come uva da serbo, ma l'impiego principale era ed è sicuramente quello per la trasformazione in vino.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Grande, cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a V, aperto. Seni laterali superiori generalmente ad U, con lobi sovrapposti. Pagina superiore con bollosità tendenzialmente media e nervature non pigmentate. Pagina inferiore praticamente glabra. Denti a margini rettilinei misti ad altri con margini convessi. Picciolo molto più corto della nervatura mediana.

**Grappolo.** Grappolo di grandezza medio-piccola, conico, mediamente spargolo o spargolo, con 1 o 2 ali. Acino sferoidale, con buccia di colore verde-giallo, piuttosto pruinosa, e polpa molle a sapore moscato.

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE 18 FEBBRAIO 2015, N. 1721

**L.R. 1/2008. Approvazione della revisione delle schede di razze animali già iscritte al repertorio volontario regionale di risorse genetiche indigene agrarie, secondo le "Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura" di cui al decreto del MIPAAF n. 171/2012**

## IL RESPONSABILE

(omissis)

determina

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

2. di approvare, ai sensi del punto B. dell'allegato alla deliberazione n. 1469/2008, la revisione, secondo i criteri delle "Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura", approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 171 del 24 luglio 2012, delle sottocitate schede già approvate, con a fianco indicato il numero di allegato al presente atto, il n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie nonché la relativa determinazione di iscrizione al Repertorio medesimo, quali parti integranti e sostanziali:

| Varietà'                          | n. di allegato al presente atto | n. di iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie | n. di determinazione di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie |
|-----------------------------------|---------------------------------|--|--|
| <b>Razze: BOVINI (Bos taurus)</b> |                                 |  |  |
| BOVINO OTTONESSE-VARZESE          | 1                               | RER A004   | 13830/2009   |
| BOVINO MODENESE                   | 2                               | RER A005   | 13830/2009   |
| BOVINO REGGIANO                   | 3                               | RER A006   | 13830/2009   |
| BOVINO PONTREMOLESE               | 4                               | RER A021   | 14799/2010   |
| BOVINO GARFAGNINO                 | 5                               | RER A022   | 14799/2010   |
| BOVINO ROMAGNOLO                  | 6                               | RER A023   | 14799/2010   |

|                                 |   |          |  |
|---------------------------------|---|----------|--|
| <b>Razze: OVINI (Ovis spp.)</b> |   |          |  |
| OVINO CORNIGLIESE               | 7 | RER A007 |  |
| OVINO CORNELLA BIANCA           | 8 | RER A008 |  |
| OVINO MODENESE O PAVULLESE      |   | RER A009 |  |

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

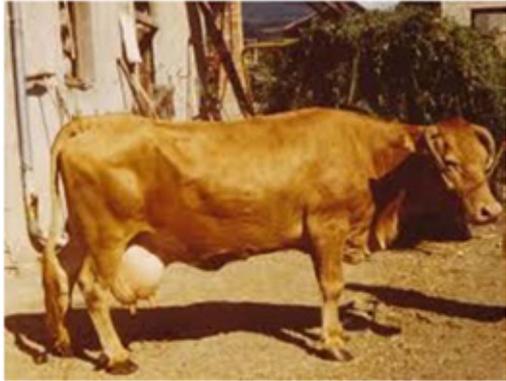
Il Responsabile del Servizio  
Giancarlo Cargioli



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BOVINO OTTONESE-VARZESE RER A004**

|  |  |                           |  |                              |                            |
|--|--|---------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
| <b>Famiglia:</b> Bovidae   |  | <b>Genere:</b> <i>Bos</i> |  | <b>Specie:</b> <i>taurus</i> |                            |
| <b>Nome comune:</b> Ottonese   |  |                           | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |                              |                            |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Varzese, Tortonese, Cabellotta, Montana rossa, Bobbiese, Biunda |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> Biunda  |  |                           |  |                              |                            |
| Data inserimento nel repertorio:   |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Accessioni valutate</b>   |  |                           |  | <b>N. riproduttori</b>       | <b>Anno d'insediamento</b> |
| Azienda agricola in Farini (PC)  |  |                           |  | 11                           |                            |
| Azienda agricola in Reggio Emilia  |  |                           |  | 3                            |                            |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>  |  |                           |  |                              |                            |
|         |  |                           |  |                              |                            |

|  |  |
|--|--|
|   |  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>  |  |
| <p>Il nome di questa razza varia con la località di diffusione, o meglio sarebbe parlare di numerose “razzette” oggi riunite in un unico nucleo. La sua origine è, al solito, dubbia, ma si ritiene che essa appartenga al cosiddetto gruppo delle razze di tipo “iberico” a mantello fromentino che, in passato, erano diffuse sul Appennino ligure e piemontese.</p> <p>Per altri autori la razza rappresenterebbe una varietà della Piemontese; c’è chi sostiene infine che sarebbe giunta in Italia nel VI secolo, a seguito delle invasioni dei Longobardi. La razza è tipicamente di montagna ed era assai apprezzata localmente per le sue spiccate qualità di adattamento e di robustezza, resistendo alle difficoltà climatiche ed orografiche, come alla scarsa produzione foraggera. La tipologia dell'animale era sostanzialmente la stessa nelle varie zone, tuttavia vi erano delle variazioni di dimensioni indotte dall’ambiente e dal più o meno accentuato grado di consanguineità dovuto a barriere geografiche. Sembrerebbe così che l'animale con stazza più grande fosse quello allevato in Val di Nizza e nella zona di Bobbio (da cui il nome di bovino Bobbiese), il più piccolo quello della Val Boreca.</p> <p>Prima della seconda guerra mondiale, si sono anche fatti tentativi per attuare un miglioramento per selezione, ma come avviene per molte razze di modesta importanza e di interesse strettamente locale, questi tentativi si sono presto arrestati per fare posto ad una massiccia sostituzione con ceppi cosmopoliti.</p> <p>Sembra che in passato la razza sia stata incrociata con una certa intensità con bovini Reggiani.</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>   |  |
| <p>La razza era un tempo diffusamente allevata sugli Appennini delle province di Alessandria (V. del Grue e del Curone Valle Borbera nel comune di Cabella), di Pavia (Val Staffora, Valle di Nizza e nel Varzese, da cui il nome della razza); di Piacenza (dove prende il nome di Ottonese e Bobbiese nei comuni di Bobbio, Zerba, Cerignale ed Ottone nell’alta Val Trebbia) di Genova (dove è chiamata Montana Rossa nella Valle del Trebbia, Valle d’Aveto nei comuni di Rezzoaglio e limitrofi).</p>   |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>   |  |
| <p>BONADONNA T. LE RAZZE BOVINE PROGRESSO ZOOTECNICO EDIZIONI 1959<br/> A.A.V.V. ALLEVAMENTI ITALIANI BOVINI, FEDERAZIONE DEI CONSORZI AGRARI ,TIPOGRAFIA RAMO EDITORIALE DEGLI AGRICOLTORI ROMA 1960<br/> PARISI O. ZOOTECHNIA GENERALE UTET 1947</p>   |  |

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 – FORMA**

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Tronco:</b>  | A forma cilindrica, abbastanza lungo; il torace è ampio, profondo con costole giustamente arcate; Il garrese è piuttosto pronunciato; il petto prominente e muscoloso. La groppa è un po' spiovente tanto che si eleva una spina sacrale piuttosto pronunciata. La caratteristica morfologica principale che si osserva in corrispondenza della groppa consiste nella ristrettezza del relativo diametro posteriore, tale da dar luogo a denominazioni particolari (bacino a pera). Le natiche si presentano diritte ed esile.  |
| <b>Testa:</b>   | Piuttosto leggera, di media lunghezza, a forma piramidale, ben proporzionata, a profilo diretto o leggermente montonino, soprattutto nelle femmine; la fronte è larga, depressa fra le arcate orbitali nettamente prominenti; il sincipite è sviluppato, con ciuffo di peli leggermente ondulati; le orecchie si presentano piuttosto piccole, mobili e sono portate orizzontalmente, con apertura del padiglione tendente al rotondo; gli occhi sono grandi, sporgenti, dello stesso colore della punta delle corna; le narici sono abbastanza ampie; il musello è largo con labbra piuttosto grosse. Corna. A sezione ellittica, leggere, a lira, presentano le punte rivolte all'indietro; nel toro piuttosto grosse, brevi e rivolte in avanti. |
| <b>Collo:</b>   | Corto, sottile nelle femmine, vigoroso con lieve gibbosità nel maschio. La giogaia è scarsamente pronunciata.   |
| <b>Arti:</b>    | Si presentano solidi e piuttosto corti. Le spalle sono regolari ed aderenti al tronco; gli avambracci ben sviluppati; le cosce e gambe con muscolatura limitatamente pronunciata, le ginocchia regolari. I garretti sono di medio sviluppo, con angolo interno piuttosto chiuso. Gli stinchi si presentano asciutti, con tendini evidenti; le pastoie sono robuste e di giusta direzione; gli unghioni serrati, con tessuto corneo resistente.  |
| <b>Mammella</b> | Piccola, raccolta e regolare, con capezzoli piuttosto grossi.   |

**2 – PESI E MISURE SOMATICHE**

Secondo rilevamenti del Bonadonna il peso dei tori variava dai 4 ai 5 quintali, con un'altezza al garrese di m 1,2 - 1,3. Le vacche pesavano in media 3,5 quintali con un'altezza media al garrese di m 1,1. Alla fine degli anni Settanta alcune misure somatiche risultano variate, infatti i tori misuravano al garrese m 1,5 con un peso medio di 6 quintali. Le vacche riportavano un'altezza al garrese di m 1,3 con un peso medio di 4-5 quintali (tale mutamento sembra da imputare all'uso di tori Reggiani).

| Dati biometrici         | Maschi        | Femmine |
|-------------------------|---------------|---------|
| Altezza al garrese (cm) | 150           | 130     |
| Peso (kg)               | 600           | 400-500 |
| Taglia                  | medio-piccola |         |

**3 – MANTELLO E CUTE**

Mantello e pigmentazione. Il mantello è fromentino biondo uniforme, con variazioni di intensità nei soggetti allevati in zone differenti. Nel toro il pelame è più scuro, specialmente sulla testa, sul collo e sulle spalle. Il mantello si schiarisce nella regione addominale, alla faccia interna degli arti, al piatto

delle cosce e nelle regione perineale. I vitelli presentano alla nascita un mantello fromentino più carico, che si schiarisce verso i primi tre mesi d'età. Il musello, le labbra, la lingua, il palato, le occhiaie, le ciglia, il margine delle orecchie l'apertura anale, lo scroto e le labbra della vulva sono di colorito giallo roseo più chiaro del mantello. Uguale al colore del mantello o leggermente più carico si presenta il fiocco della coda e quello del pisciolare. Le corna sono di color ambra opaco sporco (giallastro sino all'eruzione dei picozzi permanenti), indi diventano giallastre alla base con cercine più scuro all'inserzione, e presentano la punta di color ardesia con riflessi madreperlacei o nera. Gli unghioni sono di color ardesia scuro con corona di colorito roseo o totalmente cerei. La cute è elastica, facilmente staccabile con pelo fine, corto e lucente.

In provincia di Pavia i bovini Varzesi sono di taglia più elevata, il colore del mantello tende al rossiccio: la stessa pigmentazione si osserva nel mantello e negli unghioni. In provincia di Piacenza gli Ottonesi si presentano di colore fromentino leggermente più chiaro, con musello tendente al gialliccio.

#### 4 - DIFETTI

#### 5 - CARATTERI PRODUTTIVI

era classificata come razza a triplice attitudine, vale a dire in grado di produrre latte, carne, lavoro.

I buoi erano molto resistenti (e per questo ricercati anche in pianura) e capaci di sviluppare un buon rendimento dinamico se rapportati alla mole ed al peso vivo relativamente modesti.

Il latte prodotto (dati del 1942 parlano di produzioni tra gli 800 ed i 1600 kg in 280 giorni) è di elevata qualità, avendo in media il 4% di grasso, il 3,5% di proteine ed il 5% di lattosio. La carne ottenuta era giudicata a fibra morbida, ben infiltrata di grasso e di notevole sapidità.

Le caratteristiche principali dei bovini di razza Tortonese sono la rusticità, la longevità, la prolificità. L'animale è in grado di ingerire notevoli quantità di foraggi scadenti, con molta fibra.

#### 6 - CARATTERISTICHE RIPRODUTTIVE

| DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO |   |                       |   |
|--------------------------------|---|-----------------------|---|
| <b>MUSELLO</b>                 |   | <b>CORNA maschio</b>  |   |
| pigmentato                     |   | presenti              | X |
| non pigmentato                 | X | acorne                |   |
| bicolore                       |   | lughe                 |   |
| con orlatura periferica        |   | medie                 |   |
| senza orlatura                 |   | corte                 | X |
| maculato                       |   | monocolore            |   |
| <b>MANTELLO</b>                |   | con punta nera        | X |
| monocolore                     | X | con punta ardesia     | X |
| bicolore                       |   | con punta rossastra   |   |
| pezzato regolare               |   | con punte divergenti  |   |
| pezzato irregolare             |   | con punte convergenti |   |
| pelo lungo                     |   | dirette in alto       | X |
| pelo corto                     | X | dirette in avanti     | X |
| pelo liscio                    |   | dirette in basso      | X |
| pelo arricciato                |   |                       |   |
| <b>TAGLIA</b>                  |   |                       |   |
| piccola                        | X |                       |   |
| media                          |   | <b>CORNA femmina</b>  |   |
| grande                         |   | presenti              | X |

|   |   |                       |   |
|---|---|-----------------------|---|
| <b>ATTITUDINE</b>                       |   | acorne                |   |
| latte                                   | X | lughe                 |   |
| latte-carne                             | X | medie                 | X |
| carne                                   |   | corte                 |   |
| dolicomorfo                             |   | monocolore            |   |
| mesomorfo                               |   | con punta nera        | X |
| brachimorfo                             |   | con punta ardesia     | X |
| <b>GIOGAIA</b>                          |   | con punta rossastra   |   |
| piccola                                 |   | con punte divergenti  | X |
| media                                   |   | con punte convergenti |   |
| grande                                  |   | dirette in alto       | X |
| <b>CEPPO</b>                            |   | dirette in avanti     | X |
| bovini europei                          | X | dirette in basso      |   |
| bovini zebuini                          |   | <b>ORECCHIO</b>       |   |
| bovini tauroindici                      |   | grande                | X |
| bovini podolici                         |   | medio                 |   |
|   |   | piccolo               |   |
| <b>MANTELLO<br/>VITELLO</b>             |   | orizzontale           | X |
| uguale all'adulto                       | X | pendente              |   |
| diverso dall'adulto                     |   | semi pendente         |   |
| <b>MUTAZIONI</b>                        |   | apice arrotondato     |   |
| Presenza ipertrofia muscolare           |   | apice appuntito       |   |
| Assenza ipertrofia muscolare            | X |                       |   |
| Presenza saltuaria ipertrofia muscolare |   |                       |   |
|   |   |                       |   |



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BOVINO MODENESE RER A005**

|   |                           |  |
|---|---------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> Bovidae  | <b>Genere:</b> <i>Bos</i> | <b>Specie:</b> <i>taurus</i>                 |
| <b>Nome comune:</b> Bianca Val Padana   |                           | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Modenese, Carpigiana,  |                           |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |                           |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b>  |                           |  |
| Data inserimento nel repertorio:  |                           |  |
| <b>Accessioni valutate</b>  | <b>N. riproduttori</b>    | <b>Anno d'insediamento</b>                   |
| Azienda Agricola Zocca (MO)   | 40                        |  |
| Azienda Agricola in Reggio Emilia   | 30                        |  |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>  |                           |  |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  </div> </div> |                           |  |



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Bianca Modenese, denominata anche Modenese di pianura o anticamente, Carpigiana, era originariamente una razza a triplice attitudine (latte lavoro e carne), con una forte concentrazione nella zona di Carpi (MO). Di essa si trovano le prime tracce in alcuni documenti della metà dell'800, e viene ufficialmente denominata "Modenese" nell'Inchiesta Agraria del 1880. Nei secoli passati anche la provincia di Modena. Come le altre dell'Emilia, era popolata da bovini assai diversi fra di loro per tipo, mantello, conformazione e produzione.

In tale variabilità però il mantello rossiccio o pezzato rossiccio era abbastanza frequente ed i soggetti che lo presentavano, dimostravano in genere le tre attitudini più equilibrate.

Tali colorazioni del mantello venivano preferiti in tutta la pianura emiliana dal Panaro a Piacenza. Così che alla metà dell'800 anche i bovini della pianura modenese erano nella gran maggioranza di mantello rosso o rosso pallido (fromentino) tanto che il Vallada (1872) asserì che il bestiame di Reggio somigliava tanto al bestiame bovino di Modena da far credere che i bovini dell'uno e dell'altro paese fossero della medesima provenienza. Idea condivisa da altri autorevoli autori come il Poli ed il Magri.

Nella stessa epoca Tampelini, modenese di origine e di residenza, zootecnico ed allevatore, in diversi scritti chiama i bovini modenesi di razza fromentina quantunque in uno standard schematico da lui stesso redatto nel 1879 riferendosi al mantello dica che sono di pelame oscillante dal bianco al bigio o brinato al bianco schietto ed al fromentino con unghioni, crini, ginocchia ed occhiaie nere. Ciò dimostra che fin da allora incominciavano a godere un certo credito i soggetti a mantello chiaro se non addirittura bianco. Ma lo stesso Tampelini, mentre confermava (1882) che i bovini reggiani e parmensi avevano pelame "sauro o baio", di tinta assai più carica del pelame della modenese, aggiungeva che in questa prevaleva evidentemente il tipo "giurassico" sebbene sovente misto al tipo alpino, iberico e podolico; la quale asserzione fa pensare ritenesse il bovino Modenese da una parte affine alla razza Reggiana e Parmigiana e dall'altra di origine meticcica, concetto questo che ribadisce e precisa nel 1889 quando scrive: "La modenese è una popolazione meticcica ancora in stato di variabilità".

Il Reggiani, scrisse nel 1914 una ottima monografia sulla razza, il Marchi, il Sanson ed altri autorevoli zootecnici del passato, insistono col dire che deriva dall'accennato tipo giurassico con aggiunte frazioni del tipo alpino e primigenio. Lasciando a parte dunque tali denominazioni, (molta cautela va' infatti usata in merito, per mancanza di documenti storici, anche se esistono reperti archeologici, talvolta però dubbi e sovente fra loro slegati, tanto che ora come in passato si ragiona per ipotesi ) sembra che più semplicemente, i bovini Modenesi derivino dalla razza Reggiana e dalla Podolica della Romagna. La qual cosa è suffragata dal fatto che la provincia di Modena si trova fra quella di Reggio e quella di Bologna, popolate rispettivamente dalle razze nominate, inoltre, non sono rari i casi di soggetti che per conformazione, incornatura, mantello, attitudini ricordano molte caratteristiche dei bovini Romagnoli specialmente lungo la zona confinante del bolognese ed il ferrarese mentre quelli lungo il confine della provincia di Reggio talvolta ricordano certi caratteri della razza Reggiana.

Negli ultimi decenni del 1800 gli allevatori selezionarono decisamente la razza verso il mantello bianco perchè questo tipo era riconosciuto più atto alle tre attitudini, specie alla carne.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Modena.

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

REGGIANI E. I BOVINI MODENESI DI PIANURA SOCIETÀ TIPOGRAFICA MODENESE 1914

TORTORELLI N. ZOOTECCIA SPECIALE EDAGRICOLE 1983

CNR ATLANTE ETNOGRAFICO DELLE POPOLAZIONI BOVINE ITALIANE 1983

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 – FORMA**

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Tronco:</b>  | garrese muscoloso nei tori, più sottile nelle vacche; spalle muscolose e ben aderenti al torace; petto largo e muscoloso, profondo con costole ben distanziate; linea dorsale rettilinea, con dorso largo e muscoloso, lungo; lombi larghi e di media lunghezza e ben attaccati alla regione sacrale.<br>Groppa larga e lunga, poco inclinata con spina dorsale poco rilevata; coda ben attaccata, sottile, con vertebre non oltre il garretto, con fiocco poco abbondante, nero.   |
| <b>Testa:</b>   | Piuttosto leggera e profilo rettilineo o leggermente concavo fra le orbite all'inserzione della fronte con la faccia, sincipite poco rilevato con profilo a M allungato; fronte ampia e faccia corta nei tori, di media lunghezza nelle vacche; occhi grandi con ciglia grigie; orecchie piuttosto ampie, narici ampie, musello largo, colore ardesia con depigmentazione centrale a V rovesciato (spaccatura); mascelle larghe; corna piuttosto corte, specialmente nei tori, a sezione ellittica uscenti lateralmente e volte in avanti e leggermente in alto, di colore bianco giallognolo alla base e nere in punta nei soggetti di età superiore alla prima rotta. |
| <b>Collo:</b>   | Armonico; collo corto e muscoloso nei tori, più lungo e sottile nelle femmine; giogaia poco pronunciata   |
| <b>Arti:</b>    | Ben diritti, con articolazioni ampie, specialmente quelle del ginocchio, del garretto e delle falangi. Cosce muscolose, specialmente nei tori, garretti asciutti; piedi di media grossezza, forti e serrati con unghioni neri; pastoi corte e forti.  |
| <b>Mammella</b> | Ampia e globosa, estesa sotto il ventre ed all'indietro, ricoperta di pelle fine con vene mammarie evidenti. Quarti regolari; capezzoli ben disposti in quadrato, piuttosto sviluppati; vene sottocutanee grosse e tortuose.  |

**2 – PESI E MISURE SOMATICHE**

| Dati biometrici         | Maschi        | Femmine    |
|-------------------------|---------------|------------|
| Altezza al garrese (cm) | 150           | 146        |
| Peso (kg)               | 900 - 1000 kg | 650-800 kg |
| Taglia                  | media         |            |

**3 – MANTELLO E CUTE**

Femmine bianco latteo. Tori bianco con gradazioni grigie al collo, alle spalle, all'avambraccio o alla coscia. I vitelli nascono ancora rossastri od almeno con la testa ed il collo rossicci (è noto che le stesse razze Reggiana o Romagnola danno vitelli a manto rosso. Anche oggi di frequente si notano soggetti con peli rossi al sincipite, mentre i soggetti adulti sono di mantello bianco.

Pelle sottile, morbida, facilmente distaccabile con cute non pigmentata.

Sono tollerati: pelle leggermente grossa, purchè distaccabile facilmente, ciuffo fromentino chiaro,

palato e lingua moscati, fiocco della coda grigio, unghioni anteriori giallognoli con striature nere; epitelio ardesia chiaro con ciglia bianche e cute leggermente mazzata nei capi adulti.

#### 4 – DIFETTI

#### 5 – CARATTERI PRODUTTIVI

Oggi la Modenese (Bianca Val Padana) viene considerata a duplice attitudine e allevata per la produzione di latte e carne, ma il suo temperamento docile e volenteroso, forgiato in anni di selezione per il lavoro dei campi, ne fa un animale adatto anche per attività “agri-turistiche” di vario genere in aziende multifunzionali e fattorie didattiche. Rispetto alle razze cosmopolite da latte la Bianca Modenese ha una maggiore rusticità, longevità e fecondità. Raggiunge la massima produzione di latte al 3° parto. Le primipare producono dai 15 ai 18 kg di latte al giorno, e le migliori arrivano in seguito a produrne 30-35 kg. La produzione media nell’anno 2004 delle 135 vacche iscritte al Libro Genealogico e controllate in provincia di Modena, è stata di Kg. 5165 di latte (in 288 giorni di lattazione) con il 3,26 di Grasso e il 3,47 di Proteine. Al suo latte sono sempre state riconosciute caratteristiche positive e peculiari per la caseificazione. Esso infatti presenta un ottimale rapporto fra tenore di grasso e di proteine (1:1) e un’ alta frequenza del gene B delle K-caseine in esso contenute. Ciò porta a una più facile lavorabilità del latte e a minori problemi durante il complesso procedimento che porta alla creazione delle forme di Parmigiano Reggiano. La Bianca Modenese è inoltre rinomata per l’ottima qualità delle sue carni, sapide e ben mazzate di grasso, e per l’alta resa al macello. I vitelloni di Modenese hanno una resa del 58-60%.

#### 6 - CARATTERISTICHE RIPRODUTTIVE

La modenese ha un intervallo parto - concepimento più basso (126 giorni), rispetto alle altre razze cosmopolite, il che permette un numero di parti che va dai 6 ai 10 per l'intera carriera produttiva dell'animale. Ciò implica anche una permanenza in stalla che va dai 7 ai 10 anni (contro i 4 - 5 di Bruna e Frisona), data l'alta fecondità e rusticità di questi animali esiste un notevole risparmio sulle spese veterinarie. In passato la razza era apprezzata per la precocità di sviluppo, per la buona utilizzazione di alimenti anche grossolani e poveri, per la capacità di riprendersi da un cattivo stato di nutrizione dovuto ad annate siccitose o a lunghi e freddi inverni.

#### DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO

| MUSELLO                 |   | CORNA maschio         |   |
|-------------------------|---|-----------------------|---|
| pigmentato              | X | presenti              | X |
| non pigmentato          |   | acorne                |   |
| bicolore                | X | lughe                 |   |
| con orlatura periferica |   | medie                 | X |
| senza orlatura          | X | corte                 |   |
| maculato                |   | monocolore            |   |
| <b>MANTELLLO</b>        |   | con punta nera        | X |
| monocolore              | X | con punta ardesia     | X |
| bicolore                |   | con punta rossastra   |   |
| pezzato regolare        |   | con punte divergenti  | X |
| pezzato irregolare      |   | con punte convergenti | X |
| pelo lungo              |   | dirette in alto       |   |
| pelo corto              | X | dirette in avanti     | X |
| pelo liscio             |   | dirette in basso      | X |
| pelo arricciato         |   |                       |   |
| <b>TAGLIA</b>           |   |                       |   |
| piccola                 |   |                       |   |

|  |   |                       |   |
|--|---|-----------------------|---|
| media                                      | X | <b>CORNA femmina</b>  |   |
| grande                                     |   | presenti              | X |
| <b>ATTITUDINE</b>                          |   | acorne                |   |
| latte                                      |   | lughe                 |   |
| latte-carne                                | X | medie                 | X |
| carne                                      |   | corte                 |   |
| dolicomorfo                                |   | monocolore            |   |
| mesomorfo                                  | X | con punta nera        | X |
| brachimorfo                                |   | con punta ardesia     | X |
| <b>GIOGAIA</b>                             |   | con punta rossastra   |   |
| piccola                                    | X | con punte divergenti  | X |
| media                                      | X | con punte convergenti | X |
| grande                                     |   | dirette in alto       | X |
| <b>CEPPO</b>                               |   | dirette in avanti     | X |
| bovini europei                             | X | dirette in basso      | X |
| bovini zebuini                             |   | <b>ORECCHIO</b>       |   |
| bovini tauroindici                         |   | grande                | X |
| bovini podolici                            | X | medio                 |   |
|  |   | piccolo               |   |
| <b>MANTELLO<br/>VITELLO</b>                |   | orizzontale           | X |
| uguale all'adulto                          | X | pendente              |   |
| diverso dall'adulto                        | X | semi pendente         |   |
| <b>MUTAZIONI</b>                           |   | apice arrotondato     |   |
| Presenza ipertrofia<br>muscolare           |   | apice appuntito       |   |
| Assenza ipertrofia<br>muscolare            |   |                       |   |
| Presenza saltuaria<br>ipertrofia muscolare | X |                       |   |
|  |   |                       |   |



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BOVINO REGGIANO RER A006**

|   |  |                           |  |                              |                            |
|---|--|---------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
| <b>Famiglia:</b> Bovidae  |  | <b>Genere:</b> <i>Bos</i> |  | <b>Specie:</b> <i>taurus</i> |                            |
| <b>Nome comune:</b> Reggiana  |  |                           | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |                              |                            |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Fromentina, Formentina,                                  |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Sinonimie errate:</b> Nostrana   |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> Formentina                                   |  |                           |  |                              |                            |
| Data inserimento nel repertorio:  |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Accessioni valutate</b>  |  |                           |  | <b>N. riproduttori</b>       | <b>Anno d'insediamento</b> |
| Istituto di istruzione superiore "A. Zanelli" di Reggio Emilia                      |  |                           |  | 50                           |                            |
| Azienda Agricola in Baiso (RE)  |  |                           |  | 15                           |                            |
| Azienda Agricola in Reggio Emilia   |  |                           |  | 30                           |                            |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>   |  |                           |  |                              |                            |
|   |  |                           |  |                              |                            |
|  |  |                           |  |                              |                            |
|   |  |                           |  |                              |                            |



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Sembra che bovini dal manto rossastro siano da sempre presenti nel territorio della pianura padana: si parla di ceppo Iberico e da parte di alcuni autori di ceppo Italoico, considerando i bovini rossi fra i più antichi e diffusi in Italia. Altri collegano la presenza di tali animali alle invasioni barbariche avvenute intorno all'anno 568 che introdussero nel paese le mandrie predate nelle pianure della Russia meridionale e della Pannonia, dal caratteristico mantello rosso. Ancora oggi sembra che il caratteristico mantello di colore fromentino, come la cariosside del frumento, sia caratteristico di molte razze bovine dell'Ucraina e della Russia centrale.

Un tempo, fino a poco dopo la metà del 1800, la razza occupava la pianura e la collina della zona compresa fra il Panaro, il Po e l'Appennino. Tutti gli autori dell'epoca infatti sono concordi nell'affermare che i bovini di questa zona per mantello ed attitudini erano in sostanza della stessa razza salvo variazioni locali secondarie (Parmigiana o nostrana, Calestanesa, Reggiana, Modenese).

Il Lemoygne, ad es., scriveva nel 1850 che i bovini del Reggiano si distinguono da quelli di Parma per "forme in generale più allungate, statura più alta, corpo più lungo...", mantello biondo slavato spesso chiarissimo, biancastro o carnicino. I macellai li preferiscono ai bovini parmigiani perchè la loro ossatura è più gentile". Aggiungeva poi che i tori avevano la statura di m 1,25-1,55 e le vacche di m 1,30-1,60. Nel 1875, Del Prato, riferendosi alla provincia di Parma, asseriva, che i bovini tutti a mantello fromentino, si allevavano per avere lavoro, carne e latte: numerosi i buoi, meno le vacche che producevano 12-13 q di latte all'anno. L'allattamento durava 30 giorni per i vitelli destinati al macello, intorno a 50 gg per gli altri che si allevavano. Le vacche erano coperte la prima volta a 18-20 mesi d'età e la monta era stagionale (maggio-giugno).

La razza fu protagonista nel contesto agricolo e zootecnico reggiano e parmense tanto da essere la più allevata fino alla metà del XX secolo, quando raggiunse il suo apice, nel 1954, con una consistenza di ben 139.695 capi. La politica zootecnica italiana del dopoguerra, per perseguire più agevoli obiettivi di selezione, iniziò incroci di sostituzione di queste bovine con razze cosmopolite. Nel 1980 i capi fromentini restavano meno di mille e solo in seguito si ebbe un discreto recupero.

Attualmente la consistenza è di 2.565 capi presenti in 177 allevamenti.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Reggio Emilia.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

PARISI O. I BOVINI UTET 1950

MARCHI E.MASCHERONI E.ZOOTECNIA SPECIALE EQUINI E BOVINI UTET 1925

BALASINI D. ZOOTECNIA SPECIALE EDAGRICOLE 1995

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b>                                   |  |
|--|--|
| <b>STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza</b> |  |
| <b>1 – FORMA</b>   |  |
| <b>Tronco:</b>   | <p>Linea superiore dorso lombare. Diritta con spina soprasacrale non rilevata; garrese poco pronunciato, dorso largo, non insellato né gibboso. Torace e spalle. Torace lungo e profondo, di altezza non inferiore alla metà della statura, senza vuoto retroscapolare né cinghiatura; petto largo e forte, spalle ben muscolose, ben aderenti al torace e ben conformate; coste distanziate e preferibilmente dirette all'indietro.</p> <p>Ventre, lombi e fianchi. Ventre capace e sostenuto, lombi larghi e ben attaccati alla regione sacrale, cavo del fianco limitato.</p> <p>Groppa, coda e coscia. Groppa: trapezoidale, abbastanza larga alle articolazioni coxo-femorali, più o meno inclinata indietro e leggermente spiovente lateralmente, anche sporgenti, cresta sacrale alquanto rilevata; attacco coda, sempre alto; coda di fusto grossolano all'attacco, fornita di abbondante nappa a crini di colore biondo o rosso</p> |
| <b>Testa:</b>  | <p>. Testa distinta, fronte sufficientemente spaziosa e lievemente concava; sincipite con profilo ad "M" molto schiacciato; profilo fronto-nasale rettilineo; arcate sopraorbitarie leggermente sopraelevate rispetto al piano della fronte; occhi grandi sguardo tranquillo e mite nella vacche, vivace e fiero nel toro. Orecchie di media grandezza, portate orizzontalmente e munite internamente di abbondante pelo. Mascelle robuste; musello ampio, labbra pronunciate, fosse nasali rettilinee. Corna a sezione ellittica, dirette prima in fuori, poi leggermente in alto e quindi in avanti, di media lunghezza e grossezza gialle con punta ardesia, rossastra fino a nero; nel toro le corna sono più grosse e molto meno incurvate che nella vacca.</p>   |
| <b>Collo:</b>  | <p>di media lunghezza; linea cervicale della testa al garrese diritta nella vacca, convessa nel toro, collo ben unito al garrese, alle spalle e alla testa; giogaia poco accentuata.</p>   |
| <b>Arti:</b>   | <p>coscia relativamente lunga e larga, ben muscolosa. Gambe robuste e ben piantate, ginocchio largo, garretto largo, forte e asciutto, pastoi corte e robuste; unghioni solidi e ben sviluppati. Appiombi corretti, corno degli unghioni di colore rosso scuro o nero, a volte striato di nero, dotato di particolare durezza, andatura sciolta e regolare.</p>  |
| <b>Mammella</b>  | <p>Mammella di forma regolare, ben attaccata in alto ed in avanti, non eccessivamente voluminosa, non sorpassante la giuntura del garretto; quarti ugualmente sviluppati; capezzoli cilindrici di media taglia, non lunghi, posti sullo stesso piano, ben distanziati. Vene sottocutanee addominali e sulla mammella ben sviluppate, turgide, sinuose, con porta del latte notevole. Pelle elastica di medio spessore, ben sollevabile; pelo fine, liscio e lucente</p>  |

**2 – PESI EMISURE SOMATICHE**

| Dati biometrici         | Maschi      | Femmine    |
|-------------------------|-------------|------------|
| Altezza al garrese (cm) | 145-155     | 140-145    |
| Peso (kg)               | 900- 1000kg | 650-700 kg |
| Taglia                  | media       |            |

**3 – MANTELLO E CUTE**

Mantello. Mantello fromentino uniforme, variante fra il fromentino carico e il fromentino chiaro, più o meno attenuato nelle parti interne ed inferiori degli arti, nel contorno degli occhi, attorno al musello e nella faccia interna della coscia, senza macchie o stacchi bianchi di qualunque grandezza in qualunque parte del corpo essi siano, senza peli bianchi o anche soltanto peli con la punta bianca. Ciuffo del sincipite, peli nell'interno e intorno al padiglione dell'orecchio, ciglia, crini della coda, peli del pisciolare, unghioni dello stesso colore del mantello, spesso attenuato o sbiaditi. Nei tori il mantello è più carico fino ad apparire addirittura rosso, specie in corrispondenza del collo e delle spalle. Musello, lingua e superficie interna delle guance, capezzoli, cute perianale e perivulvare rosea, cute dello scroto color carne, scroto, mammella e capezzoli senza macchie nere o scure.

**4 – DIFETTI****5 - CARATTERI PRODUTTIVI**

Originariamente a triplice attitudine attualmente la razza è inquadrata fra quelle ad attitudine latte. La selezione dei bovini di razza Reggiana ha come obiettivo la produzione di soggetti di buona mole, statura e peso, robusti di costituzione e corretta conformazione, precoci per sviluppo e produttività, fecondi e longevi, di buona nevrilità, con attitudine ad elevata e costante produzione di latte idoneo alla trasformazione casearia, in grado di fornire anche convenienti produzioni di carne, dotati di alto potere di assimilazione per lo sfruttamento di tutti i foraggi aziendali. Si considerano soddisfacenti le seguenti produzioni minime:- fino a 3 anni - 2800 kg. di latte con 3,1% di grasso e 3,0% di proteine- da 3 a 4 anni - 3200 kg. di latte con 3,1% di grasso e 3,0% di proteine- oltre i 4 anni - 3600 kg. di latte con 3,1% di grasso e 3,0% di proteine

**6 - CARATTERISTICHE RIPRODUTTIVE**

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO</b> |   |                      |   |
|---------------------------------------|---|----------------------|---|
| <b>MUSELLO</b>                        |   | <b>CORNA maschio</b> |   |
| pigmentato                            |   | presenti             | X |
| non pigmentato                        | X | acorne               |   |
| bicolore                              |   | lughe                |   |
| con orlatura periferica               |   | medie                |   |
| senza orlatura                        | X | corte                | X |
| maculato                              |   | monocolore           |   |
| <b>MANTELLO</b>                       |   | con punta nera       | X |
| monocolore                            | X | con punta ardesia    | X |

|   |   |                       |   |
|---|---|-----------------------|---|
| bicolore                                |   | con punta rossastra   | X |
| pezzato regolare                        |   | con punte divergenti  |   |
| pezzato irregolare                      |   | con punte convergenti |   |
| pelo lungo                              |   | dirette in alto       |   |
| pelo corto                              | X | dirette in avanti     | X |
| pelo liscio                             |   | dirette in basso      | X |
| pelo arricciato                         |   |                       |   |
| <b>TAGLIA</b>                           |   |                       |   |
| piccola                                 |   |                       |   |
| media                                   | X | <b>CORNA femmina</b>  |   |
| grande                                  |   | presenti              | X |
| <b>ATTITUDINE</b>                       |   | acorne                |   |
| latte                                   |   | lughe                 |   |
| latte-carne                             |   | medie                 |   |
| carne                                   |   | corte                 |   |
| dolicomorfo                             |   | monocolore            |   |
| mesomorfo                               |   | con punta nera        | X |
| brachimorfo                             |   | con punta ardesia     | X |
| <b>GIOGAIA</b>                          |   | con punta rossastra   | X |
| piccola                                 | X | con punte divergenti  | X |
| media                                   |   | con punte convergenti | X |
| grande                                  |   | dirette in alto       | X |
| <b>CEPPO</b>                            |   | dirette in avanti     | X |
| bovini europei                          | X | dirette in basso      | X |
| bovini zebuini                          |   | <b>ORECCHIO</b>       |   |
| bovini tauroindici                      |   | grande                |   |
| bovini podolici                         |   | medio                 | X |
|   |   | piccolo               |   |
| <b>MANTELLO</b>                         |   | orizzontale           | X |
| <b>VITELLO</b>                          |   |                       |   |
| uguale all'adulto                       | X | pendente              |   |
| diverso dall'adulto                     |   | semi pendente         |   |
| <b>MUTAZIONI</b>                        |   | apice arrotondato     |   |
| Presenza ipertrofia muscolare           |   | apice appuntito       |   |
| Assenza ipertrofia muscolare            | X |                       |   |
| Presenza saltuaria ipertrofia muscolare |   |                       |   |
|   |   |                       |   |



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BOVINO PONTREMOLESE RER A021**

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Famiglia:</b> Bovidae  | <b>Genere:</b> <i>Bos</i>                    | <b>Specie:</b> <i>taurus</i>   |
| <b>Nome comune:</b> Pontremolese  | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Bettolese  |  |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b>  |  |  |
| Data inserimento nel repertorio:  |  |  |
| <b>Accessioni valutate</b>  | <b>N. riproduttori</b>                       | <b>Anno d'insediamento</b>   |
| Azienda agricola in Baiso (RE)  | 4  |  |
| Azienda agricola in Reggio Emilia   | 2  |  |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>                                      |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
|--|--|
|   |  |
|  |  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>  |  |
| <p>Secondo molti studiosi, la Pontremolese presentava affinità con gruppi etnici locali dell'Emilia Romagna derivanti dal medesimo ceppo, come i soggetti Bardigiani della Valle del Ceno, i Valtaresi della Alta Val di Taro, i Cornigliesi dell'Alta Valle del Parma, tutte ascrivibili ad una popolazione di tipo iberico, assai simile alla moderna razza spagnola Asturiana.</p> <p>Sembra che l'insediamento di questo tipo di bovini nelle zone collinari e montane dell'Appennino sia antichissimo (per alcuni studiosi il così detto ceppo "iberico" non sarebbe altro che il ceppo bovino italico primitivo). Purtroppo delle Razze Emiliane è stata persa memoria e anche nell'area del Pontremolese solo pochi ricordano i forti buoi Bettolesi, instancabili compagni degli agricoltori del posto, che praticavano un'agricoltura povera ma estremamente diversificata.</p> <p>Un uso proprio della razza era l'impiego nella zona di Carrara per il trasporto dei pregiati marmi dalle Apuane fino al mare per l'imbarco. Si parla di 40 q di marmo portato da un carro a due ruote pesante 600 kg trainato da un paio di buoi Pontremolesi.</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>   |  |
| <p>La razza Pontremolese si è diffusa nei monti appenninici, preappenninici e nelle valli dei fiumi Magra e Vara, in zone corrispondenti alle attuali province di La Spezia e Massa Carrara, con estensione dell'area di allevamento nel piacentino, "Montanara", e nell'Oltrepò pavese, dove gli adulti venivano denominati "Bettolesi". Il D.M. del 18 marzo 1935 ha descritto due zone di allevamento: una per i soggetti in purezza nel comune di Zeri e nel comprensorio della Valdantena, l'altra per i soggetti incrociati con Bruna Alpina e Garfagnina, corrispondente al restante territorio di Pontremoli, ai comuni limitrofi e a parte della provincia di La Spezia.</p> <p>Attualmente tutti gli esemplari iscritti al Registro Anagrafico sono radunati presso tre aziende nel comprensorio della Garfagnana, al di fuori del loro areale tradizionale.</p>   |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>   |  |
| <p>BONADONNA T. ZOOTECNIA SPECIALE ED. CISALPINO 1951-52<br/>         FAELLI F. RAZZE BOVINE EQUINE SUINE OVINE CAPRINE HOEPLI 1917<br/>         PARISI O. I BOVINI UTET 1950</p>  |  |

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Tronco:</b> | Piuttosto corto, garrese un po' rilevato rispetto alla linea dorsale e non sempre sufficientemente muscoloso; dorso di media lunghezza dritto con lieve inflessione; lombi brevi, larghi, robusti, pieni e ben attaccati alla groppa, groppa (nella maggioranza dei soggetti) spiovente e stretta posteriormente, con spina sopraelevata che costituisce uno dei difetti più salienti della razza. Petto abbastanza largo e muscoloso.<br>La mammella è globosa, ben attaccata in avanti, con capezzoli relativamente grandi.   |
| <b>Testa:</b>  | Nel toro, la testa è relativamente leggera, a profilo rettilineo, con regione frontale breve, quadrata, leggermente depressa fra le arcate orbitali; il sincipite è poco rilevato con una leggera depressione, al centro coperto da un ciuffo di peli rossi e ben aderenti; l'occhio è grande ed espressivo.<br>Nelle vacche, la testa è più leggera ed un po' più lunga.<br><br>Nel toro, le corna, a sezione leggermente ellittica, sono relativamente grosse alla base, staccantesi lateralmente dal frontale, dirigentesi in alto e talvolta in avanti, di colore bianco giallognolo alla base e nere alla punta.<br>Nelle vacche, corna sottili sono dirette in fuori, in avanti ed in alto a forma di lira raccorciata. |
| <b>Collo:</b>  | Nel toro, il collo è corto con giogaia abbondante, prolungantesi all'indietro fin verso lo sterno.<br>Nelle vacche, è piuttosto esile con pelle formante numerose pliche verticali, con giogaia relativamente sviluppata e regolare.  |
| <b>Arti:</b>   | Gli anteriori hanno spalle sensibilmente inclinate, muscolose e ben fasciate, specialmente nei tori, con avambracci spesso deficienti come muscolosità; stinchi talvolta sottili, unghioni neri, di tessuto corneo molto compatto e ben serrati. Posteriori, garretti larghi ed asciutti.   |

**2 – PESI E MISURE SOMATICHE**

| Dati biometrici         | Maschi        | Femmine |
|-------------------------|---------------|---------|
| Altezza al garrese (cm) | 135-140       | 115-131 |
| Peso (kg)               | 550-600       | 400-450 |
| Taglia                  | medio-piccola |         |

**3 – MANTELLO E CUTE**

. Nel toro il mantello è fromentino carico, con striscia chiara lungo la linea dorso lombare e con gradazioni scure alla testa (che è provvista di occhiaie), alle facce laterali del collo, alla faccia esterna della spalla, alla faccia anteriore degli avambracci e stinchi, al cercine coronario dei 4 arti e al terzo inferiore della faccia laterale del tronco; musello (limitato da orlatura bianca) e faccia superiore della lingua di colore ardesia scuro; palato più o meno marezzato, ciglia, margine delle palpebre, punta delle corna, fondo dello scroto, pisciolare, cute perianale fiocco della coda e unghielli di colore nero.

Nelle vacche si riscontrano le stesse particolarità di pigmentazione del toro, ma il mantello è fromentino chiaro, con lievi gradazioni scure nelle regioni indicate per il toro.

#### 4 - ATTITUDINI E PRODUZIONI

La razza era un tempo utilizzata per la triplice attitudine (lavoro, latte, carne). Era apprezzata principalmente per il lavoro, in minor misura per la carne ed ancor meno per il latte, con una produzione di 10-15 q/anno. Nella provincia di Massa Carrara il problema della scarsa produttività dei bovini locali era molto sentito, come si evince dagli Atti della Commissione d'Inchiesta per la Revisione della Tariffa Doganale (1885), in cui, nella sezione dedicata al bestiame, emergeva una scarsità di produzione lattea delle vacche locali tale da far orientare gli allevatori verso soggetti di provenienza Svizzera, nonostante il forte prezzo d'acquisto e la spesa maggiore per il mantenimento. Vista la grande rusticità, questa razza si adatterebbe molto bene al sistema di allevamento Vaccavitello in zone marginali per la produzione di animali da ingrasso. Le rese di cui si ha menzione si attestavano intorno al 55-63% nei vitelli di 3-4 mesi, 45-60% nei buoi e 40-55% nelle vacche. A tale proposito è stato istituito un marchio apposito dal settembre del 1999, "Carni bovine della Garfagnana e della Valle del Serchio", che riunisce anche le produzioni di un'altra razza locale a rischio (Garfagnina).

Considerando l'attitudine della razza alla produzione del latte, sarebbe utile legare questa produzione ad un prodotto tipico locale. Un limite a questa iniziativa è dato dalla conservazione ex-situ, che non permette un vero recupero culturale e produttivo della razza.

#### 5 - CONSISTENZA

Intorno al 1940 il numero dei capi si aggirava circa a 15000, per passare nel 1960 a 5700, fino a giungere al definitivo tracollo della popolazione, 13 capi censiti nel 1983, per poi attestarsi a 45 capi scesi attualmente a 26 (2007).

#### 6 - PROSPETTIVE

Attualmente bovini Pontremolesi sono presenti in Garfagnana, zona in cui sono stati introdotti nel 1978, in seguito all'attività di sensibilizzazione svolta dall'APA di Lucca verso il recupero del patrimonio zootecnico pontremolese, avvenuto parallelamente a quello della razza Garfagnina.

Il reperimento di animali è problematico ma tuttavia sembra importante mantenere una forte attenzione sulle sorti di questa razza, mantenendone vivo il ricordo, con l'auspicio di vedere presto la piccola e angolosa vacchetta tornare a brucare sui monti di Pontremoli.

La razza Pontremolese è iscritta al registro AIA delle razze bovine autoctone a rischio di estinzione e gode d'incentivazioni governative oltre ad essere al centro di uno specifico progetto di salvaguardia da parte della Regione Toscana.

Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione  
Associazione Italiana Allevatori Via Tomassetti, 9 - 00161 - ROMA Tel. (06) 854511 Fax (06) 44249286 / 85451277

#### DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO

| MUSELLO                 |   | CORNA maschio         |   |
|-------------------------|---|-----------------------|---|
| pigmentato              | X | presenti              | X |
| non pigmentato          |   | acorne                |   |
| bicolore                |   | lughe                 |   |
| con orlatura periferica | X | medie                 | X |
| senza orlatura          |   | corte                 |   |
| maculato                |   | monocolore            |   |
| <b>MANTELLO</b>         |   | con punta nera        | X |
| monocolore              |   | con punta ardesia     |   |
| bicolore                | X | con punta rossastra   |   |
| pezzato regolare        |   | con punte divergenti  | X |
| pezzato irregolare      |   | con punte convergenti |   |
| pelo lungo              |   | dirette in alto       |   |

|   |   |                       |   |
|---|---|-----------------------|---|
| pelo corto                              | X | dirette in avanti     | X |
| pelo liscio                             |   | dirette in basso      |   |
| pelo arricciato                         |   |                       |   |
| <b>TAGLIA</b>                           |   |                       |   |
| piccola                                 | X |                       |   |
| media                                   |   | <b>CORNA femmina</b>  |   |
| grande                                  |   | presenti              | X |
| <b>ATTITUDINE</b>                       |   | acorne                |   |
| latte                                   |   | lughe                 |   |
| latte-carne                             | X | medie                 | X |
| carne                                   |   | corte                 |   |
| dolicomorfo                             |   | monocolore            |   |
| mesomorfo                               | X | con punta nera        | X |
| brachimorfo                             |   | con punta ardesia     |   |
| <b>GIOGAIA</b>                          |   | con punta rossastra   |   |
| piccola                                 | X | con punte divergenti  | X |
| media                                   | X | con punte convergenti |   |
| grande                                  |   | dirette in alto       | X |
| <b>CEPPO</b>                            |   | dirette in avanti     | X |
| bovini europei                          | X | dirette in basso      |   |
| bovini zebuini                          |   | <b>ORECCHIO</b>       |   |
| bovini tauroindici                      |   | grande                |   |
| bovini podolici                         |   | medio                 | X |
|   |   | piccolo               |   |
| <b>MANTELLO</b>                         |   | orizzontale           | X |
| <b>VITELLO</b>                          |   |                       |   |
| uguale all'adulto                       | X | pendente              |   |
| diverso dall'adulto                     |   | semi pendente         |   |
| <b>MUTAZIONI</b>                        |   | apice arrotondato     |   |
| Presenza ipertrofia muscolare           |   | apice appuntito       |   |
| Assenza ipertrofia muscolare            | X |                       |   |
| Presenza saltuaria ipertrofia muscolare |   |                       |   |
|   |   |                       |   |



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BOVINO GARFAGNINO RER A022**

|   |  |                              |
|---|--|------------------------------|
| <b>Famiglia:</b> Bovidae  | <b>Genere:</b> <i>Bos</i>                    | <b>Specie:</b> <i>taurus</i> |
| <b>Nome comune:</b> Garfagnina  | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> |                              |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Nostrana, Modenese di monte, Montanara, Grigia appenninica |  |                              |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |  |                              |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b>  |  |                              |
| Data inserimento nel repertorio:  |  |                              |
| <b>Accessioni valutate</b>  | <b>N. riproduttori</b>                       | <b>Anno d'insediamento</b>   |
| Azienda agricola in Baiso (RE)  | 4  |                              |
|   |  |                              |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>   |  |                              |
|   |  |                              |



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Secondo diversi autori, la razza Garfagnina discenderebbe dalla razza Podolica primitiva. In particolare rappresenterebbe la popolazione più settentrionale, ancora esistente, dell'antica Podolica, la quale frammista a bovini Iberici popolava l'intero Appennino settentrionale. Successivamente, in seguito alla diminuzione dell'uso dinamico dei bovini, le popolazioni podoliche settentrionali andarono incontro a forti contrazioni numeriche (scomparvero infatti dal basso Piemonte, dalla Liguria, dal Veneto e dall'Emilia, fatta eccezione per la razza Romagnola migliorata) e nelle aree appenniniche sopravvisse solo il nucleo garfagnino, separato però in maniera definitiva dalle altre popolazioni podoliche che arretrando nelle aree del sud Italia (Puglia, Calabria, Umbria, Abruzzo, Molise), incalzate da razze più precoci e produttive.

Già verso il 1930 si era però cominciato, sporadicamente prima e poi sempre più intensamente, ad importare tori e torelli di altre razze, soprattutto di Bruna Alpina, Frisona e qualche Reggiana. Particolarmente nel Barghigiano e nel Gallicanesse, prima della guerra si era chiesto con forza di sostituire i tori di razza Garfagnina con quelli Bruno Alpini, ritenuti più idonei ad aumentare le produzioni lattifere. La Seconda Guerra Mondiale (1940-1945), colpì duramente la razza e molta parte dei capi andarono dispersi. In seguito, intervennero precise disposizioni nazionali che di fatto impedirono l'uso di tori Garfagnini, determinando l'incrocio di sostituzione con la razza Bruna Alpina.

L'attuale popolazione in ragione dei molteplici incroci intervenuti, presenta a volte alcuni tratti somatici anomali. Sono comunque tuttora presenti i caratteri distintivi di razza.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La razza Garfagnina è allevata, dai tempi più remoti, nell'alta valle del Serchio e la sua area di allevamento si estende dalla Garfagnana, alla bassa Lunigiana ed a parte della Lucchesia e dell'Apuania. Un'ulteriore area di diffusione storica erano le province di Reggio Emilia e Modena. In queste zone, i soggetti indicati con denominazioni diverse quali: Nostrana, Grigia dell'Appennino Reggiano, Modenese di Monte, mostravano delle caratteristiche morfologiche simili, tali da far supporre di essere in presenza di un unico tipo genetico che popolava l'intera dorsale appenninica delle quattro province di Lucca, Modena, Massa Carrara e Reggio Emilia, nelle zone collinari e montane fra la Toscana nord occidentale e l'Emilia.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

BONADONNA T. LE RAZZE BOVINE PROGRESSO ZOOTECNICO EDIZIONI 1959  
 C.N.R. ATLANTE ETNOGRAFICO DELLE POPOLAZIONI BOVINE ITALIANE 1983  
 POLI A. MAGRI G. IL BESTIAME BOVINO IN ITALIA, TIPOGRAFIA EREDI BOTTA 1884

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 – FORMA**

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Tronco:</b> | Il garrese non è troppo stretto e non è eccessivamente rilevato sulla linea del dorso; il dorso è abbastanza diritto, non stretto; i lombi giustamente lunghi e piuttosto larghi, bene attaccati e robusti; groppa relativamente larga e con spina sacrale non troppo rilevata; coda ben attaccata, non eccessivamente grossa alla base; natiche discretamente muscolose e ben discese specialmente nei tori. La mammella è bene sviluppata, ben diretta, bene divisa in quarti, priva di eccessivi peli, con vene ben marcate, capezzoli non eccessivamente lunghi e grossi.  |
| <b>Testa:</b>  | La testa è di media lunghezza, leggera, fine, con fronte ampia e leggermente depressa, nelle vacche, nei tori è più corta e larga ma non tozza. Il sincipite un po' sporgente, leggermente convesso; arcate orbitali rilevate; orecchie piuttosto piccole e portate orizzontalmente; musello abbastanza largo circondato da un alone bianco.<br>Nelle vacche, le corna sono abbastanza lunghe, simmetriche, a sezione tondeggiante nell'età giovanile. Sono dirette lateralmente in alto e leggermente in avanti per voltarsi poi all'indietro e all'infuori con leggera torsione su se stesse verso l'esterno (corna a lira). Completamente nere nei soggetti sotto i due anni, sono bianco giallastre e nere in punta negli adulti. Nei tori le corna sono più corte e più grosse, dirette lateralmente in alto e in avanti. |
| <b>Collo:</b>  | Il collo è piuttosto corto nei tori e provvisto di gibbosità nei soggetti adulti; nelle vacche è più lungo e sottile; la giogaia si estende dal mento allo sterno, sempre assai abbondante specialmente nei maschi.  |
| <b>Arti:</b>   | Gli anteriori hanno appiombi regolari; le spalle, abbastanza lunghe e larghe, giustamente inclinate, sono ben aderenti e non troppo scarne, il braccio è corto, gli avambracci di media lunghezza, muscolosi e asciutti. I ginocchi sono larghi e ben diretti; gli stinchi corti, mediamente sottili e con tendini marcati. Le dita sono ben serrate e dirette, unghioni neri, abbastanza sviluppati, uniti e con tessuto corneo resistente.<br>I posteriori con appiombi regolari, hanno cosce e gambe non piatte, ben muscolose; i garretti giustamente aperti, larghi e robustissimi; stinchi, nodello, dita ed unghioni sono come negli arti anteriori.  |

**2 – PESI E MISURE SOMATICHE**

| Dati biometrici         | Maschi        | Femmine  |
|-------------------------|---------------|----------|
| Altezza al garrese (cm) | 130-145       | 129 -130 |
| Peso (kg)               | 560-650       | 400-455  |
| Taglia                  | medio-piccola |          |

### **3 – MANTELLO E CUTE**

. Il mantello è grigio, detto brinato, con variazioni dal grigio chiaro al grigio scuro; la pigmentazione è più accentuata alle occhiaie, agli orli delle orecchie, alle spalle, ai ginocchi, alle cosce e ai lati del collo. Devono essere neri: la parte superiore delle corna, l'orlatura delle orecchie, le arcate sopra orbitarie, le palpebre, il musello, la faccia dorsale della parte libera della lingua, gli unghioni, le aperture naturali, il fondo dello scroto e il fiocco della coda.

La pelle è abbastanza fine, sollevabile e untuosa nei soggetti in buone condizioni.

### **4 - ATTITUDINI E PRODUZIONI**

Originariamente a triplice attitudine, la vacca Garfagnina, nella media e nell'alta valle del Serchio, è sempre stata sfruttata per il latte. Dai controlli eseguiti dalla allora Cattedra Ambulante di Lucca intorno al 1930, risultava che 18 vacche, cioè il 40 % dei soggetti esaminati, avevano dato un produzione media di 2.194 litri di latte (da 1.808 a 3.445 litri), con un contenuto medio del 4,8 % (dal 3,6 al 6 %) di grasso. Le migliori bovine davano produzioni giornaliere di 10-11 Kg di latte, le buone di 8-10 Kg, le mediocri di 6-8 Kg. Secondo i dati pubblicati nel 1939 e ottenuti elaborando i risultati del controllo funzionale, la produzione media delle vacche Garfagnine era di q.li 17,55 per i soggetti di primo parto. Di q.li 19,92 per il secondo parto, per raggiungere il massimo di q.li 23,06 in quelle di quinto parto. Dal sesto al decimo parto la produzione diminuiva solo di poco, tanto che i q.li 21,55 di media, controllati per le vacche di decimo parto erano la norma. Questi dati confermavano la consuetudine di mantenere in stalla vacche dell'età di 12-13 anni a riprova della buona longevità e robustezza delle stesse.

Come ulteriore produzione, quella della carne è apprezzabile soprattutto se il vitello viene macellato precocemente; infatti gli allevatori di questa razza sono soliti macellare i vitelli, svezzati a sei mesi, protraendo raramente l'ingrasso fino a 14 mesi di età. A questo proposito, fonti risalenti agli anni trenta, riportano che la carne dei vitelli da latte di questa razza era particolarmente apprezzata in tutta la zona della Toscana nord occidentale e della Liguria orientale, fino anche a Genova, per il colore chiaro e l'eccellente sapore. I vitelli, grazie all'elevato valore nutritivo del latte materno, facevano registrare incrementi medi giornalieri fino a 1,3 Kg (attualmente gli stessi sono assai più modesti).

### **5 - SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Questa razza era particolarmente adatta alle condizioni economico-agrarie della Garfagnana, dove trovava diffusione la piccolissima proprietà poderali, con limitate condizioni di produzione foraggera, ma con la possibilità di fruire del pascolo nei castagneti da frutto della zona.

In forza di queste caratteristiche attitudinali, tuttora la razza viene allevata principalmente allo stato semibrado. Durante il periodo estivo gli animali vengono condotti all'alpeggio dove rimangono fino a che i rigori della stagione invernale lo permettono; vale a dire fino alla fine di settembre inizio di ottobre, periodo in corrispondenza del quale vengono ricoverati in stalla dove passano l'inverno.

### **6 - CONSISTENZA**

Nel 1930, secondo quanto riferiscono autori dell'epoca, la razza Garfagnina occupava un'area di allevamento di circa 97.830 ha ed aveva una consistenza numerica di circa 13.270 capi. Nel 1938, i capi erano saliti a 14.062 e aggiungendo il bestiame Garfagnino allevato nelle zone di pianura, la consistenza diveniva praticamente di 18.000 capi, il che rappresentava il 42-43% dell'intera popolazione bovina della provincia di Lucca. Nel 1954, si riteneva che la razza Garfagnina fosse allevata in 13 comuni, per un'area di 44.430 Ha., cioè la metà di quella occupata nel 1930, con una popolazione complessiva di 6.196 capi: una stima del 1953 che contava anche le popolazioni affini dell'Emilia e di parte della Liguria arrivava ad una cifra di circa 22.500 capi.

Da quell'epoca in poi, la razza Garfagnina ha subito un continuo regresso: al 10 febbraio 2005, i capi di razza Garfagnina erano in totale 311 e, tra questi, 17 erano i tori, 141 le vacche e 153 i giovani soggetti destinati alla rimonta. Gli allevamenti erano 26.

Il Libro Genealogico fu approvato già il 21 marzo 1935. Attualmente è presente un Registro Anagrafico Nazionale.

### **7 - PROSPETTIVE**

Nel periodo 1999-2005 si nota purtroppo l'ennesima diminuzione degli allevamenti. In particolare gli allevamenti con meno di 10 capi, passano da 56 a 17, mentre gli allevamenti con più di 30 capi sono gli stessi del 1999 e quelli con un numero di soggetti tra 10 e 30 sono passati da 4 a 6.

Questo fa riflettere sull'assetto moderno degli allevamenti che cambia nella consistenza di stalla, privilegiando quelli di dimensione medio grande, con maggior margine di remunerazione. Dal settembre 1999, per azione della Provincia di Lucca, dell'APA di Lucca, della Comunità Montana della Media Valle del Serchio e della Comunità Montana della Garfagnana è attivo un marchio di origine geografica: "Carni Bovine delle Garfagnana e della Valle del Serchio".

Sicuramente la razza bovina Garfagnina può fregiarsi a pieno titolo di tale marchio e si auspica che questo possa in qualche modo incentivare nuovi allevamenti.

Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione  
Associazione Italiana Allevatori Via Tomassetti, 9 - 00161 - ROMA Tel. (06) 854511Fax (06) 44249286 / 85451277

| DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO |   |                       |   |
|--------------------------------|---|-----------------------|---|
| <b>MUSELLO</b>                 |   | <b>CORNA maschio</b>  |   |
| pigmentato                     | X | presenti              | X |
| non pigmentato                 |   | acorne                |   |
| bicolore                       |   | lughe                 |   |
| con orlatura periferica        | X | medie                 | X |
| senza orlatura                 |   | corte                 | X |
| maculato                       |   | monocolore            |   |
| <b>MANTELLO</b>                |   | con punta nera        | X |
| monocolore                     | X | con punta ardesia     |   |
| bicolore                       |   | con punta rossastra   |   |
| pezzato regolare               |   | con punte divergenti  | X |
| pezzato irregolare             |   | con punte convergenti |   |
| pelo lungo                     |   | dirette in alto       | X |
| pelo corto                     | X | dirette in avanti     | X |
| pelo liscio                    |   | dirette in basso      |   |
| pelo arricciato                |   |                       |   |
| <b>TAGLIA</b>                  |   |                       |   |
| piccola                        | X |                       |   |
| media                          | X | <b>CORNA femmina</b>  |   |
| grande                         |   | presenti              | X |
| <b>ATTITUDINE</b>              |   | acorne                |   |
| latte                          |   | lughe                 |   |
| latte-carne                    | X | medie                 | X |
| carne                          |   | corte                 | X |
| dolicomorfo                    |   | monocolore            |   |
| mesomorfo                      |   | con punta nera        | X |
| brachimorfo                    | X | con punta ardesia     |   |
| <b>GIOGAIA</b>                 |   | con punta rossastra   |   |
| piccola                        |   | con punte divergenti  | X |
| media                          | X | con punte convergenti |   |
| grande                         |   | dirette in alto       | X |
| <b>CEPPO</b>                   |   | dirette in avanti     | X |
| bovini europei                 | X | dirette in basso      |   |
| bovini zebuini                 |   | <b>ORECCHIO</b>       |   |

|  |   |                   |   |
|--|---|-------------------|---|
| bovini tauroindici                         |   | grande            |   |
| bovini podolici                            | X | medio             | X |
|  |   | piccolo           |   |
| <b>MANTELLO<br/>VITELLO</b>                |   | orizzontale       | X |
| uguale all'adulto                          |   | pendente          |   |
| diverso dall'adulto                        | X | semi pendente     |   |
| <b>MUTAZIONI</b>                           |   | apice arrotondato |   |
| Presenza ipertrofia<br>muscolare           |   | apice appuntito   |   |
| Assenza ipertrofia<br>muscolare            | X |                   |   |
| Presenza saltuaria<br>ipertrofia muscolare |   |                   |   |
|  |   |                   |   |

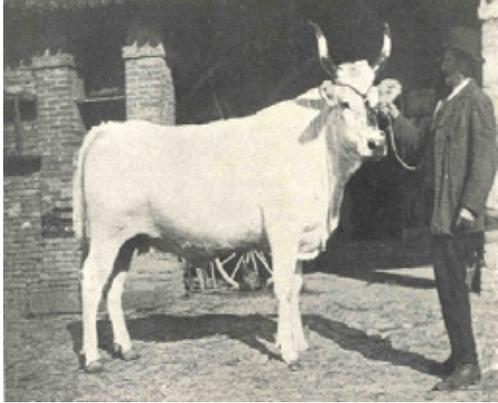


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**BOVINO ROMAGNOLO RER A023**

|   |  |                           |  |                              |                            |
|---|--|---------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
| <b>Famiglia:</b> Bovidae  |  | <b>Genere:</b> <i>Bos</i> |  | <b>Specie:</b> <i>taurus</i> |                            |
| <b>Nome comune:</b> Bovino Romagnolo  |  |                           | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |                              |                            |
| <b>Sinonimi accertati:</b>  |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Sinonimie errate:</b> Bolognese, Ferrarese                                       |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b>  |  |                           |  |                              |                            |
| Data inserimento nel repertorio:  |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Accessioni valutate</b>  |  |                           |  | <b>N. riproduttori</b>       | <b>Anno d'insediamento</b> |
| Az. Agr   |  |                           |  |                              |                            |
| Az. Agr.  |  |                           |  |                              |                            |
|   |  |                           |  |                              |                            |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>                                      |  |                           |  |                              |                            |
|  |  |                           |  |                              |                            |
|   |  |                           |  |                              |                            |

|   |  |
|---|--|
|    |  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p>La razza Romagnola deriva presumibilmente da razze bovine ancestrali delle steppe dell'Europa centro-orientale (ceppo podolico). Nel IV sec. d.C. le orde barbariche dei Goti guidate da Aginulfo giunsero in Italia con tutti i loro beni, bovini compresi e una parte di queste popolazioni si insediò nelle fertili terre della Romagna. Dai loro bovini ebbe origine la razza Romagnola primitiva un tempo suddivisa in alcune sottomozze (Bolognese, Ferrarese, di monte e gentile di pianura).</p> <p>Diffusasi nelle attuali province di Forlì Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Ferrara e Pesaro, questa razza trovò un ambiente favorevole, ricco di foraggi, con un buon clima e per secoli l'attitudine principale di utilizzo fu quella dinamica. Su terreni così forti e tenaci, occorreva però un bovino con grande sviluppo del treno anteriore, struttura solida, arti brevi e robusti, pertanto per selezione si andò formando un animale con tali caratteristiche. La meccanizzazione e l'evoluzione delle tecniche colturali fecero sì che, soprattutto nella seconda metà del XIX sec., la razza subisse una drastica deviazione dal piano selettivo fino ad allora adottato, indirizzandosi definitivamente alla produzione della carne (a tale scopo furono tentati incroci con bovini Chianini che non diedero però i risultati attesi), attitudine incrementata nel tempo e resa elettiva nel bovino romagnolo attuale. Un sostanziale impulso alla evoluzione verso il bovino Romagnolo moderno venne dato con la costituzione, intorno alla metà del 1800, di un importante nucleo di miglioramento e selezione della razza presso l'azienda Torlonia di Torre S. Mauro Pascoli. Grazie all'ing. Leopoldo Tosi, la razza compì in breve tempo enormi progressi che le consentirono di collezionare importanti premi sia in Italia che all'estero, tanto che alla mostra di Parigi, nel 1900, la Romagnola venne premiata a pari merito con la razza Hereford come "migliore razza da carne".</p> <p>Dalla azienda Torlonia si irradiarono nell'area di allevamento numerosi riproduttori. Si partì con il toro Vernocchi e Vivante (Pugliese podolico x Chianino) che generarono figli famosi come: Secondo, Terzo, Sultano ecc. Determinanti furono però alcuni tori "Razzatori" quali Medoro ed Eros, in quanto fissarono nella razza la tipologia del bovino specializzato per la produzione della carne.</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>  |  |
| <p>La razza trova diffusione nelle province romagnole come pure in misura minore in quelle emiliane. Risulta allevata anche in Toscana, Veneto e nelle Marche in provincia di Pesaro. Le caratteristiche morfologiche e funzionali di razza specializzata per la produzione di carne, unitamente ai trascorsi dinamici che ne garantiscono una grande robustezza, hanno posto la Romagnola all'attenzione di allevatori stranieri e, a partire dagli anni '70, la razza è stata introdotta in vari Paesi esteri quali Gran Bretagna, Irlanda, Canada, Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Argentina, Messico.</p>  |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>  |  |
| <p>BONADONNA T. LE RAZZE BOVINE PROGRESSO ZOOTECNICO EDITORE 1959<br/>         PARIGI BINI R. LE RAZZE BOVINE PATRON EDITORE 1983</p>   |  |

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b>                                   |   |
|--|---|
| <b>STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza</b> |   |
| <b>1 - FORMA</b>   |   |
| <b>Tronco:</b>   | <p>Il garrese è largo e muscoloso. La regione deve manifestarsi larga, muscolosa, pianeggiante, in parallelo con l'attitudine produttiva della razza, riflettendo una spiccata muscolosità generale e deve fondersi armoniosamente nelle regioni contigue.</p> <p>Il dorso è dritto, lungo, largo e muscoloso, la linea dorso-lombare rettilinea o lievemente inclinata in senso antero-posteriore (particolarmente nei maschi adulti). Questa conformazione denota vigore strutturale e tono della muscolatura. La regione è di fondamentale importanza in quanto i muscoli che ne compongono la base anatomica danno tagli di prima qualità, ricchi di tessuto muscolare e poveri di connettivo, primi tra tutti il grande dorsale ed il longissimus dorsi, che concorre anche alla valorizzazione della regione lombare. Il dorso deve evidenziare la massima muscolosità possibile, tanto da manifestare la doppia convessità, fondendosi con le regioni contigue, del garrese e dei lombi, senza discontinuità alcuna.</p> <p>I lombi sono spessi, dritti, lunghi, larghi e muscolosi. Oltre al longissimus dorsi fanno parte della regione anche i muscoli sottolombari che costituiscono tagli di prima qualità, quali filetto e controfiletto. Al pari del dorso i lombi devono essere marcatamente muscolosi, pieni lunghi e spessi. La groppa è lunga, larga, coperta di grandi masse muscolari, orizzontale o con lieve inclinazione antero posteriore; spina sacrale non rilevata; coda sottile, con attacco piatto, regolare, discendente fino al garretto. Sulla superficie e muscolosità della groppa non si transige, data la primaria importanza della regione nel produrre tagli di prima qualità. L'inclinazione antero posteriore della groppa è più accentuata che non nelle razze Chianina e Marchigiana. I diametri trasversali sia anteriori, sia bis-trocanterici che posteriori sono accentuati, predisponendo ad una bassissima incidenza dei problemi di parto anche nelle primipare .</p> <p>Il petto deve essere largo e potente, muscoloso, disceso, pieno. Il torace, ampio e profondo, con costato arcuato, è coperto da masse muscolari. Regione di fondamentale importanza nel determinare lo sviluppo della gabbia toracica, è un importante indice di robustezza costituzionale. Nella Romagnola le coste sono ben arcuate, disposte verticalmente e l'altezza del torace è sempre preponderante rispetto alla distanza sterno-suolo.</p> <p>I fianchi sono pieni, ben raccordati con le regioni contigue. La regione, pari, non deve presentare asimmetrie che denotino rilasciamenti o smagliature della tunica addominale. Il ventre è ampio e sostenuto. La modernizzazione del tipo della Romagnola passa anche attraverso una riduzione volumetrica dell'addome, che deve essere sostenuto, rendendo la linea inferiore pressochè rettilinea, ricercando una adeguata capacità addominale nella maggior lunghezza del tronco, a tutto vantaggio del peso e della resa.</p> <p>La mammella è sviluppata, vascolarizzata, a base larga con quarti regolari, spugnosa al tatto. I capezzoli sono ben diretti e di giuste dimensioni per l'allattamento.</p> |
| <b>Testa:</b>  | La testa è distinta, espressiva e leggera, non eccessivamente corta. Le   |

|               |  |
|---------------|--|
|               | <p>dimensioni rapportate a quelle generali del soggetto, devono denotare leggerezza e distinzione manifestando, ben marcati, i caratteri sessuali secondari. Il profilo fronto-nasale deve essere rettilineo o leggermente concavo; la fronte ampia; gli occhi vivaci, non a fior di testa ma profondi nelle orbite, con palpebre "a mandorla"; Le orecchie sono ampie, portate orizzontalmente, estremamente mobili; il musello deve essere ampio, i masseteri potenti.</p> <p>Leggere devono essere le corna, a lira media nella vacca e a mezzaluna nei tori, di colore ardesia nei giovani e bianco-giallastre alla base e nere in punta, negli adulti. La sezione è rotonda.</p>                  |
| <b>Collo:</b> | <p>. Il collo è corto, muscoloso sia nei maschi che nelle femmine, con gibbosità alquanto pronunciata nei tori, anche in giovane età. La giogaia deve essere leggera alla regione della gola.</p>  |
| <b>Arti:</b>  | <p>In anteriore, le spalle devono essere ampie, coperte da una abbondante coltre muscolare, e mostrare continuità armonica con le regioni contigue, oltre a presentare un giusto angolo articolare (115-120°) tra scapola e omero. Gli appiombi corretti, il braccio e l'avambraccio sono muscolosi, lo stinco solido e leggero, gli unghioni forti e pigmentati.</p> <p>In posteriore, la natica è spessa, muscolosa, marcatamente convessa e la coscia profonda, larga, muscolosa, convessa. Gli appiombi sono corretti, la gamba molto muscolosa, il garretto asciutto e forte, lo stinco solido e leggero. I piedi sono forti e ben serrati, con talloni alti e tessuto corneo ben pigmentato.</p> |

## 2 – PESI E MISURE SOMATICHE

| Dati biometrici         | Maschi       | Femmine |
|-------------------------|--------------|---------|
| Altezza al garrese (cm) | 155-158      | 139-144 |
| Peso (kg)               | 1200-1300    | 650-700 |
| Taglia                  | medio-grande |         |

## 3 – MANTELLO E CUTE

Il colore del mantello è un carattere etnico fondamentale. Nella Romagnola il pelame ha un colore bianco-avorio con gradazione di colore grigio, più intense sul treno anteriore particolarmente nei tori (occhiaie, collo, orecchie). L'aspetto del mantello cambia a seconda delle stagioni. Il clima della zona d'origine è tendenzialmente continentale e la Romagnola deve affrontare inverni rigidi ed estati caldo-umide. D'inverno, pertanto, il pelame si infoltisce molto, assumendo un aspetto quasi lanoso e un colore più scuro mentre d'estate diviene più corto e chiaro. Il colore del mantello varia anche in funzione del tipo di allevamento cui il bestiame è assoggettato, essendo solitamente più chiaro nei soggetti stallini rispetto a quelli bradi. Altro carattere etnico è la copiosa frangia di peli che dal sincipite scende verso la fronte. Come in tutte le razze derivate podoliche, anche nella Romagnola il vitello nasce fromentino per diventare bianco verso i tre mesi di età. Devono presentare pigmentazione nera le seguenti parti: cavità orale, zona perivulvare e perianale, fiocco della coda e pisciolare, musello, unghioni, punta delle corna e fondo dello scroto. La persistenza di peli rossi limitatamente alla regione del sincipite, la coda grigia e la depigmentazione parziale delle mucose orali sono tollerate in soggetti in possesso di requisiti morfo-funzionali pregevoli.

La cute è sottile, elastica, facilmente sollevabile. Per ovvi motivi di valorizzazione dell'animale da macello, si punta ad alleggerire il carico di pelle: In particolare la giogaia, pur riconoscendone la funzione termoregolatrice, non deve presentarsi troppo abbondante, come pure il pisciolare.

#### 4 - ATTITUDINI E PRODUZIONI

La razza è originariamente a duplice attitudine (carne, lavoro) anche se nella bibliografia antica si ha menzione di una sua mungitura limitata per gli usi casalinghi. Oggi viene sfruttata esclusivamente per la produzione di carne. La vacca Romagnola è in grado di allevare il proprio vitello senza problemi fino allo svezzamento, anche con regimi alimentari poco favorevoli. La mammella deve avere buona capacità, con buoni attacchi e capezzoli armonicamente sviluppati e di giuste dimensioni per far sì che l'allevamento del vitello, specie nei primi giorni dopo il parto, possa avvenire senza problemi. Le vacche partoriscono senza difficoltà vitelli fromentini che pesano in media 40-45 kg. Le capacità di accrescimento sono notevolissime e pari a quelle della Chianina e della Marchigiana. La macellazione viene praticata ad un peso di 6,5-7 quintali, ad una età di 16-18 mesi, con rese medie del 62-63%.

“Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni poste da un disciplinare specifico. L'area geografica di produzione della carne è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è inoltre prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Il bestiame deve essere nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al Registro Genealogico del Giovane Bestiame.

Esistono inoltre limitazioni per quanto riguarda la razione alimentare che privilegia foraggi e pascolo rispetto ai mangimi.

<http://www.vitellonebianco.it/index.html>

#### 5 - SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Il sistema tradizionale prevedeva l'allevamento stabulato. Attualmente è in uso un tipo di allevamento semi-brado che trova larga diffusione nelle aree collinari.

#### 6 - DIFFUSIONE

La razza trova diffusione nelle province romagnole come pure in misura minore in quelle emiliane. Risulta allevata anche in Toscana, Veneto e nelle Marche in provincia di Pesaro. Le caratteristiche morfologiche e funzionali di razza specializzata per la produzione di carne, unitamente ai trascorsi dinamici che ne garantiscono una grande robustezza, hanno posto la Romagnola all'attenzione di allevatori stranieri e, a partire dagli anni '70, la razza è stata introdotta in vari Paesi esteri quali Gran Bretagna, Irlanda, Canada, Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Argentina, Messico.

#### 7 - CONSISTENZA

Si tratta di una razza che ha subito un notevole regresso numerico: contava nel 1952, 450.000 capi, nel 1965, 250.000, nel 1977, 120.000, nel 1980 45.000.

La consistenza al 31/12/2007 era di 592 allevamenti con una consistenza di 16.075 capi iscritti di cui 8.280 vacche.

#### 8 - PROSPETTIVE

In passato la razza subì un forte declino dovuto alla scarsa precocità, l'interparto molto lungo e la scarsa produzione di latte appena sufficiente allo svezzamento del vitello, tanto da farla inserire fra quelle a rischio di estinzione. Attualmente questi problemi si sono di molto attenuati, in ragione di un piano selettivo accurato che a nuovamente reso la razza competitiva.

Come altre razze Italiane da carne la Romagnola concorre alla produzione del pregiato Vitellone dell'Appennino centrale

**ANABIC** - Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne - S. Martino In Colle - 06132

Perugia - Tel. ++39 075/6070 011 Fax ++39/075 6075 98  
<http://www.vitellonebianco.it/>; <http://www.anabic.it/>

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO</b>   |   |                       |   |
|---|---|-----------------------|---|
| <b>MUSELLO</b>                          |   | <b>CORNA maschio</b>  |   |
| pigmentato                              | X | presenti              | X |
| non pigmentato                          |   | acorne                |   |
| bicolore                                |   | lughe                 | X |
| con orlatura periferica                 |   | medie                 |   |
| senza orlatura                          | X | corte                 |   |
| maculato                                |   | monocolore            |   |
| <b>MANTELLO</b>                         |   | con punta nera        | X |
| monocolore                              | X | con punta ardesia     |   |
| bicolore                                |   | con punta rossastra   |   |
| pezzato regolare                        |   | con punte divergenti  | X |
| pezzato irregolare                      |   | con punte convergenti |   |
| pelo lungo                              |   | dirette in alto       | X |
| pelo corto                              | X | dirette in avanti     | X |
| pelo liscio                             |   | dirette in basso      |   |
| pelo arricciato                         |   |                       |   |
| <b>TAGLIA</b>                           |   |                       |   |
| piccola                                 |   |                       |   |
| media                                   |   | <b>CORNA femmina</b>  |   |
| grande                                  | X | presenti              | X |
| <b>ATTITUDINE</b>                       |   | acorne                |   |
| latte                                   |   | lughe                 | X |
| latte-carne                             |   | medie                 |   |
| carne                                   | X | corte                 |   |
| dolicomorfo                             |   | monocolore            |   |
| mesomorfo                               |   | con punta nera        | X |
| brachimorfo                             | X | con punta ardesia     |   |
| <b>GIOGAIA</b>                          |   | con punta rossastra   |   |
| piccola                                 |   | con punte divergenti  | X |
| media                                   | X | con punte convergenti |   |
| grande                                  | X | dirette in alto       | X |
| <b>CEPPO</b>                            |   | dirette in avanti     | X |
| bovini europei                          | X | dirette in basso      |   |
| bovini zebuini                          |   | <b>ORECCHIO</b>       |   |
| bovini tauroindici                      |   | grande                | X |
| bovini podolici                         | X | medio                 |   |
|   |   | piccolo               |   |
| <b>MANTELLO VITELLO</b>                 |   | orizzontale           | X |
| uguale all'adulto                       |   | pendente              |   |
| diverso dall'adulto                     | X | semi pendente         |   |
| <b>MUTAZIONI</b>                        |   | apice arrotondato     |   |
| Presenza ipertrofia muscolare           |   | apice appuntito       |   |
| Assenza ipertrofia muscolare            | X |                       |   |
| Presenza saltuaria ipertrofia muscolare |   |                       |   |



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**OVINO CORNIGLIESE RER A007**

|   |  |                            |  |                |                            |
|---|--|----------------------------|--|----------------|----------------------------|
| <b>Famiglia:</b> <i>Bovidae</i>   |  | <b>Genere:</b> <i>Ovis</i> |  | <b>Specie:</b> |                            |
| <b>Nome comune:</b> Cornigliese   |  |                            | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |                |                            |
| <b>Sinonimi accertati:</b> del Corniglio  |  |                            |  |                |                            |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |  |                            |  |                |                            |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b>  |  |                            |  |                |                            |
| <b>Data inserimento nel repertorio:</b>   |  |                            |  |                |                            |
| <b>Accessioni valutate</b>  |  |                            | <b>N. riproduttori</b>   |                | <b>Anno d'insediamento</b> |
| Az. Agr   |  |                            |  |                |                            |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>                                      |  |                            |  |                |                            |
| <b>Allevamenti incaricati della moltiplicazione:</b>                                |  |                            |  |                |                            |
|  |  |                            |  |                |                            |

|   |  |
|---|--|
|    |  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p>Popolazione originaria dell'alto Appennino parmense, prende il suo nome dal paese d'origine, Corniglio, situato a circa 1200 metri di altezza. Fu ottenuta alla metà del Settecento dai Borboni di Parma mediante l'incrocio fra una popolazione ovina locale e la razza spagnola Merinos, introdotta per migliorare la qualità della lana, a quei tempi il prodotto più apprezzato della pecora. Agli inizi del Novecento ne fu aumentata la mole per ottenere una maggiore produzione di carne mediante l'immissione di arieti di razza Bergamasca. L'allevamento tradizionale era quello transumante e i greggi passavano l'inverno nella pianura emiliana e lombarda, per ritornare poi con la stagione favorevole nei pascoli di montagna. Attualmente solo pochi pastori praticano ancora la transumanza verso la pianura e preferiscono stabulare gli animali durante il periodo più freddo. (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> <p>E' denominata anche "Mucca di Corniglio", perchè surrogava la vacca nelle zone più difficili, grazie alla buona attitudine per la produzione di latte. Originariamente era a triplice attitudine, mentre oggi viene allevata prevalentemente per la produzione della carne nel parmense e nel reggiano, mentre nel modenese e bolognese, oltre che per la produzione dell'agnello, viene impiegata anche per la produzione di latte destinato alla caseificazione di formaggi tipici.</p> <p>E' una razza rustica e robusta presenta buona versatilità in ogni condizione climatica ed ambientale, abituata com'è alle zone collinari calanchive dell'Emilia Romagna, caratterizzate da forte siccità estiva ed inverni rigidi. E' in corso un programma di studio e caratterizzazione della razza attuato dall'Università di Bologna in collaborazione con l'associazione RARE e la Provincia di Modena. (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>  |  |
| <p>La Cornigliese è allevata nella parte montagnosa delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna e Ravenna. Alcuni greggi transumanti trascorrono l'inverno nella pianura ferrarese.</p>  |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>  |  |
| <p>BALDELLI LA ZOOTECNIA BIOECOLOGICA ED AGRICOLE 1999<br/> MANETTI C. GEOGRAFIA ZOOTECNICA ITALIANA BATTIATO EDITORE 1925<br/> GUARDASONI M. LEZIONI DI ZOOTECNIA SPECIALE CASANOVA 1954</p>   |  |

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Tronco:</b> | Il tronco è lungo; il petto e la groppa sono larghi, con masse muscolari compatte. La mammella è ben sviluppata, sostenuta, spugnosa, con capezzoli lunghi e divaricati. |
| <b>Testa:</b>  | La testa è acorne, con profilo montonino, più o meno picchiettata e macchiata di nero; le orecchie sono lunghe, larghe e cadenti lateralmente.                           |
| <b>Collo:</b>  | Il collo è di media lunghezza, forte, ben attaccato alle spalle.   |
| <b>Arti:</b>   | Gli arti sono robusti e ben piantati, più o meno picchiettati e macchiati di nero.   |

**2 - PESI**

|                      |        |
|----------------------|--------|
| <b>Maschio:</b>      | 100 kg |
| <b>Femmina</b>       | 75 kg  |
| <b>Difetti gravi</b> |        |

**IV – VELLO E CUTE**

Il vello è bianco, con eventuali macchie , ricoprente anche il ventre, la parte superiore degli arti e

parzialmente la testa, a lana semifine compatta. La pelle abbondante nella regione della gola.

Pecora di taglia grande

| <b>Dati biometrici</b>  | <b>Maschi</b> | <b>Femmine</b> |
|-------------------------|---------------|----------------|
| Altezza al garrese (cm) | 85            | 75             |

### **Caratteri produttivi**

E' una razza a triplice attitudine, oggi maggiormente allevata per la produzione di carne grazie alla mole grande e alle masse muscolari compatte e alla contenuta adiposità. La razza si presta ottimamente per la produzione di agnelloni e castrati.

Alcuni allevamenti di medie dimensioni la utilizzano anche per la produzione di latte per la trasformazione in formaggi tipici, pecorino e ricotta in particolare. La lattazione dura circa 180 gg., con produzione complessiva per capo di circa 160 litri con il 8% di grasso e il 6,5% di proteine.

La produzione annuale di lana è di circa 6 kg negli arieti e 4 kg nelle femmine, del tipo compatto semifine.

### **Caratteri riproduttivi**

L'età media al primo parto è di 15 mesi. Presenta cicli estrali durante tutto l'anno e si ottengono solitamente due parti ogni tre anni, con un buon tasso di gemellarità.

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO</b> |   |                                 |   |
|--------------------------------------|---|---------------------------------|---|
| <b>CORNA maschio</b>                 |   | <b>ORECCHIE</b>                 |   |
| assenti                              | X | assenti                         |   |
| spiralate                            |   | piccole                         |   |
| falcetta                             |   | erette                          |   |
| elicoidali aperte                    |   | semi erette                     |   |
| punte convergenti                    |   | semi pendenti                   |   |
| punte divergenti                     |   | pendenti                        | X |
|                                      |   | grandi                          | X |
|                                      |   | medie                           |   |
| <b>CORNA femmina</b>                 |   | piccole                         |   |
| assenti                              | X | con apice ripiegato             |   |
| falcetta                             |   | apice arrotondato               | X |
| elicoidali                           |   | apice appuntito                 | X |
| punte convergenti                    |   | <b>MANTELLLO</b>                |   |
| punte divergenti                     |   | monocolore                      | X |
| <b>LANA</b>                          |   | bicolore                        |   |
| aperta                               |   | pezzato regolare                |   |
| semiaperta                           |   | pezzato irregolare              |   |
| semichiusa                           | X | <b>LANA</b>                     |   |
| chiusa                               |   | con ciuffo frontale             | X |
| <b>PROFILO FRONTE</b>                |   | coprente il ventre              | X |
| rettilineo                           |   | non coprente il ventre          |   |
| convesso                             | X | lana sulle parti distali arti   |   |
| Iperconvesso (montonino)             |   | collo slonato                   |   |
| <b>TAGLIA</b>                        |   | <b>CODA</b>                     |   |
| piccola                              |   | lunga                           | X |
| media                                |   | corta                           |   |
| grande                               | X | con lipoma                      |   |
| <b>GIOGAIA</b>                       |   | <b>CARATTERI sex secondari</b>  |   |
| presente                             | X | Maschio con pieghe frontonasali | X |

|                      |   |                                    |   |
|----------------------|---|------------------------------------|---|
| assente              |   | Maschio senza pieghe frontonasali  |   |
| <b>COLORE TESTA</b>  |   | <b>COLORE MUCOSE bocca musello</b> |   |
| uniforme nero        |   | roseo                              | X |
| uniforme rosso       |   | macchiettato                       | X |
| uniforme giallo      |   | pigmentato                         |   |
| picchiettato         | X |                                    |   |
| maculato             |   |                                    |   |
| pezzato              |   |                                    |   |
| presenza di occhiaie |   |                                    |   |
| lista sulla fronte   |   |                                    |   |
|                      |   |                                    |   |



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 (revisionata)**

**OVINO CORNELLA BIANCA RER A008**

|   |  |                            |  |                |                            |
|---|--|----------------------------|--|----------------|----------------------------|
| <b>Famiglia:</b> <i>Bovidae</i>   |  | <b>Genere:</b> <i>Ovis</i> |  | <b>Specie:</b> |                            |
| <b>Nome comune:</b> Cornella  |  |                            | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |                |                            |
| <b>Sinonimi accertati:</b>  |  |                            |  |                |                            |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |  |                            |  |                |                            |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b>  |  |                            |  |                |                            |
| <b>Data inserimento nel repertorio:</b>   |  |                            |  |                |                            |
| <b>Accessioni valutate</b>  |  |                            | <b>N. riproduttori</b>   |                | <b>Anno d'insediamento</b> |
| Az. Agr   |  |                            |  |                |                            |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>                                      |  |                            |  |                |                            |
| <b>Allevamenti incaricati della moltiplicazione:</b>                                |  |                            |  |                |                            |
|  |  |                            |  |                |                            |



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La Cornella Bianca può essere fatta risalire al ceppo appenninico, anche se le notizie sulla sua origine sono incerte e frammentarie. Il suo ambiente di allevamento principale è l'alto appennino emiliano delle province di Reggio Emilia, Modena e Bologna. Nel passato si sono probabilmente verificati scambi di riproduttori con le razze Garfagnina e Massese, allevate in zone limitrofe, con le quali la Cornella ha avuto da sempre stretti contatti, soprattutto nel periodo invernale, quando parte dei greggi si spostavano dall'alto Appennino emiliano verso la Toscana. Altri greggi muovevano invece verso la Pianura Padana ed è proprio tramite il sistema di allevamento transumante che la sua area di allevamento si è estesa anche alle province di Ferrara, Rovigo e Vicenza. Negli ultimi decenni ha subito un forte decremento numerico, per la crisi generalizzata che ha riguardato l'allevamento ovino ma anche per l'incrocio e la sostituzione con altre razze ovine ritenute più produttive. (Bigi D., Zanon A.;2008)

Notizie ufficiali su questa razza mancavano da diversi anni e il Registro anagrafico risultava vuoto. Tramite uno studio iniziato due anni fa, condotto dall'Università di Bologna in collaborazione con l'Associazione RARE e la Provincia di Modena, è stato possibile attuare il censimento e la caratterizzazione produttiva e genetica della popolazione di Cornella Bianca tuttora presente. E' stato anche riattivato il Registro anagrafico della razza. (Bigi D., Zanon A.;2008)

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Reggiano, modenese, ferrarese.

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

BALDELLI LA ZOOTECNIA BIOECOLOGICA EDAGRICOLE 1999  
 MANETTI C. GEOGRAFIA ZOOTECNICA ITALIANA BATTIATO EDITORE 1925  
 GUARDASONI M. LEZIONI DI ZOOTECNIA SPECIALE CASANOVA 1954

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Tronco:</b> | <p>Profilo del dorso rettilineo. Il dorso è lungo e largo con masse muscolari proporzionate.</p> <p>Groppa trapezoidale spesso inclinata raramente obliqua. Coda spessa e lunga con attacco basso.</p> <p>Ventre rotondo di volume medio. Torace non eccessivamente alto.</p> <p>L'apparato mammario denota ottima predisposizione alla produzione di latte.</p> |
| <b>Testa:</b>  | <p>La testa non eccessivamente pesante, con profilo montonino; le orecchie sono strette e portate orizzontalmente. Si ha la presenza di corna in entrambi i sessi.</p>   |
| <b>Collo:</b>  | <p>diritto e giustamente proporzionato</p>   |
| <b>Arti:</b>   | <p>appiombi corretti, unghielli solidi</p>   |

**2 - PESI**

|                 |          |
|-----------------|----------|
| <b>Maschio:</b> | 80-85 kg |
|-----------------|----------|

**Difetti gravi****IV – VELLO E CUTE**

Il vello è bianco, semichiuso, con blocchi corti e fini.

Pecora di taglia medio pesante

**Dati biometrici**

|                         | <b>Maschi</b> | <b>Femmine</b> |
|-------------------------|---------------|----------------|
| Altezza al garrese (cm) | 85-90         | 75-80          |

**Caratteri produttivi**

E' una razza a duplice attitudine, latte e carne. Tuttavia la selezione è stata maggiormente orientata al miglioramento della produzione di latte.

La carne viene ottenuta con agnelli da latte, macellati ad un peso di 10 – 12 kg.

La lattazione dura mediamente 120– 150 giorni con produzione complessiva di circa 100–130 kg per capo. Il latte, dopo lo svezzamento dell'agnello, viene tradizionalmente trasformato in pecorino e ricotta.

La produzione media di lana è di circa 3 kg di lana per capo all'anno, in due tosature, adatta per materassi e filati greggi.

**Caratteristiche riproduttive.**

Si ottengono solitamente tre parti in due anni con un tasso di gemellarità del 30-40 %.

| DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO |   |                               |   |
|-------------------------------|---|-------------------------------|---|
| <b>CORNA maschio</b>          |   | <b>ORECCHIE</b>               |   |
| assenti                       |   | assenti                       |   |
| spiralate                     | X | piccole                       |   |
| falcetta                      |   | erette                        |   |
| elicoidali aperte             |   | semi erette                   |   |
| punte convergenti             |   | semi pendenti                 | X |
| punte divergenti              |   | pendenti                      | X |
|                               |   | grandi                        |   |
|                               |   | medie                         | X |
| <b>CORNA femmina</b>          |   | piccole                       |   |
| assenti                       |   | con apice ripiegato           |   |
| falcetta                      | X | apice arrotondato             | X |
| elicoidali                    | X | apice appuntito               | X |
| punte convergenti             |   | <b>MANTELLI</b>               |   |
| punte divergenti              | X | monocolore                    | X |
| <b>LANA</b>                   |   | bicolore                      |   |
| aperta                        |   | pezzato regolare              |   |
| semiaperta                    | X | pezzato irregolare            |   |
| semichiusa                    |   | <b>LANA</b>                   |   |
| chiusa                        |   | con ciuffo frontale           |   |
| <b>PROFILO FRONTE</b>         |   | coprente il ventre            |   |
| rettilineo                    | X | non coprente il ventre        | X |
| convesso                      | X | lana sulle parti distali arti |   |
| Iperconvesso (montonino)      |   | collo slonato                 | X |

| <b>TAGLIA</b>        |   | <b>CODA</b>                        |   |
|----------------------|---|------------------------------------|---|
| piccola              |   | lunga                              | X |
| media                | X | corta                              |   |
| grande               |   | con lipoma                         |   |
| <b>GIOGAIA</b>       |   | <b>CARATTERI sex secondari</b>     |   |
| presente             |   | Maschio con pieghe frontonasali    | X |
| assente              | X | Maschio senza pieghe frontonasali  |   |
| <b>COLORE TESTA</b>  |   | <b>COLORE MUCOSE bocca musello</b> |   |
| uniforme nero        |   | roseo                              | X |
| uniforme rosso       |   | macchiettato                       | X |
| uniforme giallo      |   | pigmentato                         | X |
| picchiettato         | X |                                    |   |
| maculato             |   |                                    |   |
| pezzato              | X |                                    |   |
| presenza di occhiaie | X |                                    |   |
| lista sulla fronte   |   |                                    |   |
|                      |   |                                    |   |



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

**SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO (revisionata)**

**OVINO MODENESE O PAVULLESE RER A009**

|   |  |  |                            |
|---|--|--|----------------------------|
| <b>Famiglia:</b> <i>Bovidae</i>   |  | <b>Genere:</b> <i>Ovis</i>   | <b>Specie:</b>             |
| <b>Nome comune:</b> Modenese  |  | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |                            |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Emiliana di pianura, Balestra, Pavullese                 |  |  |                            |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |  |  |                            |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b>  |  |  |                            |
| Data inserimento nel repertorio:  |  |  |                            |
| <b>Accessioni valutate</b>  |  | <b>N. riproduttori</b>   | <b>Anno d'insediamento</b> |
| Azienda agricola in Pievepelago (MO)  |  | 15   |                            |
|   |  |  |                            |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>   |  |  |                            |
| <b>Allevamenti incaricati della moltiplicazione:</b>                                |  |  |                            |
|  |  |  |                            |
|   |  |  |                            |

|  |  |
|--|--|
|   |  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>  |  |
| <p>E' originaria dell'appennino della provincia di Modena ed è conosciuta localmente anche con i nomi di Emiliana di Pianura, Pavullese o Balestra; quest'ultimo nome si riferisce alla particolare forma delle corna, molto distese, che ricordano appunto una balestra.</p> <p>Notizie documentate della presenza della Modenese nel Veneto, nella zona compresa tra il Po e l'Adige, dove i greggi trascorrevano il periodo invernale seguendo la tradizionale transumanza, risalgono agli anni 30 (Cabrio, 1965). I greggi ripartivano poi nella tarda primavera per i pascoli dell'Appennino modenese dove permanevano durante l'estate. In tale libro sono presenti anche le foto di un ariete e di una pecora Modenesi. Un'altra foto storica di questa razza riguarda un ariete fotografato a Pavullo sull'Appennino modenese, pubblicata sull'Italia Agricola nel 1930. Infine, la foto di una pecora definita "Emiliana di Pianura", che compare sul libro di Baldelli (1999), appartenente ad un gruppo di dodici soggetti individuati nel 1988 nel ferrarese, considerata estinta al momento della pubblicazione del volume, presenta anch'essa caratteristiche morfologiche molto simili. (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> <p>Si riteneva che questa razza fosse estinta e non era citata dall'atlante del CNR del 1983. Recentemente, nel corso di un'indagine per la caratterizzazione e il censimento della razza ovina Cornella Bianca, due nuclei di questa razza sono stati individuati dagli autori di questo libro nella provincia di Bologna. Queste pecore mostrano una straordinaria somiglianza morfologica con la pecora e l'ariete che compaiono fotografati sul libro di Cabrio.</p> <p>Si tratta di una pecora con caratteristiche morfologiche molto particolari, che riguardano principalmente il profilo fronto-nasale, di tipo montonino molto accentuato e la forma della corna, aperte e molto attorcigliate sia nei maschi che nelle femmine, che la rendono decisamente diversa nell'aspetto dalle altre razze ovine allevate in Emilia Romagna. Le corna delle femmine ricordano quelle della pecora Zackel Una prima caratterizzazione genetica, tramite l'analisi del DNA, ha evidenziato una distanza genetica abbastanza elevata dalle altre popolazioni ovine autoctone dell'appennino tosco-emiliano. E' in corso un'attività di studio per raccogliere elementi utili al recupero di questa razza. (Bigi D., Zanon A.;2008)</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>   |  |
| Modenese e ferrarese.  |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>   |  |
| <p>CABRIO G. PECORE VENETE RAMELLA ARTI GRAFICHE BIELLA 1965<br/> BALDELLI E. ZOOTECCIA BIOECOLOGICA EDAGRICOLE 1999<br/> CUGNINI A. GLI OVINI DELL'APPENNINO SETTENTRIONALE ITALIA AGRICOLA 1930</p>  |  |

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Tronco:</b> | Il tronco è relativamente lungo, con altezza del garrese quasi uguale a quella della groppa. La linea dorso-lombare è diritta; il petto è ampio nel maschio, più ridotto nelle femmine.  |
| <b>Testa:</b>  | La testa è di media grandezza, con profilo montonino nelle femmine, molto accentuato nei maschi. Le orecchie sono di media grandezza portate orizzontalmente e in avanti. Le corna, presenti in entrambi i sessi, sono a sviluppo orizzontale e attorcigliate, molto grandi nei maschi, più piccole nelle femmine. |
| <b>Collo:</b>  | Collo ben proporzionato e fine   |
| <b>Arti:</b>   | Arti solidi di media lunghezza   |

**2 - PESI**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| <b>Maschio:</b>      | 50 kg |
| <b>Femmina</b>       | 40 kg |
| <b>Difetti gravi</b> |       |

**IV – VELLO E CUTE**

Il vello è bianco, molto aperto, poco esteso e lascia scoperti la testa, l'addome e gli arti. Possono essere presenti macchie scure sulla testa in modo particolare attorno agli occhi. Anche gli arti possono presentare delle pigmentazioni scure. La lana è corta e grossolana, poco ondulata e contiene giarra in abbondanza.

Pecora di taglia media.

| Dati biometrici         | Maschi | Femmine |
|-------------------------|--------|---------|
| Altezza al garrese (cm) |        |         |

### Caratteri produttivi

Razza a triplice attitudine, carne, latte e lana.

Secondo quanto riportato da Cabrio (1965) la carne era prodotta con agnelli macellati a 40 giorni di età.

La Modenese si distingueva anche quale ottima produttrice di latte, che veniva utilizzato per la produzione di formaggio.

La produzione annuale di lana per capo, ottenuta da due tose, era di 2,5 kg circa, di qualità grossolana.

| DESCRIZIONE MORFOLOGICA OVINO |   |                     |   |
|-------------------------------|---|---------------------|---|
| <b>CORNA maschio</b>          |   | <b>ORECCHIE</b>     |   |
| assenti                       |   | assenti             |   |
| spiralate                     |   | piccole             |   |
| falcetta                      |   | erette              |   |
| elicoidali aperte             | X | semi erette         |   |
| punte convergenti             |   | semi pendenti       | X |
| punte divergenti              | X | pendenti            |   |
|                               |   | grandi              |   |
|                               |   | medie               | X |
| <b>CORNA femmina</b>          |   | piccole             |   |
| assenti                       |   | con apice ripiegato |   |
| falcetta                      |   | apice arrotondato   |   |
| elicoidali                    | X | apice appuntito     | X |
| punte convergenti             |   | <b>MANTELLLO</b>    |   |
| punte divergenti              | X | monocolore          | X |
| <b>LANA</b>                   |   | bicolore            |   |
| aperta                        |   | pezzato regolare    | X |
| semiaperta                    | X | pezzato irregolare  |   |
| semichiusa                    |   | <b>LANA</b>         |   |
| chiusa                        |   | con ciuffo frontale |   |

|                          |   |                                    |   |
|--------------------------|---|------------------------------------|---|
| <b>PROFILO FRONTE</b>    |   | coprente il ventre                 | X |
| rettilineo               |   | non coprente il ventre             |   |
| convesso                 |   | lana sulle parti distali arti      |   |
| Iperconvesso (montonino) | X | collo slonato                      |   |
| <b>TAGLIA</b>            |   | <b>CODA</b>                        |   |
| piccola                  |   | lunga                              | X |
| media                    | X | corta                              |   |
| grande                   |   | con lipoma                         |   |
| <b>GIOGAIA</b>           |   | <b>CARATTERI sex secondari</b>     |   |
| presente                 |   | Maschio con pieghe frontonasali    |   |
| assente                  |   | Maschio senza pieghe frontonasali  | X |
| <b>COLORE TESTA</b>      |   | <b>COLORE MUCOSE bocca musello</b> |   |
| uniforme nero            |   | roseo                              | X |
| uniforme rosso           |   | macchiettato                       |   |
| uniforme giallo          |   | pigmentato                         |   |
| picchiettato             |   |                                    |   |
| maculato                 |   |                                    |   |
| pezzato                  |   |                                    |   |
| presenza di occhiaie     | X |                                    |   |
| lista sulla fronte       |   |                                    |   |
|                          |   |                                    |   |

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 3 MARZO 2015, N. 2380

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 4 varietà di vite (*Vitis Vinifera*), n. 2 varietà di susino (*Prunus Domestica*), n. 2 varietà di melo (*Malus Domestica*) e n. 3 varietà di pesco (*Prunus Persica*)**

## 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. 11 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

**Varietà di vite (*Vitis vinifera*)**

- Besgano Bianco RER V0109(Allegato 1)

- Besgano Nero RER V0110 (Allegato 2)
- Termarina Bianca RER V0111 (Allegato 3)
- Russiola RER V0112 (Allegato 4)

**Varietà di susino (*Prunus domestica*)**

- Occhio di Pernice RER V0114 (Allegato 6)

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

- Mela Ferro RER V0115 (Allegato 7)
- Mela Pesca RER V0116 (Allegato 8)

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

- Pesca Noce Cotogna Spiccagnola di Romagna RER V0117 (Allegato 9)
- Valeria RER V0118 (Allegato 10)
- Rossa di Trenti RER V0119 (Allegato 11)

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

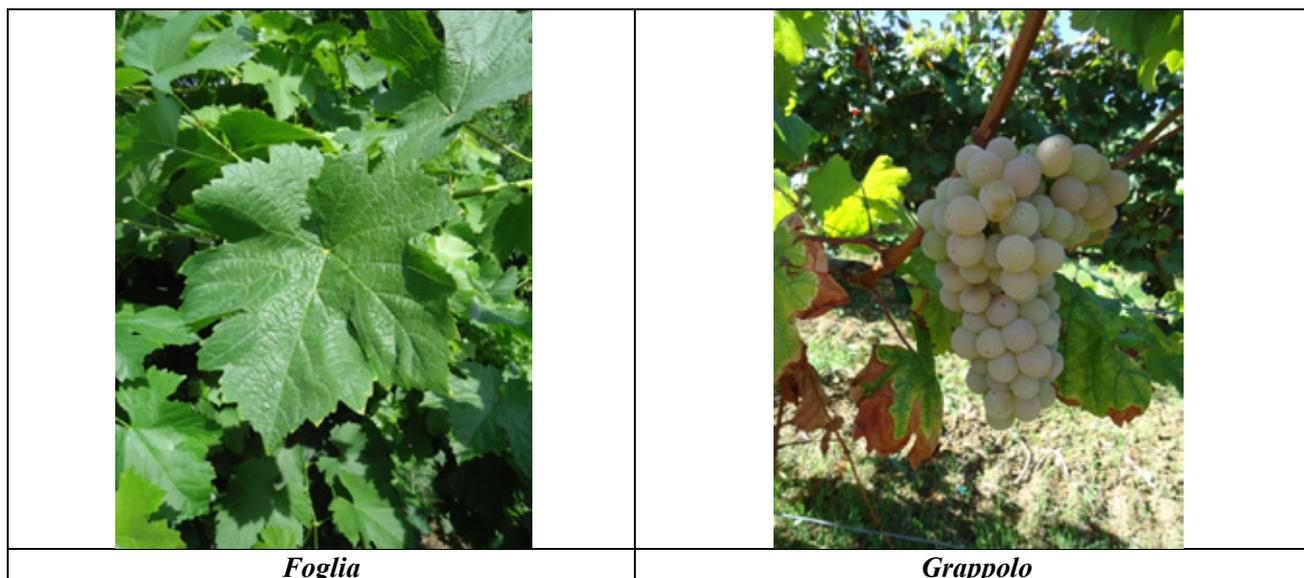


L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

**BESGANO BIANCO RER V0109**

| VITE   |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i> | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.      |
| <b>Nome comune:</b> BESGANO BIANCO   |                             | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Colombana bianca, Grignolò  |                             |  |
| <b>Sinonimie errate:</b> Servant di Spagna ( <i>Marzotto, 1935</i> )   |                             |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Besgàn ( <i>Piacentino e Parmense</i> ) Besgàna ( <i>Piacentino</i> )  |                             |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO  |                             |  |
| Data inserimento nel repertorio:   |                             | Ultimo aggiornamento scheda:                 |
| <b>Accessioni valutate</b>   | <b>N. piante presenti</b>   | <b>Anno d'impianto</b>                       |
| 1) Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC)   | 16                          | 2003   |
| 2) Azienda agricola di Castellana di Gropparello (PC)  | 30                          | Anni '60                                     |
| 3) Azienda agricola di Castellana di Gropparello (PC)  | 50                          | Anni '40                                     |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC). <i>Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era in loc. Lodola di Gropparello.</i> |                             |  |
|  |                             |  |
| <p><i>Apice del germoglio alla fioritura</i></p>   |                             | <p><i>Schema della foglia media</i></p>      |



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La ricerca della presenza storica del Besgano bianco nel Piacentino può partire dal “Dizionario dei vitigni antichi minori italiani”, di recente pubblicazione, che alla voce “*Besgano*” (bianco e nero), così recita: “*In passato diffusa anche nel Cremonese, nel Mantovano, nel Piacentino, da dove si pensa sia originario, con i sinonimi di Besegana, Bersegano, Besgan e Colombaia nera, quest’uva è attualmente distribuita sotto forma di ceppi isolati nei vigneti più antichi e marginali dell’Oltrepò Pavese e del Piacentino. Conosciuta in tre varianti che differiscono per alcuni caratteri ampelografici e fenologici (B. bianco, B. nero gentile e B. nero rustico), manifesta una produttività abbastanza bassa e un’epoca di maturazione medio-tardiva. Veniva impiegata in passato come uva da tavola a consumo locale*” (Scienza *et al.*, 2004).

Troviamo poi una prima caratterizzazione ampelografica realizzata con criteri moderni, nel tentativo di essere il più oggettivi possibile, pur nella soggettività di una descrizione visiva, nel volume realizzato dal prof. Fregoni e collaboratori nel 2002 (Fregoni *et al.*, 2002)

Il Besgano viene indicato in questi testi come vitigno ad uva da tavola e in effetti la provincia di Piacenza è stata una delle poche aree settentrionali italiane che ha goduto della fama di un’importante viticoltura da tavola, perlomeno tra fine Ottocento e la prima metà del 1900. Infatti nel 1877, Francesco Cirio e i fratelli Zeroli di Castel San Giovanni iniziarono, primi in Italia, l’esportazione dell’uva da tavola sul mercato di Parigi, per poi allargare i loro orizzonti a Germania, Svizzera e Austria (Parenti, 1933). La Verdea, uva da mensa e da serbo di antichissima coltivazione sul territorio, era la varietà caratterizzante, tanto che nei primi anni ’70 era ancora presente su circa 250 ettari. Oltre a Verdea, il censimento del 1970 aveva rilevato, in “coltura principale pura”, altri 300 ettari circa di vigneti per uva da tavola, costituiti per lo più dalle varietà consigliate nel periodo della ricostruzione post-fillosserica (Parenti, 1933) e post-bellica (AA.VV., 1948), come Italia, Regina, Delizia di Vaprio, Chasselas dorè, ecc., ma comprendenti anche 8 ettari circa di Besgano bianco e 28 circa di Besgano nero, varietà da tavola storiche del Piacentino unitamente alle Bianchette (Maserati, 1974).

La prevalenza di Besgano nero può essere messa in relazione con le indicazioni fornite dei tecnici nei primi anni ’60, dopo l’entrata in crisi della viticoltura da tavola piacentina, conseguente all’enorme espansione di questa coltura nel Meridione d’Italia: “... attualmente si consiglia la diffusione delle sole cultivar «Verdea» e «Italia»,... Si consiglia pure la diffusione della sola «Bianchetta di Diolo» limitatamente alla località di Diolo e del «Besgano rosso» per certi terreni del comune di Gropparello, perché sono uve di ottima qualità (Fregoni, 1963). Vista la crisi, quindi, si consigliava di ridurre la viticoltura da mensa, limitandola alle aree più vocate e a quelle varietà che ancora avevano un mercato. Riferisce il prof. Fregoni che “Un tempo la provincia di Piacenza esportava uve da tavola su alcuni mercati esteri e su quelli di Milano, Torino, Genova, Lecco, Bologna, Como, Brescia, Cremona: ma oggi si deve accontentare dei mercati provinciali o delle città limitrofe. Unico mercato particolarmente favorevole si è manifestato quello Bergamasco limitatamente all’uva «Besgano»”. Il Besgano bianco e rosso detenevano circa il 4% della produzione, che nei primi anni ’60 si attestava intorno agli 80 mila quintali (Fregoni 1963).

L’importanza di Piacenza per la coltivazione e il commercio dell’uva da tavola è attestato anche dalla realizzazione di diverse mostre “pomologiche” che, partite a livello locale, si trasformarono in interregionali

per poi acquisire carattere nazionale nel 1932 (Parenti, 1933; Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa, 1933; AA.VV., 1948). Nel 1956 si tenne l'ultima mostra nazionale delle uve da tavola a Piacenza e dati del 1954 riportano una superficie interessata da questa coltura intorno agli 850 ettari (Fregoni, 1963).

Andando indietro al Secondo Dopoguerra, il panorama varietale piacentino, tratteggiato dal dott. Elvio Consolani nel 1948, individuava le seguenti percentuali di diffusione: *“Perla di Csaba (bianca) 0,5%, Panse precoce (bianca) 3,5%, Chasselas 2%, Delizia di Vaprio 15%, Moscato d'Amburgo (nera) 1%, Regina 20%, Pirovano 2 (rosata) 1%, Italia (bianca) 12%, Verdea (bianca) 28%, Besgano (nera) 5%, Besgano (bianca) 5%, Bianchetta di Bacedasco e Diolo 7%”*, per una produzione di circa 91 mila quintali nel 1946 e di 65 mila nel 1947 (AA.VV., 1948)

A proposito del Besgano, sempre Consolani, scrive: *“È tipico dell'Appennino Piacentino, soprattutto della zona di Gropparello. Un tempo era molto richiesto sui mercati interni ed esteri, ma dopo l'introduzione di nuove migliori uve da tavola, la sua importanza è andata scemando. È un vitigno vigoroso, di cui si conoscono due varietà: la nera e la bianca, che press'a poco si equivalgono come diffusione. Ha grappolo tendente a grande, piramidale, spargolo, con pedicelli rossi verso il cercine; acini piuttosto rotondeggianti e medi, con buccia assai resistente se coltivato nei terreni meno freschi e meno grassi; polpa croccante e assai gustosa, anche se non troppo zuccherina. Resistenza normale alle crittogame. Matura nella prima quindicina di ottobre ed è molto produttivo. Presenta buona affinità con i portinnesti americani, specie col Kober 5BB”* (AA.VV., 1948).

Piuttosto precisa è la descrizione dell'evoluzione della viticoltura da tavola in Emilia proposta da Luigi Zerbini nei primi anni '40, da cui si evince che nel 1941 il Besgano bianco era presente, nel Piacentino, su 20 ettari in coltura specializzata e su 15 ettari un coltura promiscua, che fornivano mediamente una produzione di circa 1700 quintali. Dedicava anche alcune righe alla descrizione del Besgano, senza distinguere tra bianco e rosso: *“Coltivato specialmente a Gropparello e paesi limitrofi, da lungo tempo. È vitigno ferace, costante nella produzione e di vegetazione gagliarda. Ama i terreni profondi, sciolti, ricchi di calce e le esposizioni a mezzogiorno. Ha grappolo spargolo, acino regolare con buccia dura e resistente, polpa croccante, sapore non troppo zuccherino, ma aggradevolissimo. Sopporta assai bene, senza soffrire, i lunghi viaggi* (Zerbini, 1943).

Diversi sono i documenti che illustrano l'evoluzione della viticoltura da mensa nel Piacentino nei primi decenni del Novecento, periodo interessato dalla ricostruzione post-fillosserica, che si fece particolarmente importante dopo la fine della Prima Guerra Mondiale.

Piuttosto nitido il quadro conoscitivo ed evolutivo tracciato in un'indagine del Ministero dell'Agricoltura del 1934: *“In genere, l'esperienza ha dimostrato che le uve precoci trovano più favorevole adattamento nel settore di Bacedasco e Diolo, mentre la Val Tidone, la Val Trebbia e la Val Nure preferiscono quelle a maturazione normale, e le colline di Gropparello le uve tardive. Sino al 1913 le uve generalmente diffuse erano la Verdea, seguita a notevole distanza dal Besgano bianco, Besgano rosso e dalla Bianchetta. La ricostruzione viticola iniziata nel 1907, in seguito all'invasione della fillossera, ed intensificata nell'immediato dopo-guerra, trova sempre al primo piano la Verdea, il Besgano bianco e la Bianchetta; ma incomincia nel 1910 a introdurre lo Chasselas dorato e, più tardi, l'Angela e la Regina”* (Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934).

Alla prima mostra nazionale delle uve da tavola, nel 1932, il dott. Parenti, della Cattedra Ambulante di Piacenza, diceva: *“Nel dopo guerra la ricostruzione si fa più intensa nella Val Tidone, più specialmente nei Comuni di Ziano, Castelsangiovanni e Borgonovo; in questa vallata la produzione delle uve da tavola – Verdea, più specialmente e Besgano – dopo aver toccato il minimo nel 1920 con 14.350 quintali, riprende, nel 1921, con quintali 18.000 circa e sale, da allora, lentamente ma continuamente, fino a quintali 26.500 nel 1931”* (Parenti, 1933). Parenti, fornisce anche una breve descrizione del Besgano bianco: *“meno coltivato (ndr: del Besgano rosso) finora nello stesso Comune di Gropparello e non coltivato altrove in provincia, è per molti aspetti migliore del rosso; nei terreni magri e ben soleggiati delle colline di Gropparello, dà grappoli di media grandezza, spargoli, con acini di un bel giallo dorato, talora rosei; per serbevolezza supera la stessa Verdea, conservandosi facilmente sui comuni graticci, da febbraio a marzo ed oltre”* (Parenti, 1933).

Nella seconda metà degli anni '20, Toni sintetizza così lo stato della viticoltura da tavola piacentina: *“La provincia di Piacenza ha notevole importanza nella coltivazione delle uve da tavola che vengono esportate in Svizzera e Germania e, in piccola parte, a Milano e Genova. La varietà più largamente coltivata è la verdea, assai rinomata e che occupa il primo posto, poi in misura assai limitata, il chasselas dorato e la regina coltivati specialmente a Ziano; il besgano coltivato in comune di Gropparello, la vernaccia e la bianchetta coltivate in frazione di Bacedasco del comune di Castell'Arquato. Sono complessivamente 40-50 mila quintali di uve da tavola che la provincia di Piacenza produce ed esporta nei principali mercati”* (Toni, 1927).

Nel 1912 esce la prima edizione delle “Uve da mensa” di Norberto Marzotto; di seguito si riporta la descrizione

del Besgano bianco della III edizione del 1935: “*Sinonimi: Grignolò bianco (Pavia) – Grignolò bianco di S. Colombano – S. Colombano – S. Colombano piccolo – Grignolò (Varese) – Grignolato bianco o Grignolà (Alessandria) – Besgano bianco di Bobbio (Rovasenda) – Uva di Milano (Rovasenda) – Colombana bianca (Voghera) – Lacrima di Maria (per errore). Nel Piacentino chiamano Besgano bianco il Servant di Spagna. Scrive il Rovasenda che il Grignolò bianco di S. Colombano era coltivato dai R.R. Padri Certosini di Pavia e si trova citato sino dal 1600 fra le uve di Lombardia. Avvertasi che qualcuno ha fatto il Besgano bianco o Grignolò bianco di S. Colombano, sinonimo di Colombana bianca di Peccioli, la quale è coltivata specialmente sulle colline di Peccioli e in qualche altra località in provincia di Pisa. Questa differisce notevolmente dal Besgano o Grignolò di S. Colombano, avendo caratteri ampelografici nettamente distinti e differenti. ....*

*Di Besgano bianco ne ho riscontrate due varietà: la prima mi pervenne da Varese col nome di Grignolò bianco, e la seconda da Bobbio con nome di Besgano bianco.*

*La prima ha vegetazione vigorosa, tralcio grosso, rosso cannella rigato; foglia trilobata a lobi poco marcati e talvolta intera, arrotondata; seno peziolare conico, aperto, o coi lembi sovrapposti; pagina superiore liscia, inferiore leggermente tomentosa; nervature pronunciate. Grappolo grande, cilindrico allungato rado o con gli acini aderenti, raramente conico, alato; acino grosso sub ovale; buccia un po' grossa, verde ambrato, dorata dalla parte del sole. Molto fertile. Matura nella terza epoca. Si può annoverare fra le belle e buone uve da esportazione. Varietà fertilissima e con buona resistenza alla peronospora.*

*La seconda, ricevuta da Bobbio, sotto il nome di Besgano bianco, ha vegetazione vigorosa; tralcio grosso color cannella rossiccio rigato, internodi piuttosto lunghi; foglia a 3 o 5 lobi poco marcati, seni ellittici stretti, quello peziolare conico, generalmente aperto, pagina superiore liscia, inferiore tomentosa con lanuggine corta a ragnatela; nervature poco rilevate; dentatura pronunciata, acuta. Grappolo grande o molto grande, conico o ramificato, spargolo; acini sferici di grandezza sopra la media, di un color verde ambrato con peduncoletti piuttosto lunghi; buccia grossetta, succo liquescente, sapore eccellente. Matura nella III epoca quando il Raboso.*

*Forse esisteranno altre varietà di questa uva che in alcuni paesi è detta Besgano Bianco ed in altri Grignolò; e forse anche potrebbe darsi che non si tratti di sinonimi, ma di due tipi distinti fra loro; per cui su tale argomento è desiderabile che nelle località dove queste uve sono coltivate, vengano con ulteriori osservazioni e confronti chiaramente identificate, e sia meglio precisata la loro nomenclatura e sinonimia” (Marzotto, 1935).*

Da questa descrizione si evince che c'era una certa confusione e a dire il vero la descrizione del materiale attualmente presente nel Piacentino si attaglia più al tipo proveniente da Varese, piuttosto che non a quello di Bobbio. Un'altra affermazione fa riflettere, ovvero che nel Piacentino chiamassero Besgano bianco il Servant di Spagna: in effetti la foglia glabra, cuneiforme ma di primo impatto quasi rotondeggiante, con 7 o più lobi del Besgano è molto simile a quella del Servant e anche i grappoli si assomigliano, sebbene la bacca del Servant sia più tondeggiante. Si ricorda, poi, che al momento della ricostruzione post-fillosserica fu introdotto nel Piacentino anche materiale di Gros Vert (Parenti, 1933; Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934), che ad un primo sguardo potrebbe ricordare il Besgano nella forma e nella pruinosità degli acini, nella forma del grappolo, ma non nella foglia, se ben osservata. Quindi nel primo trentennio del Novecento erano presenti sul territorio piacentino materiali apparentemente simili e non è un caso se il prof. Dalmasco uscì nel 1937 con un importante lavoro ampelografico proprio finalizzato a dirimere l'eventuale sinonimia o differenza tra Gros Vert, Saint-Jeannet e Servant (Dalmasco, 1937).

Probabilmente il panorama varietale piacentino si era ampliato e complicato, all'inizio del Novecento, dopo l'arrivo di nuovi materiali di moltiplicazione da altre aree, per favorire la ricostruzione dei vigneti danneggiati dalla fillossera. D'altra parte la descrizione del Besgano bianco del Pallastrelli, datata 1907, dovrebbe riferirsi a materiale di consolidata coltivazione locale in comune di Gropparello già prima della fillossera, quindi si può ritenere che si tratti del vero Besgano bianco. La lettura della descrizione consente di trovare diversi tratti in comune con il Besgano bianco ora collezionato presso l'azienda Mossi: “*La foglia è grande, di colore verde scura, cinque lobata, con seni regolari e contorno dentato a denti secchi. Peziolo grosso, cilindrico e assai lungo; ha i germogli di colore verde chiaro con pochi peli. Il grappolo è di media dimensione, lungo, cilindrico-conico, spargolo, gli acini sono subrotondi, assai grossi, i pedicelli lunghi e giallo-verdognoli; e di questo colore sono pure gli acini che hanno la buccia pruinoso, e spessa. La polpa è croccante, ripiena di succo abbondante, di sapore semplice, gradito, sapido e assai zuccherino. .... La maturazione cade verso i primi di ottobre. Questa varietà è, ancor più della nera, resistente alle piogge autunnali” (Pallastrelli, 1907).*

Sempre del periodo sono le informazioni del Molon, che però si concentra soprattutto sulla descrizione del

Besgano nero: *“Nel Piacentino tre sono le varietà di Besgano conosciute: Il Besgano bianco, il Besgano nero gentile ed il Besgano nero rustico. La prima vuolsi pure usata come uva da tavola, ma poco diffusa, e di essa è solo menzione nel Saggio del Di Rovasenda fra le viti avute da Bobbio. Il prof. Zago, ne sospetta l’identità colla Colombana bianca che il Giuglietti trovò in provincia di Pavia (col nome certamente errato di Nebbiolo bianco) e che aveva acini oblungi. Forse è la stessa uva che il Di Rovasenda ricevette pure dal Vogherese col nome di Colombana bianca. .... Nulla possiamo dire sui rapporti, che vi possono essere fra queste uve ed il Besgano bianco; solo teniamo conto che il Foresti (Vocabolario piacentino italiano) nota che Colombana è un vocabolo col quale si italianizzavano i termini dialettali Besgan e Basgan, prima che il vitigno così denominato acquistasse l’attuale importanza”* (Molon, 1906).

Il riferimento a San Colombano nel nome di certe uve non è casuale; infatti non va dimenticata l’importanza dell’abbazia benedettina di San Colombano a Bobbio e la fondamentale attività che, in generale, i monaci esercitarono nella selezione e coltivazione delle uve durante tutto il periodo medievale, rimanendo per secoli un punto di riferimento importante per gli agricoltori.

Sempre in termini generici, senza specificare se a bacca bianca o nera, la Besgana viene citata anche dal Tamaro nel suo volume sulle uve da tavola del 1897: *“La coltivazione nell’Italia centrale. 1. Emilia. – In questa regione è tradizionale la piccola coltivazione delle uve da tavola, specialmente negli orti. Qui si trovano eccellenti varietà e condizioni di terreno le più adatte; mancano soltanto le persone di iniziativa, le quali, estendendone la coltivazione, organizzino un commercio di esportazione. La provincia più rinomata è quella di Piacenza, e, dopo questa, Bologna. Nella prima prevale la Verdea, la Besgana e la Luglienga”* (Tamaro, 1897).

Anche l’ampelografia universale del conte Di Rovasenda ci dà una mano a collocare nello spazio e nel tempo il Besgano. Riporta infatti il termine *“Besgano bianco”*, riferendosi ad un’uva di Bobbio, e il generico Besgano usato a Pavia e Piacenza, probabile sinonimo di Grignolò. In questo caso, però, fa riferimento ad Acerbi, che tratta di un’uva rossa. Si legge, poi, anche di un *“Basgano e Bersegano bianco”*, riferiti a Voghera e Bobbio. Qualcuno ipotizza che anche l’Uva di Milano, citata da Rovasenda come uva coltivata nelle colline di San Colombano, Lodi, sia il Besgano (Rovasenda, 1877).

Andando più indietro, nella prima metà dell’Ottocento, il Besgano trova diverse attestazioni scritte e doveva essere una varietà piuttosto consolidata, visto che viene citata in vari vocabolari dialettali del tempo: il Foresti scrive che il piacentino *“Basgan”* potrebbe forse corrispondere alla *“Colombana”*, il Peschieri cita un *“Besgàn”* tra i termini dialettali parmensi che indicano delle uve, ma non riesce a trovare un corrispondente termine italiano; il milanese Cherubini riporta il nome *“Besgàn o Besgànna”* e rimanda a *“Grignolò: Uva d’acino grosso e oblunghetto e di grappolo per lo più spargolo. Ve n’ha di rossa e di bianca. Fra noi è sempre detta Grignolò; verso il Piacentino Besgàn o Besgànna”* (Foresti, 1836; Peschieri, 1828; Cherubini, 1843).

Questa descrizione del Cherubini è piuttosto vicina a quella delle accessioni arrivate fino a noi, confermandoci che già all’inizio dell’Ottocento il Besgano era ben conosciuto e diffuso tra la Lombardia e l’Emilia.

Molto probabilmente, però, si trattava di un’uva molto più antica, visto che a metà del Cinquecento Agostino Gallo, nelle sue *“Dieci giornate di agricoltura”* annovera le besegane tra le varietà da coltivare: *“Similmente sono buone le besegane, e rossere, le quali, per essere conformi di grossezza, di tenerezza, e di sapore, abbondano anco di vino in copia; onde, per esser debole, e di poco colore, migliora non poco a compagnarlo con lo cropello, o marzamino”* (Gallo, 1564). Molto probabilmente si riferisce al Besgano nero e non fa riferimenti sull’origine e diffusione di quest’uva, anche se le indicazioni per la coltura sono presumibilmente da ricollegare all’areale bresciano.

In sintesi abbiamo una documentazione scritta che ci attesta la presenza del Besgano bianco nel Piacentino almeno fin dall’inizio dell’Ottocento, con un’evoluzione importante di questa varietà che raggiunge la sua massima espansione nel periodo d’oro della viticoltura da mensa di questo territorio, ovvero nei primi decenni del Novecento.

La concorrenza del Meridione e l’introduzione di nuove varietà da mensa, anche apirene, porta alla crisi del settore delle uve da tavola piacentine e a partire dal Secondo dopoguerra inizia il declino del Besgano, che troviamo ancora presente nei primi anni ’70 su una superficie di soli 8 ettari. Nei primi anni del XXI secolo il Besgano era ormai limitato a pochi rari esemplari in vecchi vigneti, che spesso la ristrutturazione recente ha eliminato. Restano ormai poche piante ad uso familiare o per la vendita su mercatini locali nel Piacentino e nel Parmense.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla Val Chero e ancor più specificamente al comune di Gropparello.

Aveva una certa diffusione anche nel Parmense.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

- AA.VV. (1948) – Atti del Congresso Nazionale Viticolo. V Mostra Nazionale della Uve da Tavola. Piacenza 18-19-20 settembre 1948. Stabilimento Tipografico E. Rebecchi e figli, Piacenza.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.
- Cherubini Francesco (1843) – Vocabolario Milanese-Italiano. Dall'Imp. Regia Stamperia, Milano.
- Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa (1933) – II.<sup>A</sup> Mostra nazionale uve da tavola, 16-18 settembre 1933. Relazione della Giuria. Tip. E. Rebecchi & F., Piacenza.
- Dalmasso G. (1937) – Un problema ampelografico risolto: Gros Vert, Saint-Jeannet, Servant. Annuario della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Vol. VII.<sup>o</sup> (1936-37). Soc. An. Longo e Zoppelli, Treviso.
- Foresti L. (1836) – Vocabolario Piacentino-Italiano. Fratelli del Majno tipografi, Piacenza.
- Fregoni M. (1963) – La viticoltura nel Piacentino. Evoluzione, situazione attuale e prospettive future. Unione tipografica editrice piacentina, Piacenza.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.
- Gallo A. (1564) – Le Dieci Giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa. In Brescia, appeso Gio. Battista Bozzola.
- Marzotto N. (1935) – Uve da mensa: descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Tipografia commerciale editrice, Vicenza.
- Maserati R. (1974) – La vite e i vitigni nel Piacentino. Piacenza Economica n. 7-8-9. Periodico della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Piacenza.
- Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (1934) – Contributo ad una indagine sulle zone di produzione delle uve da tavola. In: "Nuovi annali dell'Agricoltura". Istituto Poligrafico dello Stato, Roma.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.
- Pallastrelli G. (1907) – Il Besgano bianco. In: L'Italia agricola. Giornale di agricoltura, Anno XLIV, n. 24: pag. 564-565.
- Parenti E. (1933) – La produzione delle uve da tavola nel Piacentino. In: Atti dei convegni sulle uve da tavola tenuti in Piacenza durante la Mostra Interregionale del 1931 e la Mostra Nazionale del 1932. Stabilimento tipografico piacentino, Piacenza.
- Peschieri I. (1828) – Dizionario Parmigiano-Italiano. Dalla Stamperia Blanchon, Parma.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – Dizionario dei vitigni antichi minori italiani. Ci.Vin. Editore, Siena.
- Tamaro D. (1897) – Uve da tavola. Varietà, coltivazione e commercio. Ulrico Hoepli, Milano.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Stefano Curti", Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
- Zerbini L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.

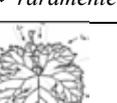
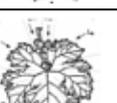
#### **NOTE**

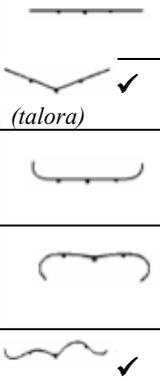
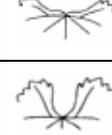
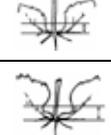
Scheda a cura di Marisa Fontana

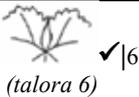
| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>  |  |   |   |
|---|--|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari. |  |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.   |  |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1   | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE   | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|    | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )  | ✓   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
|    | 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)   |   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|    | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )            |   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|   |  |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|   |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3   | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                               | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)   | ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
| ✓   | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)   |   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
| ✓   | 5 – Media  |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|   | 7 – Elevata  |   |   |
|   | 9 – Molto elevata  |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI                                  | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)  |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|   | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)                                    |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
|   | 5 – Rosso (Mourvedre)  |   |   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16  | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)                          | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
| ✓   | 1 – Verde (Silvaner)   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
|   | 2 – Giallo (Carignan)  | ✓   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|   | 3 – Bronzato (Pinot nero)  |   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|   | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)   |   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|   |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1  | FIORE: ORGANI SESSUALI   |   |   |
|    | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)                      |   |   |
|    | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Coudere)                      |   |   |
|    | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato) |   |   |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB) |  |  |
|---|---|--|--|

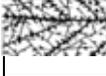
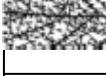
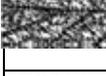
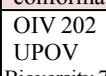
**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegazione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22  | FORMA DEL LEMBO  |
|---|--|--|--|
|   | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |   | 1 – Cordiforme (Petit verdot)  |
|   | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |   | 2 – Cuneiforme (Merlot)  |
|   | 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                      |   | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)  |
| ✓   | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |   | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)  |
|   | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |  | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)   |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23   | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24  | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE |
|                | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            | ✓  | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                   |
|                | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               |  | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)   |
| <br>✓raramente | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |  | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)      |
| <br>✓          | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |  | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                      |
|                | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |  | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                      |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -   | DEPRESSIONI DEL LEMBO   | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -   | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE<br>NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                    |
|    | 1 – Assenti o molto deboli<br>(Gamay, Grenache, Sangiovese)                                 |    | 1 – Assente (Grenache)   |
|   | 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon,<br>Barbera)   |   |  |
|   | ✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano,<br>Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)                       |    | 9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusca<br>di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier,<br>34 EM) |
|   | ✓ 7 – Forti (Carignan)  |   |  |
|   | 9 – Molto forti (Villard Noir)  |   |  |
| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25   | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO  |
|   | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon,<br>Gamay)  |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)  |
|   | ✓ 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot,<br>Croatina)   |   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese,<br>Gamay)   |
|   | 3 – Involuto (Trebbiano toscano,<br>Sangiovese, Montepulciano, Kober<br>5BB)                |   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)   |
|   | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet,<br>Melon, 34 EM)   | ✓   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico,<br>Pinots)  |
|   | ✓ 5 – Contorto (Grenache,<br>Sauvignon, Malvasia bianca lunga)                              |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )  |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27   | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE  |
|  | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis<br/>aestivalis</i> )                                 |   | 1 – Molto corti<br>( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)   |
|   | 2 – Entrambi i lati rettilinei<br>(Muller Thurgau, Nebbiolo,<br>Chardonnay, Moscato bianco) | ✓ 4<br>(talora 4)   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde,<br>Traminer aromatico).   |
|   | 3 – Entrambi i lati convessi<br>(Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera,<br>Cabernet Sauvignon) |   | 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)   |
|   | 4 – Uno concavo e uno convesso<br>(Garganega, Sangiovese, Croatina,<br>Piccolit)            |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco,<br>Piccolit, Sangiovese)  |
|   | ✓ 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet<br>franc)   |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )  |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30   | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPESIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLARE                           | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE  |
|  | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot,<br>Grenache)  |  | 1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)   |
|   | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |   | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri,<br>Pinots, Uva rara, Dolcetto)                                  |

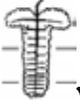
|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)               |  | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon) |
|  | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico) |   |   |
|  | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                       |   |   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLARE   | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE  |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)   | ✓   | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|    | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)             |    | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |  |   | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                    | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|   | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)              |   | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|  | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)                                    |  | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|  | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico) |  | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|  | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)  |   |  |
|  | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                         |   |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI  | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35   | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO              |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)                                   |  | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|   |  |  | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|  | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                           |  | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |  |  | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|   |  |  | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE<br>NERVATURE PRINCIPALI DELLA<br>PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40 | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A<br>LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA |
|  ✓               | 1 – Nulla o molto bassa<br>(Chardonnay, Grenache, Sultanina<br>bianca)                    | ✓ 2                                       | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)                             |
|                  | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato<br>bianco, Montepulciano)                               |   | 3 – Leggermente più corto (Garganega,<br>Montepulciano)         |
|                  | 5 – Media (Clairette, Furmint)  |   | 5 – Uguale (Ancellotta)   |
|                  | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)  |   | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)                          |
|                  | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> ,<br>Uva rara)                                   |   | 9 – Più lungo (Nebbiolo)  |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34   | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI<br>SUPERIORI   |   |   |
|                | 1 – Assente o molto poco<br>profondi (Rupestris du Lot)                                   |   |   |
|  ✓             | 3 – Poco profondi (Gamay)   |   |   |
|  ✓<br>(talora) | 5 – Medi (Merlot, Barbera)  |   |   |
|                | 7 – Profondi (Primitivo)  |   |   |
|                | 9 – Molto profondi (Chasselat<br>cioutat)   |   |   |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.

|                                     |   |   |  |
|-------------------------------------|---|---|--|
| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5 | LUNGHEZZA   | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA  |
|                                     | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                    |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva<br>rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
|                                     | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer<br>aromatico, Meunier, Manzoni bianco)      |  | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia<br>bianca di Candia, Vermentino)                  |
| ✓                                   | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau,<br>Barbera)                          | ✓   4 (talora 4)  | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)   |
|                                     | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano,<br>Merlot, Malvasia bianca lunga) |  | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon,<br>Pinots, Moscato bianco)                       |
|                                     | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                      |   | 9 – Molto compatto (Meunier,<br>Sylvaner verde, Grignolino)                        |

| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL<br>GRAPPOLO PRINCIPALE                                       | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -  | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il<br>4/5 dell'asse del grappolo) |
|---|--|--|--|
|        | ✓ 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)               | <br>✓<br>(talora) | 1 – Cilindrico (Barbera)   |
|   | ✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)              |  |  |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                                      |                   | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)            |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)  |  |  |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)   | <br>✓             | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)            |
| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO<br>PRINCIPALE   | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14  | PESO   |
|        | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   |  | 1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)                          |
| <br>✓ | 2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)                                      | ✓  | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)                                    |
|      | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)                                       | ✓  | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)                                |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia) |  | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)                           |
|   | 5 – Più di sei ali   |  | 9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)                           |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA  | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI   | LARGHEZZA                                      |
|---|--|--|--|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)         |  | 1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero) |
|   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)        | ✓  | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)            |
| ✓   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                  | ✓  | 5 – Medio (circa 18 mm)                        |
|   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                          |  | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)            |  | 9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)      |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA  |  |  |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)        |       | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)          |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) |       | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)               |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)      | <br>✓ | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                       |

|   |   |   |                                       |
|---|---|---|---------------------------------------|
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)   |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)    |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)  |  | 10 – Fusiforme                        |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA   | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                    |
| ✓   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)                                  |   | 1 – Nulla o molto scarsa              |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)   |   | 3 – Scarsa (Terrano)                  |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)   | (talora)✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)          |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)   | ✓   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)      |
|   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)   |   | 9 – Molto elevata                     |
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)                                  |   |                                       |
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA                                   | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -  | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              |   | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |   |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |   |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   | ✓   | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |   | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12   | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7  | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebbiano toscano)   |   | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |   |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |   | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |   |                                       |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓   | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |            |                |         |         |
|----------------|---------|------------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 129-131(?) | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 222-224 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 230-244    | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 176-192 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 192-202    | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 234-248 |

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

Matura fine settembre in collina (L).

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

Vitigno vigoroso e dalla produzione buona e costante. Adatto alla potatura lunga. Predilige terreni sciolti, ben esposti, asciutti e calcarei. Più resistente alle piogge del Besgano nero (L).

**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)

Si dimostra mediamente tollerante alle principali crittogame ed alla colatura, anche se si segnala una leggera sensibilità all'acqua piovana che, in prossimità della raccolta, può determinarne uno spacco

|  |
|--|
| degli acini o comunque uno scadimento della qualità e della conservazione (L).   |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)   |
| Vitigno tipico per il consumo da tavola sia fresco che conservato. Era impiegato (raramente) anche nella vinificazione entrando in uvaggi con altri vitigni (L).   |
| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>  |
| <b>Foglia.</b> Molto grande, cuneiforme, con sette e talora più lobi, anche se non molto marcati. I seni laterali superiori, infatti, sono generalmente poco profondi. La foglia tende a formare una sorta di imbuto verso il punto peziolare, anche se il profilo è tendenzialmente contorto (talora a V). Il seno peziolare è tendenzialmente a lobi leggermente sovrapposti (talora anche chiuso o leggermente aperto), con base a V e senza elementi particolari. La pagina superiore è piuttosto bollosa e con nervature generalmente verdi e solo talora appena rosate verso il punto peziolare. La pagina inferiore è praticamente glabra. I denti sono a margini convessi e medio-corti (rapporto altezza/base).<br><b>Grappolo.</b> Di forma generalmente a imbuto, talora cilindrico, con 1 o 2 ali, corto (13-16 cm), di compattezza media o medio-bassa, con peduncolo da corto a molto corto. Acino tendenzialmente obovoidale (si vede meglio nelle prime fasi di sviluppo dell'acino, poi tende a diventare più rotondeggiante), con buccia abbastanza spessa, di colore verde-giallo, piuttosto pruinosa e con polpa leggermente soda. |



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**

**BESGANO NERO RER V0110**

| VITE  |                                  |  |
|---|----------------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>  | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i>      | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.      |
| <b>Nome comune:</b> BESGANO NERO  |                                  | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b> |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Basgano o Basgana, Besagana, Besegano o Besegana, Bersegano, Colombana rossa   |                                  |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |                                  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Basgàn ( <i>Piacentino</i> ); Besgan ( <i>Parmense</i> )  |                                  |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> Elevato   |                                  |  |
| Data inserimento nel repertorio: 09/04/2014   |                                  | Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014      |
| Accessioni valutate   | N. piante presenti               | Anno d'impianto                              |
| 1) Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC)  | 31                               | 2003   |
| 2) Azienda agricola di Castellana di Gropparello (PC)   | 30                               | Anni '60                                     |
| 3) Azienda agricola di Castellana di Gropparello (PC)   | 50                               | Anni '40                                     |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC).<br><i>Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era in loc. Lodola di Gropparello.</i> |                                  |  |
|   |                                  |  |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>   | <i>Schema della foglia media</i> |  |



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La ricerca della presenza storica del Besgano nero nel Piacentino può partire dal “Dizionario dei vitigni antichi minori italiani”, di recente pubblicazione, che alla voce “Besgano” (bianco e nero), così recita: “*In passato diffusa anche nel Cremonese, nel Mantovano, nel Piacentino, da dove si pensa sia originario, con i sinonimi di Besegana, Bersegano, Besgan e Colombaia nera, quest’uva è attualmente distribuita sotto forma di ceppi isolati nei vigneti più antichi e marginali dell’Oltrepò Pavese e del Piacentino. Conosciuta in tre varianti che differiscono per alcuni caratteri ampelografici e fenologici (B. bianco, B. nero gentile e B. nero rustico), manifesta una produttività abbastanza bassa e un’epoca di maturazione medio-tardiva. Veniva impiegata in passato come uva da tavola a consumo locale*” (Scienza *et al.*, 2004).

Troviamo poi una prima caratterizzazione ampelografica realizzata con criteri moderni, nel tentativo di essere il più oggettivi possibile, pur nella soggettività di una descrizione visiva, nel volume realizzato dal prof. Fregoni e collaboratori nel 2002 (Fregoni *et al.*, 2002).

Il Besgano viene indicato in questi testi come vitigno ad uva da tavola e in effetti la provincia di Piacenza è stata una delle poche aree settentrionali italiane che ha goduto della fama di un’importante viticoltura da mensa, perlomeno tra fine Ottocento e la prima metà del 1900. Infatti nel 1877, Francesco Cirio e i fratelli Zeroli di Castel San Giovanni iniziarono, primi in Italia, l’esportazione dell’uva da tavola sul mercato di Parigi, per poi allargare i loro orizzonti a Germania, Svizzera e Austria (Parenti, 1933). La Verdea, uva da mensa e da serbo di antichissima coltivazione sul territorio, era la varietà caratterizzante, tanto che nei primi anni ’70 era ancora presente su circa 250 ettari. Oltre a Verdea, il censimento del 1970 aveva rilevato, in “coltura principale pura”, altri 300 ettari circa di vigneti per uva da tavola, costituiti per lo più dalle varietà consigliate nel periodo della ricostruzione post-fillosserica (Parenti, 1933) e post-bellica (AA.VV., 1948), come Italia, Regina, Delizia di Vaprio, Chasselas dorè, ecc., ma comprendenti anche 8 ettari circa di Besgano bianco e 28 circa di Besgano nero, varietà da tavola storiche del Piacentino unitamente alle Bianchette (Maserati, 1974).

La prevalenza di Besgano nero può essere messa in relazione con le indicazioni fornite dei tecnici nei primi anni ’60, dopo l’entrata in crisi della viticoltura da tavola piacentina, conseguente all’enorme espansione di questa coltura nel Meridione d’Italia: “... *attualmente si consiglia la diffusione delle sole cultivar «Verdea» e «Italia»,.... Si consiglia pure la diffusione della sola «Bianchetta di Diolo» limitatamente alla località di Diolo e del «Besgano rosso» per certi terreni del comune di Gropparello, perché sono uve di ottima qualità* (Fregoni, 1963). Vista la crisi, quindi, si consigliava di ridurre la viticoltura da mensa, limitandola alle aree più vocate e a quelle varietà che ancora avevano un mercato. Riferisce il prof. Fregoni che “*Un tempo la provincia di Piacenza esportava uve da tavola su alcuni mercati esteri e su quelli di Milano, Torino, Genova, Lecco, Bologna, Como, Brescia, Cremona: ma oggi si deve accontentare dei mercati provinciali o delle città limitrofe. Unico mercato particolarmente favorevole si è manifestato quello Bergamasco limitatamente all’uva «Besgano»*”. Il Besgano bianco e rosso detenevano circa il 4% della produzione, che nei primi anni ’60 si attestava intorno agli 80 mila quintali (Fregoni 1963).

L’importanza di Piacenza per la coltivazione e il commercio dell’uva da tavola è attestato anche dalla

realizzazione di diverse mostre “pomologiche” che, partite a livello locale, si trasformarono in interregionali per poi acquisire carattere nazionale nel 1932 (Parenti, 1933; Consiglio Provinciale dell’Economia Corporativa, 1933; AA.VV., 1948). Nel 1956 si tenne l’ultima mostra nazionale delle uve da tavola a Piacenza e dati del 1954 riportano di una superficie interessata da questa coltura intorno agli 850 ettari (Fregoni, 1963).

Andando indietro al Secondo Dopoguerra, il panorama varietale piacentino, tratteggiato dal dott. Elvio Consolani nel 1948, individuava le seguenti percentuali di diffusione: “*Perla di Csaba (bianca) 0,5%, Panse precoce (bianca) 3,5%, Chasselas 2%, Delizia di Vaprio 15%, Moscato d’Amburgo (nera) 1%, Regina 20%, Pirovano 2 (rosata) 1%, Italia (bianca) 12%, Verdea (bianca) 28%, Besgano (nera) 5%, Besgano (bianca) 5%, Bianchetta di Bacedasco e Diolo 7%*”, per una produzione di circa 91 mila quintali nel 1946 e di 65 mila nel 1947 (AA.VV., 1948)

A proposito del Besgano, sempre Consolani, scrive: “*È tipico dell’Appennino Piacentino, soprattutto della zona di Gropparello. Un tempo era molto richiesto sui mercati interni ed esteri, ma dopo l’introduzione di nuove migliori uve da tavola, la sua importanza è andata scemando. È un vitigno vigoroso, di cui si conoscono due varietà: la nera e la bianca, che press’a poco si equivalgono come diffusione. Ha grappolo tendente a grande, piramidale, spargolo, con pedicelli rossi verso il cercine; acini piuttosto rotondeggianti e medi, con buccia assai resistente se coltivato nei terreni meno freschi e meno grassi; polpa croccante e assai gustosa, anche se non troppo zuccherina. Resistenza normale alle crittogame. Matura nella prima quindicina di ottobre ed è molto produttivo. Presenta buona affinità con i portinnesti americani, specie col Kober 5BB*” (AA.VV., 1948).

Piuttosto precisa è la descrizione dell’evoluzione della viticoltura da tavola in Emilia proposta da Luigi Zerbini nei primi anni ’40, da cui si evince che nel 1941 il Besgano nero era presente su 30 ettari in coltura specializzata e su 8 ettari un coltura promiscua, che fornivano mediamente una produzione di circa 1600 quintali. Dedicava anche alcune righe alla descrizione del Besgano, senza distinguere tra bianco e rosso: “*Coltivato specialmente a Gropparello e paesi limitrofi, da lungo tempo. È vitigno ferace, costante nella produzione e di vegetazione gagliarda. Ama i terreni profondi, sciolti, ricchi di calce e le esposizioni a mezzogiorno. Ha grappolo spargolo, acino regolare con buccia dura e resistente, polpa croccante, sapore non troppo zuccherino, ma aggradevolissimo. Sopporta assai bene, senza soffrire, i lunghi viaggi*” (Zerbini, 1943).

Diversi sono i documenti che illustrano l’evoluzione della viticoltura da tavola nel Piacentino nei primi decenni del Novecento, periodo interessato dalla ricostruzione post-fillosserica, che si fece particolarmente importante dopo la fine della Prima Guerra Mondiale.

Piuttosto nitido il quadro conoscitivo ed evolutivo tracciato in un’indagine del Ministero dell’Agricoltura del 1934: “*In genere, l’esperienza ha dimostrato che le uve precoci trovano più favorevole adattamento nel settore di Bacedasco e Diolo, mentre la Val Tidone, la Val Trebbia e la Val Nure preferiscono quelle a maturazione normale, e le colline di Gropparello le uve tardive. Sino al 1913 le uve generalmente diffuse erano la Verdea, seguita a notevole distanza dal Besgano bianco, Besgano rosso e dalla Bianchetta*.” (Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste, 1934).

Alla prima mostra nazionale delle uve da tavola, nel 1932, il dott. Parenti, della Cattedra Ambulante di Piacenza, diceva: “*Nel dopo guerra la ricostruzione si fa più intensa nella Val Tidone, più specialmente nei Comuni di Ziano, Castelsangiovanni e Borgonovo; in questa vallata la produzione delle uve da tavola – Verdea, più specialmente e Besgano – dopo aver toccato il minimo nel 1920 con 14.350 quintali, riprende, nel 1921, con quintali 18.000 circa e sale, da allora, lentamente ma continuamente, fino a quintali 26.500 nel 1931*” (Parenti, 1933). Parenti, fornisce anche una breve descrizione del Besgano rosso: “*Delle uve a maturazione tardiva il Besgano rosso, diffuso un po’ in tutti i nostri centri viticoli, ma più specialmente in comune di Gropparello, è tuttora la varietà più largamente coltivata; nei terreni magri e bene esposti, dà grappoli più o meno spargoli con acini di media grandezza, polpa carnosa, buccia resistente; nei terreni fertili e freschi dà facilmente grappoli grossi e serrati, acini grandi e buccia meno resistente*” (Parenti, 1933).

Nella seconda metà degli anni ’20, Toni sintetizza così lo stato della viticoltura da tavola piacentina: “*La provincia di Piacenza ha notevole importanza nella coltivazione delle uve da tavola che vengono esportate in Svizzera e Germania e, in piccola parte, a Milano e Genova. La varietà più largamente coltivata è la verdea, assai rinomata e che occupa il primo posto, poi in misura assai limitata, il chasselas dorato e la regina coltivati specialmente a Ziano; il besgano coltivato in comune di Gropparello, la vernaccia e la bianchetta coltivate in frazione di Bacedasco del comune di Castell’Arquato. Sono complessivamente 40-50 mila quintali di uve da tavola che la provincia di Piacenza produce ed esporta nei principali mercati*” (Toni, 1927). Non viene specificato il colore della bacca del Besgano, ma è ragionevole pensare che fossero presenti entrambe le tipologie.

Pirovano dedica una breve descrizione al Besgano nero, che in realtà chiama Besnago nero e gli attribuisce i sinonimi di Grignolò, Persegone e Brugnolera: *“Vigoroso vitigno estesamente coltivato sui colli piacentini per la sua serbevolezza; foglie grandi, verde-cupo, lanose al di sotto, tralci bruni esili e lunghi. Grappolo medio o grosso, conico, spargolo, ramificato. Acini quasi grossi, sferici, neri, pruinati, con polpa molle a gusto semplice, ma dolce. Matura in 3.<sup>a</sup> epoca e si conserva ottimamente su graticci o sospesa. Ben produttivo a lungo taglio”* (Pirovano, 1925).

Altra descrizione del Besgano nero di inizio Novecento è quella di Tamaro, che adduce come sinonimi *“Basgano, Besgano di San Colombano, Besgan e Colombano”* e come origine *“Italiana del Piacentino (Gropparello) e nel Pavese (Caminata e Ruino)”*. Della pianta scrive: *“Ceppo vigoroso con tralci grossi, rossicci, rigati e punteggiati, non tanto lunghi e internodi lunghi con gemme grosse. Foglia media, 5 lobate; seni superiori grandi, aperti, elissoidi; seno al picciolo aperto a V. Dentatura larga e grande. Pagina superiore ondulata, l’inferiore tomentosa; nervature rossiccie come il picciolo, che è breve”*. Mentre del frutto: *“Grappolo grande, alato; piramidale, di bellissimo aspetto, con peduncolo grosso, nodoso, lungo e leggermente rossastro da un lato; pedicelli verrucosi e pure rossastri; acino grande sferico o sub-rotondo, di colore nero bluastro; buccia grossa, polpa carnosa ricca di succo, dolce piacevole. Riporta anche altre considerazioni di carattere fenologico e agronomico: “Clima. – Dell’albicocco e del pesco a pieno vento nonché delle piante da granella. Terreno. – Calcare, asciutto, sciolto e ricco. Esposizione e situazione. – A levante od a mezzogiorno, in collina. Maturazione. – III<sup>a</sup> epoca, tardivo. Fioritura tardiva, resiste alle crittogame e non soggetta a colatura. Le piogge autunnali non lo danneggiano, ma allora si conserva meno. Soffre il gelo invernale e quello primaverile”* (Tamaro, 1915).

Nel 1914 esce la prima edizione del volume *“Viticoltura”*, di Domizio Cavazza, in cui si trova un’accurata descrizione del Besgano nero: *“Besgana, Besegano, Colombano, Colombano rosso. – È vitigno diffuso, sebbene non intensamente coltivato, nell’Emilia, nel Veneto e nel Pavese; in questi ultimi anni l’uva di Besgano ha assunto, specie nel Piacentino, una certa importanza come uva da tavola. È vite di gagliarda vegetazione e di notevole feracità, specialmente nei terreni profondi e sciolti, mediamente calcari. Si coltiva maritata all’albero ed anche a vigneto. Ha portamento espanso. Tralci relativamente esili. Foglie medie, quinquelobate, a lobi irregolari; seni profondi; seno picciolare largo e aperto. Grappolo grande, conico, per lo più alato. Acini subrotondi, grossi, a buccia spessa, pruinoso, color violaceo-opaco; polpa croccante, sugosa; sapore zuccherino, semplice, gradevole. Matura alla fine di settembre o ai primi di ottobre. Resiste al marciume. Raccolta per tempo asciutto e ben conservata, può durare tutto l’inverno. Nel Piacentino, specialmente nella Val Tidone (comuni di Ziano, Gropparello, Bacedasco, Castellarcuato), giusta le notizie fornite dal prof. Zago al Congresso di Piacenza del 1902, il Besgano si coltiva sempre più estesamente per esportarlo, assieme alla Verdea, come uva da tavola. Però fino a pochi anni fa era più coltivato come uva da vino, unendola ad altre uve, perché il vino di sola Besgano è fiacco, poco colorito e poco serbevole”* (Cavazza, 1923).

Nel 1912 esce la prima edizione delle *“Uve da mensa”* di Norberto Marzotto; di seguito si riporta la descrizione del Besgano nero della III edizione del 1935: *“Sinonimi: Besgano rosso – Besegano – Besegana – Bersegano – Brugnolera – Bosegan – Grignolò rosso (per errore). È un vitigno che ha la sua sede speciale, quasi esclusiva, nelle colline del Piacentino e del Pavese, in terreno ricco di calcare, dove le uve riescono asciutte, saporite e ben resistenti ai trasporti. Il Besgano e la Verdea del Piacentino costituiscono i tipi unici di uve di cui si esercitò colà un largo commercio di esportazione. Il Besgano è estesamente coltivato nelle colline di Gropparello (Piacenza), di Caminata e Ruino (Pavia). Il Molon nella sua ampelografia indica tre varietà di Besgano, cioè il nero gentile, il nero rustico e il rosso. Riferendosi alle due prime, egli riporta quanto notava il dott. Marengi nella sua tesi di Laurea: che il Besgano nero gentile ha grappolo più spargolo, acino più piccolo, foglia meno ampia, tralci meno vigorosi della varietà detta rustica, la quale probabilmente è discesa dall’altra. Il Besgano gentile, scrive lo stesso Molon, «è preferito nelle colture come uva da tavola, perché di mondata più facile, di più comodo imballaggio e di più lunga conservazione; ed esso, non va dubbio si debba riunire anche il Besgano rosso che alcuni credettero differire dalla varietà tipo per colorazione nell’acino meno accentuata». «Vuol essere tenuto a potatura lunga, in collina, ad ottima esposizione ed in terreno sciolto, ricco e profondo, ben provvisto di calcare (come nel Piacentino, circa il 30%). Allega bene il frutto, e dà prodotto abbondante tanto più pregiato, quanto più la vendemmia fu fatta in tempo asciutto». .... Il Besgano nero gentile ha vegetazione vigorosa. Tralcio grosso, rossiccio, rigato e punteggiato; internodi piuttosto lunghi con nodi ingrossati. Foglia di media grandezza a 5 lobi marcati; seni superiori profondi, elissoidi, larghi, aperti, quello peziolare molto aperto, semicircolare; pagina superiore un po’ vescicolosa, inferiore con tomento vellutato; dentatura larga, grossa; picciuolo verde rossiccio; Grappolo grande, conico, alato, un po’*

*ramificato, raramente piramidale, compatto o spargolo, con peduncolo grosso, nodoso, leggermente rossigno; acino grande, un po' ellissoide; buccia piuttosto grossa consistente, di color violetto nerastro alla maturazione, pruinoso; polpa un po' carnosa con succo zuccherino di buon sapore; peduncoli leggermente tinti di carminio al punto d'inserzione. Matura nella terza epoca. Produzione abbondante, non soggetto a colatura e bene resistente alle malattie crittogamiche.*

*Riguardo al sinonimo di Grignolò nero o rosso, dato da qualche autore al Besgano, è d'uopo rilevare che il vero Grignolò nero o Grignolato che si coltiva nel circondario di Alessandria, è un tipo affatto differente nei caratteri ampelografici, da non potersi in alcun modo giustificare la sinonimia che erroneamente gli venne applicata. Il tipo descritto dal Pulliat con nome di Besgano nero, a foglie poco lobate e con gli acini ovali ben marcati come nel Barbera, corrisponde appunto al vero Grignolato nero di Alessandria; per cui sarebbe un errore l'ammettere questo fra i sinonimi del Besgano" (Marzotto, 1935; Molon, 1906).*

Non si dimentichi, poi, l'Ampelografia del Molon del 1906, che riporta dettagli ampelografici del tutto simili a quelli già incontrati, ma fornisce anche una bella descrizione dell'ambito di diffusione del Besgano tra fine Ottocento e inizio Novecento: "... Vuolsi che la vite in parola sia indigena del Piacentino; ma non vi sono documenti per dimostrarlo. L'estendersi della sua coltivazione, come uva da tavola di buon commercio, si può ammettere sia avvenuto un po' dopo la metà del secolo scorso, ed abbia cominciato collo smercio del prodotto dapprima sulla piazza di Milano, poi sui mercati della Svizzera, Germania, Francia e Inghilterra. La sua coltivazione è principalmente estesa in provincia di Piacenza sulle colline dell'Appennino; ma dove acquista la massima importanza è a Gropparello..., ed ancora trovasi assai diffusa a Castelarquato ed a Ziano; negli altri paesi di quella provincia è assai meno coltivata e trovasi frammista ad altre viti per uve da vino, mentre nei luoghi citati la coltivazione è fatta per avere uva da tavola. Nel Pavese trovasi molto diffusa, principalmente a Caminata ed a Ruino, poi qua e là in altri comuni se ne trovano pure non pochi ceppi in quasi tutte le vigne. In altri luoghi della Lombardia, del Piemonte, del Veneto e della parte orientale dell'Emilia, non è raro trovarne qualche ceppo, ma senza che se ne faccia coltivazione speciale" (Molon, 1906).

Sempre in termini generici, senza specificare se a bacca bianca o nera, la Besgana viene citata anche dal Tamaro nel suo volume sulle uve da tavola del 1897: "*La coltivazione nell'Italia centrale. 1. Emilia. – In questa regione è tradizionale la piccola coltivazione delle uve da tavola, specialmente negli orti. Qui si trovano eccellenti varietà e condizioni di terreno le più adatte; mancano soltanto le persone di iniziativa, le quali, estendendone la coltivazione, organizzino un commercio di esportazione. La provincia più rinomata è quella di Piacenza, e, dopo questa, Bologna. Nella prima prevale la Verdea, la Besgana e la Luglienga*" (Tamaro, 1897).

L'ampelografia universale del conte di Rovasenda riporta un generico "Besgano" di Pavia e Piacenza, probabile sinonimo di Grignolò, facendo riferimento ad Acerbi (AC 251) (Rovasenda, 1877).

Il rimando si riferisce ad una delle "Viti della provincia milanese, descritte dai traduttori e commentatori degli elementi del Mitterpacher", ed in particolare alla "Vite Besgano di S. Colombano pur essa detta Grignolò. Uva grossa e nera, migliore per cibo che per bevanda" (Acerbi, 1999).

Sempre Rovasenda cita anche un "Besgano rosso" di Piacenza che aveva nella sua collezione di Bicocca e una "Besegana" con rimando sempre all'Acerbi: "A. descr. 42 e 60. V. Besgano" (Rovasenda, 1877).

Infatti a pagina 42 della sua Pubblicazione del 1825, Acerbi descrive una "Besegana" tra le uve colorate della provincia di Cremona: "*Fusto lungo, robusto. Sermenti grossi, verdi. Viticci corti, tenaci. Foglie 5-lobe, inegualmente dentate, con peziolo rosso. Frutto grosso, ovato, dolce, con polpa soda, poco succoso, rosso-carico. Grappoli lunghi, grossi, rari di acini. Semi 1-2. Maturazione consueta dal principio alla metà di settembre. Uso. Mangereccia. Fa vino debole. Forse è una degenerazione del bramestone*". Mentre a pagina 60 si legge di un "Bersegano o Basgano" tra le uve colorate de' colli dell'Oltrepò Pavese: "*Foglie trilobate, opposte, coi due lobi laterali leggermente divisi; lembi dentellati, con denti quasi uguali; picciuolo scanalato, lungo da 4 a 5 centimetri. Grappolo grosso, ora spargolo, ora fitto. Acino discretamente grosso, di color rosso-nero. È uva dolce, e si conserva; ma non è molto buona da far vino, giacchè questo riesce di poca forza e poco colorato*" (Acerbi, 1999).

A metà dell'Ottocento, il Besgano era arrivato fino al Ferrarese, come ci attesta un volumetto sullo stato dell'agricoltura ferrarese del 1845: "*Le qualità delle uve più in uso sono, per le uve nere forti l'uva d'oro, il berzemino, e la lambrusca, per le nere dolci l'albana, la cremonese, il melgone, la rossiola, la basgana, ed il moscatello; per le bianche il moscato, il torbiano, la speziala, la pellegrina, la grilla albana, la leonza forcella, la leatica, la marona montana*" (Casazza, 1845).

Sempre nella prima metà dell'Ottocento, poi, si trovano attestazioni del Besgano in vari vocabolari dialettali del tempo: il Foresti scrive che il piacentino "Basgan" potrebbe forse corrispondere alla "Colombana", il

Peschieri cita un “Besgàn” tra i termini dialettali parmensi che indicano delle uve, ma non riesce a trovare un corrispondente termine italiano; il milanese Cherubini riporta il nome “Besgàn o Besgàna” e rimanda a “Grignolò”, “Uva d’acino grosso e oblunghetto e di grappolo per lo più spargolo. Ve n’ha di rossa e di bianca. Fra noi è sempre detta Grignolò; verso il Piacentino Besgàn o Besgàna” (Foresti, 1836; Peschieri, 1828; Cherubini, 1843).

Passando al Settecento, il Besgano è citato nella traduzione del Mitterpacher: “Vite Besgano di s. Colombano pur’essa, detta Grignolò, d’uva grossa e nera, migliore per cibo, che per bevanda” (Mitterpacher e Lavezari, 1784). Ma possiamo andare ancora più indietro nel tempo, fino ad arrivare a metà del Cinquecento, con Agostino Gallo, che nelle sue “Dieci giornate di agricoltura” annovera le besegane tra le varietà da coltivare: “Similmente sono buone le besegane, e rossere, le quali, per essere conformi di grossezza, di tenerezza, e di sapore, abbondano anco di vino in copia; onde, per esser debole, e di poco colore, migliora non poco a compagnarlo con lo cropello, o marzamino” (Gallo, 1564).

Probabilmente il Gallo si riferisce all’ambiente bresciano, che conosceva bene, ma quest’uva era ben nota anche in ambito cremonese, visto che viene indicato nel Catasto di Carlo V d’Asburgo (Archivio di Stato di Cremona, *Estimo di Carlo V, 1559*) un appezzamento “avidato”, in comune di Piadena, denominato “Beseganelle”. Si tratta di un diminutivo plurale derivato dal dialetto cremonese “besgàn «sorta di uva dolce che dà molto vino, Mostaja» (Peri 47. Ndr Vocabolario Cremonese Italiano) o besegàn «qualità di uva dolce» (DDCr 27. Ndr Dizionario del dialetto cremonese; Cremona, 1976.), od anche del dialetto mantovano ùa basgàna «specie d’uva nera, grossa, rotonda e molto succosa, altrove detta grignolò» (Cherubini 176) che rappresenta il riflesso del latino medievale (vinum) bescanum (Sella, GLI, 624) indicante, oltre al vino, anche uno speciale vitigno storicamente coltivato in area veneta ed emiliana, detto besgano (DEI, I, 499). Come avviene per i ... campi detti Bonarda, Camp balsemin, Camp fugarina, ecc., non è raro riscontrare, in territorio piadenese, appellativi fondiari dipendenti dal nome di un vitigno ivi coltivato. Lo stesso fenomeno, del resto, è riscontrabile un po’ in tutta l’area basso-cremonese, casalasca o mantovana. ... anche nel vicino terr. di Bozzolo, comune già mantovano, sono noti campi in vocabolo Moscatelli, Schiave, Turbiane provocati dal nome di uve o vitigni, rispettivamente moscato, schiava e trebbiano” (Ferrari e Torchio, 2009; Ferrari, 2012).

La ricognizione realizzata dalla Provincia di Parma nei primi anni Duemila, ha riscontrato la presenza di alcune piante di Besgano nero sul territorio, dove sarebbe coltivata sin dal 1700 (AA.VV., 2006).

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla Val Chero e ancor più specificamente al comune di Gropparello. Aveva una certa diffusione anche nel Parmense.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1948) – Atti del Congresso Nazionale Viticolo. V Mostra Nazionale della Uve da Tavola. Piacenza 18-19-20 settembre 1948. Stabilimento Tipografico E. Rebecchi e figli, Piacenza.
- AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della biodiversità agricola parmense. Gruppo Cabiria, Parma.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825.
- Casazza A. (1845) – Stato agrario economico del Ferrarese. Taddei, Ferrara.
- Cavazza D. (1923) – Viticoltura. Nuova enciclopedia agraria italiana, parte quinta. Unione Tipografico-Edidtrice Torinese, Torino.
- Cherubini Francesco (1843) – Vocabolario Milanese-Italiano. Dall’Imp. Regia Stamperia, Milano.
- Consiglio Provinciale dell’Economia Corporativa (1933) – II.<sup>A</sup> Mostra nazionale uve da tavola, 16-18 settembre 1933. Relazione della Giuria. Tip. E. Rebecchi & F., Piacenza.
- Dalmasso G. (1937) – Un problema ampelografico risolto: Gros Vert, Saint-Jeannet, Servant. Annuario della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Vol. VII.<sup>o</sup> (1936-37). Soc. An. Longo e Zoppelli, Treviso.
- Ferrari V., Torchio G. (2009) – Toponomastica di Piadena. Cremona.
- Ferrari V. (2012) – Contributi toponomastici all’interpretazione del paesaggio della provincia di Cremona. 4. Il paesaggio agrario. In: Pianura – Scienze e storia dell’ambiente padano n. 28, pp. 69-100. Periodico della Provincia di Cremona.
- Foresti L. (1836) – Vocabolario Piacentino-Italiano. Fratelli del Majno tipografi, Piacenza.
- Fregoni M. (1963) – La viticoltura nel Piacentino. Evoluzione, situazione attuale e prospettive future. Unione

- tipografica editrice piacentina, Piacenza.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.
- Marzotto N. (1935) – Uve da mensa: descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Tipografia commerciale editrice, Vicenza.
- Maserati R. (1974) – La vite e i vitigni nel Piacentino. Piacenza Economica n. 7-8-9. Periodico della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Piacenza.
- Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (1934) – Contributo ad una indagine sulle zone di produzione delle uve da tavola. In: "Nuovi annali dell'Agricoltura". Istituto Poligrafico dello Stato, Roma.
- Mitterpacher L., Lavezari P. (1784) - Elementi D'Agricoltura di Lodovico Mitterpacher di Mitternburg, Volume 2. Monistero di S. Ambrogio Maggiore.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.
- Pallastrelli G. (1907) – Il Besgano bianco. In: L'Italia agricola. Giornale di agricoltura, Anno XLIV, n. 24: pag. 564-565.
- Parenti E. (1933) – La produzione delle uve da tavola nel Piacentino. In: Atti dei convegni sulle uve da tavola tenuti in Piacenza durante la Mostra Interregionale del 1931 e la Mostra Nazionale del 1932. Stabilimento tipografico piacentino, Piacenza.
- Peschieri I. (1828) – Dizionario Parmigiano-Italiano. Dalla Stamperia Blanchon, Parma.
- Pirovano A. (1925) – Uve da tavola. Loro coltivazione, difesa dalle malattie, conservazione invernale. Descrizione ampelografica dei principali vitigni e loro miglioramento genetico. A. Bricchi, Milano.
- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – Dizionario dei vitigni antichi minori italiani. Ci.Vin. Editore, Siena.
- Tamaro D. (1897) – Uve da tavola. Varietà, coltivazione e commercio. Ulrico Hoepli, Milano.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
- Zerbini L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.

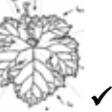
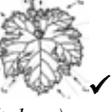
**NOTE**

Scheda a cura di Marisa Fontana

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>  |  |   |   |
|---|--|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari. |  |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.   |  |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1   | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE   | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|    | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )  | ✓   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
| 4✓  |         | ✓   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|   | 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)   |   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|   |         |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|   | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )            |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3   | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                               | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)   |   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
|   | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)   | ✓   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
| ✓   | 5 – Media  |   |   |
|   | 7 – Elevata  |   |   |
|   | 9 – Molto elevata  |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI                                  | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)  |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|   | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)                                    | ✓   |   |
|   | 5 – Rosso (Mourvedre)  |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16  | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)                          | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
| ✓   | 1 – Verde (Silvaner)   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
|   | 2 – Giallo (Carignan)  |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|   | 3 – Bronzato (Pinot nero)  | ✓   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|   | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)   |   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|   |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1  | FIORE: ORGANI SESSUALI   |   |   |
|    | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)                      |   |   |
|    | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)                      |   |   |
|    | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato) |   |   |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB) |  |  |
|---|---|--|--|

**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | FORMA DEL LEMBO  |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |                | 1 – Cordiforme (Petit verdot)  |
|   | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |  ✓<br>(talora) | 2 – Cuneiforme (Merlot)  |
|   | 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                      |                | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)  |
| ✓   | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |  ✓             | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)  |
|   | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |              | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)   |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23   | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24   | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE |
|                | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            | ✓   | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                   |
|                | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               | ✓   | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)   |
|                | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |   | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)      |
|  ✓             | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |   | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                      |
|  ✓<br>(talora) | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |   | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                      |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -  | DEPRESSIONI DEL LEMBO   | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -   | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE<br>NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                     |
|         | 1 – Assenti o molto deboli<br>(Gamay, Grenache, Sangiovese)                                 | <br>✓                        | 1 – Assente (Grenache)  |
|  | ✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon,<br>Barbera)  |   |   |
|  | ✓5 – Medie (Trebiano toscano,<br>Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)                         |                              | 9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di<br>Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34<br>EM) |
|  | 7 – Forti (Carignan)  |   |   |
|  | 9 – Molto forti (Villard Noir)  |   |   |
| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25  | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO  |
|         | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon,<br>Gamay)  |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)   |
|         | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot,<br>Croatina)   |   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese,<br>Gamay)  |
|         | 3 – Involuto (Trebiano toscano,<br>Sangiovese, Montepulciano, Kober<br>5BB)                 | ✓   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)  |
|         | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet,<br>Melon, 34 EM)   |   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)  |
| <br>✓   | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon,<br>Malvasia bianca lunga)                                |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )   |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27  | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE   |
|       | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis<br/>aestivalis</i> )                                 |   | 1 – Molto corti<br>( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)  |
|       | 2 – Entrambi i lati rettilinei<br>(Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay,<br>Moscato bianco) |   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer<br>aromatico).  |
| <br>✓ | 3 – Entrambi i lati convessi<br>(Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera,<br>Cabernet Sauvignon) | ✓   | 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)  |
| <br>✓ | 4 – Uno concavo e uno convesso<br>(Garganega, Sangiovese, Croatina,<br>Piccolit)            |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit,<br>Sangiovese)  |
|       | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet<br>franc)   |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )   |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30  | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLORE                           | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLORE   |
|       | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot,<br>Grenache)  | <br>✓<br>( <i>talora</i> ) | 1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)   |
| <br>✓ | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |                            | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots,<br>Uva rara, Dolcetto)                                   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|    | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)                     |    | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)                                    |
|    | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)       |   |  |
|    | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                             |   |  |
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLORE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLORE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE  |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓   | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|    | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)                    |    | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |   |   | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                           | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|    | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)                     |    | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|   | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)   |  | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|  | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)        |  | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|  | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)   |   |  |
|  | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                                |   |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI   | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35   | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO              |
| ✓   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)  |  | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|   |   |  | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|  | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                                  |  | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |   |  | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|   |   |  | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40   | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|      | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca) |   | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)                  |
|      | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)         | ✓ | 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano) |
|      | 5 – Media (Clairette, Furmint)                                   |   | 5 – Uguale (Ancellotta)                              |
|  ✓   | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)                                 |   | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)               |
|      | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)             |   | 9 – Più lungo (Nebbiolo)                             |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34   | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI                           |   |  |
|      | 1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)             |   |  |
|      | 3 – Poco profondi (Gamay)  |   |  |
|  ✓  | 5 – Medi (Merlot, Barbera)                                       |   |  |
|  ✓ | 7 – Profondi (Primitivo)   |   |  |
|    | 9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)                           |   |  |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normoconformati di almeno 10 germogli.

| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5 | LUNGHEZZA  | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA   |
|-------------------------------------|--|---|---|
|                                     | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                 |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
|                                     | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)      |  | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)                  |
| ✓                                   | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)                          | ✓   | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)  |
|                                     | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga) |  | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)                       |
|                                     | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                   |   | 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)                        |

| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL<br>GRAPPOLO PRINCIPALE                                       | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il<br>4/5 dell'asse del grappolo) |
|---|--|---|--|
|    | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)                 |  | 1 – Cilindrico (Barbera)   |
|   | 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)                |  |  |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                                      |   | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)            |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)  |  |  |
| 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)  |  |   | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)            |
| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO<br>PRINCIPALE   | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14   | PESO   |
|    | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   |   | 1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)                          |
|   |  | ✓   | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)                                    |
|   | 2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)                                      | ✓   | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)                                |
|   |  |   | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)                           |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)                                       |   | 9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)                           |
|   |  |   |  |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia) |   |  |
|   | 5 – Più di sei ali   |   |  |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA  | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI  | LARGHEZZA                                      |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)         |   | 1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero) |
|   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)        | ✓   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)            |
| ✓   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                  | ✓   | 5 – Medio (circa 18 mm)                        |
|   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                          |   | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)            |   | 9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)      |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA  |   |  |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)        |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)          |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)               |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)      |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                       |

|   |   |   |                                       |
|---|---|---|---------------------------------------|
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)   |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)    |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)  |  | 10 – Fusiforme                        |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA   | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                    |
|   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)                                  |   | 1 – Nulla o molto scarsa              |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)   |   | 3 – Scarsa (Terrano)                  |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)   | ✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)          |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)   | ✓   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)      |
| ✓   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)   |   | 9 – Molto elevata                     |
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)                                  |   |                                       |
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA                                   | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -  | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              |   | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |   |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |   |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   | ✓   | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |   | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12   | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7  | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebbiano toscano)   |   | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |   |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |   | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |   |                                       |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓   | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |         |                |         |         |
|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 131-149 | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 224-236 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 230-244 | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 182-192 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 194-202 | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 234-248 |

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

Si tratta di una varietà abbastanza tardiva in tutte le fasi fenologiche del ciclo vegeto-produttivo (L, O).  
In collina matura a fine settembre.

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

Vitigno tendenzialmente vigoroso, con un comportamento abbastanza diverso a seconda del tipo di suolo in cui viene collocato. Preferisce terreni sciolti, ben esposti, asciutti e calcarei. Produzione buona e costante. Predilige potatura lunga

**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)

Mediamente tollerante alle principali crittogame e non soggetto a colatura. In prossimità della raccolta mal sopporta l'acqua piovana che causa spesso lo spacco dell'acino, con scadimento della qualità e della conservabilità dell'uva. A tal proposito, Molon scrive: "*Allega bene il frutto, e dà prodotto abbondante, tanto più pregiato, tanto più la vendemmia fu fatta in tempo asciutto*" (L).

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

Vitigno tipicamente impiegato come uva da mensa e da serbo, anche se spesso le eccedenze e i grappoli non idonei per il mercato fresco venivano vinificati in uvaggio con altre varietà.

È una delle uve che si conservano di più in assoluto, tanto che in passato era tradizione consumarla durante le festività pasquali: si raccoglievano i grappoli, o direttamente i tralci, e si appendevano in luogo fresco e asciutto, dove rimanevano quasi intatti fino alla primavera successiva (L).

"Durante gli anni '30 e '40 del Novecento, gran parte della produzione di Besgano era destinata alla commercializzazione nel meridione o sulle piazze di Milano, Svizzera, Francia, Germania e Inghilterra. Si commercializzava preparando un cesto di vimini, decorato lungo il bordo superiore esterno da una fascia tricolore italiana, e riempito da tre-quattro grappoli di questa uva e ricoperti da carta velina colorata a protezione. Potevano così sopportare il lungo viaggio a cui erano destinati" (testimonianza orale fornita da Renzo Gandolfi, di Gropparello - PC). (L, A)

Besgàn era impiegato come uva da vino solo in uvaggi con altri vitigni, perché il vino di solo Besgano è "*fiacco, poco colorito e poco serbevole*" (Cavazza, 1914). Alcuni viticoltori di Besgano, tuttavia, lo definiscono un vino chiaro, ma molto saporito (L, A).

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Tendenzialmente grande, orbicolare o, talora, cuneiforme, con sette e, raramente, anche con più di sette lobi. I seni laterali superiori sono da medi a profondi, con base ad U e lobi più o meno sovrapposti. Il seno peziolare è aperto, con base a V, ma a volte anche a U (talora parte a U e parte a V), senza elementi particolari. La pagina superiore è mediamente bollosa e con nervature generalmente verdi che si arrossano leggermente al punto peziolare. La pagina inferiore presenta peli coricati tra le nervature con densità media e peli eretti sulle nervature con densità elevata. I denti sono a margini convessi e medi (rapporto altezza/base).

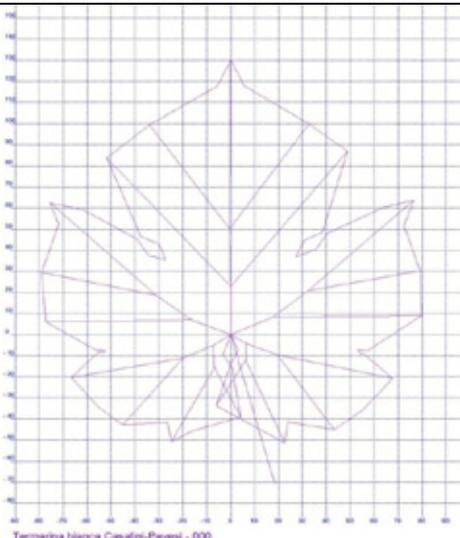
**Grappolo.** Di forma generalmente a imbuto, con 1-2 o anche più ali, di media lunghezza (15-20 cm), di compattezza media, con peduncolo medio o medio-corto. Acino tendenzialmente ellissoide largo, con buccia abbastanza spessa, di colore rosso scuro-violetto, piuttosto pruinosa e con polpa leggermente soda.



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**

**TERMARINA BIANCA RER V0111**

| VITE  |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>  | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i> | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.  |
| <b>Nome comune:</b> TERMARINA BIANCA-PASSERETTA   |                             | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Passeretta   |                             |  |
| <b>Sinonimie errate:</b> Corinto  |                             |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):   |                             |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO   |                             |  |
| Data inserimento nel repertorio: 09/04/2014   |                             | Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014  |
| <b>Accessioni valutate</b>  | <b>N. piante presenti</b>   | <b>Anno d'impianto</b>   |
| 1) Azienda loc. Basilicogioiano - Montechiarugolo (PR)  | 1+1                         | 1950 circa+2009  |
| 2) Azienda di Torrechiara (PR)  | 200                         | 2006   |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA ( <i>Materiale prelevato da loc. Basilicogioiano Montechiarugolo PR</i> ) |                             |  |
|    |                             |  |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>   |                             | <i>Schema della foglia media</i>   |

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Difficile stabilire l'origine delle Termarine, anche perché spesso vengono così denominate varietà apirene differenti che hanno in comune il solo fatto di avere acini molto piccoli e privi di vinaccioli.

Nelle vecchie ampelografie è possibile trovare riferimenti a Termarina o Tremarina o Tramarina, talora con la specifica del colore della bacca, ma spesso si viene rimandati a sinonimie con Passerina bianca o Passeretta o Corinto. Vediamo, con un percorso a ritroso nel tempo, di ritrovare le tracce della coltivazione della Termarina bianca in Emilia-Romagna.

Ubaldo Delsante, in un lavoro del 1996, riporta: *“Nei secoli passati, nelle colline di Talignano e di Segalara trovava diffusione l'uva tremarina, nelle due varietà rossa e bianca, chiamata anche toscaneamente uva passerina perché ricercata e beccata avidamente dai passeri...”* (Delsante, 1996).

Nella rivista *“L'Italia agricola”* del 1927 si legge che, in provincia di Parma, *“Per quanto su estensioni limitate si coltiva la tremarina che dà un vino ottimo e ricchissimo di alcool”*. Non ci è dato sapere, però se l'Autore dell'articolo si riferisse alla Tremarina bianca o nera o, genericamente, ad entrambe (Toni, 1927).

A inizio Novecento, nell'*“Ampelografia”* del Molon, si legge *“Tramarina (Tanara) = Passerina bianca”* e andando al rimando si evince come anche allora il mondo delle Termarine/Passerine fosse piuttosto confuso e articolato. Molon dà per acquisita la sinonimia con il Corinto: *“Tre sono le varietà più diffuse di Corinthe, che noi, con nome ormai in uso nel nostro paese, chiamiamo Passerina. La Passerina bianca, la Passerina nera e Passerina rosa”*. A seguire afferma che *“con tutta probabilità, le nostre Passerine corrispondono alle Escarie”* citate da Plinio; inoltre tra le diverse corrispondenze con la Passerina ne cita alcune che riguardano l'Emilia-Romagna: Passeretto nel Bolognese, Uva romanina o Passerina a Forlì e forse anche la Trebbianina, e la Trebbianella dell'Agazzotti.

Molon, poi, conclude la trattazione della Passerina bianca con la definizione dell'origine e la descrizione ampelografica del Pulliat: *“Uva proveniente dalla Grecia, ed ormai diffusa assai in tutte le contrade vitifere d'Europa. Eccone, secondo Pulliat, i principali caratteri ampelografici: <Germoglio biancastro ben tomentoso. Foglia di media grandezza, più lunga che larga, glabra superiormente, con tomento feltrato nella pagina inferiore; seni superiori profondi; seno peziolare chiuso; dentatura corta ed ottusa. Grappolo di grandezza superiore alla media, lungamente cilindro-conico, sovente ramoso ed allora poco serrato. Acino molto piccolo, sferico, un po' depresso al punto pistillifero; peduncololetti corti, filiformi; polpa succosa, un po' molle, ben zuccherina e rilevata, buccia fina di color giallo dorato alla maturità, che cade alla fine della prima epoca”* (Molon, 1906). Tutto sommato, pur nella soggettività della descrizione, alcuni tratti accomunano la descrizione del Pulliat alle immagini della Termarina bianca reperita presso l'azienda Casalini di Basilicogiano (PR).

In un *Bullettino ampelografico* del 1879, tra le uve bianche importate nel Bolognese, viene annoverato anche un *“Passeretto o sultanina (queste due uve non sono identiche)”*: si tratta sicuramente di un'uva bianca apirena, ma non c'è alcuna descrizione, anche se probabilmente si trattava della Passeretta del conte Di Rovasenda (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879*). Nel *“Saggio di una ampelografia universale”*, Di Rovasenda cita una *“Passeretta. Sin. di Tramarina”* e, in particolare, alla voce Passeretta bianca si legge: *“Prima dell'invasione dell'oidio, quest'uva era oggetto di una grande coltivazione in Canelli e luoghi*

*circonvicini, e vi contribuiva alla leggerezza e grande riputazione dei vini bianchi d'Asti. In un convento di Religiosi in Canale un pergolato di quest'uva giungeva a sorprendente estensione. Attualmente la coltivazione è diminuita assai, perché, stante la piccolezza dell'acino, la crittogama ne altera prontamente la buccia sottile"* (Di Rovasenda, 1877).

Sempre nel 1879 esce il *"Contributo all'ampelografia modenese"* di Lodovico Malvasi, che apre l'elenco delle uve bianche coltivate sul territorio con la descrizione della Termarina bianca, indicando subito i sinonimi: *"Tramarina, Passerina, Passeretta, Uva di Corinto"*. Dalla descrizione emerge che si tratta di un'uva apirena, ma con qualche acino fertile contenenti 1 vinacciolo grosso e globoso. Il grappolo è un po' piramidale e spargolo, quindi si può ipotizzare che si riferisca alla Termarina del Reggiano, che recentemente si è capito essere una probabile mutazione di Trebbiano toscano. Infatti la Termarina-Passeretta del Parmense ha grappolo cilindrico e compatto. Conclude la descrizione con il seguente commento: *"Vitigno pochissimo coltivato e, può dirsi, rarissimo, Matura sulla fine di settembre. È il Corinto bianco di Rozier (Cours complet d'Agriculture V. Art. Vigne)"* (Malvasi, 1879).

Nel 1867 esce il catalogo delle uve della collezione del cavalier Aggazzotti del Colombaro (Spilamberto, MO) in cui viene descritta una Tramarina rossa (N. 53) e in un'aggiunta successiva (1883) annovera anche una *"Tramarina bianca (Passeretta bianca)"*, con la seguente nota: *"Possiede tutte le qualità e proprietà della sua omonima accennata al N. 53 se non sé aroma più debole, e colorito bianco a vece del rosso dell'altra, e perciò figura meglio nei soliti intingoli, nei famosi panettoni, e può sostituirsi alla così detta sultanina"* (Fangarezzi, 2011). Questa citazione prospetta la sinonimia con la Passeretta e indica come quest'uva venisse impiegata più per uso di cucina (da mensa e passa) che non per la produzione di vino.

Sul Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina (1859) troviamo la voce *"Termarén'na"* a cui l'autore attribuisce il termine italiano di *"Passeretta"*, ma si legge anche il termine *"Uvètta"* a cui corrisponderebbe l'Uva di Corinto. Questo indica che erano presenti sul territorio parmense due differenti tipologie di uva apirena.

Vincenzo Bertozzi, in un manoscritto del 1840, parla di due varietà di Termarina, una a bacca bianca e una a bacca nera, che erano coltivate negli orti e nelle vigne, raramente nei campi, in provincia di Reggio Emilia.

Recenti lavori di Schneider e collaboratori hanno accertato che accessioni di Termarina del Reggiano sono riconducibili a mutazioni apirene del Trebbiano toscano (Schneider *et al.*, 2003; Boccacci *et al.*, 2005; Meglioraldi *et al.*, 2013).

Notizie in merito alla diffusione della coltivazione di Termarina in Emilia-Romagna, pur con nomi diversi, nell'800, ci vengono dai diari dei viaggi del conte Gallesio (Baldini, 1995), il quale elencando le uve del territorio faentino cita: *"Romanina di due qualità (bianca e rossa): la prima è la Passeretta dei Piemontesi"*. Analizzando alcune viti a Nonantola, riporta: *"La Tramarina è il Corinto rosso degli enologi, è la stessa Romanina dei Romagnoli: fa grappoli piccioli, appuntati, racemati, ora fitti ora spargoli, ad acini minutissimi, tondi e senza vinaccioli, e in questi caratteri somiglia interamente al Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi; ciò che la distingue da quella è il colore rosso degli acini e il fenomeno di mettere fuori in quasi tutti i grappoli uno o più acini grossi come quelli della Barbarossa e che contengono dentro un vinacciolo"*. Anche nel Reggiano trova la Tramarina o Passolina dolce.

La Termarina bianca che incontra Gallesio, quindi, è pressoché priva di acini grossi, al contrario di quella rossa, mentre una recente pubblicazione dell'Istituto Agrario "A. Zanelli" di Reggio Emilia, reperita sul web (<http://www.itazanelli.it/iniziat/guastalla2009/biodiversita.pdf>), a proposito della Termarina bianca presente nella propria collezione, così riporta: *"Uva quasi del tutto apirena, anche se un 10-20% degli acini è grosso e provvisto di semi. Molto dolce, adatta per produrre confetture"*. Si può ipotizzare, già da questi elementi, che la Termarina analizzata dal Gallesio fosse differente rispetto a quella della collezione dell'Istituto Zanelli, ma che entrambe fossero presenti sul territorio e soprattutto che la denominazione Termarina venisse indistintamente utilizzata per indicare le uve particolarmente acinellate.

Facendo riferimento alla sinonimia riportata dal Gallesio tra Termarina bianca e Corinto bianco o Passeretta dei Piemontesi, viene spontaneo andare ad analizzare la descrizione che Giuseppe Acerbi pubblica nel suo volume *"Delle viti italiane"* (Passeretta bianca, varietà coltivata nel territorio di Valenza in Piemonte): *"Sarmenti legnosi, rossicci, rigogliosi; viticci grossi, fibrosi, tenaci; foglie glabre, sbiadate sopra, lanuginose sotto; lobo di mezzo profondamente inciso; i rudimenti di altri due lobi laterali; denti in sega, coi rudimenti di una spina alla punta; pezioli sottili, e non molto lunghi. Grappoli grossi, composti, agglomerati-compatti; peduncolo generale grosso e lungo; parziali, esili e corti; acini di 3 millimetri, sterili, e col punto fortemente marcato; fiocine sottile, verdorato, semi-trasparente. Uva di eccellente sapore a mangiarsi, e dolcissima, che si usa però principalmente per farne dei vini che riescono bianchissimi, generosi, ma alquanto aspri e secchi; mescolata*

*con altre uve, rende i vini migliori*” (Acerbi, 1825). Oggi non è facile reperire piante di Passeretta piemontese, ma nel passato questa varietà era molto diffusa nelle aree di coltivazione del Moscato e se ne otteneva, pare, un vino meno profumato, ma più fine del Moscato stesso. Dal confronto tra questa descrizione e i parametri morfologici analizzati su una accessione del Parmense (Termarina bianca Casalini), si riscontrano alcune similitudini: le foglie con un lobo centrale piuttosto evidente, un certo tomento sulla pagina inferiore, i denti con il mucrone bianco, il picciolo corto, gli acini piccolini e senza semi, il grappolo racemato, compatto e l'eccellente sapore della polpa.

Nel 1810, il prof. Claudio della Fossa, così si esprimeva in merito alla coltivazione della vite nel Reggiano: *“Le viti di uve bianche sono da preferirsi nelle vigne de’ colli, e le Moscatelle, e le Malvasie, la Verdea, il Greco, i Trebbiani, l’occhio di Pernice, di Gatto, la Spergolina, la Cenerina, il Corinto o Termarina bianca, daranno migliori vini dei vitigni stranieri, i quali presso di noi costantemente deteriorano, sia per diversità di clima, o differenza di suolo, o di esposizione”* (Della Fossa, 1810).

Andando ancora più indietro nel tempo, a metà del 1600, il marchese Vincenzo Tanara, bolognese, nella sua opera *“L’economia del cittadino in villa”*, cita la Tremarina che, come la Lugliatica, si presta ad essere potata a Pergola: *“In questo Contado io non so veder’altro modo di sostentamento delle viti, ò coltivazione, parlando generalmente, solo la lugliatica, ò tremarina, si conduce sù pergole, o attorno li Casamenti, ove gode, e del caldo, dell’altezza, e porge, oltre l’utile, dilettezzazione con l’ombrata verdura”*.

Nella sezione dell’opera dedicata alla cucina, poi, illustra un servizio di credenza che prevede *“Uva Tremarina bianca, e negra, servita sopra tazze tra verdure, fiori, e ghiaccio”* (Tanara, 1674).

Si può quindi concludere che in Emilia-Romagna, nei secoli passati, erano diffuse almeno due varietà apirene a bacca bianca che venivano indistintamente indicate col nome di Termarina/Tramarina bianca. Già nel passato gli ampelografi più accorti avevano indicato la sinonimia tra la Termarina ad acini completamente apireni e la Passeretta del Piemonte, che recenti lavori di indagine molecolare hanno confermato. Nel Reggiano è presente un biotipo con grappolo piramidale e alcuni acini fertili che è ascrivibile ad una forma apirena del Trebbiano toscano (Meglioraldi *et al.*, 2013).

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna, con particolare riferimento al Parmense

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bertozzi V. (1840) – Viti della provincia di Reggio. Manoscritto.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) - Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. J. of Enology and Viticulture*, vol. 56, n. 4
- Dalla Fossa C. (1810) – Opuscoli agrarii. Con i tipi della Società (Società Agraria del Dipartimento del Crostolo), Reggio.
- Delsante U. (1996) – La Villa Lalatta di Talignano: prelati, studenti, duchi e uomini d'affari sulla collina parmense dal Cinquecento ad oggi. Ed. Cassa di risparmio di Parma & Piacenza.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- Fangarezzi R. (2011) – Francesco Aggazzotti primo sindaco di Formigine nell’Italia Unita, viticoltore, imprenditore agricolo, politico. Terra e Identità, Modena.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Malavasi L. (1879) – Contributo all’ampelografia modenese. Tipografia di Cesare Olivari, Modena.
- Meglioraldi S., Ruffa P., Raimondi S., Storchi M., Torello Marinoni D., Vingione M., Boccacci P., Schneider A. (2013) – Conoscere il patrimonio viticolo per tutelarlo. *L’informatore agrario* n. 23: pp. 50-54.
- Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bollettino Ampelografico*, fascicolo XII. Tipografia Eredi Botta, Roma.
- Molon G. (1906) – *Ampelografia*. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) - Analisi con marcatori molecolari microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. *Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”*. Correggio RE, 12 dicembre 2003.

Tanara V. (1674) – L’economia del cittadino in villa (prima edizione 1644). Stampa “appresso Steffano Curti”, Venezia.

Toni G. (1927) – Viticoltura ed Enologia. L’Italia agricola. Giornale di agricoltura, n. 4. Numero speciale dedicato all’agricoltura emiliana.

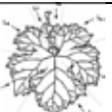
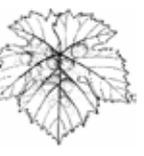
**NOTE**

Scheda a cura di Marisa Fontana

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>  |  |   |   |
|---|--|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari. |  |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.   |  |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Bioversity 6.1.1   | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE   | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Bioversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|    | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )  | ✓   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
|    | 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)   |   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|    | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )            |   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|   |  |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|   |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.3   | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                               | OIV 007<br>UPOV 11<br>Bioversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)   | ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
| ✓   | 3 – Bassa (Grenache, Moscato bianco)   | ✓   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
| ✓   | 5 – Media  |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|   | 7 – Elevata  |   |   |
|   | 9 – Molto elevata  |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Bioversity 6.1.7  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI                                  | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Bioversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)  |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|   | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)                                    | ✓   |   |
|   | 5 – Rosso (Mourvedre)  |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Bioversity 6.1.16  | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)                          | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Bioversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
|   | 1 – Verde (Silvaner)   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
| ✓   | 2 – Giallo (Carignan)  |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|   | 3 – Bronzato (Pinot nero)  | ✓   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|   | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)   | ✓   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|   |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Bioversity 6.2.1  | FIORE: ORGANI SESSUALI   |   |   |
|    | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)                      |   |   |
|    | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)                      |   |   |
|    | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato) |   |   |

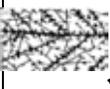
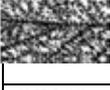
|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB) |  |  |
|---|---|--|--|

**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22  | FORMA DEL LEMBO  |
|---|--|--|--|
|   | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |         | 1 – Cordiforme (Petit verdot)  |
|   | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |  ✓      | 2 – Cuneiforme (Merlot)  |
| ✓   | 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                      |         | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)  |
|   | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |         | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)  |
|   | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |         | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)   |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23   | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24  | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE               |
|    | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            | ✓  | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                                 |
|    | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               |  | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)   |
|  ✓ | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |  | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)                    |
|    | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |  | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                                    |
|    | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |  | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                                    |
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -   | DEPRESSIONI DEL LEMBO  | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -  | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                 |
|    | 1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)                     | ✓<br> | 1 – Assente (Grenache)   |
|   | 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)                                     |  |  |
|   | ✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)           |       | 9 – Presente (Malbec, Terrano, Lambrusco di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM) |
|   | 7 – Forti (Carignan)   |  |  |
|   | 9 – Molto forti (Villard Noir)   |  |  |

| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25   | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO                             |
|---|---|---|---|
|    | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)   |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)                         |
|    | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)  |   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)                     |
|    | 3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)                |   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)                            |
|    | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)  |   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)                  |
|    | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)                             |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )                           |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27   | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE                     |
|    | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )                               |   | 1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)             |
|  | 2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco) |   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).           |
|  | 3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon) |   | 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)                        |
|  | 4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)            |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)          |
|  | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)  |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )                           |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30   | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLARE                     | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE                                 |
|  | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)   |  | 1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)                             |
|  | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |  | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)    |
|  | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)                       |  | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon) |
|  | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)         |   |   |
|  | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                               |   |   |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31   | DENTI NEL SENO PEZIOLARE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32  | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA<br>DALLE NERVATURE  |
| ✓  | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓  | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|       | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)                          |         | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|  |   |  | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33  | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOR-<br>SIONE SENI LATERALI SUPERIORI                             | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –  | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI<br>SUPERIORI  |
| <br>✓ | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)                           |         | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|       | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)   | <br>✓   | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|       | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)              |         | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
|       | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)   |  |  |
|      | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                                      |  |  |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity  | DENTI NEI SENI LATERALI<br>SUPERIORI  | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35  | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTE TRA LE<br>NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA<br>INFERIORE DEL LEMBO        |
| ✓  | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)  |       | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|  |   |       | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|     | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)  | <br>✓ | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|  |   |       | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|  |   |       | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38  | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE<br>NERVATURE PRINCIPALI DELLA<br>PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40  | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A<br>LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA  |
|     | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)                          | ✓  | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)  |
|     | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)                                  |  | 3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)   |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|   | 5 – Media (Clairette, Furmint)                       |  | 5 – Uguale (Ancellotta)                |
|   | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)                     |  | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio) |
|   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara) |  | 9 – Più lungo (Nebbiolo)               |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34  | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI               |  |  |
|   | 1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot) |  |  |
|   | 3 – Poco profondi (Gamay)                            |  |  |
|   | 5 – Medi (Merlot, Barbera)                           |  |  |
|   | 7 – Profondi (Primitivo)                             |  |  |
|  | 9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)               |  |  |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.

| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5   | LUNGHEZZA   | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA  |
|---|---|---|--|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                  |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
| ✓   | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)       |  | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)                 |
| ✓   | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)                           |   | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)                                       |
|   | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)  |  | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)                      |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                    |   | 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)                       |
| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE                             | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)                |
|  | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)    |  | 1 – Cilindrico (Barbera)   |
|   | ✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo) |   |  |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                         |  | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)                        |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)                                   |   |  |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)                                    |  | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)                        |

| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO<br>PRINCIPALE   | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14 | PESO  |
|---|--|---|---|
|  | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   | 2 ✓                                     | 1 – Molto basso (≤ 100 g: Albariño)         |
|   |  | ✓                                       | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)             |
|  | 2 – Una o due ali (Chardonnay,<br>Vermentino, Barbera)   |   | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)         |
|   |  |   | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano<br>toscano) |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot,<br>Nebbiolo)  |   | 9 – Molto elevato (≥ 900 g: Airèn)          |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano,<br>Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di<br>Candia) |   |   |
|   | 5 – Più di sei ali   |   |   |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA   | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI  | LARGHEZZA                                       |
|---|---|---|---|
| ✓   | 1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)                    | ✓   | 1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)        |
|   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv.,<br>Riesling)          |   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)             |
|   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                       |   | 5 – Medio (circa 18 mm)                         |
|   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                               |   | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato<br>Alessandria) |
|   | 9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)                       |   | 9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)             |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA   |   |   |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)             |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)           |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato,<br>Trebbiano toscano)   |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)                |
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera,<br>Montepulciano)        |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)                        |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)                       |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)              |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina,<br>Victoria)       |  | 10 – Fusiforme                                  |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA                                       | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                              |
| ✓   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato,<br>Trebbiano toscano) |   | 1 – Nulla o molto scarsa                        |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)                                 |   | 3 – Scarsa (Terrano)                            |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)                               | ✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)                    |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)                                 | ✓   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)                |
|   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)                       |   | 9 – Molto elevata                               |

|   |   |  |                                       |
|---|---|--|---------------------------------------|
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)                                  |  |                                       |
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA                                   | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -     | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              | ✓  | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |  |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |  |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   |  | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |  | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12 | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7 | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebiano toscano)  | ✓  | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |  |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |  |                                       |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |  | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) |  | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |         |                |         |         |
|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 145 145 | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 236 236 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 249 253 | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 185 191 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 199 199 | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 249 259 |

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

Le osservazioni condotte nel triennio 2010-2012 hanno fatto rilevare il germogliamento a fine marzo, la fioritura nell'ultima decade di maggio, l'invasiatura intorno al 20 luglio e la raccolta nella seconda metà di agosto, confermando la precocità del vitigno (O).

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

Vitigno abbastanza vigoroso che si adatta bene alle condizioni pedoclimatiche della collina parmense. Produzione media e costante e maturazione attorno alla prima metà di settembre in collina.

**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)

Si dimostra mediamente tollerante alle principali crittogame, anche se sembra manifestare una certa sensibilità alla botrite.

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

Vitigno a duplice attitudine, caratterizzato da acini con concentrazione zuccherina molto elevata, tanto che nonostante la piccolezza degli stessi, un tempo era considerato un vitigno prevalentemente da mensa. Veniva usato anche dopo appassimento e per fare marmellate. Nella tradizione parmense, il mosto di questo vitigno era fatto cuocere fino a diventare solido, poi era tagliato a cubetti e conservato per mesi. Questa sorta di caramella era tenuta in bocca dalle donne che filavano la lana per aumentare la salivazione, poiché i polpastrelli bagnati erano una condizione essenziale per svolgere questo antico mestiere.

Il vino che se ne ottiene è ad elevata gradazione alcolica, dal colore non carico, ma profumato. Ideale per il passito. Un tempo questo vitigno era coltivato alla testata delle "piantate parmigiane", in modo che

aumentasse il grado alcolico del vino prodotto dall'intero filare.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE**

**Foglia.** Cuneiforme, pentalobata. Seno peziolare a V, con lobi sovrapposti. Seni laterali superiori ad U, aperti. Pagina superiore mediamente bollosa, con nervature non pigmentate. Pagina inferiore con nervature non pigmentate, ricoperte di rari peli coricati e peli dritti con densità media; tra le nervature peli coricati con densità da media ad elevata e peli dritti quasi assenti. Denti a margini convessi e con un mucrone chiaro. Picciolo molto più corto della nervatura mediana.

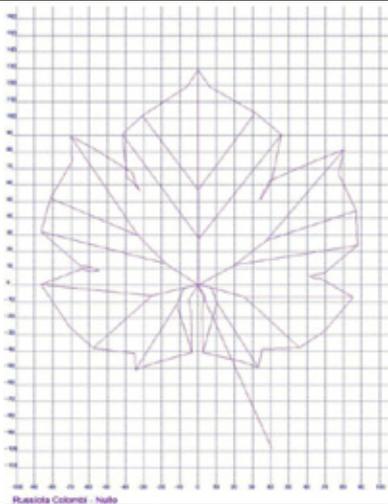
**Grappolo.** Medio-piccolo, cilindrico, allungato, alato, tendenzialmente compatto, con peduncolo corto. Peso medio intorno ai 200-250 grammi. Acino arrotondato, molto piccolo, con buccia sottile, pruinosa, di colore verde-giallo, senza vinaccioli. Polpa a sapore neutro, molle.



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**

**RUSSIOLA RER V0112**

| VITE   |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Vitis</i> | <b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.  |
| <b>Nome comune:</b> RUSSIOLA   |                             | <b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Rossiola  |                             |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |                             |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):  |                             |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> ELEVATO  |                             |  |
| Data inserimento nel repertorio: 09/04/2014  |                             | Ultimo aggiornamento scheda: 09/04/2014  |
| <b>Accessioni valutate</b>   | <b>N. piante presenti</b>   | <b>Anno d'impianto</b>   |
| 1) Azienda in loc. Lido di Spina (FE)  | 50 + 200                    | 2006 – 1970?   |
| 2) Azienda in loc. San Giuseppe di Comacchio (FE)  | 3                           | 2000   |
| 3) Azienda agricola in loc. San Giuseppe di Comacchio (FE)   | 100                         | 1970?  |
| 4) Azienda agricola in loc. Pomposa (FE)   | 300                         | 1990 ?   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Collezione ASTRA, Tebano di Faenza (RA). Materiale di moltiplicazione prelevato presso l'azienda in loc. Lido di Spina (FE) |                             |  |
|   |                             |  |
| <i>Apice del germoglio alla fioritura</i>  |                             | <i>Schema della foglia media</i>   |

**Foglia****Grappolo**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Anzitutto va precisato che esistono diversi vitigni che presentano tra i loro sinonimi il termine di Rossiola, primo fra tutti un vitigno bianco romagnolo denominato Bertinora o Rossola di Bertinoro, ma anche Rossiola, a causa della colorazione rosata che assumono gli acini ben esposti al sole. Anche Ruchè (Piemonte), Rossola nera (Valtellina), Rossignola (Veneto) presentano tra i loro sinonimi “Rossiola”.

Nulla a che vedere con tutto ciò, la “Russiola” o “Rossiola” è un vecchio vitigno tipico dell’areale comacchiese, di cui rimangono solo pochissime piante sul territorio. In genere viene utilizzato per piccolissime produzioni ad uso familiare e/o per pochi residui estimatori locali del prodotto.

Facendo un percorso a ritroso nel tempo alla ricerca di prove documentali dell’esistenza di questo vitigno, occorre prestare attenzione, perché in vecchi lavori ampelografici si trova citata una “Rossiola” a bacca bianca, come precedentemente accennato (ad es. *Bullettino Ampelografico-fascicolo XII, 1879*).

A metà degli anni ’70, quando si inizia a chiedere il riconoscimento della DOC per il vino di Bosco, sul mensile “Il ferrarese” compare un articolo che tesse le lodi della “Russiola” e conclude: *“Resistenze e dubbi sono fugati: tutti d’accordo per difendere il vino di Bosco e il suo umile paggio, la <russiola>”* (C.A.M., 1975). Prima di giungere a questa conclusione, l’articolo parla di una visita nella zona del vino di bosco (Litorale ferrarese) per valutarne le produzioni e l’attenzione ricade su una bottiglia senza etichetta: *“Lo schiocco del tappo, il chiochiolo del vino versato in una irridescenza di stille rosate, un spuma breve, quasi candida. E il sapore, amici! Che sapore! <Andiamo – fa l’ospite, alle nostre manifestazioni di felice stupore – è solo <russiola>! E ritroviamo il nome sepolto nella memoria. Un vino da giovani per i giovani. Un vino da bersi quando si è innamorati e si fa l’amore. Perché dà allegria al cuore e allo spirito, perché non ti tradisce e lascia liberi testa e gambe, perché dona all’uomo l’audacia di gesti gentili e alla donna il sorriso della consapevolezza d’essere amata. Un vino che meriterebbe ben altra notorietà e altra diffusione. Oddio, certo: breve conservazione, poco alcool, piccolo raccolto. Ma, proprio per questo, un vino per gli amici e per i giovani: un vino lungo-corto come la stagione dell’amore”* (C.A.M., 1975).

Da queste poche righe si evince come, già nel 1975, la coltivazione della Russiola fosse piuttosto contenuta e la notorietà del vino praticamente nulla.

Nel 1950, Della Barba compila una interessante nota sulla viticoltura ferrarese, proponendo soluzioni per il rinnovo e il miglioramento della viticoltura locale. Egli ravvisa che l’Uva d’Oro ha dimostrato una perfetta integrazione con quel suolo e quel clima particolari, ma ritiene che si debbano fare degli studi su altri vitigni locali al fine di valutare se il livello qualitativo che si può raggiungere sia in grado di soddisfare non solo le esigenze locali, ma anche il gusto dei consumatori più lontani. E a questo proposito cita anche la Rossiola: *“Altra varietà locale che riscuote il maggior favore dei consumatori del luogo anche nei riguardi dell’uva d’oro – ma non è altrettanto valutata dai commercianti – è la Rossiola, le cui viti si trovano generalmente frammezzate a quelle d’uva d’oro in proporzione di circa il 5%. L’uva Rossiola, dal grappolo di colore rossastro, matura circa 15 giorni prima dell’uva d’oro quando è coltivata nei terreni sabbiosi e invece, nelle terre non sabbiose fertili, matura più tardi e dà un vino assai scadente. Il suo vino, abbastanza alcolico, è di colore rosso rubino chiaro, sapido”* (Della Barba, 1950).

Sempre in questo volume vengono elencate le varietà di vite diffuse nel Ferrarese nella seconda metà

dell'Ottocento, riportandole dall'"aureo libro del Cariani" e distinguendole in bianche, nere e rosse: "Tra le rosse metto: 1, la rossiola; 2, la grila nera; 3, la bazzugana; 4, la brombesta; 5, l'uva passerina" (Della Barba, 1950).

Anche in epoca fascista non poteva mancare un qualche documento finalizzato alla valorizzazione della viticoltura ferrarese, con la proposta della creazione di uno stabilimento enologico per la lavorazione dell'uva d'oro e delle uve locali in genere: "Solo in un tempo successivo lo stabilimento enologico del Consorzio potrà occuparsi di altri vini – ad esempio di quello che nel comacchiese si chiama <rossiola> ed è più sconosciuto ancora dell'<uva d'oro>. Eppure dà un vino di scarso colore ma di alto titolo alcoolico, fragrante, limpido e che – invecchiando – stupisce per la finezza del gusto: indicatissimo come vino da dessert" (Bellini, 1933).

Nel 1927, uno speciale sulla viticoltura emiliana, in merito alla provincia di Ferrara, riporta: "La viticoltura ferrarese è andata decadendo dal 1880 in poi...Nella coltura specializzata a vigneto, quasi esclusiva della zona marittima.... il vitigno fondamentale è l'uva d'oro... Nella coltura promiscua, che occupa la parte occidentale della provincia e che ha la sua maggiore intensità nel territorio di Cento, troviamo pure diffusissima l'uva d'oro, e in misura ridotta, il lambrusco, il cremonese, il groppello, la rossiola, quest'ultima con una varietà speciale nel Comacchiese" (Toni, 1927).

Davvero molto interessante il volumetto del Cirelli di inizio Novecento, che individua molto bene i problemi della viticoltura ferrarese e che, con il senno di poi, non sono stati mai affrontati e risolti per davvero, primo fra tutti il fatto che la vite necessita di molte cure e la manodopera locale "s'occupava della preziosa ampelidea solo quando può". Cirelli fa una carrellata dei vari vitigni coltivati nel ferrarese e tra questi troviamo citata anche la "rossiola, soprattutto nel Comacchiese, ove una varietà speciale molto produttiva di rossiola gode grande considerazione tra quei viticoltori" (Cirelli, 1913).

Andando al 1845, in un volumetto sullo stato dell'agricoltura ferrarese del tempo si trova anche un capitolo sulla coltivazione della vite, da cui emerge il panorama ampelografico locale: "Le qualità delle uve più in uso sono, per le uve nere forti l'uva d'oro, il berzemino, e la lambrusca, per le nere dolci l'albana, la cremonese, il melgone, la rossiola, la basgana, ed il moscatello; per le bianche il moscato, il torbiano, la spziala, la pellegrina, la grilla albana, la leonza forcella, la leatica, la marona montana" (Casazza, 1845).

Dalle informazioni sin qui reperite, quindi, si può desumere che Rossiola/Russiola ha caratterizzato il panorama ampelografico ferrarese sin dall'Ottocento.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ferrara, con particolare riferimento all'area costiera e alla zona di Comacchio.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Bellini L. (1933) – Per valorizzare la viticoltura ferrarese. Tipografia Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Roma.
- C.A.M. (1975) – Sulla via del vino di bosco. La riscoperta della "Russiola". Il ferrarese, mensile indipendente di cultura, turismo, politica ed informazione.
- Casazza A. (1845) – Stato agrario economico del Ferrarese. Taddei, Ferrara.
- Cirelli E. (1913) - La coltivazione della vite nei terreni appoderati del Ferrarese in rapporto coi nuovi sistemi di conduzione. Tipografia Bresciani, Ferrara.
- Della Barba L. (1950) – Viticoltura ferrarese. Edizione dell'"Agricoltore ferrarese", Ferrara.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.

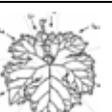
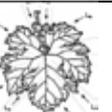
#### NOTE

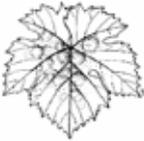
Scheda a cura di Marisa Fontana

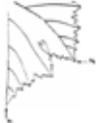
| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>  |  |   |   |
|---|--|---|---|
| * = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari. |  |   |   |
| <b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.   |  |   |   |
| OIV 001 *<br>UPOV 2<br>Biodiversity 6.1.1   | GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE   | OIV 003 A<br>UPOV 5<br>Biodiversity 6.1.2   | GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                        |
|    | 1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )  | ✓   | 1 – Nulla o molto bassa (Garganega)   |
|    | 3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)   |   | 3 – Bassa (Riesling)  |
|    | 5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )            |   | 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)   |
|   |  |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)  |
|   |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )   |
| OIV 004 *<br>UPOV 7<br>Biodiversity 6.1.3   | GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE                               | OIV 007<br>UPOV 11<br>Biodiversity 6.1.6  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI  |
|   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)   | ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)   |
|   | 3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)   |   | 3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)  |
|   | 5 – Media  |   | 5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)  |
|   | ✓ 7 – Elevata  |   |   |
|   | 9 – Molto elevata  |   |   |
| OIV 008<br>UPOV 12<br>Biodiversity 6.1.7  | GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI                                  | OIV 016 *<br>UPOV 16<br>Biodiversity 6.1.14   | GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI  |
| ✓   | 1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)  |  | 1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )  |
|   | 3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)                                    | ✓   |   |
|   | 5 – Rosso (Mourvedre)  |  | 2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )   |
| OIV 051 *<br>UPOV 7<br>Biodiversity 6.1.16  | FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)                          | OIV 053 *<br>UPOV 8<br>Biodiversity 6.1.17  | FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia) |
|   | 1 – Verde (Silvaner)   |   | 1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)  |
| ✓   | 2 – Giallo (Carignan)  |   | 3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)   |
|   | 3 – Bronzato (Pinot nero)  |   | 5 – Media (Merlot, Riesling)  |
|   | 4 – Ramato-rosso (Chasselas)   | ✓   | 7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)  |
|   |  |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)   |
| OIV 151 *<br>UPOV 18<br>Biodiversity 6.2.1  | FIORE: ORGANI SESSUALI   |   |   |
|    | 1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)                      |   |   |
|    | 2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)                      |   |   |
|    | 3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato) | ✓   |   |

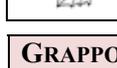
|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  | 4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB) |  |  |
|---|---|--|--|

**FOGLIA ADULTA.** Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.

| OIV 065<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | DIMENSIONE DEL LEMBO   | OIV 067 *<br>UPOV 20<br>Bioversity 6.1.22   | FORMA DEL LEMBO  |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )                                 |    | 1 – Cordiforme (Petit verdot)  |
|   | 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)                                      |  ✓ | 2 – Cuneiforme (Merlot)  |
| 6 ✓   | ✓ 5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)                    |    | 3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)  |
|   | 7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)                             |    | 4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)  |
|   | 9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)                        |   | 5 – Reniforme (Rupestris du lot)   |
| OIV 068 *<br>UPOV 23<br>Bioversity 6.1.23   | NUMERO DEI LOBI  | OIV 070 *<br>UPOV 31<br>Bioversity 6.1.24   | DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE |
|    | 1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)                            | ✓   | 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)                   |
|    | 2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)                               |   | 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)   |
|  ✓ | 3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)                             |   | 3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)      |
|    | 4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga) |   | 4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)                      |
|    | 5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)                           |   | 5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)                      |

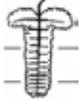
|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| OIV 072<br>UPOV -<br>Bioversity -   | DEPRESSIONI DEL LEMBO   | OIV 073<br>UPOV -<br>Bioversity -   | ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE<br>NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE                                     |
|    | 1 – Assenti o molto deboli<br>(Gamay, Grenache, Sangiovese)                                 |    | 1 – Assente (Grenache)  |
|   | 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon,<br>Barbera)   |   |   |
|   | ✓ 5 – Medie (Trebiano toscano,<br>Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)                        |    | 9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca<br>di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier,<br>34 EM) |
|   | 7 – Forti (Carignan)  |   |   |
|   | 9 – Molto forti (Villard Noir)  |   |   |
| OIV 074<br>UPOV 21<br>Bioversity 6.1.25   | PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE<br>TRASVERSALE   | OIV 075<br>UPOV 22<br>Bioversity 6.1.26   | BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL<br>LEMBO   |
|    | 1 – Piano (Cabernet Sauvignon,<br>Gamay)  |   | 1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)   |
|    | 2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot,<br>Croatina)   | ✓   | 3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese,<br>Gamay)  |
|    | 3 – Involuto (Trebiano toscano,<br>Sangiovese, Montepulciano, Kober<br>5BB)                 | ✓   | 5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)  |
|   | 4 – Revoluto (Alicante Bouschet,<br>Melon, 34 EM)   |   | 7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico,<br>Pinots)   |
|  | 5 – Contorto (Grenache, Sauvignon,<br>Malvasia bianca lunga)                                |   | 9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )   |
| OIV 076 *<br>UPOV 30<br>Bioversity 6.1.27   | FORMA DEI DENTI   | OIV 078<br>UPOV 29<br>Bioversity 6.1.29   | ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA<br>LORO BASE   |
|  | 1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis<br/>aestivalis</i> )                                 |   | 1 – Molto corti<br>( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)  |
|  | 2 – Entrambi i lati rettilinei<br>(Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay,<br>Moscato bianco) |   | 3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer<br>aromatico).  |
|  | 3 – Entrambi i lati convessi<br>(Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera,<br>Cabernet Sauvignon) | ✓   | 5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)  |
|  | 4 – Uno concavo e uno convesso<br>(Garganega, Sangiovese, Croatia,<br>Piccolit)             |   | 7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Picolit,<br>Sangiovese)  |
|  | 5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet<br>franc)   |   | 9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )   |
| OIV 079 *<br>UPOV 26<br>Bioversity 6.1.30   | GRADO<br>APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI<br>BORDI DEL SENO PEZIOLARE                           | OIV 080 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE   |
|  | 1 – Molto aperti (Rupestris du Lot,<br>Grenache)  |  | 1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)   |
|  | 3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)   |  | 2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots,<br>Uva rara, Dolcetto)                                   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  ✓   | 5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)               |  ✓   | 3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)                                    |
|      | 7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico) |   |  |
|      | 9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)                       |   |  |
| OIV 081-1<br>UPOV -<br>Bioversity 6.1.31  | DENTI NEL SENO PEZIOLARE  | OIV 081-2 *<br>UPOV 27<br>Bioversity 6.1.32   | BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE   |
|   | 1 – Assenti (Chasselas dorato)  | ✓   | 1 – Non delimitata (Chasselas)   |
|  ✓   | 9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)              |   | 2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)   |
|   |   |      | 3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)  |
| OIV 082 A<br>UPOV 25<br>Bioversity 6.1.33   | GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI                     | OIV 083-1 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI   |
|      | 1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)               |      | 1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)   |
|     | 2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)                                     |   |  |
|  ✓ | 3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)  |  ✓  | 2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)   |
|    | 4 – Molto sovrapposti (Clairette)   |   |  |
|    | 5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)                          |    | 3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana) |
| OIV 083-2 *<br>UPOV<br>Bioversity   | DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI   | OIV 084 *<br>UPOV 32<br>Bioversity 6.1.35   | DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO              |
|   | 1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)                                    |    | 1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)                                 |
|   |   |    | 3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)  |
|  ✓ | 9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)                            |  ✓ | 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)  |
|   |   |    | 7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)  |
|   |   |    | 9 – Molto elevata (Isabella, Concord)  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| OIV 087 *<br>UPOV 33<br>Bioversity 6.1.38   | DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE<br>NERVATURE PRINCIPALI DELLA<br>PAGINA INFERIORE DEL LEMBO | OIV 093 A<br>UPOV 34<br>Bioversity 6.1.40 | LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A<br>LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA |
|      | 1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay,<br>Grenache, Sultanina bianca)                       |   | 1 – Più corto (Primitivo, Grenache)                             |
|  ✓   | 3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato<br>bianco, Montepulciano)                               | ✓   | 3 – Leggermente più corto (Garganega,<br>Montepulciano)         |
|      | 5 – Media (Clairette, Furmint)  |   | 5 – Uguale (Ancellotta)   |
|      | 7 – Elevata (Barbera, Primitivo)  |   | 7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)                          |
|      | 9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva<br>rara)                                   |   | 9 – Più lungo (Nebbiolo)  |
| OIV 094<br>UPOV 24<br>Bioversity 6.1.34   | PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI<br>SUPERIORI   |   |   |
|     | 1 – Assente o molto poco<br>profondi (Rupestris du Lot)                                   |   |   |
|  ✓ | 3 – Poco profondi (Gamay)   |   |   |
|  ✓ | 5 – Medi (Merlot, Barbera)  |   |   |
|    | 7 – Profondi (Primitivo)  |   |   |
|    | 9 – Molto profondi (Chasselat<br>cioutat)   |   |   |

**GRAPPOLO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.

|                                     |   |   |  |
|-------------------------------------|---|---|--|
| OIV 202<br>UPOV<br>Bioversity 7.1.5 | LUNGHEZZA   | OIV 204<br>UPOV 37<br>Bioversity 6.2.3  | COMPATTEZZA  |
|                                     | 1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)                                    |   | 1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara,<br>Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit) |
|                                     | 3 – Corto (circa 120 mm: Traminer<br>aromatico, Meunier, Manzoni bianco)      |    | 3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia<br>bianca di Candia, Vermentino)                  |
| ✓                                   | 5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau,<br>Barbera)                          | ✓   | 5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)   |
|                                     | 7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano,<br>Merlot, Malvasia bianca lunga) |  ✓ | 7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots,<br>Moscato bianco)                       |
|                                     | 9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)                                      |   | 9 – Molto compatto (Meunier,<br>Sylvaner verde, Grignolino)                        |

| OIV 206<br>UPOV 38<br>Bioversity 6.2.4  | LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE  | OIV 208 *<br>UPOV -<br>Bioversity -   | FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)                                      |
|---|--|---|--|
|    | 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)                 |  | 1 – Cilindrico (Barbera)   |
|   | 3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)                |  | 2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)  |
|   | 5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)                                      |   | 3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)  |
|   | 7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)  |   |  |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)   |  |  |
| OIV 209 A<br>UPOV -<br>Bioversity -   | NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE  | OIV 502<br>UPOV<br>BIOVERSITY<br>7.1.14   | PESO   |
|    | 1 – Assenti (Kober 5 BB)   |   | 1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)  |
|   |  | ✓   | 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)  |
|   | 2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)                                      |   | 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)  |
|   |  |   | 7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)   |
|  | 3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)                                       |   | 9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)   |
|   | 4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia) |   | Pesi medi riscontrati in un triennio di osservazioni: 160 g in viti franche, 320 g in viti innestate |
|   | 5 – Più di sei ali   |   |  |

**ACINO.** Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.

| OIV 220<br>UPOV<br>IPGRI  | LUNGHEZZA  | OIV 221<br>UPOV<br>IPGRI  | LARGHEZZA                                      |
|---|--|---|--|
|   | 1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)         |   | 1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero) |
|   | 3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)        |   | 3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)            |
| ✓   | 5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)                  | ✓   | 5 – Medio (circa 18 mm)                        |
|   | 7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)                          |   | 7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)   |
|   | 9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)            |   | 9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)      |
| OIV 223 *<br>UPOV 40<br>Bioversity 6.2.6  | FORMA  |   |  |
|  | 1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)        |  | 6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)          |
|  | 2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano) |  | 7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)               |

|   |   |   |                                       |
|---|---|---|---------------------------------------|
|  | 3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)   |  | 8 – Obovoidale (Zibibbo)              |
|  | 4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)   |  | 9 – Corniforme (Pizzutello bianco)    |
|  | 5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)  |  | 10 – Fusiforme                        |
| OIV 225 *<br>UPOV 41<br>Bioversity 6.2.8  | COLORE DELLA BUCCIA   | OIV 227 A<br>UPOV –<br>Bioversity –   | QUANTITÀ DI PRUINA                    |
|   | 1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)                                  |   | 1 – Nulla o molto scarsa              |
|   | 2 – Rosa (Chasselas rosè)   | ✓   | 3 – Scarsa (Terrano)                  |
|   | 3 – Rosso (Chasselas rouge)   | ✓   | 5 – Media (Chasselas dorato)          |
|   | 4 – Grigio (Pinot grigio)   |   | 7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)      |
| ✓   | 5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)   |   | 9 – Molto elevata                     |
|   | 6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)                                  |   |                                       |
| OIV 231 *<br>UPOV 44<br>Bioversity 6.2.9  | INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA                                   | OIV 235 A<br>UPOV 41<br>Bioversity -  | CONSISTENZA DELLA POLPA               |
| ✓   | 1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)                              | ✓   | 1 – Molle (Pinot nero, Riesling)      |
|   | 3 – Debole (Gamay de Bouze)   |   |                                       |
|   | 5 – Media (Gamay de Chaudenay)  |   |                                       |
|   | 7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)   |   | 2 – Leggermente soda (Italia, Regina) |
|   | 9 – Molto forte   |   | 3 – Molto soda (Sultanina)            |
| OIV 236 *<br>UPOV 47<br>Bioversity 6.2.12   | SAPORE PARTICOLARE  | OIV 241 *<br>UPOV 48<br>Bioversity 6.2.7  | SVILUPPO DEI VINACCIOLI               |
| ✓   | 1 – Nessuno (Trebbiano toscano)   |   | 1 – Nessuno (Corinto nero)            |
|   | 2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)   |   |                                       |
|   | 3 – Aroma foxy (Isabella)   |   |                                       |
|   | 4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)                                       |   | 2 – Incompleto (Sultanina)            |
|   | 5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon) | ✓   | 3 – Completo (Riesling)               |

**MARCATORI MOLECOLARI**

|                |         |         |                |         |         |
|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|
| <b>OIV 801</b> | VVS2    | 131 151 | <b>OIV 802</b> | VVMD5   | 222 222 |
| <b>OIV 803</b> | VVMD7   | 244 244 | <b>OIV 804</b> | VVMD27  | 182 192 |
| <b>OIV 805</b> | VrZAG62 | 186 194 | <b>OIV 806</b> | VrZAG79 | 246 248 |

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

Matura circa 15 giorni prima di Fortana (O, L, A).

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

La buccia è piuttosto sottile e fragile, tanto che a seguito di una pioggia fredda e abbondante in prossimità della maturazione viene seriamente compromessa e occorre raccogliere le uve in breve volgere di tempo (O).

|   |
|---|
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b><br>Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)   |
| Non evidenza particolari sensibilità alle principali avversità della vite.  |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |
| Uva da vino.  |
| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>   |
| <b>Foglia.</b> Cuneiforme, pentalobata, con venature verde chiaro. Lamina superiore poco bollosa e inferiore con peli coricati mediamente densi tra le nervature e rari peli eretti sulle nervature. Seno peziolare a V, da aperto a quasi chiuso, talora con un dente. Seni laterali superiori a margini sovrapposti con base a parentesi graffa e talora con un dente. Denti a margini convessi.<br><b>Grappolo.</b> Medio-piccolo, tendenzialmente conico, con 1 o 2 ali, da medio a compatto, con acini rotondi, medio-grossi, con buccia sottile di colore rosso-violaceo, talora quasi blu. |



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**

**VACAZZA ZABEO RER V0113**

| SUSINO EUROPEO [E DAMASCHINE ( <i>Prunus insititia</i> )]  |                              |   |
|--|------------------------------|---|
| <b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Prunus</i> | <b>Specie:</b> <i>Prunus domestica</i> L. |
| <b>Nome comune:</b> Vacazza Zabeo  |                              |   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Vacaza Zabeo, Vaca Zabeo; Favorita del Sultano, Giant, Borsa del Bricco   |                              |   |
| <b>Sinonimie errate:</b> Zucchella, Prugna di Lentigione   |                              |   |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):  |                              |   |
| <b>Rischio di erosione:</b> elevato  |                              |   |
| 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>                    |
| 1) accessioni in località Ceparano, Faenza (Ra)  | 2                            | 2005                                      |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>   |                              |   |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p><i>Pianta</i></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><i>Fiore</i></p> </div> </div> |                              |   |

**Foglia****Frutto**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Di questa varietà è stata riscontrata una pletera di denominazioni: *Vacazebeo*, *Vacaza Zebeo*, *Vacazza Zabeo*, *Vacazebeo*, *Vacca Zebeo*, *Vacazza Zabbeo*.

Il nome “*Vacazza Zabeo*” appare per la prima volta nel 1920 in un catalogo di vivaisti padovani, gli Sgaravatti di Saonara (PD), accompagnato da poche informazioni: la disponibilità di piante ad alto fusto, la maturazione agostana, e la nota che la varietà in questione era conosciuta da tempo.

La definizione in Romagna di una prugna come “*Vacca*” sembra essere limitata alle prugne europee del tipo Regina Claudia (tale uso semantico non sembra essere diffuso in altre zone d’Italia); “*Zabeo*”, al contrario, è un cognome quasi esclusivo delle province di Venezia e Padova, e oggi quasi assente in Romagna. La degeminazione consonantica, ovvero l’indebolimento della doppia “*c*” gutturale in una singola, pur essendo presente in dialetto romagnolo, è tipica anche di tutto il nord Italia, dove il latino *vacca* ha dato *vaca*.

Lo slittamento della “*c*” palatale a “*z*”, tipico della Romagna ma non esclusiva di questo territorio, non è diffuso nel Padovano. Tuttavia, anche qui ci aspetteremmo in dialetto puro un’altra degeminazione della doppia, per cui avremmo una “*Vacaza*”, mentre “*Vacazza*” sembra più una “traduzione” della forma dialettale in quella italiana, ovvero un modo per trasportare la pronuncia romagnola, ma anche qualsiasi altra pronuncia dialettale, in qualcosa che lo scrivano credeva, o sperava, essere italiano.

Agli inizi degli anni ’30, ritroviamo la varietà in Puglia tra le “*Pappacone*” o “*Pappacode*” baresi ancora sotto il nome di “*Cazza*” o “*Vacazza Zabbeo di Monopoli*” (Pantaneli, 1936). Anche le “*Pappacone*” sono prugne europee leggermente allungate, per lo più di maturazione tra agosto e settembre, quindi identificabili con le “*Damaschine*” diffuse nel meridione continentale. Oltre al raddoppiamento della “*b*”, che indica un inserimento nel territorio locale da un certo lasso di tempo, è da notare la grafia alternativa “*Cazza*” che conferma ancora una volta la particolarità dello slittamento da “*c*” palatale a “*z*”. Dobbiamo tenere presente che il trasferimento di maestranze romagnole in Puglia è un fatto verbalmente più volte segnalato, anche se in assenza di conferme bibliografiche, con scambi anche di materiale genetico, soprattutto di ciliegio. Alla fine degli anni ’60, la varietà compare nei listini delle prime cooperative ortofrutticole romagnole.

Volendo sintetizzare, tutte queste informazioni sembrano indicare una prugna europea allungata, tardiva, a buccia relativamente sottile, con un nome romagnolo per semantica e grammatica; una prugna “*Vacca*” o “*Vaccaccia*”, che, arrivando in Veneto a fine Ottocento, si qualifica come particolarmente legata ad un tale “*Zabeo*” divenendo quindi la “*Vaccaccia di Zabeo*”, e di qui, in qualche modo, viene diffusa in una zona della Puglia barese, da cui passa in Romagna negli anni ’60.

### POSSIBILI SINONIMIE

La varietà è stata inserita a suo tempo negli elenchi regionali delle vecchie varietà per la sua affinità al gruppo delle susine “*Zucchelle*”, di antico insediamento sul territorio e ampiamente diffuso da Piacenza a Ferrara. Di recente, però, tale appartenenza è stata messa in dubbio dalle analisi genetiche condotte dall’Università di Bologna (Grandi et al., 2009), che indagando sulle prugne del gruppo delle “*Zucchelle*” provenienti da diverse parti della Regione, attribuisce le varietà tipiche delle province orientali - non viene citata espressamente *Vacazza Zabeo*, ma i suoi sinonimi *Favorita*, *Favorita del Sultano*, *Borsa del Bricco* - a un altro gruppo non “autoctono” e geneticamente affine alla californiana *Giant*, come peraltro già si sospettava da tempo. Le analisi

genetiche condotte da CRA-FRF, Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Forlì, non hanno evidenziato differenze nei profili molecolari di *Vacazza Zabeo* e *Giant*.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La sua presenza nel territorio romagnolo risale agli anni '60, ed è pertanto relativamente recente. *Vacazza Zabeo* è sconosciuta, sotto questo nome, nelle altre regioni italiane. Piuttosto diffusa fino alla fine degli anni '80, si è molto ridimensionata causa dei numerosi abbattimenti di vecchi impianti da parte dei frutticoltori locali.

Nel 2012 sono state censite 5 aziende (per un totale di 10 piante) che nella provincia di Forlì-Cesena coltivano la varietà *Vacazza Zabeo*. Nelle aziende frutticole delle provincie di Rimini e Forlì-Cesena, è tuttavia molto diffusa la presenza, anche se in pochi esemplari ad uso familiare, di piante che per caratteristiche agro-pomologiche ed epoca di maturazione sono del tutto simili a *Vacazza Zabeo*.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Basso M., Faccioli F. (1978). Le principali prugne coltivate in Italia. Bologna
- Bevilacqua G. (1963). Dati e notizie su alcuni settori frutticoli e vitivinicoli della regione emiliana: anno 1962. Relazione presentata all'Accademia nazionale di agricoltura nella pubblica adunanza del 16 febbraio. Compositori-Bologna, 1963
- Consolani E., Manaresi A. (1947) - Aspetti e problemi della frutticoltura in ordine alla ricostituzione. Atti del I convegno emiliano-romagnolo "Ricostruzione agricola e forestale" Bologna, 13-15 dicembre.
- F.lli Sgaravatti (1920) - Catalogo. Saonara, Padova
- Grandi M., Grandi M., Lugli S., Venturi S., Sansavini S. (2009) - La "Prugna di Lentigione": una proposta di ridenominazione reggiana della varietà Zucchella. "Frutticoltura", 5:28 – 33.
- Pantanelli E. (1936). La frutticoltura in terra di Bari. Gius. Laterza e figli, Bari

#### NOTE

Scheda e foto a cura di S. Tellarini, Giovannini D., Missere D., Buscaroli C.

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA.</b> 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. |  |   |   |   |  |
|--|--|---|---|---|--|
| <b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano  |  |   |   |   |  |
| <b>UPOV 1</b>  | <b>VIGORIA DELL'ALBERO*</b>                      | <b>UPOV -</b>   | <b>PORTAMENTO DELL'ALBERO*</b>                    | <b>UPOV 5</b>   | <b>RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERMEDIO</b>  |
| 3  | Debole (Ruth Gerstetter)                         | 1   | Colonnare   | 3   | Corto (California blue)                      |
|  |  | 2   | Assurgente/eretto (Jefferson) ✓                   |   |  |
| 5  | Media (Felsina, Victoria) ✓                      | 3   | Semiretto/globoso (Casalinga)                     | 5   | Medio (Anna Späth, Regina ✓ Claudia verde)   |
|  |  | 4   | Espanso (Jori's Plum, Imperial Plum)              |   |  |
| 7  | Elevata (Valor)                                  | 5   | Pendolo/ricadente (Laxton Delight)                | 7   | Lungo (Regina Claudia di Bavay)              |
| <b>UPOV 6</b>  | <b>RAMO DI 1 ANNO: TOMENTOSITÀ ultimo terzo*</b> | <b>UPOV 9</b>   | <b>RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELLE GEMME A LEGNO*</b> | <b>UPOV 17</b>  | <b>FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*</b> |
| 3  | Debole (d'Ente, Felsina) ✓                       |    | 1 – Acuta (Anna Späth) ✓                          | 3   | Piccolo (Valor)                              |
| 5  | Media (Regina Claudia verde)                     |   | 2 – Ottusa (Reine Claude d'Oullins)               | 5   | Medio (D'Ente) ✓                             |
| 7  | Elevata (The Czar)                               |  | 3 – Arrotondata (Herman)                          | 7   | Grande (Anna Späth, Hauszwetsche)            |
| <b>UPOV 18</b>   | <b>FOGLIA: FORMA*</b>                            | <b>UPOV 19</b>  | <b>FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE</b>                  | <b>UPOV 20</b>  | <b>FOGLIA: FORMA DELLA BASE*</b>             |
|   | 1 – Ovata (Favorita del Sultano)                 |  | 1 – Acuto (Anna Späth, Damson Prune)              |  | 1 – Acuta (Katinka, Top, Verity) ✓           |
|   | 2 – Ellittica (d'Ente)                           |  | 2 – Retto (d'Ente)                                |  | 2 - Ottusa (Anna Späth, Hanita)              |
|   | 3 – Obovata (Hanita) ✓                           |  | 3 – Ottuso (Graf Brühl, Pershore) ✓               |  | 3 – Tronca (Marjorie's Seedling)             |
| <b>UPOV 23</b>   | <b>FOGLIA: TOMENTO PAGINA INFERIORE</b>          | <b>UPOV 24</b>  | <b>FOGLIA: DENTATURA DEL MARGINE*</b>             | <b>UPOV 25</b>  | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA PICCIOLO</b>            |
| 1  | Assente (Regina Claudia verde) ✓                 |  | 1 – Crenato (Hanita, Reine Claude d'Oullins) ✓    | 3   | Corto (Althanova)                            |
|  |  |   |   | 5   | Medio (d'Ente, Felsina) ✓                    |
| 9  | Presente (Anna Späth)                            |  | 2 – Serrato (Anna Späth)                          | 7   | Lungo (Victoria) ✓                           |

| UPOV 28   | FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI          | UPOV 61   | EPOCA DI INIZIO FIORITURA*                |   |  |
|---|--------------------------------------|---|---|---|--|
| 1   | Assente (Anna Späth)                 | 1   | Molto precoce (Jori's Plum, Gilbert)      |   |  |
|   |                                      | 3   | Precoce (Ruth Gerstetter)                 |   |  |
|   |                                      | 5   | Media (D'Ente, Regina Claudia verde) ✓    |   |  |
| 9   | Presente (Vittoria) ✓                | 7   | Tardiva (Anna Späth, Prugna d'Italia) ✓   |   |  |
|   |                                      | 9   | Molto tardiva                             |   |  |
| <b>FIORE</b>  |                                      |   |   |   |  |
| UPOV 31   | FIORE: DIAMETRO *                    | UPOV 35   | FIORE: FORMA DEI SEPALI*                  | UPOV 36   | FIORE: DISPOSIZIONE PETALI*                |
| 3   | Piccolo (Early Laxton)               |    | Ellittica allungata (Prugna d'Italia)     |    | 1 – Liberi (Anna Späth, Prugna d'Italia) ✓ |
| 5   | Medio (Ruth Gerstetter, ✓Victoria)   |    | Ellittica (Regina Claudia d'Oullins) ✓    |   |  |
|   |                                      |    | Ovata (Washington)                        |    | 2 – Intermedi (Coe's Golden Drop, Empress) |
|   |                                      |   | Ovata arrotondata (Czar)                  |   |  |
| 7   | Grande (Regina Claudia d'Oullins)    |  | Triangolare (Kirke's)                     |  | 3 – Sovrapposti (Ontario, Ruth Gerstetter) |
| UPOV38  | FIORE: FORMA DEI PETALI*             | UPOV42  | FIORE: PUBESCENZA DELL'OVARIO*            | UPOV62  | EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE*               |
|  | 1 – Ellittica (Anna Späth, Opal) ✓   | 1   | Assente (Washington) ✓                    | 1   | Molto precoce (Ruth Gerstetter)            |
|  | 2 – Ellittica larga (Graf Brühl)     |   |   | 3   | Precoce (Bonne de Bry)                     |
|  | 3 – Circolare (Czar)                 | 9   | Presente (Anna Späth)                     | 5   | Media (Regina Claudia verde)               |
|  | 4 – Obovata (Herman)                 |   |   | 7   | Tardiva (D'Ente) ✓                         |
|   |                                      |   |   | 9   | Molto tardiva (President)                  |
| <b>FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 30 frutti ben conformati</b>        |                                      |   |   |   |  |
| UPOV43  | FRUTTO: DIMENSIONE*                  | UPOV44  | FRUTTO: FORMA*                            | UPOV50  | FRUTTO: COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*      |
| 1   | Molto piccolo (Mirabelle de Nancy)   |  | 1 – Oblunga (Grand Prize)                 | 1   | Bianco-verde (Regina Claudia diafana)      |
| 3   | Piccolo (Bonne de Bry, Hauszwetsche) |  | 2 – Ellittica (Empress, Victoria)         | 2   | Verde (Regina Claudia verde)               |
|   |                                      |   |   | 3   | Giallo-verde (Regina Claudia d'Oullins)    |
| 5   | Medio (Hanita, Stanley)              |  | 3 – Sferica (Fortune, Mirabelle de Nancy) | 4   | Giallo (Coscia di Monaca)                  |
|   |                                      |   |   | 5   | Arancio-giallo (Emma Leppermann)           |

|  |  |   |  |   |   |
|--|--|---|--|---|---|
| 7  | Grande (Regina Claudia<br>✓ d'Oullins)                               |    | 4 – Oblata (Althanova)   | 6   | Rosso (Victoria)                                  |
|  |  |   |  | 7   | Viola chiaro (Opal)                               |
| 9  | Molto grande (Giant)   |    | 5 – Ovata (Hanita,<br>Stanley) ✓   | 8   | Porpora-viola (d'Ente) ✓                          |
|  |  |   |  | 9   | Viola scuro (Anna Späth)                          |
|  |  |    | 6 – Obovata (Elena,<br>President)  | 10  | Viola-blu (Valor)                                 |
|  |  |   |  | 11  | Blu scuro (Bluefre)                               |
| <b>UPOV51</b>  | <b>FRUTTO: COLORE DELLA<br/>POLPA*</b>                               | <b>UPOV52</b>   | <b>FRUTTO: CONSISTENZA<br/>DELLA POLPA*</b>                                | <b>UPOV53</b>   | <b>FRUTTO: DOLCEZZA DELLA<br/>POLPA*</b>          |
| 1  | Bianco   | 3   | Tenera (Ontario)   | 3   | Bassa (Hauszwetsche, Ruth<br>Gerstetter)          |
| 2  | Verde (Regina Claudia verde)   |   |  |   |   |
| 3  | Giallo-verde (Anna Späth,<br>Ruth Gerstetter)                        | 5   | Media (Zucchella)  | 5   | Media (Anna Späth) ✓                              |
| 4  | Giallo (Monsieur Jaune,<br>Giant) ✓                                  |   |  |   |   |
| 5  | Arancio (Early Transparent)  | 7   | Soda (Opal, President) ✓   | 7   | Alta (Imperial Prune, D'Ente<br>707)              |
| 6  | Rosso (Bountiful)  |   |  |   |   |
| <b>UPOV54</b>  | <b>FRUTTO: ADERENZA DELLA<br/>POLPA AL NOCCIOLO*</b>                 | <b>UPOV55</b>   | <b>NOCCIOLO: FORMA IN<br/>VISIONE LATERALE*</b>                            | <b>UPOV56</b>   | <b>NOCCIOLO: FORMA IN<br/>VISIONE VENTRALE*</b>   |
| 1  | Non aderente (Ruth<br>Gerstetter)                                    |   | 1 – Ellittico stretto (Drap<br>d'Or d'Espéren) ✓                           |   | 1 – Ellittico stretto<br>(Hauszwetsche) ✓         |
| 2  | Semi-aderente (Gilbert,<br>Giant) ✓                                  |  | 2 – Ellittico (Washington)   |  | 2 – Ellittico (Washington)                        |
| 3  | Aderente (Jori's Plum)   |  | 3 – Circolare (Early<br>Transparent, Mirabelle de<br>Nancy)                |  | 3 – Ellittico largo (Regina<br>Claudia verde)     |
|  |  |   |  |  | 4 – Cuneiforme (President)                        |
| <b>SENSIBILITÀ ALLE PATOLOGIE</b>  |  |   |  |   |   |
|  | <b>SENSIBILITÀ ALLA MONILIA<br/>DEI RAMI (<i>Monilinia laxa</i>)</b> |   | <b>SENSIBILITÀ ALLA<br/>RUGGINE (<i>Tranchelia<br/>pruni-spinosae</i>)</b> |   | <b>SENSIBILITÀ A <i>XANTHOMONAS<br/>PRUNI</i></b> |
| 1  | Molto scarsa (Bluefre, Opal)   | 1   | Molto scarsa   | 1   | Molto scarsa                                      |
| 3  | Scarsa (Zucchella, President)  | 3   | Scarsa (Valor)   | 3   | Scarsa (Regina Claudia verde)<br>✓                |
| 5  | Media (Popesti, Timpuri de<br>Albach) ✓                              | 5   | Media (Anna Späth)   | 5   | Media (President)                                 |
| 7  | Elevata (Early Laxton)   | 7   | Elevata (President,<br>Bluefre)  | 7   | Elevata (Giant)                                   |
| 9  | Molto elevata  | 9   | Molto elevata (D'Ente,<br>Zucchella)                                       | 9   | Molto elevata                                     |
|  | <b>SENSIBILITÀ ALLA SHARKA<br/>(PPV)</b>                             |   |  |   |   |
| 1  | Molto scarsa   |   |  |   |   |
| 3  | Scarsa (Liablù)  |   |  |   |   |
| 5  | Media (Stanley) ✓  |   |  |   |   |
| 7  | Elevata (President)  |   |  |   |   |
| 9  | Molto elevata (D'Ente)   |   |  |   |   |
|  |  |   |  |   |   |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di</b> |  |   |  |   |   |

|   |
|---|
| <b>agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</b>  |
| Peso medio su un campione di 30 frutti: 70 g. Taglia contenuta, si raccoglie interamente da terra. Discreta produttività, buona pezzatura dei frutti che sono di forma regolare, e tenuta di maturazione sulla pianta. Le caratteristiche qualitative sono buone soprattutto nelle aree collinare, e anche la serbevolezza è elevata. |
| <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)  |
| Varietà idonea per il mercato fresco, per vendita diretta, mercati rionali, agriturismi.  |



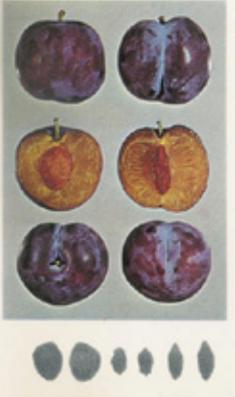
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

**OCCHIO DI PERNICE RER V0114**

| SUSINO EUROPEO [E DAMASCHINE ( <i>Prunus insititia</i> )]                                |                              |   |
|--|------------------------------|---|
| <b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Prunus</i> | <b>Specie:</b> <i>Prunus domestica</i> L. |
| <b>Nome comune:</b> Occhio di Pernice  |                              |   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Pernicon  |                              |   |
| <b>Sinonimie errate:</b> Vecchietti, Porcina   |                              |   |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):                  |                              |   |
| <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>                    |
| 1) località S P. in Laguna , Faenza (RA)   | 2                            | 2000/03                                   |
| 2)   |                              |   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> località S. Pietro in Laguna, Faenza (RA) |                              |   |



| <i>Pianta</i>  | <i>Fiore</i>   |
|--|--|
|   |  |
| <i>Foglia</i>  | <i>Frutto</i>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>  |  |
| <p>L'Occhio di Pernice è un'antica varietà coltivata da tempo in Emilia Romagna (Basso e Faccioli, 1978). È ancora presente qualche sporadico esemplare nelle aree collinari e pedo-collinari tra Faenza e Cesena.</p> <p>Si distingue dalle altre prugne locali per la forma sferica, la sutura infossata ed evidente e il sapore eccellente. È opinione comune che l'Occhio di Pernice provenga dal gruppo di susine dette Pernicone. In passato erano note diverse tipologie di Pernicone (Bellini e Pisani, 1982) sia con buccia violacea che gialla. Nelle raffigurazioni del Bimbi le Pernicone a frutto scuro sono di 2 tipi: il primo presenta frutti medio-piccoli, sferoidali, con apice arrotondato, sutura poco evidente, peduncolo medio, cavità peduncolare piccola, epicarpo rosso-violaceo, mediamente pruinoso. Le altre, chiamate Pernicone Romane, hanno frutti medi, sferoidali, apice arrotondato, sutura evidente, peduncolo corto, cavità peduncolare ampia, epicarpo rosso-violaceo, estesamente pruinoso. Le Perniconcine erano invece gialle, piccole, sferoidali, con sutura evidente. Quindi simili alle Pernicone Romane, a parte il colore e la pezzatura. Le Pernicone bianche erano invece di forma obovata e quindi del tutto dissimili dalla varietà in oggetto. Le immagini di Basso e Faccioli hanno notevoli analogie con le Pernicone raffigurate dal Bimbi, soprattutto con alcune, per la forma e la sutura evidente. Baldini, nel 1960, descrisse alcune varietà locali a buccia violacea con caratteristiche simili: la Porcina e la Vecchietti, che secondo l'autore erano già note al Michieli nel XVIII secolo. La Vecchietti in particolare è descritta di pezzatura medio-grossa, forma sferoidale appiattita e sutura pronunciata come la Occhio di Pernice descritta da Basso e Faccioli.</p> |  |
|   |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>   |  |
| Faenza, Brisighella, Forlì, Cesena   |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>   |  |
| <p>Baldini E. (1960) – Le cultivar introdotte presso il Centro Miglioramento piante da frutto e da orto del CNR. Rivista della ortoflorofrutticoltura italiana n.s.: 194-270.</p> <p>Basso M., Faccioli F. (1978) – Le principali prugne coltivate in Italia: valutazione agronomica e tecnologica. Minigraf, Bologna.</p> <p>Bellini E., Pisani P.L. (1982) Susine. In: Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. A cura del CNR: 123-136.</p>   |  |
| <b>NOTE</b>  |  |
| Scheda e foto a cura di C. Buscaroli   |  |

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA.</b> 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. |  |   |   |   |  |
|--|--|---|---|---|--|
| <b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano  |  |   |   |   |  |
| <b>UPOV 1</b>  | <b>VIGORIA DELL'ALBERO*</b>                      | <b>UPOV -</b>   | <b>PORTAMENTO DELL'ALBERO*</b>                    | <b>UPOV 5</b>   | <b>RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERMEDIO</b>  |
| 3  | Debole (Ruth Gerstetter)                         | 1   | Colonnare   | 3   | Corto (California blue)                      |
|  |  | 2   | Assurgente/eretto (Jefferson)                     |   |  |
| 5  | Media (Felsina, Victoria)                        | 3   | Semiretto/globoso (Casalinga)                     | 5✓  | Medio (Anna Späth, Regina Claudia verde)     |
| 7✓   | Elevata (Valor)                                  | 4✓  | Espanso (Jori's Plum, Imperial Plum)              | 7   | Lungo (Regina Claudia di Bavay)              |
|  |  | 5   | Pendolo/ricadente (Laxton Delight)                |   |  |
| <b>UPOV 6</b>  | <b>RAMO DI 1 ANNO: TOMENTOSITÀ ultimo terzo*</b> | <b>UPOV 9</b>   | <b>RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELLE GEMME A LEGNO*</b> | <b>UPOV 17</b>  | <b>FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*</b> |
| 3  | Debole (d'Ente, Felsina)                         |    | 1 – Acuta (Anna Späth)                            | 3   | Piccolo (Valor)                              |
| 5✓   | Media (Regina Claudia verde)                     |   | 2 – Ottusa (Reine Claude d'Oullins)               | 5✓  | Medio (D'Ente)                               |
| 7  | Elevata (The Czar)                               |  | 3 – Arrotondata (Herman)                          | 7   | Grande (Anna Späth, Hauszwetsche)            |
| <b>UPOV 18</b>   | <b>FOGLIA: FORMA*</b>                            | <b>UPOV 19</b>  | <b>FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE</b>                  | <b>UPOV 20</b>  | <b>FOGLIA: FORMA DELLA BASE*</b>             |
|   | 1 – Ovata (Favorita del Sultano)                 |  | 1 – Acuto (Anna Späth, Damson Prune)              |  | 1 – Acuta (Katinka, Top, Verity)             |
|   | 2 – Ellittica (d'Ente)                           |  | 2 – Retto (d'Ente)                                |  | 2 - Ottusa (Anna Späth, Hanita)              |
|   | 3 – Obovata (Hanita)                             |  | 3 – Ottuso (Graf Brühl, Pershore) ✓               |  | 3 – Tronca (Marjorie's Seedling)             |
| <b>UPOV 23</b>   | <b>FOGLIA: TOMENTO PAGINA INFERIORE</b>          | <b>UPOV 24</b>  | <b>FOGLIA: DENTATURA DEL MARGINE*</b>             | <b>UPOV 25</b>  | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA PICCIOLO</b>            |
| 1✓   | Assente (Regina Claudia verde)                   |  | 1 – Crenato (Hanita, Reine Claude d'Oullins)      | 3   | Corto (Althanova)                            |
|  |  |   |   | 5✓  | Medio (d'Ente, Felsina)                      |
| 9  | Presente (Anna Späth)                            |  | 2 – Serrato (Anna Späth)                          | 7   | Lungo (Victoria)                             |

| UPOV 28 | FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI | UPOV 61 | EPOCA DI INIZIO FIORITURA*            |  |  |
|---------|-----------------------------|---------|---------------------------------------|--|--|
| 1       | Assente (Anna Späth)        | 1       | Molto precoce (Jori's Plum, Gilbert)  |  |  |
|         |                             | 3       | Precoce (Ruth Gerstetter)             |  |  |
|         |                             | 5✓      | Media (D'Ente, Regina Claudia verde)  |  |  |
| 9✓      | Presente (Vittoria)         | 7       | Tardiva (Anna Späth, Prugna d'Italia) |  |  |
|         |                             | 9       | Molto tardiva                         |  |  |

| FIORE   |                                   |   |                                       |   |  |
|---|-----------------------------------|---|---------------------------------------|---|--|
| UPOV 31   | FIORE: DIAMETRO *                 | UPOV 35   | FIORE: FORMA DEI SEPALI*              | UPOV 36   | FIORE: DISPOSIZIONE PETALI*                |
| 3   | Piccolo (Early Laxton)            |    | Ellittica allungata (Prugna d'Italia) |    | 1 – Liberi (Anna Späth, Prugna d'Italia)   |
|   |                                   |    | Ellittica (Regina Claudia d'Oullins)  |   |  |
| 5✓  | Medio (Ruth Gerstetter, Victoria) |    | Ovata (Washington)                    |    | 2 – Intermedi (Coe's Golden Drop, Empress) |
|   |                                   |  | Ovata arrotondata (Czar)              |   |  |
| 7   | Grande (Regina Claudia d'Oullins) |  | Triangolare (Kirke's)                 |  | 3 – Sovrapposti (Ontario, Ruth Gerstetter) |
|   |                                   |  |                                       |   |  |
| UPOV38  | FIORE: FORMA DEI PETALI*          | UPOV42  | FIORE: PUBESCENZA DELL'OVARIO*        | UPOV62  | EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE*               |
|  | 1 – Ellittica (Anna Späth, Opal)  | 1✓  | Assente (Washington)                  | 1   | Molto precoce (Ruth Gerstetter)            |
|  | 2 – Ellittica larga (Graf Brühl)  |   |                                       | 3   | Precoce (Bonne de Bry)                     |
|  | 3 – Circolare (Czar)              | 9   | Presente (Anna Späth)                 | 5✓  | Media (Regina Claudia verde)               |
|  | 4 – Obovata (Herman)              |   |                                       | 7   | Tardiva (D'Ente)                           |
|   |                                   |   |                                       | 9   | Molto tardiva (President)                  |

**FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 30 frutti ben conformati**

| UPOV43 | FRUTTO: DIMENSIONE*                   | UPOV44  | FRUTTO: FORMA*                            | UPOV50 | FRUTTO: COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*   |
|--------|---------------------------------------|---|---|--------|---|
| 1      | Molto piccolo (Mirabelle de Nancy)    |  | 1 – Oblunga (Grand Prize)                 | 1      | Bianco-verde (Regina Claudia diafana)   |
| 3      | Piccolo (Bonne de Bry, Hauszweitsche) |  | 2 – Ellittica (Empress, Victoria)         | 2      | Verde (Regina Claudia verde)            |
|        |                                       |   |   | 3      | Giallo-verde (Regina Claudia d'Oullins) |
| 5✓     | Medio (Hanita, Stanley)               |  | 3 – Sferica (Fortune, Mirabelle de Nancy) | 4      | Giallo (Coscia di Monaca)               |
|        |                                       |   |   | 5      | Arancio-giallo (Emma Leppermann)        |

|               |  |   |   |               |                                       |
|---------------|--|---|---|---------------|---------------------------------------|
| 7✓            | Grande (Regina Claudia d'Oullins)          |  | 4 – Oblata (Althanova)                  | 6             | Rosso (Victoria)                      |
|               |  |   |   | 7             | Viola chiaro (Opal)                   |
| 9             | Molto grande (Giant)                       |  | 5 – Ovata (Hanita, Stanley)             | 8             | Porpora-viola (d'Ente)                |
|               |  |   |   | 9✓            | Viola scuro (Anna Späth)              |
|               |  |  | 6 – Obovata (Elena, President)          | 10            | Viola-blu (Valor)                     |
|               |  |   |   | 11            | Blu scuro (Bluefre)                   |
| <b>UPOV51</b> | <b>FRUTTO: COLORE DELLA POLPA*</b>         | <b>UPOV52</b>   | <b>FRUTTO: CONSISTENZA DELLA POLPA*</b> | <b>UPOV53</b> | <b>FRUTTO: DOLCEZZA DELLA POLPA*</b>  |
| 1             | Bianco                                     | 3   | Tenera (Ontario)                        | 3             | Bassa (Hauszwetsche, Ruth Gerstetter) |
| 2             | Verde (Regina Claudia verde)               |   |   |               |                                       |
| 3             | Giallo-verde (Anna Späth, Ruth Gerstetter) | 5✓  | Media (Zucchella)                       | 5✓            | Media (Anna Späth)                    |
| 4✓            | Giallo (Monsieur Jaune, Giant)             |   |   |               |                                       |
| 5             | Arancio (Early Transparent)                | 7   | Soda (Opal, President)                  | 7✓            | Alta (Imperial Prune, D'Ente707)      |
| 6             | Rosso (Bountiful)                          |   |   |               |                                       |

|               |  |   |   |   |   |
|---------------|--|---|---|---|---|
| <b>UPOV54</b> | <b>FRUTTO: ADERENZA DELLA POLPA AL NOCCIOLO*</b> | <b>UPOV55</b>   | <b>NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE LATERALE*</b>           | <b>UPOV56</b>   | <b>NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE VENTRALE*</b> |
| 1✓            | Non aderente (Ruth Gerstetter)                   |   | 1 – Ellittico stretto (Drap d'Or d'Espéren)           |   | 1 – Ellittico stretto (Hauszwetsche)        |
| 2             | Semi-aderente (Gilbert, Giant)                   |  | 2 – Ellittico (Washington)                            |  | 2 – Ellittico (Washington)                  |
| 3             | Aderente (Jori's Plum)                           |  | 3 – Circolare (Early Transparent, Mirabelle de Nancy) |  | 3 – Ellittico largo (Regina Claudia verde)  |
|               |  |   |   |  | 4 – Cuneiforme (President)                  |

**SENSIBILITÀ ALLE PATOLOGIE**

|    |  |   |   |    |   |
|----|--|---|---|----|---|
|    | <b>SENSIBILITÀ ALLA MONILIA DEI RAMI (<i>Monilinia laxa</i>)</b> |   | <b>SENSIBILITÀ ALLA RUGGINE (<i>Transchelia pruni-spinosae</i>)</b> |    | <b>SENSIBILITÀ A <i>XANTHOMONAS PRUNI</i></b> |
| 1  | Molto scarsa (Bluefre, Opal)                                     | 1 | Molto scarsa  | 1  | Molto scarsa                                  |
| 3✓ | Scarsa (Zucchella, President)                                    | 3 | Scarsa (Valor)  | 3✓ | Scarsa (Regina Claudia verde)                 |
| 5  | Media (Popesti, Timpuri de Albach)                               | 5 | Media (Anna Späth)  | 5  | Media (President)                             |
| 7  | Elevata (Early Laxton)   | 7 | Elevata (President, Bluefre)  | 7  | Elevata (Giant)                               |
| 9  | Molto elevata  | 9 | Molto elevata (D'Ente, Zucchella)                                   | 9  | Molto elevata                                 |
|    | <b>SENSIBILITÀ ALLA SHARKA (PPV)</b>                             |   |   |    |   |
| 1  | Molto scarsa   |   |   |    |   |
| 3  | Scarsa (Liablù)  |   |   |    |   |
| 5  | Media (Stanley)  |   |   |    |   |
| 7  | Elevata (President)  |   |   |    |   |
| 9  | Molto elevata (D'Ente)   |   |   |    |   |

**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 30 frutti: 60-80 grammi. Produttività medio-scarsa. I frutti hanno caratteristiche qualitative elevate.

|  |
|--|
| <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) |
| Le piante in osservazione sono risultate esenti dai patogeni virali PPV, PDV, PNRV.  |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)   |
| Varietà per il consumo fresco. Elevate caratteristiche qualitative. Buona anche l'attitudine all'essicazione e ottima la qualità del prodotto essiccato. Buona serbevolezza. Ideale per produzioni di nicchia, mercati rionali, agriturismi. |



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**

**MELA FERRO RER V0115**

| <b>MELO</b>  |                             |  |
|--|-----------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Malus</i> | <b>Specie:</b> <i>Malus domestica</i> Borkh.   |
| <b>Nome comune:</b> Melo Ferro   |                             |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b>   |                             |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |                             |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Pom Ferr (provincia di ReggioEmilia) |                             |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> medio  |                             |  |
| 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>   |
| 1) Aziende in- Cadelbosco di sopra (RE)  | 30                          | 1995   |
|  | 1                           | 1990   |
|  |                             |  |
| <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>Con la denominazione Mela Ferro si indicavano sin dal XIX secolo diverse varietà caratterizzate da frutto di elevata consistenza e conservabilità, pianta resistente alle avversità, ma differenziate da colore della buccia, forma del frutto, etc.. Ancora più antiche sono le testimonianze, in Francia, sulle varietà di Pomme de Fer (Leroy, 1879). In Emilia il melo Ferro è sicuramente presente alla fine del 1880. Il Pòm Ferr è infatti citato da Casali nel 1915, e nel 1929 la mela Ferro contribuiva per il 20% alla quantità di mele prodotte in provincia di Reggio Emilia, valore che scendeva però al 4% nel 1948 (Breviglieri, 1949). Nel Reggiano la Mela Ferro veniva cotta al forno e utilizzata per la preparazione di confetture e, in particolare, di savor e savurett. Era considerata la mela più adatta per preparare flépi o s'ciapèli, fette di mele essiccate, da conservare per il consumo e gli usi culinari delle famiglie durante l'inverno (Bagnoli, 2008). Era una delle mele che, conservate e essiccate, costituivano le merende dei bambini nella prima metà del secolo scorso (Bagnoli, 2008). Accessioni di "Melo Ferro" di diversa origine geografica (PC e PD), simili per alcuni caratteri descrittivi, erano elencate tra le varietà presenti nella collezione di melo dell'Università di Bologna (A.A.,V.V., 2003)</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>  |  |
| <p>Il melo Ferro è ormai poco diffuso in provincia di Reggio Emilia. E' presente con piante sparse soprattutto nella pianura e collina e in alcune aziende per coltivazioni commerciali, data la persistenza di una buona propensione all'acquisto dei consumatori locali.</p>  |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>  |  |
| <p>AAVV, 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia, volume 2. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.<br/> Bagnoli G., 2008. Frutti e vegetali nell'uso alimentare occasionale e nelle merende dei fanciulli nella tradizione popolare reggiana; in: I frutti della nostra terra. Guastalla Ambiente. 96 pp<br/> 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.<br/> 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<br/> Leroy A., 1879. Dictionnaire de pomologie. Pommes – Tome I. Paris.<br/> Roversi A., Valli R., 1996. Valorizzazione di germoplasma locale di melo e pero in frutteti da reddito della provincia di Reggio Emilia. Atti del Congresso Nazionale sulla Biodiversità: Germoplasma locale e sua valorizzazione. Alghero, pp. 313-315.</p>   |  |
| <b>NOTE</b>   |  |
| <p>Caratteristiche salienti del frutto sono la consistenza della polpa, lasearsa succosità, la conservabilità in fruttaio.</p>  |  |

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> 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. |   |   |  |   |  |
|---|---|---|--|---|--|
| <b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante   |   |   |  |   |  |
| UPOV1   | VIGORIA DELL'ALBERO*                              | UPOV2   | TIPO DI ALBERO*  | UPOV3   | PORTAMENTO*<br>(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:<br>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) | UPOV2<br>1  | FIORE: DISPOSIZIONE PETALI*                        |
| 1   | Molto precoce (Anna, Ein-Shermer)                 | 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*                   | UPOV1<br>3  | 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)                             |
| <b>UPOV15</b>   | <b>DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*</b> | <b>UPOV16</b>   | <b>LAMINA FOGLIARE: PUBESCENZA ALLA BASE*</b>             | <b>UPOV17</b>   | <b>LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*</b>                    |
|  | 1 – Crenato (Summerred) ✓                               | 1   | Debole o assente (Golden Delicious)                       | 3   | Corto (Jonagold)                                  |
|  | 2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)                      | 2   | Media (Cox's Orange Pippin, Elstar)                       | 5   | Medio (Granny Smith)                              |
|  | 3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)                       |   |   |   |   |
|  | 4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)                           | 3   | Elevata (Jonathan, James Grieve)                          | 7   | Lungo (Falstaff)                                  |
|  | 5 – Biserrato (Freedom, Mutsu)                          |   |   |   |   |
| <b>FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati</b>      |   |   |   |   |   |
| <b>UPOV24</b>   | <b>EPOCA DI RACCOLTA*</b>                               | <b>UPOV24</b>   | <b>DIMENSIONE FRUTTO*</b>                                 | <b>UPOV28</b>   | <b>FORMA DEL FRUTTO</b>                           |
| 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)                             |   |   |
| <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)                      |
|   |   |               |  | 5             | Media (Cox's Orange Pippin)            |
| 7   | Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)              | 7             | Ampia (Bramley's Seedling)                                       | 7             | Soda (Kent)                            |
| 9   | Molto soda (Pilot, Scifresh) ✓                      |               |  |               |  |
| <b>UPOV53</b>   | <b>COLORE DELLA POLPA</b>                           | <b>UPOV54</b> | <b>APERTURA DELLE LOGGE CARPELLARI* (in sezione trasversale)</b> |               |  |
| 1   | Bianco (Akane, Spartan) ✓                           |               | 1 – Chiuse o appena aperte (Idared, Worcester, Pearmain) ✓       |               |  |
| 2   | Crema (Jonagold)                                    |               | 2 – Moderatamente aperte (Reine de Reinettes)                    |               |  |
| 3   | Giallastro (Delorina, Topaz)                        |               | 3 – Completamente aperte (McIntosh)                              |               |  |
| 4   | Verdastro (Gloster, Granny Smith)                   |               |  |               |  |
| 5   | Rosato (Pomfit)                                     |               |  |               |  |
| 6   | Rossastro (Weirouge)                                |               |  |               |  |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |   |               |  |               |  |
| Peso medio su un campione di 10 frutti: ...140 g (O)  |   |               |  |               |  |
| Pianta di produttività media, tendente all'alternanza.(A). Frutto dotato di grande serbevolezza (A, O)  |   |               |  |               |  |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI 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' considerata varietà rustica (A). E' più sensibile all'oidio che alla ticchialatura. (A)  |   |               |  |               |  |

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

Consumo fresco e trasformazione. Utilizzata per preparare mostarde e savurett (O, L). E' stata inserita nel disciplinare di produzione del savurett, in quanto ne costituisce uno degli ingredienti tradizionali (L).



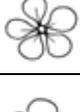
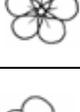
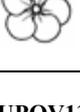
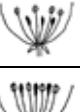
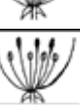
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

**MELA PESCA RER V0116**

| <b>MELO</b>  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Malus</i>  | <b>Specie:</b> <i>Malus domestica</i> Borkh. |
| <b>Nome comune:</b> MELA PESCA   |  |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b>   |  |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Pum pèrsegh, Pum persac, Pømm pèrsegh, Pom Persech |  |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> medio  |  |  |
| 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>                       |
| 1) Azienda in- Cadelbosco di sopra (RE)  | 30   | 25   |
|  |  |  |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>   |  |  |
|   |  |  |
| <i>Pianta</i>  | <i>Foto fiore</i><br><i>Fiore</i>  |  |

|  |  |
|--|--|
|   |  |
| <i>Foglia</i>  | <i>Frutto</i>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>  |  |
| <p>La Mela Pesca è ritenuta a Reggio Emilia una varietà veramente locale (Roversi e Valli, 1996). La sua lunga presenza sul territorio è testimoniata dallo scritto di Casali, che nel 1915 cita tra i nomi dialettali di piante reggiane il <i>Pum pèrsegh</i>, e ne riporta come nome italiano “Renetta”, a cui corrisponde però un numero ampio di varietà di origine antica e non strettamente reggiana. Una analisi più approfondita sarebbe quindi necessaria per comprendere origine e storia di questa varietà.</p> <p>E’ sempre stata usata prevalentemente per il consumo fresco. Bagnoli (2008) la cita tra le varietà locali di mele che venivano conservate per le merende dei bambini reggiani nella prima metà del secolo scorso.</p> <p>Il nome dialettale prende origine dal particolare profumo del frutto, che ricorda quello delle pesche ed è la caratteristica saliente di questa varietà. Anche il colore della buccia, rossa-rosa sfumato, richiama quello delle pesche di vecchie varietà.</p> <p>Per il profumo intenso e persistente nel tempo, le mele di questa varietà venivano messe nei cassettoni per profumare la biancheria</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>   |  |
| <p>La Mela pesca è attualmente presente soprattutto nelle aree di pianura e pedecollinari della provincia reggiana, con poche piante sparse ed alcune piccole coltivazioni, che soddisfano una richiesta locale ancora viva. E’ propagata e venduta in alcuni vivai della provincia di Reggio Emilia.</p>  |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>   |  |
| <p>Bagnoli G., 2008. Frutti e vegetali nell’uso alimentare occasionale e nelle merende dei fanciulli nella tradizione popolare reggiana; in: <i>I frutti della nostra terra</i>. Guastalla Ambiente. 96 pp</p> <p>Bignami C., Imazio S., 2012. Mela Pesca. In: <i>Arca Regia, piante e animali dell’agrobiodiversità reggiana</i>. Provincia di Reggio Emilia. Compograf (RE).</p> <p>Casali C., 1915. <i>I nomi delle piante nel dialetto reggiano</i>. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell’Emilia. pp. 126</p> <p>Roversi A., Valli R., 1996. Valorizzazione di germoplasma locale di melo e pero in frutteti da reddito della provincia di Reggio Emilia. Atti del Congresso Nazionale sulla Biodiversità: Germoplasma locale e sua valorizzazione. Alghero, pp. 313-315.</p>   |  |
| <b>NOTE</b>  |  |
|  |  |

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b> 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. |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
| <b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante   |  |   |  |   |  |
| UPOV1   | VIGORIA DELL'ALBERO*                               | UPOV2   | TIPO DI ALBERO*  | UPOV3   | PORTAMENTO*<br>(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:<br>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, Redleeves)                            | 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)                             |   |   |
| <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 pruína)</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)                             |               |   |   |   |

| UPOV39  | DISTRIBUZIONE DEL SOVRACCOLORE*                     | UPOV44 | NUMERO DI LENTICELLE*                                     | UPOV46 | LUNGHEZZA PEDUNCOLO*          |
|---|---|--------|---|--------|-------------------------------|
| 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)        |
| 6   | Uniforme e screziato (Elstar)                       |        |   |        |                               |
| 7   | Uniforme, striato e screziato (Jonagold)            |        |   |        |                               |
|   |   |        |   |        |                               |
|   |   | UPOV48 | PROFONDITÀ CAVITÀ PEDUNCOLARE*                            | UPOV49 | AMPIEZZA CAVITÀ PEDUNCOLARE*  |
|   |   | 3      | Poco profonda (Edward VII)                                | 3      | Stretta (Beauty Bath, Gala) ✓ |
|   |   | 5      | Media (Golden Delicious)                                  | 5      | Media (Golden Delicious)      |
|   |   | 7      | Profonda (Jonagold) ✓                                     | 7      | Ampia (Jonagold)              |
| UPOV50  | PROFONDITÀ CAVITÀ CALICINA*                         | UPOV51 | AMPIEZZA CAVITÀ CALICINA*                                 | UPOV52 | CONSISTENZA DELLA POLPA*      |
| 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)  |
| UPOV53  | COLORE DELLA POLPA                                  | UPOV54 | APERTURA DELLE LOGGE CARPELLARI* (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)                                |        |   |        |                               |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |   |        |   |        |                               |
| Peso medio su un campione di 10 frutti: ...160 g<br>Pianta di produttività media, necessita di diradamento. Fruttifica prevalentemente su brindilli. Meno serbevole di Campanino e Mela Ferro, può conservarsi in fruttajo fino a Natale.   |   |        |   |        |                               |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI 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' considerata varietà resistente alle avversità. E' più sensibile all'oidio che alla ticchialatura. Poco soggetta alla fisiopatologia della butteratura amara.   |   |        |   |        |                               |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)   |   |        |   |        |                               |
| 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**

**PESCA NOCE COTOGNA SPICCAGNOLA DI ROMAGNA RER V0117**

| <b>PESCO</b>   |  |  |
|--|--|--|
| <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> Pesca noce cotogna spiccagnola di Romagna                              |  |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b> nettarina-percoca a buccia gialla                               |  |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Alberges (Romagna) |  |  |
| 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 in Massalombarda (Ra)  | 2  | 1998   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>   |  |  |
|         |  |  |
| <b><i>Pianta</i></b>   | <b><i>Fiore</i></b>  |  |

**Foglia****Frutto**

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Le pesche noce cotogne sono varietà che si contraddistinguono per la buccia glabra di colore giallo completamente o quasi depigmentata, senza sovracoloro. E' Galesio che le descrisse per la prima volta nella Pomona (1817). Le chiamava anche pesche noci della Vagaloggia poiché, pensava che, in origine, provenissero dai giardini medicei della Vagaloggia a Firenze. Le pesche noci oggi sono chiamate nettarine. Sebbene il termine nettarina sembri sia nato in Inghilterra a metà del 1500, in Italia rimase in uso la denominazione pesca noce fino agli anni '50 del secolo scorso quando furono introdotte le nuove cultivar dagli Stati Uniti. La denominazione cotogna corrisponde, invece, all'attuale percoca. Galesio le definisce cotogne "per il giallo della buccia e della sua polpa la quale la rassomiglia a una mela che porta questo nome". Le pesche noci descritte da Galesio sono numerose. Le Pesche Noci Cotogne sono due: la Duracina e la Spiccagnola Gialla, ambedue le chiama anche Vagaloggia.

Nella descrizione della Duracina evidenzia come fosse diffusa oltre che in Toscana anche in Romagna con il nome di Alberges, a Ferrara e a Bologna. Il nome Alberges denotava un'origine spagnola. In Spagna, afferma, il termine albergidos era usato per indicare le pesche noci. D'altra parte non aveva mai trovato questo tipo di pesca in quel paese. I frutti della Duracina erano di dimensioni variabile, di forma sferoidale, depresso, buccia giallo paglierina spaccata da una sfumatura di rosso. Ne esistevano anche dei tipi a buccia completamente gialla ma alcuni le consideravano una varietà distinta. La polpa era gialla sugosa e delicata, dolce e profumata. La maturazione cadeva in agosto. Si moltiplicava bene anche per seme senza variazione sensibile; ma talvolta degenerava e raramente migliorava e perciò consigliava di innestarla. Ne esisteva anche una razza spicca che era comune a Pisa. Anche in Lombardia aveva trovato pesche molto simili alla duracina ma spiccagnole.

La Pesca Noce Spiccagnola, o Vagaloggia Spiccagnola, la descrive con frutti sferici, leggera sfumatura rossa, senza sutura evidente se non nella zona del picciolo. L'apice presentava una specie di punta dovuta alla parte residuale del pistillo. La polpa butirrosa come le Maddalene ma più zuccherina, senza acidità e molto profumata. All'assaggio emanava un tipico aroma intenso e proprio per questo era "uno dei frutti più squisiti che possono ornare un pometo" La maturazione cadeva a metà agosto come la precedente. Si riproduceva bene anche questa per seme. Principalmente diffusa in Toscana anche se l'aveva vista un po' ovunque.

Galesio parla anche di una pesca noce che chiama Alberges ma a polpa bianca non però classificata tra le pesche noce cotogne anche se aveva la stessa denominazione attribuita talvolta alla Gialla Duracina.

Successivamente, anche Tamaro, nel 1929, illustra e descrive le pesche noci cotogne di cui aveva già fatto menzione già nel 1913. La descrizione ricalca quasi totalmente quella del Galesio senza aggiungere niente di nuovo. Solo per quanto riguarda la Pesca Noce Spiccagnola a Buccia Paonazza, che Galesio non considerava una cotogna, secondo Tamaro era molto simile alle Vagaloggia solamente con un sovracoloro rosso più esteso.

Occorre ricordare che la polpa aderente o meno al nocciolo è nel pesco un carattere mendeliano ed è perciò possibile, considerando i diversi casi cui Galesio fa cenno, che le due Pesche Noci Cotogne fossero una popolazione in equilibrio nella quale i genotipi eterozigoti, quando riprodotti per seme, manifestavano l'allele recessivo.

La pesca noce cotogna spiccagnola individuata a Massalombarda ha caratteristiche piuttosto simili alla varietà descritta da Gallesio. Si distingue comunque per le dimensioni dei frutti e soprattutto per il tipo di fiore che è rosaceo mentre la pesca noce cotogna di Gallesio ha fiori campanulacei, come poi conferma anche Tamaro successivamente.

E' probabile che proprio le ripetute moltiplicazione per seme abbiano portato nel tempo, alla comparsa dei geni recessivi che in questo caso hanno prevalso sul carattere originario. Si può inoltre pensare che il tipo spicco sia sopravvissuto rispetto alla duracina per la maggiore facilità d'uso anche nella preparazione dei frutti sciroppati cui questa varietà è particolarmente predisposta.

Le due piante dell'az. Martini a Massalombarda sono le sole cui si è attualmente a conoscenza.

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

*ROMagna, ferrara, bologna*

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

- AA.VV. (2013) – Altri ritrovamenti. In: il Progetto Buco incavato. Ed Comune Massalombarda
- Gallesio G. (1817-34) - Pomona italiana, ossia trattato degli alberi da frutto
- Tamaro D. (1913) – Frutticoltura. Ed. Hoepli, Milano
- Tamaro D.(1929) - Frutta di grande reddito. Ed. Hoepli, Milano

#### **NOTE**

Scheda a cura di C. Buscaroli

| <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)   |                                   |   |                             |   |   |
| <b>TAGLIA della PIANTA (UPOV 1)*</b>   |                                   | <b>VIGORIA (UPOV 2)</b>   |                             | <b>PORTAMENTO (UPOV 3)*</b>   |   |
| 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   | Pendolo/Ricadente                         |
|  |                                   |   |                             | 6   | Piangente (Biancpendulo)                  |
| <b>FABBISOGNO IN FREDDO (IBPGR 6.1.3)*</b>   |                                   | <b>EPOCA DI INIZIO FIORITURA (UPOV 65)*</b>   |                             | <b>TIPO DI FIORE (UPOV 10)*</b>   |   |
| 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) ✓ |   | 2 – Rosaceo (Rome Star; Royal Glory) ✓    |
| 4  | Alto: 850-1.050 h (Redhaven)      | 7   | Tardiva (Maria Laura)       |   |   |
| 5  | Molto alto: > 1.050 h (Mayflower) | 9   | Molto tardiva (Fairlane)    |   |   |
| <b>POLLINE (IBPGR 6.2.2)</b>   |                                   | <b>GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31)*</b>   |                             | <b>EPOCA INIZIO MATURAZIONE (UPOV 67)*</b>  |   |
| 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)  |                                   |   |                             |   |   |
| <b>PUBESCENZA FRUTTO (UPOV 45)*</b>  |                                   | <b>DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 33)*</b>   |                             | <b>FORMA DEL FRUTTO IN PROIEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 34)*</b>                        |   |
| 1  | Assente (Big Top) ✓               | 1   | Molto piccolo (Maybelle)    |  | 1 – Piatta/Platicarpa (Stark Saturn, UFO) |
|  |                                   | 3   | Piccolo (Françoise) ✓       |  | 2 – Oblata (Crimson Lady)                 |
| 9  | Presente (Redhaven)               | 5   | Medio (Redhaven)            |  | 3 – Rotonda (Springbelle) ✓               |
|  |                                   | 7   | Grande (Orion)              |  | 4 – Ellittica (O'Henry)                   |
|  |                                   | 9   | Molto grande (Babygold 5)   |  | 5 – Ovata (Flavortop)                     |

| COLORE DI FONDO DEL FRUTTO (UPOV 40)*                                   |                                  | SOVRACCOLORE BUCCIA (UPOV 42)*  |  | TIPO DI SOVRACCOLORE (UPOV 43)*   |                                     |
|---|----------------------------------|---|--|---|-------------------------------------|
| 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)                  |   |                                     |
| ESTENSIONE DEL SOVRACCOLORE DEL FRUTTO (UPOV 44)*                       |                                  | COLORE POLPA (UPOV 50)*   |  | PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)                                       |                                     |
| 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)                             | TIPO DI POLPA (IBPGR 6.2.11)*   |                                     |
|   |                                  | 6   | Giallo intenso (Red Moon) ✓                | 1   | Fondente (Rome Star)                |
|   |                                  | 7   | Aranciato chiaro (Keimoes)                 | 2   | Non fondente (Romea) ✓              |
|   |                                  | 8   | Rosso (Sanguigna)                          | 3   | “Stony hard” (Ghiaccio)             |
| CONSISTENZA POLPA (UPOV 49)*  |                                  | DOLCEZZA DELLA POLPA Brix (UPOV 55)*                                      |  | ACIDITÀ DELLA POLPA meq/100 ml (UPOV 56)*   |                                     |
| 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)            |
| ADERENZA POLPA AL NOCCILO (UPOV 63)*                                    |                                  | DIMENSIONE NOCCILO (UPOV 57)*   |  | FORMA DEL NOCCILO (UPOV 58)   |                                     |
| 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> (IBPGR 8.2.8) |                                  | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A OIDIO <i>Sphaerotheca pannosa</i> (IBPGR 8.2.2) |  | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AD AFIDE VERDE <i>Myzus persicae</i> (IBPGR 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)

I frutti alla maturazione, che cade nella seconda metà di agosto, hanno aroma molto intenso e un contenuto in zuccheri decisamente elevato (RSR 18° Brix). Tendono però a macchiarsi facilmente dopo le piogge formando poi aree necrotiche scure che in taluni casi si spaccano. Le piante in osservazione sono state analizzate mediante test immunologici e sono risultate esenti dai patogeni virali PPV, PDV, PNRV.

**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)

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

I frutti sono utilizzati oltre che per il consumo fresco anche per ottenere frutti sciroppati. Vengono messi nei vasi di vetro senza asportare la buccia che, essendo gialla non colora il liquido, così da mantenere in modo più accentuato l'aroma tipico.

I frutti vengono aperti asportando semplicemente il nocciolo e direttamente invasati. E' in uso anche la conservazione del frutto intero non tagliato.





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**

**VALERIA RER V0118**

| <b>PESCO</b>  |                              |  |
|---|------------------------------|--|
| <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> Valeria   |                              |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b>  |                              |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |                              |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):                 |                              |  |
| 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>                           |
| 1) Azienda Zabina (Astra) Castel S. Pietro (BO)   | 2                            | 2011   |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b><br>Azienda Zabina (Astra) Castel S. Pietro (Bo) |                              |  |
|      |                              |  |
|     |                              |  |

| <b>Pianta</b>  | <b>Fiore</b>   |
|--|--|
|   |  |
| <b>Foglia</b>  | <b>Frutto</b>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>  |  |
| <p>Valeria è una pesca bianca romagnola ottenuta a Pezzolo di Russi (Ra) nel 1948 (Bassi et al. 1980). Le prime notizie e osservazioni circa questa varietà furono realizzate da Branzanti e Sansavini nel 1965, nell'indagine sulle cultivar diffuse in Italia. Valeria era comunque conosciuta e coltivata un pò ovunque in Romagna, anche se le superfici erano abbastanza limitate. Nella monografia delle cultivar di pesco del 1984 si evidenziano le ottime caratteristiche organolettiche di questa varietà che comunque per la scarsa tenuta di maturazione non era più rispondente ai requisiti commerciali rispetto ad altre di più recente costituzione. Che si tratti di una varietà piuttosto vecchia lo si deduce anche dal fatto che le foglie presentano alla base glandule globose e non reniformi come ormai tutte le varietà attuali. Infatti le glandule globose sono associate ad una maggiore suscettibilità all'odio rispetto alle reniformi. Probabilmente tra le varietà di questa tipologia Valeria era una delle meno sensibili come dimostrano anche i dati raccolti da Bassi et al. (l.c.) ed è forse stato il motivo della sua sopravvivenza fino ad oggi. La sensibilità all'oidio è probabilmente anche il motivo della scomparsa di alcune varietà storiche come le Maddalene e le Burrone, molto coltivate un tempo ma che, almeno secondo Molon (1901), erano prive di glandule all'ascella delle foglie, rendendole estremamente sensibili a questo patogeno. Le glandule globose sono lo stato eterozigote (Connors 1921), derivato quindi da genotipi privi di glandule, ibridati con altri con glandule reniformi. E' probabile quindi che Valeria derivi direttamente da una di queste antiche cultivar ancora coltivate sporadicamente sino agli anni '50 (Zanotti 1949, Breviglieri 1957). Altri aspetti che possono far pensare a questa ipotesi è dal tipo di fiore e il colore dei frutti. I fiori sono infatti rosacei a differenza di gran parte di altre varietà dell'epoca. Il colore di fondo dei frutti è bianco-crema, caratteristica tipica delle Maddalene.</p> <p>Gli esemplari attualmente noti sono solo quelli conservati da Astra a Castel S.Pietro.</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>   |  |
| <b>ROMAGNA:</b> <i>RUSSI, BAGNACAVALLO, FUSIGNANO, LUGO, RAVENNA</i>   |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bassi D., Sansavini S., Marangoni B., Bordini R., 1980. <i>Recupero delle pesche bianche: prove agronomiche e comparative di vecchie cultivar e selezioni locali della Romagna. Atti XV Convegno Peschicolo, Ravenna.</i></li> <li>• Bassi D., Proni L., Rizzo M., Martelli S. (1992) – <i>Difesa e valorizzazione del germoplasma di pesco in Emilia Romagna. Atti del Congresso " Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero 21-25 settembre: 249-258.</i></li> <li>• Branzanti E., Sansavini S. (1965) – <i>Le cultivar di pesco importanza e diffusione. Edizione agricoltura</i></li> <li>• Breviglieri N. (1957) – <i>La peschicoltura italiana ed europea. Italia Agricola n.9</i></li> <li>• Connors C.H. (1921) <i>Inheritance of foliar glands of the peach. Proceedings of the American Society for horticultural Science 18:20-26</i></li> <li>• Della Strada G., Fideghelli C., Monastra F., Liverani A., Rivalta L. (1984) " <i>Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco</i>" I.S.F. – Roma</li> </ul>   |  |

- *Molon G. (1901) – Pomologia. Ed Hoepli*
- *Zanotti L. (1949) – La peschicoltura italiana nei suoi indirizzi tecnici. Italia Agricola n.4: 636:642.*

**NOTE**

Scheda e foto a cura di C. Buscaroli (CRPV)

| <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<br>IBPRG  | DIMENSIONE<br>dell'ALBERO*        | UPOV 2  | VIGORIA                        | UPOV 3<br>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   | Pendolo/Ricadente                                   |
|  |                                   | 6   |                                | 6   | Piangente (Biancependulo)                           |
| IBPGR 6.1.3  | FABBISOGNO IN FREDDO*             | UPOV 65<br>IBPRG4.2.1   | EPOCA DI INIZIO<br>FIORITURA * | UPOV 10<br>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<br>IBPRG4.2.1   | GLANDOLE FOGLIA*               | UPOV 67<br>IBPRG4.2.2   | EPOCA INIZIO<br>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<br>IBPRG4.2.4  | PUBESCENZA FRUTTO*                | UPOV 33<br>IBPRG6.2.4   | DIMENSIONE FRUTTO*             | UPOV 34<br>IBPRG6.2.5   | FORMA DEL FRUTTO IN<br>PROIEZIONE<br>LONGITUDINALE* |
| 1  | Assente (Big Top)                 | 1   | Molto piccolo (Maybelle)       |  | 1 – Piatta/Platicarpa (Stark Saturn, UFO)           |
|  |                                   | 3   | Piccolo (Françoise)            |  | 2 – Oblata (Crimson Lady) ✓                         |
| 9  | Presente (Redhaven) ✓             | 5   | Medio (Redhaven)               |  | 3 – Rotonda (Springbelle)                           |
|  |                                   | 7   | Grande (Orion) ✓               |  | 4 – Ellittica (O'Henry)                             |
|  |                                   | 9   | Molto grande (Babygold 5)      |  | 5 – Ovata (Flavortop)                               |
|  |                                   |   |                                |   |   |

| UPOV 40<br>IBPRG6.2.7  | COLORE DI FONDO DEL<br>FRUTTO*             | UPOV 42<br>IBPRG6.2.8   | SOVRACCOLORE<br>BUCCIA*                     | UPOV 43  | TIPO DI<br>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)                          |   | 3   | Rosso (Crimson Lady) ✓   | 3 – Marezzato (Regina<br>✓ Bianca)          |                         |
| 5  | Arancione chiaro (Red Top)                 | 3   | Rosso (Crimson Lady) ✓                      |  |   |                         |
| 6  | Arancione (Kakamas)                        | 4   | Rosso intenso (Rich Lady)                   |  |   |                         |
| UPOV 44  | ESTENSIONE DEL<br>SOVRACCOLORE DEL FRUTTO* | UPOV 50<br>IBPRG4.2.5   | COLORE POLPA*                               | UPOV 52  | PIGMENTAZIONE<br>ANTOCIANICA DELLA<br>POLPA |                         |
| 1  | Assente (Ghiaccio)                         | 1   | Bianco-verdastro (Grezzano)                 | 1  | Assente o molto debole<br>(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)                              | IBPRG 6.2.11   | TIPO DI POLPA*                              |                         |
|  |  | 6   | Giallo intenso (Red Moon)                   |  | 1   | Fondente (Rome Star) ✓  |
|  |  | 7   | Aranciato chiaro (Keimoes)                  |  | 2   | Non fondente (Romea)    |
|  |  | 8   | Rosso (Sanguigna)                           |  | 3   | “Stony hard” (Ghiaccio) |
| UPOV 49<br>IBPRG6.2.10   | CONSISTENZA POLPA*                         | UPOV 55   | DOLCEZZA DELLA<br>POLPA Brix                | UPOV 56  | ACIDITÀ DELLA POLPA<br>meq/100 ml           |                         |
| 1  | Molto soffice (S. Anna<br>Balducci)        | 1   | Molto bassa: < 8<br>(Flordastar)            | 1  | Molto bassa: < 5 (Royal<br>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<br>✓ Star)           | 3  | Media: 8,1-10 (Rich Lady)<br>✓              |                         |
| 7  | Soda (Rome Star)                           | 4   | Alta: 12,1-14,0 (Big Top)                   | 4  | Alta: 10,1-13 (Armkings)                    |                         |
| 9  | Molto soda (Ghiaccio)                      | 5   | Molto alta: > 14 (Ghiaccio,<br>Maria Dolce) | 5  | Molto alta: > 13 (Ambra)                    |                         |
| UPOV 63<br>IBPRG6.3.3  | ADERENZA POLPA AL<br>NOCCIOLO*             | UPOV 57<br>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)<br>✓               |  | 3 – Ellittico ✓                             |                         |
| 3  | Aderente (Romea)                           | 3   | Grande: > 12 g (Dixiland)                   |  | 4 - Obovato                                 |                         |
| GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A BOLLA<br><i>Taphrina deformans</i> (IBPRG 8.2.8) |  | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A OIDIO<br><i>Sphaeroteca pannosa</i> (IBPRG 8.2.2) |   | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AD<br>AFIDE VERDE <i>Myzus persicae</i><br>(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<br><i>Cydia molesta</i> (IBPRG 8.1.3)      |  | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A MONILIA<br><i>Monilinia laxa</i> (IBPRG 8.2.1)    |   | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A<br>SHARKA <i>Plum Pox Virus</i>                        |   |                         |
| 0  | Resistente                                 | 0   | Resistente                                  | 0  | Resistente (Maria Dolce)                    |                         |
| 1  | Molto scarso                               | 1   | Molto scarso                                | 1  | Molto scarso (Nectaross,<br>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)

Varietà a maturazione medio-precoce (5-10 luglio) Nell'ambito delle pesche bianche autoctone, antiche, si colloca tra Bella di Cesena precoce e Luisa Berselli. Di grossa pezzatura per l'epoca. Scarsa tenuta di maturazione, raccolta scalare, frutti sciolati. Buona produttività. Sapore squisito, aroma intenso. Le piante in osservazione sono risultate esenti dai patogeni virali PPV, PDV, PNRV.

**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)

Consigliabile solo per le aree di pianura per la suscettibilità all'oidio

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

Pesca per il consumo fresco, solamente per produzioni di nicchia, vendita diretta, mercati rionali, a km zero, agriturismi, ristorazione.



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**

**ROSSA DI TRENTI RER V0119**

| <b>PESCO</b>  |                              |  |
|---|------------------------------|--|
| <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> Rossa di Trenti   |                              |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b>  |                              |  |
| <b>Sinonimie errate:</b> Buco incavato tardivo, Michelini   |                              |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località):  |                              |  |
| 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>                           |
| 1) Azienda Zabina (Astra) via S. Carlo,<br>Castel S. Pietro (Bo)  | 2                            | 2008   |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>   |                              |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azienda Zabina (Astra) Castel S. Pietro (Bo)</li> <li>- Museo della Civiltà Contadina, Bentivoglio (Bo)</li> </ul> |                              |  |
|    |                              |  |
|   |                              |  |

| <i>Pianta</i>   | <i>Fiore</i>   |
|---|--|
|    |  |
| <i>Foglia</i>   | <i>Frutto</i>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p>La Rossa di Trenti è una pesca bianca descritta per la prima volta da Branzanti e Sansavini nel 1965. Secondo gli autori è originaria del modenese, vigorosa, produttiva matura verso la fine di agosto. Bassi et al. nel 1980 osservano che ha frutti di grossa pezzatura, forma rotonda ma irregolare, con sovracoloro rosso per l'60% della superficie del frutto. Attualmente è ancora diffusa in Romagna dove alcuni frutticoltori che commercializzano in proprio o vendono tramite asta il loro prodotto, la considerano più remunerativa delle cultivar più recenti, per le ottime caratteristiche qualitative molto apprezzate dai consumatori. Alcune preliminari analisi molecolari condotte su questa varietà evidenziano una notevole affinità con i Buco Incavati presenti ancor oggi nel territorio di Massalombarda (Buscaroli 2013). In particolare con quei genotipi che A. Manaresi (1936) denominava la popolazione della Tardiva di Massa. E' comunque ancora da chiarire se questa varietà è stato ottenuta a Massalombarda e successivamente si è diffusa verso Modena, oppure proviene da quei capostipiti del modenese (Bellucci A. 1908) dai quali sono nate poi le pesche di Massalombarda.</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>  |  |
| <p>MODENA, BOLOGNA, MASSA LOMBARDA, FAENZA</p>  |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Bassi D., Proni L., Rizzo M., Martelli S. (1992) – Difesa e valorizzazione del germoplasma di pesco in Emilia Romagna. Atti del Congresso “ Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero 21-25 settembre: 249-258.</li> <li>• Bellucci A. (1908) – La coltivazione del pesco a Massalombarda. Tip Soc. Mazzini Ravenna</li> <li>• Branzanti E., Sansavini S. (1965) – Le cultivar di pesco importanza e diffusione. Edizione agricole</li> <li>• Breviglieri N. (1957) – La peschicoltura italiana ed europea. Italia Agricola n.9</li> <li>• Buscaroli C. (2013) – La pesca Buco Incavato e la pera Mora. Rivista di Agricoltura n.7-8:70-71</li> <li>• Manaresi A. (1936) – La peschicoltura della provincia di Ravenna: descrizione delle varietà coltivate. In Guzzini D. – Indagine sulla peschicoltura italiana CFA, Roma.</li> </ul>  |  |
| <b>NOTE</b>   |  |
| <p>Scheda a cura di C. Buscaroli</p>  |  |

**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.

| <b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su più piante                      |                                   |   |                               |   |  |
|--|-----------------------------------|---|-------------------------------|---|--|
| UPOV 1<br>IBPRG  | DIMENSIONE<br>dell'ALBERO*        | UPOV 2  | VIGORIA                       | UPOV 3<br>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   | Pendolo/Ricadente                                |
|  |                                   | 6   |                               | 6   | Piangente (Biancopenulo)                         |
| IBPGR 6.1.3  | FABBISOGNO IN FREDDO*             | UPOV 65<br>IBPRG4.2.1   | EPOCA DI INIZIO<br>FIORITURA* | UPOV 10<br>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<br>IBPRG4.2.1   | GLANDOLE FOGLIA*              | UPOV 67<br>IBPRG4.2.2   | EPOCA INIZIO<br>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  |                                   |   |                               | 9   | Molto tardiva (Percoco di Tursi)                 |
| <b>FRUTTO.</b> Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati |                                   |   |                               |   |  |
| UPOV 45<br>IBPRG4.2.4  | PUBESCENZA FRUTTO*                | UPOV 33<br>IBPRG6.2.4   | DIMENSIONE FRUTTO*            | UPOV 34<br>IBPRG6.2.5   | FORMA DEL FRUTTO IN<br>PROIEZIONE LONGITUDINALE* |
| 1  | Assente (Big Top)                 | 1   | Molto piccolo (Maybelle)      |  | 1 – Piatta/Platicarpa (Stark Saturn, UFO)        |
|  |                                   | 3   | Piccolo (Françoise)           |  | 2 – Oblata (Crimson Lady)                        |
| 9  | Presente (Redhaven) ✓             | 5   | Medio (Redhaven)              |  | 3 – Rotonda (Springbelle) ✓                      |
|  |                                   | 7   | Grande (Orion) ✓              |  | 4 – Ellittica (O'Henry) ✓                        |
|  |                                   | 9   | Molto grande (Babygold 5)     |  | 5 – Ovata (Flavortop)                            |

| UPOV 40<br>IBPRG6.2.7  | COLORE DI FONDO DEL<br>FRUTTO*             | UPOV 42<br>IBPRG6.2.8   | SOVRACCOLORE<br>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<br>SOVRACCOLORE DEL FRUTTO* | UPOV 50<br>IBPRG4.2.5   | COLORE POLPA*                               | UPOV 52   | PIGMENTAZIONE<br>ANTOCIANICA DELLA POLPA |
| 1  | Assente (Ghiaccio)                         | 1   | Bianco-verdastro<br>(Grezzano) ✓            | 1   | Assente o molto debole<br>(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)                              | IBPRG 6.2.11  | TIPO DI POLPA*                           |
|  |  | 6   | Giallo intenso (Red Moon)                   | 1   | Fondente (Rome Star) ✓                   |
|  |  | 7   | Aranciato chiaro (Keimoes)                  | 2   | Non fondente (Romea)                     |
|  |  | 8   | Rosso (Sanguigna)                           | 3   | “Stony hard” (Ghiaccio)                  |
| UPOV 49<br>IBPRG6.2.10   | CONSISTENZA POLPA*                         | UPOV 55   | DOLCEZZA DELLA<br>POLPA Brix                | UPOV 56   | ACIDITÀ DELLA POLPA<br>meq/100 ml        |
| 1  | Molto soffice (S. Anna<br>Balducci)        | 1   | Molto bassa: < 8<br>(Flordastar)            | 1   | Molto bassa: < 5 (Royal<br>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<br>(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,<br>Maria Dolce) | 5   | Molto alta: > 13 (Ambra)                 |
| UPOV 63<br>IBPRG6.3.3  | ADERENZA POLPA AL<br>NOCCIOLO*             | UPOV 57<br>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)<br>✓               |  | 3 – Ellittico ✓                          |
| 3  | Aderente (Romea)                           | 3   | Grande: > 12 g (Dixiland)                   |  | 4 - Obovato                              |
| GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A BOLLA<br><i>Taphrina deformans</i> (IBPRG 8.2.8) |  | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A OIDIO<br><i>Sphaeroteca pannosa</i> (IBPRG 8.2.2) |   | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AD AFIDE<br>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<br><i>Cydia molesta</i> (IBPGR 8.1.3) |              | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A MONILIA<br><i>Monilinia laxa</i> (IBPGR 8.2.1) |              | GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A SHARKA<br><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)

Varietà vigorosa e produttiva. I frutti maturano a fine agosto. Sono di pezzatura medio-grossa, forma un po' irregolare leggermente allungata. Sovracolore non superiore al 50-60%. Buon sapore.

**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)

Varietà adatta più per la zona di pianura per la sensibilità all'oidio (Bassi et al. 1980).

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

Varietà per il consumo fresco, come produzione di nicchia, per i mercati a km zero, vendita diretta ed agriturismi. Completa il calendario di maturazione delle pesche bianche autoctone, antiche, ponendosi nel periodo intermedio tra Buco Incavato e pesche settembrine.

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 5 MARZO 2015, N. 2499

**L.R. 1/2008. Iscrizione al repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 1 varietà di cardo (*Cynara Cardunculus*), n. 1 varietà di cipolla (*Allium Cepa* e *Allium Oschaninii*), n. 3 varietà di pomodoro (*Lycopersicon Esculentum*), n. 1 varietà di zucca (*Cucurbita Maxima*) n. 1 varietà di orzo (*Hordeum Vulgare*) e n. 1 varietà di castagno (*Castanea Sativa*)**

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. 7 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

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

- Cardo di Bologna RER V0120 (Allegato 1)

**Varietà di cipolla (*Allium cepa* e *Allium oschaninii*)**

- Cipolla Borettana RER V0121 (Allegato 2)

**Varietà di pomodoro (*Lycopersicon esculentum*):**

- Riccio Grosso (tipo Ziveri) RER V0122 (Allegato 3)
- Riccio di Parma RER V0123 (Allegato 4)
- Ladino di Pannocchia RER V0124 (Allegato 5)

**Varietà di zucca (*Cucurbita maxima*):**

- Zucca da Mostarda o Farina Cedar RER V0125 (Allegato 6)

**Varietà di orzo (*Hordeum vulgare*):**

- Leonessa RER V0126 (Allegato 7)

**Varietà di castagno (*Castanea sativa*)**

- Pertegassa RER V0127 (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**

**CARDO DI BOLOGNA RER V0120**

| 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> Cardo di Bologna  |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Centofoglie (pieno "inerme")   |  |
| <b>Sinonimie errate:</b> non se ne conoscono  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località):  |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> Esiste ancora un limitato numero di aziende che coltivano il cardo bolognese. Purtroppo l'età media degli agricoltori è piuttosto elevata ed è notevole il rischio che la varietà possa "perdersi". |  |
| <b>Data inserimento nel repertorio:</b>   | <b>Ultimo aggiornamento scheda:</b>  |
| <b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>  |  |
| 1) Azienda di Castel Maggiore (BO)  |  |
| 2) Azienda di S. Giorgio di Piano (BO)  |  |
| 3) Azienda di Crevalcore (BO)   |  |
| <b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Astra Innovazione e Sviluppo s.r.l.- Imola (BO)   |  |
| <b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> nessuno   |  |
|    |  |
| <i>Pianta giovane</i>   | <i>Foglia (su pianta adulta)</i>   |

|   |  |
|---|--|
|    |  |
| <i>Pianta adulta prima della forzatura</i>  | <i>Pianta adulta dopo la forzatura</i>   |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p><i>Filippo Re ad inizio Ottocento cita tra i cardo se non più famosi almeno i meglio coltivati, quelli di Bologna. Il Cappi già nel 1871 li cita per famosi già come “Gobbi”, ovvero imbiancati tradizionalmente per sotterramento laterale.</i></p> <p><i>Pucci della stazione Sperimentale delle Cascine di Firenze che li dà per i migliori cardo nel 1890 così li descrive: “Pianta alta, robusta a foglie grandissime, lunghe un metro e mezzo, molto frastagliate, a costole fini, trasparenti, senza spine. Buona varietà i cardoni di Bologna sono stati sempre celebrati come i migliori e nel Bolognese se ne coltivano alcune varietà locali che però differiscono pochissimo tra loro”. Descrizione più o meno ripresa dal Tamaro nel 1920 e dal Mascagni nel 1940.</i></p> <p><i>Nel 1929 anche il prof. Zago lo cita tralasciando la sola parte relativa alle imponenti dimensioni: “... pianta robusta, foglie grandi, frastagliate, costole fini, trasparenti, senza spine; coltivato nel bolognese ma diffuso anche in altre provincie ...”.</i></p> <p><i>Successivamente Bassi nel 1939 lo descrive già più simile all’attuale come “... rigoglioso con fogliame ben sviluppato a polpa fine ...”.</i></p> <p><i>Tassinari nel 1951 lo cita semplicemente come “... a foglie piene ...”.</i></p> <p><i>Nel catalogo Ingegnoli del 1958 è così presentato: “di media grandezza, con coste piene carnose, verdastre”.</i></p> <p><i>Il catalogo Ansaloni del 1959 lo descrive così: “Cardo Nostrano Bolognese: ottima varietà locale a coste medie, piene e senza spine, di colore gradevole”.</i></p> <p><i>Una pubblicazione del C.N.R. del 1961 lo indica come “... caratterizzato dalle foglie lunghe, molto frastagliate, senza spine. Ha costole piene, di media grossezza”.</i></p> <p><i>Il catalogo Ansaloni del 1968 lo descrive così: “Cardo Nostrano Bolognese: buonissima varietà molto diffusa; coste medie, piene e senza spine, assai ricercata sui nostri mercati”.</i></p> <p><i>Il catalogo Ansaloni del 1971 lo cita come così: “Cardo Nostrano Bolognese varietà assai apprezzata e molto diffusa; costa media, piena e senza spine, ricercata e sempre ben pagata nei nostri mercati. Selezione speciale Ansaloni.”</i></p> <p><i>Il catalogo SAIS del 1972 lo individua come: “... pianta alta, coste numerose, mediamente larghe, piene, completamente senza spine, di colore verde chiaro, che imbiancano con facilità, fogliame finemente frastagliato, di colore verde – grigio, precoce”.</i></p> <p><i>Secondo Angelo Rimondi coltivatore storico di San Giorgio di Piano il Cardo di Bologna si distingue da altre specie per l’assenza di spine e per la “finezza” dei gambi, tanto teneri da poter essere consumati crudi in pinzimonio. “Era una coltura tipica della pianura bolognese” dice Angelo che, onorando il suo passato di cuoco, ricorda anche che la “morte” del cardo in cucina è a pezzi in padella con salciccia o spuntature di maiale. “Inoltre – prosegue – il cardo nelle nostre zone era un piatto tipico della vigilia di Natale. Passate le feste era raro trovarlo ancora”.</i></p> |  |

Secondo Maurizio Poletti, tecnico consulente della cooperativa Agribologna, che segue anche l'azienda Rimondi di cui sopra, su 160 soci e 2.500 ettari di terreno coltivato ad ortaggi, il cardo di Bologna viene coltivato da non più di 5 – 6 produttori, per un totale di 6 ettari.

E' un prodotto talmente di nicchia che non esiste nemmeno un vero e proprio produttore di seme. "Ci sono alcuni coltivatori – dice Angelo Rimondi – che selezionano le piante più belle per produrre il seme, per poi distribuirlo agli altri. Come ogni altro settore dell'agricoltura, anche qui ci vuole passione – conclude – perché senza passione si smette presto.

(Francesco Diolaiti " Tenero e senza spine il cardo di Bologna" dal mensile "Agricoltura" – gennaio 2010 p. 121-122).

Daniele Missere e Stefania Delvecchio su un articolo pubblicato dal settimanale Terra e Vita elencano, fra le principali cultivar di cardo il Cardo di Bologna "varietà con caratteristiche simili alla precedente - ossia il Gigante di Romagna ma caratterizzata da coste più sottili (2-3 cm di larghezza). Sempre nello stesso articolo è stata descritta una prova in cui sono state messe a confronto le produzioni biologiche di 3 cv. di cardo, fra cui il Cardo di Bologna, in 2 aziende del cesenate dove si evidenzia "come il Cardo di Bologna" sia stata la varietà capace di fornire le migliori prestazioni sia in termini di prodotto lordo (4,89 kg/cespo) che commerciale (2,91 kg/cespo). La resa commerciale di questa cultivar, pari a 41,5 t/ha è stata quasi doppia rispetto alla resa media riportata in bibliografia (20-22 t/ha).

(Daniele Missere, Stefania Delvecchio "Imbianchimento del cardo, tagli ai costi della manodopera" dal settimanale Terra e vita – n. 8/2011 p. 66-69).

Numerosi sono i siti e i blog specializzati in orticoltura e cucina dove, fra le principali varietà di cardo, viene segnalato il Cardo di Bologna, per tutti citiamo il sito Agraria.org in cui, a proposito della cv citata si dice che è "privo di spine, con costole piene, di media grossezza".

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona tipica di produzione si concentra nella provincia di Bologna, con particolare riferimento all'area orticola di pianura ricadente nei comuni di Crevalcore, San Giorgio di Piano, Castel Maggiore, San Giovanni in Persiceto, Granarolo, ecc.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Re Filippo: "L'ortolano dirozzato" presso Giovanni Silvestri Stampatore – Libraio Agli Scalini del Duomo n. 994 – 1811

Cappi G.: "Gli ortaggi ed i legumi coltivati per uso della cucina e della tavola per la medicina e l'igiene domestica" presso l'editore Carlo Barbini, via Chiaravalle, 9 – 1871

Pucci A.: "Gli ortaggi coltivati – descrizione, cultura e sinonimia" Tipografia di Mariano Ricci – 1890 (p.33)

Tamaro D.: "Orticultura" Hoepli – Milano, 1920 (p.525)

Zago F.: "Orticole: il cardo" in "L'Italia Agricola" (p 412-413) - Ottobre 1929

Bassi E.: "L'orto familiare" Ramo Editoriale degli Editori Roma, 1939

Mascagni G.: "Il mio orto" Vallardi – Milano, 1940 (p.75)

Calzecchi - Onesti A.: "Orticultura moderna – parte prima" Ramo Editoriale degli Editori Roma, 1942 (p.33)

Tassinari : "Manuale dell'agronomo" - REDA – Roma, 1951 (p.483)

F.lli Ingegnoli – Catalogo Generale – 1958 (p.11)

Ansaloni Piante e Sementi - Catalogo - 1959

Turchi A.: "Guida pratica di Orticultura" Ed agricole – Bologna, 1960 (p.161)

AA.VV.: "Il miglioramento genetico degli ortaggi" C.N.R – Centro di Studio per il miglioramento delle piante da frutto e da orto – Tipocolor – 1961

Ansaloni Piante e Sementi- Catalogo - 1968

Ansaloni Piante e Sementi- Catalogo Agricoltura 1971-1972 (p.46)

Diolaiti F. – Tenero e senza spine il cardo di Bologna – Agricoltura gennaio 2010 – L'Informatore Agrario (p.121-122)

Missere D. – Delvecchio S. – Imbianchimento del cardo, taglio ai costi della manodopera – Terra e Vita n° 8 – febbraio 2011 Edagricole (p.66-69)

**NOTE**

TABELLA RIEPILOGATIVA DESCRIZIONI CARDO BOLOGNESE

| <b>Fonte</b>          | <b>Pianta</b>  | <b>Foglie</b>                        | <b>Frastagliatura</b>  | <b>Coste</b>                | <b>Piene</b> | <b>Spine</b> | <b>Colore</b> |
|-----------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|---------------|
| <b>Pucci</b>          | alta e robusta | grandissime, lunghe un metro e mezzo | molto frastagliate     | fini, trasparenti           |              | senza        |               |
| <b>Zago</b>           | robusta        | grandi                               | frastagliate           | fini, trasparenti           |              | senza        |               |
| <b>Ingegnoli 1958</b> | media          |                                      |                        | carnose                     | piene        |              | verdastre     |
| <b>Ansaloni 1959</b>  |                |                                      |                        | medie                       | piene        | senza        | gradevole     |
| <b>C.N.R. 1961</b>    | media          | lunghe                               | molto frastagliate     |                             | piene        | senza        |               |
| <b>Ansaloni 1968</b>  |                |                                      |                        | medie                       | piene        | senza        |               |
| <b>Ansaloni 1971</b>  |                |                                      |                        | media                       | piena        | senza        |               |
| <b>S.A.I.S. 1972</b>  | alta           |                                      | finemente frastagliato | numerose, mediamente larghe | piene        | senza        | verde chiaro  |

Il Cardo di Bologna riesce a raggiungere punte di 80 cm con una apertura esterna delle foglie di 40-50 cm.

Il Cardo di Bologna” è una varietà caratterizzata da coste più sottili (3-4 cm di larghezza) rispetto ad altre varietà e tipologie diffuse ad esempio in Romagna.

Il colore del dorso delle foglie è piuttosto verde. La costa è verdastra, con una elevata lunghezza commerciale media e moderata presenza di concavità.

Il prodotto è molto apprezzato per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche.

| 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><br>(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                   | 20-25   |                                       |
| 5   | Media            | 3✓  | Poco profonda                         |   |                                       |
| 7   | Larga            | 5   | Media                                 |   |                                       |
|   |                  | 7   | Profonda                              |   |                                       |
|   |                  | 9   | Molto profonda                        |   |                                       |
| <b>LEMBO FOGLIARE: COLORE</b><br>(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            | 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><br>(Valutazione con carta colorimetrica)        |                                       | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA DELLE SPINE DEL GAMBO</b>              |                                       |
| 1✓  | Assente          |   | Verde                                 | ✓   | 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><br>(a inizio forzatura)                    |                                       | <b>FOGLIA: CONSISTENZA DEL GAMBO</b><br>(a fine forzatura)  |                                       |
|   | Lunghezza: 80 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>   |                                       |
|  <p>Lunghezza: 3,5 - 4</p> <p>Profondità: 2</p> <p>Spessore: 1</p>   |                  | Peso medio pianta intera: 4000-5000   |                                       |   |                                       |
|   |                  | <b>PESO COMMERCIALE DELLA PIANTA (GRAMMI)</b>                                   |                                       |   |                                       |
|   |                  | Peso medio della pianta tagliata a 80 cm dal suolo: 1500 – 2500                 |                                       |   |                                       |

|  |
|--|
| <p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p> <p>E un'erba perenne coltivata come pianta annuale. Ha fusto grosso, striato con grosse nervature; foglie verde grigie nella pagina superiore, inferiormente biancastre e più o meno frastagliate. Si sviluppano dalla parte basale del fusto e danno alla pianta l'aspetto cespuglioso. Il cardo presenta ciclo primaverile-estivo-autunnale ed è una coltura abbastanza facile da coltivare. Predilige terreni freschi, fertili e profondi e di medio impasto, si adatta anche a terreni sabbiosi ed è tollerante anche a una certa salinità. La semina viene effettuata manualmente nei piccoli impianti, dove si consiglia di adottare un sesto d'impianto di 100-120 cm fra le fila e 50-60 cm sulla fila. Un intervento colturale richiesto dalla coltura del cardo è la "scarducciatura" che consiste nell'eliminazione dei polloni in eccesso per migliorare la qualità del prodotto. La tradizionale tecnica di imbianchimento del cardo "gobbo" consiste nel legare le piante a ciuffo ed adagiarle in un solco laterale aperto sul 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 delle coste che sono croccanti e tenere. Attualmente l'imbianchimento si esegue avvolgendo l'intera pianta con teli neri (gli stessi usati nella pacciamatura) in modo che soltanto la parte superiore delle foglie si trovi libera alla luce. Per l'acquisto occorre ricordare che i più dolci e morbidi da mangiare saranno quelli dal colore bianco avorio, mentre se vogliono cardo amari, fibrosi e aspri, è meglio scegliere quelli ancora verdi. Nonostante la sua limitata diffusione, il seme impiegato per la produzione è spesso di tipo e provenienza diversi, e risulta perciò interessante valutare se fra i materiali presenti vi siano diversità essenziali o solo sfumature dovute alla selezione massale effettuata dai diversi agricoltori.</p> <p>In provincia di Bologna, attualmente, il Cardo bolognese, si conferma un prodotto di nicchia e tale tendenza è confermata dal fatto che non esiste un vero e proprio costituente e/o produttore di seme; la diffusione della coltura è quasi esclusivamente a carico di agricoltori che selezionano le piante migliori per la produzione di seme e le distribuiscono agli altri coltivatori interessati alla specie.</p> |
| <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>  |
| <p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p> <p>Il cardo cibo sostanzioso e di facile digestione, è ricco di vitamine e sali minerali con pochissime calorie. Ha proprietà depurative del fegato e dell'intestino. I cardo si prestano a diversi utilizzi in cucina: consumati crudi in pinzimonio, gratinati, fritti oppure secondo la tradizione in umido con costine di maiale o salsiccia.</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**

**CIPOLLA BORETTANA RER V0121**

| CIPOLLA BORETTANA   |  |
|---|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Liliaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Allium</i>   <b>Specie:</b> <i>Allium cepa</i> , Gruppo Ceba (Cipolla) |
| <b>Nome comune:</b> Cipolla Borettana   |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b> <i>Sigulein o Sigola</i>   |  |
| <b>Sinonimie errate:</b> Cipolline, Cipollini, Italian button onion.  |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): <i>Sigulein</i> - Boretto (RE)  |  |
| <b>Rischio di erosione:</b> da medio a elevato  |  |
| Data inserimento nel repertorio:  | Ultimo aggiornamento scheda:   |
| <b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>  |  |
| 1) Azienda  |  |
| 2) Azienda  |  |
| 3) Azienda  |  |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accessione attualmente in conservazione presso l'Istituto Superiore di Istruzione Agraria "A. Zanelli" via F.lli Rosselli 41/1 -loc. Coviolo - 42123 Reggio Emilia, individuata in provincia di Parma con caratteristiche affini a quanto descritto da testimonianze in loco e da bibliografia.</li> <li>- Diverse accessioni in conservazione presso l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard strada Madonna dell' Aiuto, 7/A 43126 San Pancrazio (Parma)</li> </ul> |  |
|   |  |
| <i>Sezione trasversale e longitudinale (Foto Stuard)</i>  | <i>Pianta in campo (Foto Stuard)</i>   |



*Infiorescenza (Foto Zanelli)*



*Bulbi interi (Foto Stuard)*

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

La Cipolla Boretтана prende il nome dalla località di Boretto (RE), dove la coltivazione della cipolla trovò nei secoli scorsi condizioni favorevoli, testimoniate da documenti storici che risalgono al 1426, dove si citano estese coltivazioni di cipolla a Boretto. Le condizioni ideali del terreno ne hanno fatto per secoli un luogo privilegiato di produzione. Una prima contrazione della produzione sul territorio si ebbe nel 1920 a causa di problemi fitopatologici dovuti ad una stagione avversa ed alla frequente ricoltivazione dell'ortaggio sul medesimo terreno; ciò causò la perdita di centinaia di quintali di cipolle. Fu così che i fratelli Andemo e Giulio Ferrari, maggiori produttori del tempo, si trasferirono a Vigatto, nella vicina provincia di Parma, diffondendo la produzione di questa varietà su quel territorio.

La ditta sementiera Franchi, che ne cura la riproduzione nel 1928 l'aveva denominata "Pomasca bionda", mentre dal 1964 al 1988 è denominata "piatta di Como o Boretтана" e nel 1989 venne registrata col nome di "Boretтана".

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

A Parma, all'inizio degli anni '80 la coltivazione della Boretтана interessava circa 500 ha, il 30% della superficie a cipolla provinciale. Le aree di coltivazione si collocavano a sud della Pedemontana fra Enza e Taro e a nord dell'Autostrada A1. Successivamente, soprattutto in seguito al diffondersi di malattie fungine persistenti nel terreno (*Fusarium* spp.) le superfici di coltivazione si sono contratte e in parte spostate in aree limitrofe. Nel 2006 a Parma la superficie a Boretтана oscillava fra gli 80 e i 100 ha. Attualmente si stima una superficie di coltivazione di circa 50 ha in provincia di Parma e di 20 ha in provincia di Reggio Emilia ai confini con la Provincia di Parma e con il comune di Boretto.

Attualmente nel territorio del Comune di Boretto la Boretтана non è più coltivata, nonostante i tentativi effettuati dalla famiglia Alberici nei primi anni 2000 e la promozione operata dal comune d'origine per promuoverne la diffusione.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

- 1)Atti del Convegno sulla cipolla - Quaderni della Provincia di Parma – anno 1981.
- 2)Terra nostra – Cipolla Boretтана (da cibo dei poveri a prodotto di qualità) edito da Comune di Boretto agosto/settembre 1997.
- 3)Pier Luigi Alberici The Boretтана Is on Its Way Back Growing Onions in Northern Italy – ed. Onion World - September/October 2006
- 4)Franchi Sementi Cataloghi 1928 -1938 -1964 -1965 -1989.
- 5)Angiolo Bottazzi – La cipolla Consorzio Agrario Provinciale di Parma 1981.
- 6)A.A.V.V. Frutta e buoi...quaderno della biodiversità agricola parmense. Cabiria 2006

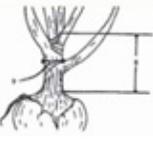
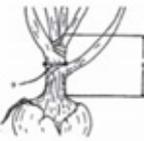
**NOTE**

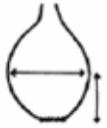
La cipolla Borettana è in grado di arricchire col suo inconfondibile aroma moltissimi piatti in tutte le cucine del mondo, tanto da farne un ingrediente irrinunciabile. L'odore caratteristico è dovuto a composti solforati della famiglia dei tioli o mercaptani, il più importante dei quali è il disolfuro di diallile; i disolfuri sono anche i responsabili della pungenza e dell'effetto lacrimogeno delle piante del genere *Allium* ed essendo termolabili, vengono eliminati con la cottura. La borettana è comunque un tipo di cipolla dall'odore delicato rispetto alla maggior parte delle altre varietà. Prerogativa dei bulbi dal diametro più piccolo è la conservazione in vasetti, sottolio o sottaceto, mentre le cipolle più grosse sono un eccellente contorno: lessate, all'agrodolce o cucinate con un'altra eccellenza reggiana, l'aceto balsamico tradizionale.

La borettana ha un'ottima conservabilità anche allo stato fresco: i bulbi in idonee condizioni possono conservarsi anche sino a febbraio dell'anno successivo senza dover ricorrere alla frigo-conservazione.

La "Borettana" è meno produttiva di altre cipolle tradizionali, come ad esempio la "dorata" di Parma, ma è più fine, di gusto delicato e molto richiesta dal mercato.

| <b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA.</b> Le varietà di riferimento sono indicate con (C) per la cipolla e con (S) per lo scalogno. Osservazioni su almeno 40 piante o parti di esse, se provenienti da moltiplicazione vegetativa, o 60 piante o parti di esse, se provenienti da seme. 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 e al Catalogo delle varietà da conservazione. |  |                 |  |
|--|--|-----------------|--|
| <b>PIANTA</b>  |  |                 |  |
| <b>UPOV 1</b>  | <b>PIANTA: NUMERO DI FOGLIE PER FALSO STELO *</b>        | <b>UPOV 2</b>   | <b>FOGLIAME: PORTAMENTO *</b>  |
| 3 ✓  | Basso [SY300 (C)]  | 1 ✓             | Eretto [Pikant (S), Santé (S)]   |
|  |  | 2 ✓             | Da eretto a semieretto [Keep Well (C)]   |
| 5  | Medio [The Kelsae (C)]                                   | 3               | Semieretto [Bonilla (S), Mirage (S), Pikant (S), Prisma (S), Saffron (S), Southport Red Globe (C)] |
| 7  | Alto [Yellow Sweet spanish (C)]                          | 4               | Da semieretto a orizzontale [Hygro (C)]  |
|  |  | 5               | Orizzontale  |
| <b>UPOV 3</b>  | <b>FOGLIAME: GLAUDESCENZA *</b>                          | <b>UPOV 4</b>   | <b>FOGLIAME: INTENSITÀ COLORE VERDE *</b>  |
| 1  | Assente o molto lieve                                    | 1               | Molto chiaro [Bretor (S)]  |
| 3  | Lieve [Yellow sweet spanish (C)]                         | 3 ✓             | Chiaro [Guimar (C), Yellow sweet spanish (C), Tropix (S)]  |
| 5  | Media [Hikeeper (C), Golden Gourmet (S)]                 | 5               | Medio [Caribo (C), Texas grano 502 (C), Golden Gourmet (S)]  |
| 7 ✓  | Forte [Calypso (C), Flevo (C), Santé (S)]                |                 |  |
| 9  | Molto forte  | 7               | Scuro [Hikeeper (C), La Reine (C), Santé (S)]  |
| <b>UPOV 5</b>  | <b>FOGLIAME: PIEGATURA</b>                               | <b>UPOV 6.1</b> | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA (Solo varietà di cipolla)</b>   |
|   | 1 ✓ – Assente o molto lieve [Golden Bear (C), Santé (S)] | 1               | Molto corta (Barletta, Pompei)   |
|  |  | 3               | Corta (Nocera)   |
|   | 2 – Intermedia [Hyduro (C)]                              | 5 ✓             | Media (Jetset)   |
|  |  | 7               | Lunga  |
|   | 3 – Forte  | 9               | Molto lunga (The Kelsae)   |
|  |  | <b>UPOV 6.2</b> | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA (Solo varietà di scalogno)</b>  |
|  |  | 3               | Corta (Pikant)   |
|  |  | 5               | Media (Spring Field)   |
|  |  | 7               | Lunga (Golden Gourmet, Topper)   |
| <b>UPOV 7.1</b>  | <b>FOGLIA: DIAMETRO (Solo varietà di cipolla) *</b>      | <b>UPOV 7.2</b> | <b>FOGLIA: DIAMETRO (Solo varietà di scalogno) *</b>   |
| 3 ✓  | Piccolo (Nocera, Paris)                                  | 3               | Piccolo (Pikant)   |
| 5  | Medio (Hyfast)   | 5               | Medio (Spring Field)   |
| 7  | Grande (Dorata di Parma)                                 | 7               | Grande (Golden Gourmet, Lyska)   |

| UPOV 8   | FALSO STELO: LUNGHEZZA (Solo varietà di cipolla) *   | UPOV 9  | FALSO STELO: DIAMETRO (A metà lunghezza. Solo varietà di cipolla) *   |
|--|--|---|---|
|   | 3 ✓ – Corto (Barletta)   |  | Piccolo ✓   |
|  | 5 – Medio (Hyduru, The Kelsae)   |   | Medio ✓ (Calipso, La Reine)   |
|  | 7 – Lungo (Goldito)  |   | Grande (Blanca grande tardia de Lérída, The Kelsae)   |
| <b>BULBO.</b> I caratteri da valutare su materiale propagato direttamente da seme sono indicati con la lettera (a), mentre quelli da valutare su materiale propagato direttamente dai bulbi pervenuti o da bulbi ripiantati raccolti da varietà propagate per seme sono indicati con la lettera (b). |  |   |   |
| UPOV 10  | BULBO: TENDENZA ALLA SEPARAZIONE IN BULBILLI con scaglie secche che ricoprono ogni bulbillo * (a) Solo varietà propagate per | UPOV 11   | BULBO: GRADO DI SEPARAZIONE IN BULBILLI con scaglie secche che ricoprono ogni bulbillo * (b) Da bulbi o da bulbi derivati da seme |
|   | 1 – Assente o molto lieve [Cuisse de Poulet du Poitou (C), Lagos (C)]  | 1   | Assente o molto lieve [Cuisse de Poulet du Poitou (C)]  |
|  |  | 3   | Lieve   |
|  |  | 5   | Media [Santè (S)]   |
|    | 3 – Lieve  | 7   | Forte   |
|  |  | 9   | Molto forte [Griselle (S)]  |
|  |  | <b>UPOV 12.1</b>  | <b>BULBO: TAGLIA * Solo varietà di cipolla</b>  |
|   | 5 – Media [Mirage (S)]   | 3   | Piccola   |
|  |  | 5 ✓   | Media (Lagos)   |
|  |  | 7   | Grande (The Kelsae)   |
|   | 7 – Forte [Bonilla (S), Creation (S), Longor (S), Mikor (S)]   | <b>UPOV 12.2</b>  | <b>BULBO: TAGLIA * (b) Solo varietà di scalogno</b>   |
|  |  | 3   | Piccola (Atlas)   |
|  |  | 5   | Media (Spring Field, Topper)  |
|   | 9 – Molto forte [Delvad (S), Rox (S), Tropix (S)]  | 7   | Grande (Delicato, Santè)  |
|  |  | <b>UPOV 13.1</b>  | <b>BULBO: ALTEZZA * Solo varietà di</b>   |
|  |  | 1 ✓   | Molto basso (Prompto)   |
|   | 3  | 3   | Basso (Atlas)   |
|  |  | 5   | Medio (Topper)  |
|  |  | 7   | Alto (Jermon)   |
|   | 5  | 9   | Molto alto (Longor, Pesandor)   |
|  |  | <b>UPOV 13.2</b>  | <b>BULBILLO: ALTEZZA * (b) Solo varietà di</b>  |
|  |  | 1   | Molto basso   |
|   | 7  | 3   | Basso (Atlas)   |
|  |  | 5   | Medio (Topper)  |
|  |  | 7   | Alto (Jermon)   |
|   | 9  | 9   | Molto alto (Longor, Pesandor)   |
|  |  | <b>UPOV 14.1</b>  | <b>BULBO: DIAMETRO * Solo varietà di</b>  |
|  |  | 3   | Piccolo (Nocera, Owa)   |
|   | 5 ✓  | 3   | Piccolo (Pikant, Primalys)  |
|  |  | 5   | Medio (Arvo)  |
|  |  | 7   | Grande (Santè)  |
|   | 7  | 7   | Grande (Santè)  |
|  |  | <b>UPOV 14.2</b>  | <b>BULBILLO: DIAMETRO * (b) Solo varietà di</b>   |
|  |  | 3   | Piccolo (Pikant, Primalys)  |
|   | 5  | 5   | Medio (Arvo)  |
|  |  | 7   | Grande (Santè)  |
|  |  | 9   | Molto alto (Longor, Pesandor)   |
|   | 7  | 9   | Molto alto (Longor, Pesandor)   |
|  |  | <b>UPOV 15.1</b>  | <b>BULBO: RAPPORTO ALTEZZA/ DIAMETRO * Solo varietà di</b>  |
|  |  | 1 ✓   | Molto basso (Pompei)  |
|   | 3  | 1   | Molto basso (Rondeline)   |
|  |  | 3   | Basso (Topper)  |
|  |  | 5   | Medio (Pikant)  |
|   | 5  | 5   | Medio (Pikant)  |
|  |  | 7   | Alto (Longor)   |
|  |  | 9   | Molto alto (Pesandor, Ploumor)  |
|   | 7  | 7   | Alto (Longor)   |
|  |  | 9   | Molto alto (Pesandor, Ploumor)  |
|  |  | 9   | Molto alto (Pesandor, Ploumor)  |

| UPOV 16   | BULBO/BULBILLO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO *                                    | UPOV 17   | BULBO/BULBILLO: LARGHEZZA DEL COLLETTO   |
|---|---|---|--|
|    | 1 – Verso l'apice [Dorata di Parma (C), Texas grano 502 (C)]                        |    | 1 – Molto stretto [Pikant (S)]   |
|   |   |    | 3 – Stretto [La Reine (C), Topper (S)]   |
|    | 2 ✓ – Al centro [Valenciana tardia de exportación (C), Red Sun (S)]                 |    | 5 – Medio [Hyduro (C), Santé (S)]  |
|   |   |    | 7 – Largo [Blanca grande tardia de Lérida (C)]   |
|    | 3 – Verso la base [The Kelsae (C), Jermon (S)]                                      |    | 9 ✓ – Molto largo  |
| UPOV 18   | BULBO/BULBILLO: FORMA GENERALE In sezione longitudinale *                           |   |  |
|   | 1 – Ellittica [Owa (C), Longor (S)]   |   | 6 – Obovata larga [Lilia (C), Texas grano 502 (C)]   |
|  | 2 – Ovata [Birnförmige (C), Rossa lunga di Firenze (C), Breton (S)]                 |  | 7 – A rombo [Zittauer gelbe (C)]   |
|  | 3 – Ellittica larga [Ailsa Craig (C), Beacon (C), Hiball (C), Vigarmor (S)]         |  | 8 – Ellittica trasversale [Sturka (C), Stuttgarter Riesen (C), Atlantic (S), Golden Gourmet (S)]         |
|  | 4 – Arrotondata [Lagos (C), Pikant (S)]   |  | 9 ✓ – Ellittica trasversale stretta [Brunswijker (C), De Moissac (C), Paille des vertus (C), Pompei (C)] |
|  | 5 – Ovata larga [Hysam (C), Arvro (S)]  |   |  |
| UPOV 19   | BULBO/BULBILLO: FORMA DELL'APICE In sezione longitudinale * Solo varietà di cipolla |   |  |
|  | 1 ✓ – Depresso (Dorata di Parma)  |  | 4 – Arrotondato (Valenciana tardia de exportación)   |
|  | 2 – Appiattito (Reine)  |  | 5 – Leggermente appuntito (Ailsa Craig, Rouge pale de Niort)   |
|  | 3 – Leggermente pronunciato (Valenciana Temprana)                                   |  | 6 – Fortemente appuntito (Owa)   |

| <b>UPOV 20</b>  | <b>BULBO/BULBILLO: FORMA DELLA BASE</b> In sezione longitudinale *                                   |   |   |
|---|--|---|---|
|  | 1 – Depressa [Paille des vertus (C)]   |  | 4 – Leggermente conica [Pompei (C), The Kelsae (C), Bonilla (S), Santé (S)]                             |
|  | 2 ✓ – Appiattita [Nocera (C), Valenciana Temprana (C)]   |  | 5 – Fortemente conica [Owa (C), Bretor (S)]   |
|  | 3 – Arrotondata [Valenciana tardia de exportación (C), Atlas (S), Delicato (S)]                      |   |   |
| <b>UPOV 21</b>  | <b>BULBO/BULBILLO: ADERENZA DELLE SCAGLIE SECCHIE DOPO LA RACCOLTA</b>                               | <b>UPOV 22</b>  | <b>BULBO/BULBILLO: SPESSORE DELLE SCAGLIE SECCHIE</b>   |
| 3   | Debole [Ailsa Craig (C), Tropix (S)]   | 3 ✓   | Sottile [La Reine (C), Pikant (S)]  |
| 5 ✓   | Media [Rijnsburger 7 (C), Golden Gourmet (S)]  | 5   | Medio [Sturon (C), Santé (S)]   |
| 7 ✓   | Forte [Stuttgarter Riesen (C), Bonilla (S), Santé (S)]   | 7   | Spesso [Birförmige (C), Espagnol (C)]   |
| <b>UPOV 23</b>  | <b>BULBO/BULBILLO: COLORE DI FONDO DELLE SCAGLIE SECCHIE *</b>                                       | <b>UPOV 24</b>  | <b>BULBO/BULBILLO: INTENSITÀ COLORE DI FONDO DELLE SCAGLIE SECCHIE *</b> (No varietà a scaglie bianche) |
| 1   | Bianco [La Reine (C), Pompei (C)]  | 3 ✓   | Chiaro  |
| 2   | Grigio [Griselle (S)]  |   |   |
| 3   | Verde  |   |   |
| 4   | Giallo [Zittauer gelbe (C), Creation (S), Golden Gourmet (S), Topper (S)]                            | 5   | Medio   |
| 5   | Marrone [Valenciana Temprana (C), Delicato (S), Mirage (S), Mikor (S), Pikant (S)]                   | 7   | Scuro   |
| 6 ✓   | Rosa [Colorada de Figueras (C), Rox (S), Santé (S)]  |   |   |
| 7   | Rosso [Brunswijker (C), Red Baron (C)]   |   |   |
| <b>UPOV 25</b>  | <b>BULBO/BULBILLO: SFUMATURE DEL COLORE DELLE SCAGLIE SECCHIE *</b> (In aggiunta al colore di fondo) | <b>UPOV 26</b>  | <b>BULBO/BULBILLO: COLORE DELL'EPIDERMIDE DELLE SCAGLIE INTERNE *</b>                                   |
| 1 ✓   | Assenti [Pompei (C)]   | 1 ✓   | Assente   |
| 2   | Grigiastre   |   |   |
| 3   | Verdastre  | 2   | Verdastro [Sturon (C), Golden Gourmet (S)]  |
| 4   | Giallastre [Topper (S)]  |   |   |
| 5   | Brunastre [Santé (S)]  |   |   |
| 6   | Rosee [Delicato (S)]   | 3   | Rossastro [Brunswijker (C), Pikant (S), Santé (S)]  |
| 7   | Rossastre [Mikor (S), Mirage (S), Pikant (S)]  |   |   |
| 8   | Purpuree   |   |   |

| UPOV 27   |  | BULBO/BULBILLO: NUMERO DI PUNTI VEGETATIVI PER KG *   |  |
|---|--|---|--|
|  | 1 ✓ – Molto basso [Barletta (C), Pompei (C)]                         | <p>Il numero di punti vegetativi deve essere valutato nel momento di completa essiccazione dei bulbi/bulbilli, alla fine del periodo di conservazione ed poco prima che inizi il germogliamento. Vengono esaminati bulbi di taglia media, i quali vanno tagliati in sezione trasversale a circa 1/3 della lunghezza dalla base. Ciascun punto vegetativo si presenta spesso di colore verdastro circondato da anelli di tessuto.</p> <p>Per ciascuna varietà il numero di punti vegetativi varia in funzione della taglia del bulbo ma resta costante in rapporto al peso del bulbo. La valutazione di questo carattere consiste nel rilevare il numero di punti vegetativi per kilogrammo di bulbi.</p>        |  |
|   | 3 – Basso [Cuisse de Poulet du Poitou (C), Figaro (C), Owa (C)]      |   |  |
|  | 5 – Medio [Longor (S), Mirage (S), Prisma (S)]                       |   |  |
|   | 7 – Alto [Bonilla (S), Creation (S), Mikor (S)]                      |   |  |
|  | 9 – Molto alto [Griselle (S), Rox (S), Tropix (S)]                   |   |  |
| UPOV 28   |  | BULBO/BULBILLO: CONTENUTO IN SOSTANZA SECCA *   |  |
| 1   | Molto basso [Exhibition (C)]   | <p>Il contenuto di sostanza secca si determina su un campione di 20 bulbi. Si devono eliminare dai bulbi le scaglie secche e la parte sporgente del disco radicale. Si prepara il campione tagliando i bulbi in piccole porzioni di 1-5 mm; il campione viene pesato subito dopo il taglio (la biodegradazione degli zuccheri e dei carboidrati comincia nel momento in cui si rompono le cellule). I campioni devono essere essiccati in stufa per 2 ore a 105°C, poi per 22 ore a 65°C. La riduzione della temperatura è necessaria per evitare la caramellizzazione. Il peso finale si determina al termine delle 24 ore. Il contenuto in sostanza secca può essere misurato anche con un rifrattometro.</p> |  |
| 3   | Basso [Golden Bear (C), The Kelsea (C)]                              |   |  |
| 5   | Medio [Golden Gourmet (S), Topper (S)]                               |   |  |
| 7   | Alto [Birnformige (C), Zittauer gelbe (C), Creation (S), Longor (S)] |   |  |
| 9   | Molto alto [Griselle (S)]  |   |  |
| UPOV 29   |  | UPOV 30   | EPOCA DI INIZIO DELLA MONTATA A SEME IN PROVE SEMINATE A PRIMAVERA Solo varietà di cipolla |
| 1 ✓   | Assente o molto debole (Desihidrobat)                                | 3   | Precoce (Bronzé d'Amposta)   |
| 3   | Debole (Stuttgarter Riesen, Zittauer gelbe)                          |   |  |
| 5   | Media (Legio)  |   |  |
| 7   | Forte  |   |  |
| 9   | Molto forte (Bronzé d'Amposta)                                       |   |  |
| UPOV 31   |  | UPOV 30   | EPOCA DI INIZIO DELLA MONTATA A SEME IN PROVE SEMINATE IN AUTUNNO Solo varietà di cipolla  |
| 1   | Assente o molto debole   | 3   | Precoce  |
| 3   | Debole (Valenciana, Temprana)  |   |  |
| 5   | Media  |   |  |
| 7   | Forte (Guimar)   |   |  |
| 9   | Molto forte (Valenciana tardia de exportación)                       |   |  |

| EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE (80% di piante con foglie reclinato) |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| UPOV 33   | EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE IN PROVE DI SEMINA AUTUNNALE * Solo varietà di cipolla | UPOV 34.1 | EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE IN PROVE DI SEMINA PRIMAVERILE * Solo varietà di cipolla |
| 1   | Molto precoce   | 3         | Precoce (Buffalo, Golden bear)  |
| 3   | Precoce (La Reine, Sonic)   | 5 ✓       | Media (Piroska)   |
| 5   | Media (Buffalo, Imai Early Yellow, Valenciana Temprana)                                 | 7         | Tardiva (Beacon)  |
| 7   | Tardiva (Guimar, Senshyu Semi Globe Yellow, Shakespeare)                                | UPOV 34.2 | EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE* Solo varietà di scalogno                                |
| 9   | Molto tardiva (Valencia tardía)   | 3         | Precoce (Ploumor, Rox)  |
|   |   | 5         | Media (Creation, Pikant)  |
|   |   | 7         | Tardiva (Golden Gourmet, Santè)   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>UPOV 35</b>   | <b>EPOCA DI GERMOGLIAMENTO DURANTE</b>                          | È necessario verificare con attenzione i bulbi per escludere quelli danneggiati. Le temperature di conservazione devono essere mantenute tra 2 e 5°C, assicurando una buona ventilazione, ottenibile con vassoi fessurati sovrapponibili. Nelle zone a clima estivo più fresco, si consiglia di sottoporre i bulbi a temperature di 30-35°C per 2 settimane. Evitare temperature > di 40°C per impedire lo sviluppo di <i>Aspergillus niger</i> . Per determinare l'epoca di germogliamento occorre un campione di almeno 50 bulbi, effettuando le valutazioni ogni 2-4 settimane. |
| 3  | Precoce [Golden bear (C), The Kelsae (C)]                       |  |
| 5 ✓  | Media [Hygro (C), Hyper (C)]                                    |  |
| 7  | Tardiva [Marion (C)]  |  |
| <b>FIORI</b>   |   |  |
| <b>UPOV 36</b>   | <b>STERILITÀ MASCHILE *</b>                                     | I fiori compariranno nel secondo anno dopo aver ripiantato i bulbi raccolti. In clima asciutto e quando i fiori sono completamente aperti, si valuterà la sterilità maschile osservando l'emissione del polline dalle antere. Questo carattere deve essere rilevato pianta per pianta: l'espressione del carattere è rappresentata dalla percentuale di piante maschiosterili.   |
| 1  | Assente o molto debolmente espressa (0-10%) [Rijnsburger 5 (C)] |  |
| 2  | Debolmente espressa (11-80%) [Hyduro (C), Creation (S)]         |  |
| 3  | Fortemente espressa (81-100%) [Atlas (S)]                       |  |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |   |  |
|  |   |  |
| <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)   |   |  |
|  |   |  |

**NB.** Il raggruppamento e la classificazione delle varietà di cipolla e scalogno viene effettuato in base ai caratteri 10, 11, 27:

**UPOV 10.** Le varietà propagate per seme che presentano, per questo carattere, livelli d'espressione 1 e 3 vengono classificate nel gruppo ascrivibile alla cipolla, mentre le varietà con livello d'espressione tra 7 e 9 vengono classificate nel gruppo dello scalogno. Le varietà con i livelli 4, 5, e 6 dovranno essere valutate in base al carattere 11 nel corso di un secondo ciclo di prova.

**UPOV 11.** Le varietà con livelli d'espressione 1 e 3 si raggruppano come cipolla, quelle con livelli 7 e 9 si raggruppano come scalogno, e quelle con livelli 4, 5, o 6 devono valutarsi per il carattere 27 in un secondo ciclo di prova (per moltiplicazione vegetativa).

**UPOV 27.** Le varietà che presentano classi di espressione 1 e 3 sono attribuite al gruppo della cipolla; quelle che presentano livelli da 5 a 9 sono attribuite al gruppo dello scalogno. Le varietà che presentano livello 4 dovranno essere confrontate con varietà appartenenti ai gruppi di cipolla e scalogno. Per definire il gruppo di appartenenza è necessario valutarle in almeno due cicli vegetativi indipendenti per verificare se la descrizione si avvicina di più al livello di espressione 3 o 5.



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**

**RICCIO GROSSO RER V0122**

| POMODORO  |                                    |  |
|---|------------------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i>  | <b>Genere:</b> <i>Lycopersicon</i> | <b>Specie:</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.                                  |
| <b>Nome comune:</b> Riccio Grosso   |                                    |  |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Genovese o Nizzarda o quarantino piatto o quarantino parmigiano                    |                                    |  |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |                                    |  |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Tomaca risà                           |                                    |  |
| <b>Rischio di erosione:</b>   |                                    |  |
| Data inserimento nel repertorio:  |                                    | Ultimo aggiornamento scheda:   |
| <b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>  |                                    |  |
| 1) Azienda Carignano (PR)   |                                    |  |
| 2) Azienda  |                                    |  |
| 3)  |                                    |  |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b><br>Azienda Agraria Sperimentale Stuard Scrl San Pancrazio (Pr) |                                    |  |
|                            |                                    |  |
| <i>Plantula</i>   |                                    | <i>Pianta adulta</i>   |

*Frutto verde**Frutto maturo e sezione trasversale**Frutto maturo**Foglia*

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

Già nel 1890 Pucci direttore della Stazione Sperimentale Orticola delle Cascine cita un pomodoro Violetto di Parma come forma locale del pomodoro Rosso Amaranzo.

Questo pomodoro è una varietà di origine italiana e una delle prime coltivate. Era diffusa in Provenza, nella riviera ligure, nel piacentino e nel parmigiano. Secondo quanto riportato da Domenico Tamaro (*Ortaggi di grande reddito*, 1937) “è con essa che questa regione si rese famosa per il pomodoro di pronto consumo e anche per la spedizione”. È sempre stato coltivato per il consumo fresco, anche per le grandi dimensioni dei frutti che possono raggiungere anche 1 Kg. Un tipo molto simile (Supergigante) è stato recuperato anche presso l’Istituto Sperimentale per le Colture Orticole di Montanaso Lombardo (LO)

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

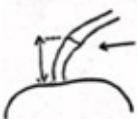
#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

- 1) D. Tamaro *Ortaggi di grande reddito Vol I°*, 1937 pag 221
- 2) T. Grasso *Il pomodoro orticoltura industriale*, Paravia 1961, pag. 62-63
- 3) F. Zago - *La coltivazione del pomodoro*, Italia Agricola (1916)
- 4) Documento integrativo contenente le dichiarazioni di autoctonia e di legame con il territorio di varietà da orto locali parmensi (2011).

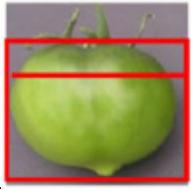
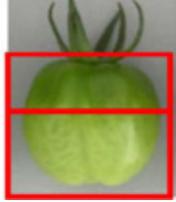
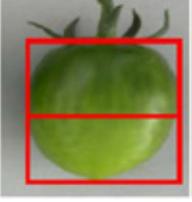
#### **NOTE**

| <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  |   |   |   |
| <b>UPOV 1 *</b>  | <b>PLANTULA; PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELL'IPOCOTILE</b>   | <b>UPOV 2 *●</b>  | <b>PIANTA; TIPO DI ACCRESCIMENTO</b>  |
|   | 1 – Assente   | 1   | <b>Determinato</b> (Campbell 1327, Prisca).<br>Si riscontra un numero limitato di grappoli, presenti in misura variabile tra le piante e influenzati dalle condizioni pedo-climatiche. Il numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze varia da uno a tre; lo stelo termina con un'infiorescenza e non ha germogli laterali. Appartengono a questo tipo alcune varietà "semi-determinate" che non presentano in modo regolare tre foglie o internodi tra le infiorescenze, ed hanno un accrescimento semi-determinato, ossia terminano il prolungamento dello stelo al di sopra della 9° infiorescenza (es. tipo "Prisca") o più in alto rispetto alla 20° infiorescenza (es. tipo "Early Pack").   |
|    | √ 9 – Presente<br>(Montfavet H 63.4)  | √ 2   | <b>Indeterminato</b> (Marmande VR, Saint Pierre, San Marzano 2).<br>Si riscontra un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre. Ciascun grappolo produce tre gemme: la gemma terminale si trasforma in una gemma fiorale, una delle due gemme ascellari si trasforma in un germoglio laterale che produce le successive tre gemme e continuerà il prolungamento dello stelo; le piante proseguono la loro crescita secondo lo schema descritto. Esiste un gruppo di varietà di tipo indeterminato (es. le varietà derivanti da Daniela) che presenta solo due foglie o internodi tra le infiorescenze. I tipi Marmande, San Marzano e Costoluto Fiorentino possono essere considerati come una classe intermedia tra i tipi indeterminato e determinato, ma dato che presentano sempre un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre dovrebbero essere ritenuti appartenenti al tipo indeterminato. |
| <b>UPOV 3</b>  | <b>PIANTA: NUMERO INFIORESCENZE SU STELO PRINCIPALE</b><br>Solo varietà a crescita determinata (eliminati i getti laterali) | <b>UPOV 4</b>   | <b>STELO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEL TERZO SUPERIORE</b> Carattere influenzato dalla temperatura diurna. Variazione di pigmentazione non significativa, ad eccezione delle varietà con allele Tm2.   |
| 3  | Basso (Campbell 1327)   | √ 1   | Assente o molto debole  |
|  |   | 3   | Debole (Montfavet H 63.5)   |
| 5  | Medio (Montfavet H 63.4)  | 5   | Media (Rondello)  |
|  |   | 7   | Forte (Grinta, Nemato)  |
| 7  | Alto (Prisca)   | 9   | Molto forte   |
| <b>UPOV 5</b>  | <b>STELO: LUNGHEZZA INTERNODI</b><br>Solo varietà a crescita indeterminata (eliminati i getti laterali)                     | <b>UPOV 6 *</b>   | <b>FOGLIA: PORTAMENTO</b><br>Sul terzo mediano della pianta   |
| 3  | Corti (Trend, Dombito, Manific, Paso)   |  | 3 – Semi eretto (Allround, Drakar, Vitador)   |
| 5  | Medi (Montfavet H 63.5)   |  | √ 5 – Orizzontale (Triton, Aromata)   |
| √ 7  | Lunghi (Berdy, Calimero)  |  | √ 7 – Semi prostrato (Montfavet H 63.5)   |

| <b>UPOV 7 *</b>   | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA</b>  | <b>UPOV 8 *</b>  | <b>FOGLIA: LARGHEZZA</b>  |
|---|---|--|---|
| 3   | Corta (Nelson, Red Robin, Tiny Tim)   | 3  | Stretta (Marmande VR, Red Robin, Tiny Tim)                          |
| 5   | Media (Lorena)  | 5  | Media   |
| $\sqrt{7}$  | Lunga (Montfavet H 63.5)  | $\sqrt{7}$   | Larga (Saint-Pierre)  |
| <b>UPOV 9 *</b>   | <b>FOGLIA: DIVISIONE DEL LEMBO</b>  | <b>UPOV 10</b>   | <b>FOGLIA: TAGLIA FOGLIOLE</b><br>Nella parte centrale delle foglie |
|    | 1 – Pennato (Pilot, Red Jacket, Mikado)   | 1  | Molto piccole (Minitom)   |
|   |   | 3  | Piccole (Tiny Tim)  |
|    | $\sqrt{2}$ – Bipennato (Lukullus, Saint Pierre)   | 5  | Medie (Marmande VR, Royesta)  |
|   |   | $\sqrt{7}$   | Grandi (Daniela, Hynema)  |
|   |   | 9  | Molto grandi (Dombo)  |
| <b>UPOV 11</b>  | <b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE</b>   | <b>UPOV 12</b>   | <b>FOGLIA: BRILLANTEZZA</b><br>Sul terzo mediano della pianta       |
| $\sqrt{3}$  | Chiaro (Macero II, Rossol, Poncette)  | 3  | Lieve (Daniela)   |
| $\sqrt{5}$  | Medio (Lucy)  | 5  | Media (Marmande VR)   |
| 7   | Scuro (Allround, Lorena, Red Robin, Daniela)  | 7  | Forte (Guindilla)   |
| <b>UPOV 13</b>  | <b>FOGLIA: BOLLOSITÀ</b> Sul terzo mediano della pianta. Differenza di altezza del lembo fogliare tra le nervature; da non confondere con l'increspatura. | <b>UPOV 14</b>   | <b>FOGLIA: TAGLIA DELLE BOLLE</b><br>Sul terzo mediano della pianta |
|  | 3 – Lieve (Daniela)   | 3  | Piccole (Husky Cherry Red)  |
|   | $\sqrt{5}$ – Media (Marmande VR)  | 5  | Medie (Marmande VR)   |
|   | 7 – Forte (Delfine, Tiny Tim)   | 7  | Grandi (Daniela, Egérts)  |
| <b>UPOV 15</b>  | <b>FOGLIA: PORTAMENTO PEZIOLO DELLE FOGLIOLE IN RAPPORTO ALL'ASSE CENTRALE</b><br>Sul terzo mediano della pianta  |  |   |
| 3   | Semieretto (Blizzard, Marmande VR)  |  |   |
| 5   | Orizzontale (Sonatine)  |  |   |
| 7   | Semiprostrato (Montfavet H 63.5)  |  |   |
| <b>FIORE</b>  |   |  |   |
| <b>UPOV 16</b>  | <b>INFIORESCENZA: TIPO</b><br>Su 2° e 3° palco  | <b>UPOV 17</b>   | <b>FIORE: FASCIAZIONE</b><br>1° fiore dell'infiorescenza            |
|  | 1 – Principalmente unipara (Dynamo)   | 1  | Assente (Monalbo, Moneymaker)                                       |
|   | 2 – Intermedia (Harzfeuer)  |  |   |
|  | $\sqrt{3}$ – Principalmente multipara (Marmande VR)   | 9  | Presente (Marmande VR)  |

| UPOV 18   | FIORE: PUBESCENZA DELLO STILO                                  | UPOV 19 *   | FIORE: COLORE   |
|---|--|---|---|
| 1   | Assente (Campbell 1327)  |    | √ 1 – Giallo (Marmande VR)  |
| 9   | Presente (Saint Pierre)  |    | 2 – Arancio (Pericherry)  |
| <b>FRUTTO</b>   |  |   |   |
| UPOV 20*●   | PEDUNCOLO: STRATO DI<br>ABSCISSIONE                            | UPOV 21 *   | PEDUNCOLO: LUNGHEZZA<br>Solo su varietà con strato di abscissione |
|    | 1 – Assente (Aledo, Bandera, Count, Lerica)                    |    | √ 3 – Corto (Cerise, Montfavet H 63.5, Ferline)                   |
|    | √ 9 – Presente (Montfavet H 63.5, Roma)                        |   | √ 5 – Medio (Dario, Primosol)                                     |
|   |  |   | 7 – Lungo (Erlidor, Ramy, Ranco)                                  |
| UPOV 22*●   | FRUTTO: TAGLIA   | UPOV 23 *   | FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/<br>DIAMETRO                           |
| 1   | Molto piccolo (Cerise, Sweet 100)                              | √ 1   | Molto basso (Campbell 28, Marmande VR)                            |
| 3   | Piccolo (Early Mech, Europeel, Roma)                           | 3   | Basso (Alicia)  |
| 5   | Medio (Alphamech, Diego)                                       | 5   | Medio (Early Mech, Peto Gro)                                      |
| 7   | Grande (Carmello, Ringo)                                       | 7   | Alto (Rio Grande, Rimone)   |
| √ 9   | Molto grande (Erlidor, Lydia, Muril)                           | 9   | Molto alto (Macero II, Elko)                                      |
| UPOV 24*●   | FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE                         |   |   |
|  | √ 1 – Appiattita (Campbell 28, Marmande VR)                    |  | 7 – Cuoriforme (Valenciano)                                       |
|  | 2 – Lievemente appiattita (Montfavet H 63.5, Montfavet H 63.4) |  | 8 – Obovata (Barbara)   |
|  | 3 – Tondeggiante (Cerise, Moneymaker)                          |  | 9 – Ovata (Rimone, Rio Grande)                                    |
|  | 4 – Rettangolare (Early Mech, Peto Gro)                        |  | 10 – Piriforme (Europeel)   |
|  | 5 – Cilindrica (Hypeel 244, Macero II, San Marzano 2)          |  | 11 – Obcordata (Margot, 0022)                                     |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | 6 – Ellittica (Alcaria, Castone)  |   |   |
| <b>UPOV 25 *</b>  | <b>FRUTTO: COSTOLATURA ALL'ATTACCO PEDUNCOLARE</b>  |   |   |
|  | 1 – Assente o molto lieve (Calimero, Cerise)  |    | 7 – Forte (Campbell 1327, Carmello, Count)  |
|  | 3 – Lieve (Early Mech, Hypeel 244, Melody, Peto Gro, Rio Grande)  |    | √ 9 – Molto forte (Costoluto Fiorentino, Marmande VR)                                   |
|  | 5 – Media (Montfavit H 63.4, Montfavit H 63.5)  |   |   |
| <b>UPOV 26</b>  | <b>FRUTTO: SEZIONE TRASVERSALE</b>  | <b>UPOV 27</b>  | <b>FRUTTO: DEPRESSIONE DELL'ATTACCO PEDUNCOLARE</b>                                     |
| 1   | Non arrotondata (Ranco, San Marzano)  |    | 1 – Assente o molto lieve (Europeel, Heinz 1706, Sweet baby)                            |
|   |   |   | 3 – Lieve (Futura, Melody)  |
| √ 2   | Arrotondata (Cerise, Ferline, Rondello)   |  | 5 – Media (Carmello, Count, Fandango, Saint Pierre)                                     |
|   |   |  | √ 7 – Forte (Baloon rouge, Marmande VR)   |
|   |   |   | 9 – Molto forte   |
| <b>UPOV 28</b>  | <b>FRUTTO: TAGLIA DELLA CICATRICE PEDUNCOLARE</b> Anello verde interno. A prescindere dalla dimensione del frutto | <b>UPOV 29</b>  | <b>FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE</b> A prescindere dalla dimensione del frutto |
| 1   | Molto piccola (Cerise, Heinz 1706, Sweet Baby)  | 1   | Molto piccola (Cerise, Early Mech, Europeel, Heinz 1706, Peto Gro, Rio Grande)          |
| 3   | Piccola (Early Mech, Peto Gro, Rio Grande)  | 3   | Piccola (Montfavit H 63.4, Montfavit H 63.5)  |
| 5   | Media (Montfavit H 63.4, Montfavit H 63.5)  | 5   | Media (Alphamech, Apla, Carmello, Floradade)  |
| 7   | Grande (Apla, Campbell 1327, Carmello, Fandango, Flora Dade)  | 7   | Grande (Campbell 1327, Count, Marmande VR, Saint Pierre)                                |
| √ 9   | Molto grande (Marmande VR)  | √ 9   | Molto grande  |
|   |                                |   |     |

| UPOV 30   | FRUTTO: FORMA DELL'ESTREMO DISTALE  | UPOV 31   | FRUTTO: TAGLIA DEL CUORE IN SEZIONE TRASVERSALE (IN RAPPORTO AL DIAMETRO TOTALE)      |
|---|---|---|---|
|    | 1 – Depresso (Marmande VR, Super Mech)                                    |    | 1 – Molto piccolo (Cerise)  |
|    | √ 2 – Da depresso ad appiattito   |    | 3 – Piccolo (Early Mech, Europeel, Heinz 1706, Peto Gro, Rio Grande, Rossol)          |
|    | 3 – Appiattito (Montfavit H 63.4, Montfavit H 63.5)                       |    | 5 – Medio (Montfavit H 63.4, Montfavit H 63.5)  |
|    | 4 – Da appiattito ad appuntito (Cal J, Early Mech, Peto Gro)              |    | 7 – Grande (Apla, Campbell 1327, Carmello, Count, Fandango, Floradade)                |
|    | 5 – Appuntito (Europeel, Heinz 1706, Hypeel 244, Roma VF)                 |    | √ 9 – Molto grande (Marmande VR, Valenciano)  |
| UPOV 32   | FRUTTO: SPESSORE DEL PERICARPO  | UPOV 33 *●  | FRUTTO: NUMERO DI CELLE   |
|   | 3 – Fine (Marmande VR)  |   | 1 – Solo due (Early Mech, Europeel, San Marzano)                                      |
|  | √ 5 – Medio (Carmello, Europeel, Floradade, Heinz 1706, Montfavit H 63.5) |  | 2 – Due e tre (Alphamech, Futuria)  |
|  | 7 – Spesso (Cal J, Ferline, Peto Gro, Rio Grande, Daniela)                |  | 3 – Tre e quattro (Montfavit H 63.5)  |
|   |   |  | 4 – Quattro, cinque e sei (Raïssa, Tradiro)   |
|   |   |  | √ 5 – Più di sei (Marmande VR)  |
| UPOV 34*●   | FRUTTO: COLLETTO VERDE ANTE MATURAZIONE                                   | UPOV 35   | FRUTTO: ESTENSIONE COLLETTO VERDE ANTE MATURAZIONE                                    |
|  | 1 – Assente (Rio grande, Felicia, Trust)                                  |  |   |
|  | √ 9 – Presente (Montfavit H 63.5, Daniela)                                |   |  |
|   |   | 3   | Piccolo (1/4) (Cristy, Firestone)   |
|   |   | √ 5   | Medio (1/3) (Erlidor, Foxy, Montfavit H 63.5)   |
|   |   | 7   | Grande (1/2) (Cobra, Delisa, Epona, Manific)  |

| UPOV 36 *  | FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DEL COLLETTO ANTE MATURAZIONE         | UPOV 37 *  | FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE ANTE MATURAZIONE                      |
|--|--|--|--|
|   | √ 3 – Chiaro (Juboline)  |   | 3 – Chiaro (Capello, Duranto, Trust)                                     |
|   | 5 – Medio (Montfave H 63.5)  |   | √ 5 – Medio (Rody)   |
|   | 7 – Scuro (Erlidor, Xenon, Ayala)  |   | 7 – Scuro (Ayala, Tatiana, Uragano)                                      |
| UPOV 38*●  | FRUTTO: COLORE A MATURAZIONE (A COMPLETO VIRAGGIO DEL COLORE)            | UPOV 39 *  | FRUTTO: COLORE DELLA POLPA A MATURAZIONE                                 |
| 1  | Crema (Jazon, White Mirabelle)   | 1  | Crema (Jazon)  |
| 2  | Giallo (Goldene Königin, Yellow Pear)                                    | 2  | Giallo (Jubilée)   |
| 3  | Arancio (Sungold)  | 3  | Arancio (Sungold)  |
| 4  | Rosa (House Momotaro)  | √ 4  | Rosa (Reginao)   |
| √ 5  | Rosso (Daniela, Ferline, Montfave H 63.5)                                | √ 5  | Rosso ( Ferline, Saint Pierre)   |
| 6  | Brunastro (Ozyrys)   | 6  | Brunastro (Ozyrys)   |
| UPOV 40 *  | FRUTTO: COMPATTEZZA  | UPOV 42  | EPOCA DI FIORITURA   |
| √ 1  | Molto molle (Marmande VR)  | 3  | Precoce  |
| √ 3  | Molle (Trend)  | 5  | Media  |
| 5  | Medio (Cristina)   | 7  | Tardiva  |
| 7  | Compatto (Fernova, Konsul, Tradiro)                                      | Non considerare la fioritura sul I grappolo: posizione influenzata da vigore seme e tipo di coltivazione. Varietà con tutore: fioritura III fiore sul II/III grappolo. Varietà senza tutore, ad accrescimento determinato: fioritura su parti cimate dell'asse principale; ad accrescimento indeterminato: carattere non rilevabile. |  |
| 9  | Molto compatto (Daniela, Karat, Lolek)                                   |  |  |
| UPOV 43  | EPOCA DI MATURAZIONE   | UPOV 45  | SENSIBILITÀ ALL'ARGENTATURA  |
| 1  | Molto precoce (Sungold, Sweet Baby, Dolcevita)                           | 1  | Non sensibile (Marathon, Sano)   |
| 3  | Precoce (Feria, Rossol)  | 9  | Sensibile (Sonatine)   |
| 5  | Media (Montfave H 63.5)  | UPOV 46 ●  | RESISTENZA A <i>Meloidogyne incognita</i>                                |
| 7  | Tardiva (Manific, Saint Pierre)  | 1  | Suscettibile (Casaque Rouge, Clairvil)                                   |
| 9  | Molto tardiva (Daniela)  | 2  | Mediamente resistente (Vinchy, Madyta)                                   |
|  |  | 3  | Resistente (Anabel, Anahu)   |
| UPOV 47*●  | RESISTENZA A <i>Verticillium dahliae</i> Razza 0                         | UPOV 48.1*●  | RESISTENZA A <i>Fusarium oxysporum f. sp. lycopersici</i> Razza 0 (ex 1) |
| 1  | Assente (Anabel, Marmande verte)   | 1  | Assente (Marmande verte)   |
| 9  | Presente (Clairvil, Marmande VR)   | 9  | Presente (Anabel, Marporum, Marsol)                                      |
| UPOV 48.1*●  | RESISTENZA A <i>Fusarium oxysporum f. sp. lycopersici</i> Razza 1 (ex 2) | UPOV 48.1 ●  | RESISTENZA A Virus del mosaico del pomodoro Ceppo 0                      |
| 1  | Assente (Marmande verte)   | 1  | Assente (Monalbo)  |
| 9  | Presente (Motelle, Walter)   | 9  | Presente (Mobaci, Mocimor, Moperou)                                      |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI</b> , Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |  |  |  |
| Epoca di maturazione (da rilevare a maturità del primo frutto completamente maturo del secondo palco):<br>Peso medio del frutto (media di 10 frutti): .....  |  |  |  |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI 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 RICONTRI 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**

**RICCIO DI PARMA RER V0123**

| POMODORO  |  |   |
|---|--|---|
| <b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i>  | <b>Genere:</b> <i>Lycopersicon</i>   | <b>Specie:</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. |
| <b>Nome comune:</b> Riccio di Parma   |  |   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Grosso rosso costoluto, Nostrale, Nostrano Grosso, Grosso Rosso Costoluto, Costoluto di Parma, Rosso Grosso, Riccio di Parma, Stella, Costoluto Fiorentino, Nizzardo |  |   |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |  |   |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Tomaca risà (Parma)   |  |   |
| <b>Rischio di erosione:</b>   |  |   |
| Data inserimento nel repertorio:  |  | Ultimo aggiornamento scheda:                        |
| <b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>  |  |   |
| 1) Azienda Salsomaggiore (Parma)  |  |   |
| 2) Azienda  |  |   |
| 3)  |  |   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>  |  |   |
| Azienda Agraria Sperimentale Stuard Scrl San Pancrazio (Pr)   |  |   |
|    |  |   |
| <i>Foto</i><br><i>Plantula</i>  | <i>Pianta adulta</i>   |   |



Sezione trasversale



Frutto maturo

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Già nel 1890 Pucci direttore della Stazione Sperimentale Orticola delle Cascine cita un pomodoro Violetto di Parma come forma locale del pomodoro Rosso Amaranzo.

L'introduzione della coltivazione estensiva del pomodoro a Parma è dovuta però all'agronomo Carlo Rognoni che ne iniziò la coltivazione nel 1876 nel suo podere di Pannocchia. Negli anni successivi contribuì alla diffusione della coltivazione proponendola in rotazione con il grano.

Fin dall'inizio la coltura del pomodoro fu strettamente legata alla trasformazione industriale e caratterizzata da una progressiva ricerca di nuove linee.

Le prime notizie del Riccio Grosso risalgono al 1905, anno in cui il prof. Bernardi-Tolomei, a Pilastro, nel podere dei fratelli Cerdelli, mise a confronto alcune nuove varietà di pomodoro con la varietà Nizzarda, la prima coltivata a Parma. Negli anni successivi il Rosso Grosso divenne la varietà leader per la produzione di concentrato. Ancora alla fine degli anni '30 era la varietà più coltivata nel Nord e Centro Italia.

Le testimonianze reperite in bibliografia non sono comunque molto chiare riguardo le denominazioni, che spesso vengono dichiarate come sinonimi.

Sembrano infatti essere esistiti almeno tre ideotipi di pomodoro costoluto che fanno riferimento nel nome al territorio parmense: il **Violetto di Parma** di grossa pezzatura e buon sapore e colore rosso vivo, il **Quarantino Parmigiano** relativamente poco vigoroso, ma precoce e di buon sapore, ed il **Rosso Grosso o Costoluto o Riccio di Parma** di maggior resa e vigoria, ma inferiore per sapore.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Alla fine degli anni '30 la Regia Stazione Sperimentale per le Conserve Alimentari ne consigliava la coltivazione nei terreni freschi e profondi della pianura.

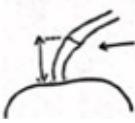
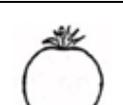
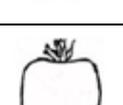
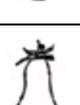
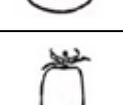
### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- 1) D. Tamaro *Ortaggi di grande reddito Vol I°*, 1937 pag 221
- 2) T. Grasso *Il pomodoro orticoltura industriale*, Paravia 1961, pag. 62-63
- 3) F. Zago - *La coltivazione del pomodoro*, Italia Agricola (1916)
- 4) *La coltivazione del pomodoro*, Italia Agricola (1926)
- 5) Documento integrativo contenente le dichiarazioni di autoctonia e di legame con il territorio di varietà da orto locali parmensi (Parma 2011).

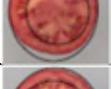
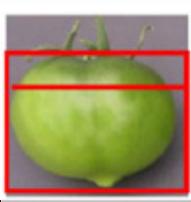
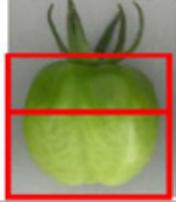
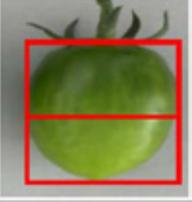
### NOTE

| <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  |   |   |  |
| <b>UPOV 1 *</b>  | <b>PLANTULA; PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELL'IPOCOTILE</b>   | <b>UPOV 2 *●</b>  | <b>PIANTA; TIPO DI ACCRESCIMENTO</b>   |
|   | 1 – Assente   | 1   | <b>Determinato</b> (Campbell 1327, Prisca).<br>Si riscontra un numero limitato di grappoli, presenti in misura variabile tra le piante e influenzati dalle condizioni pedo-climatiche. Il numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze varia da uno a tre; lo stelo termina con un'infiorescenza e non ha germogli laterali. Appartengono a questo tipo alcune varietà "semi-determinate" che non presentano in modo regolare tre foglie o internodi tra le infiorescenze, ed hanno un accrescimento semi-determinato, ossia terminano il prolungamento dello stelo al di sopra della 9° infiorescenza (es. tipo "Prisca") o più in alto rispetto alla 20° infiorescenza (es. tipo "Early Pack").  |
|    | √ 9 – Presente<br>(Montfavet H 63.4)  | √ 2   | <b>Indeterminato</b> (Marmande VR, Saint Pierre, San Marzano 2).<br>Si riscontra un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre. Ciascun grappolo produce tre gemme: la gemma terminale si trasforma in una gemma fiorale, una delle due gemme ascellari si trasforma in un germoglio laterale che produce le successive tre gemme e continuerà il prolungamento dello stelo; le piante proseguono la loro crescita secondo lo schema descritto. Esiste un gruppo di varietà "semi-determinate" (es. le varietà derivanti da Daniela) che presenta solo due foglie o internodi tra le infiorescenze. I tipi Marmande, San Marzano e Costoluto Fiorentino possono essere considerati come una classe intermedia tra i tipi indeterminato e determinato, ma dato che presentano sempre un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre dovrebbero essere ritenuti appartenenti al tipo indeterminato. |
| <b>UPOV 3</b>  | <b>PIANTA: NUMERO INFIORESCENZE SU STELO PRINCIPALE</b><br>Solo varietà a crescita determinata (eliminati i getti laterali) | <b>UPOV 4</b>   | <b>STELO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEL TERZO SUPERIORE</b> Carattere influenzato dalla temperatura diurna. Variazione di pigmentazione non significativa, ad eccezione delle varietà con allele Tm2.  |
| 3  | Basso (Campbell 1327)   | √ 1   | Assente o molto debole   |
|  |   | 3   | Debole (Montfavet H 63.5)  |
| 5  | Medio (Montfavet H 63.4)  | 5   | Media (Rondello)   |
|  |   | 7   | Forte (Grinta, Nemato)   |
| 7  | Alto (Prisca)   | 9   | Molto forte  |
| <b>UPOV 5</b>  | <b>STELO: LUNGHEZZA INTERNODI</b><br>Solo varietà a crescita indeterminata (eliminati i getti laterali)                     | <b>UPOV 6 *</b>   | <b>FOGLIA: PORTAMENTO</b><br>Sul terzo mediano della pianta  |
| 3  | Corti (Trend, Dombito, Manific, Paso)   |  | √ 3 – Semi eretto (Allround, Drakar, Vitador)  |
| √ 5  | Medi (Montfavet H 63.5)   |  | √ 5 – Orizzontale (Triton, Aromata)  |
| √ 7  | Lunghi (Berdy, Calimero)  |  | 7 – Semi prostrato (Montfavet H 63.5)  |

| <b>UPOV 7 *</b>   | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA</b>  | <b>UPOV 8 *</b>  | <b>FOGLIA: LARGHEZZA</b>  |
|---|---|--|---|
| 3   | Corta (Nelson, Red Robin, Tiny Tim)   | 3  | Stretta (Marmande VR, Red Robin, Tiny Tim)                          |
| $\sqrt{5}$  | Media (Lorena)  | $\sqrt{5}$   | Media   |
| $\sqrt{7}$  | Lunga (Montfavet H 63.5)  | 7  | Larga (Saint-Pierre)  |
| <b>UPOV 9 *</b>   | <b>FOGLIA: DIVISIONE DEL LEMBO</b>  | <b>UPOV 10</b>   | <b>FOGLIA: TAGLIA FOGLIOLE</b><br>Nella parte centrale delle foglie |
|    | 1 – Pennato (Pilot, Red Jacket, Mikado)   | 1  | Molto piccole (Minitom)   |
|   |   | 3  | Piccole (Tiny Tim)  |
|    | $\sqrt{}$   | 5  | Medie (Marmande VR, Royesta)  |
|   |   | $\sqrt{7}$   | Grandi (Daniela, Hynema)  |
|   |   | 9  | Molto grandi (Dombo)  |
| <b>UPOV 11</b>  | <b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE</b>   | <b>UPOV 12</b>   | <b>FOGLIA: BRILLANTEZZA</b><br>Sul terzo mediano della pianta       |
| 3   | Chiaro (Macero II, Rossol, Poncette)  | 3  | Lieve (Daniela)   |
| $\sqrt{5}$  | Medio (Lucy)  | 5  | Media (Marmande VR)   |
| 7   | Scuro (Allround, Lorena, Red Robin, Daniela)  | 7  | Forte (Guindilla)   |
| <b>UPOV 13</b>  | <b>FOGLIA: BOLLOSITÀ</b> Sul terzo mediano della pianta. Differenza di altezza del lembo fogliare tra le nervature; da non confondere con l'increspatura. | <b>UPOV 14</b>   | <b>FOGLIA: TAGLIA DELLE BOLLE</b><br>Sul terzo mediano della pianta |
|  | $\sqrt{3}$ – Lieve (Daniela)  | 3  | Piccole (Husky Cherry Red)  |
|   | 5 – Media (Marmande VR)   | 5  | Medie (Marmande VR)   |
|   | 7 – Forte (Delfine, Tiny Tim)   | 7  | Grandi (Daniela, Egérts)  |
| <b>UPOV 15</b>  | <b>FOGLIA: PORTAMENTO PEZIOLO DELLE FOGLIOLE IN RAPPORTO ALL'ASSE CENTRALE</b><br>Sul terzo mediano della pianta  |  |   |
| 3   | Semieretto (Blizzard, Marmande VR)  |  |   |
| 5   | Orizzontale (Sonatine)  |  |   |
| 7   | Semiprostrato (Montfavet H 63.5)  |  |   |
| <b>FIORE</b>  |   |  |   |
| <b>UPOV 16</b>  | <b>INFIORESCENZA: TIPO</b><br>Su 2° e 3° palco  | <b>UPOV 17</b>   | <b>FIORE: FASCIAZIONE</b><br>1° fiore dell'infiorescenza            |
|  | 1 – Principalmente unipara (Dynamo)   | 1  | Assente (Monalbo, Moneymaker)                                       |
|   | 2 – Intermedia (Harzfeuer)  |  |   |
|  | $\sqrt{3}$ – Principalmente multipara (Marmande VR)   | 9  | Presente (Marmande VR)  |

| UPOV 18   | FIORE: PUBESCENZA DELLO STILO                                  | UPOV 19 *   | FIORE: COLORE                                   |
|---|--|---|---|
| 1   | Assente (Campbell 1327)  |    | √ 1 – Giallo (Marmande VR)                      |
| 9   | Presente (Saint Pierre)  |    | 2 – Arancio (Pericherry)                        |
| <b>FRUTTO</b>   |  |   |   |
| UPOV 20*●   | PEDUNCOLO: STRATO DI ABCISSIONE                                | UPOV 21 *   | PEDUNCOLO: LUNGHEZZA                            |
|    | 1 – Assente (Aledo, Bandera, Count, Lerica)                    |    | Solo su varietà con strato di abscissione       |
|    | √ 9 – Presente (Montfavet H 63.5, Roma)                        |   | √ 3 – Corto (Cerise, Montfavet H 63.5, Ferline) |
|   |  |   | 5 – Medio (Dario, Primosol)                     |
|   |  |   | 7 – Lungo (Erlidor, Ramy, Ranco)                |
| UPOV 22*●   | FRUTTO: TAGLIA   | UPOV 23 *   | FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/ DIAMETRO            |
| 1   | Molto piccolo (Cerise, Sweet 100)                              | √ 1   | Molto basso (Campbell 28, Marmande VR)          |
| 3   | Piccolo (Early Mech, Europeel, Roma)                           | 3   | Basso (Alicia)                                  |
| 5   | Medio (Alphamech, Diego)                                       | 5   | Medio (Early Mech, Peto Gro)                    |
| √ 7   | Grande (Carmello, Ringo)                                       | 7   | Alto (Rio Grande, Rimone)                       |
| 9   | Molto grande (Erlidor, Lydia, Muril)                           | 9   | Molto alto (Macero II, Elko)                    |
| UPOV 24*●   | FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE                         |   |   |
|  | √ 1 – Appiattita (Campbell 28, Marmande VR)                    |  | 7 – Cuoriforme (Valenciano)                     |
|  | 2 – Lievemente appiattita (Montfavet H 63.5, Montfavet H 63.4) |  | 8 – Obovata (Barbara)                           |
|  | 3 – Tondeggiante (Cerise, Moneymaker)                          |  | 9 – Ovata (Rimone, Rio Grande)                  |
|  | 4 – Rettangolare (Early Mech, Peto Gro)                        |  | 10 – Piriforme (Europeel)                       |
|  | 5 – Cilindrica (Hypeel 244, Macero II, San Marzano 2)          |  | 11 – Obcordata (Margot, 0022)                   |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | 6 – Ellittica (Alcaria, Castone)  |   |   |
| <b>UPOV 25 *</b> <b>FRUTTO: COSTOLATURA ALL'ATTACCO PEDUNCOLARE</b>               |   |   |   |
|  | 1 – Assente o molto lieve (Calimero, Cerise)  |    | √ 7 – Forte (Campbell 1327, Carmello, Count)  |
|  | 3 – Lieve (Early Mech, Hypeel 244, Melody, Peto Gro, Rio Grande)  |    | √ 9 – Molto forte (Costoluto Fiorentino, Marmande VR)                                   |
|  | 5 – Media (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)  |   |   |
| <b>UPOV 26</b>  | <b>FRUTTO: SEZIONE TRASVERSALE</b>  | <b>UPOV 27</b>  | <b>FRUTTO: DEPRESSIONE DELL'ATTACCO PEDUNCOLARE</b>                                     |
| 1   | Non arrotondata (Ranco, San Marzano)  |    | 1 – Assente o molto lieve (Europeel, Heinz 1706, Sweet baby)                            |
|   |   |   | 3 – Lieve (Futura, Melody)  |
| √ 2   | Arrotondata (Cerise, Ferline, Rondello)   |  | 5 – Media (Carmello, Count, Fandango, Saint Pierre)                                     |
|   |   |  | 7 – Forte (Baloon rouge, Marmande VR)   |
|   |   |   | 9 – Molto forte   |
| <b>UPOV 28</b>  | <b>FRUTTO: TAGLIA DELLA CICATRICE PEDUNCOLARE</b> Anello verde interno. A prescindere dalla dimensione del frutto | <b>UPOV 29</b>  | <b>FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE</b> A prescindere dalla dimensione del frutto |
| 1   | Molto piccola (Cerise, Heinz 1706, Sweet Baby)  | 1   | Molto piccola (Cerise, Early Mech, Europeel, Heinz 1706, Peto Gro, Rio Grande)          |
| 3   | Piccola (Early Mech, Peto Gro, Rio Grande)  | 3   | Piccola (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)  |
| 5   | Media (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)  | √ 5   | Media (Alphamech, Apla, Carmello, Floradade)  |
| √ 7   | Grande (Apla, Campbell 1327, Carmello, Fandango, Flora Dade)  | 7   | Grande (Campbell 1327, Count, Marmande VR, Saint Pierre)                                |
| √ 9   | Molto grande (Marmande VR)  | 9   | Molto grande  |
|   |                                |   |     |

| UPOV 30   | FRUTTO: FORMA DELL'ESTREMO DISTALE                                      | UPOV 31   | FRUTTO: TAGLIA DEL CUORE IN SEZIONE TRASVERSALE (IN RAPPORTO AL DIAMETRO TOTALE)      |
|---|---|---|---|
|    | 1 – Depresso (Marmande VR, Super Mech)                                  |    | 1 – Molto piccolo (Cerise)  |
|    | 2 – Da depresso ad appiattito   |    | $\sqrt{3}$ – Piccolo (Early Mech, Europeel, Heinz 1706, Peto Gro, Rio Grande, Rossol) |
|    | $\sqrt{3}$ – Appiattito (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)            |    | $\sqrt{5}$ – Medio (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)                               |
|    | 4 – Da appiattito ad appuntito (Cal J, Early Mech, Peto Gro)            |    | 7 – Grande (Apla, Campbell 1327, Carmello, Count, Fandango, Floradade)                |
|    | 5 – Appuntito (Europeel, Heinz 1706, Hypeel 244, Roma VF)               |    | 9 – Molto grande (Marmande VR, Valenciano)  |
| UPOV 32   | FRUTTO: SPESSORE DEL PERICARPO  | UPOV 33 *●  | FRUTTO: NUMERO DI CELLE   |
|   | $3\sqrt{}$ – Fine (Marmande VR)   |   | 1 – Solo due (Early Mech, Europeel, San Marzano)                                      |
|  | 5 – Medio (Carmello, Europeel, Floradade, Heinz 1706, Montfabet H 63.5) |  | 2 – Due e tre (Alphamech, Futuria)  |
|  | 7 – Spesso (Cal J, Ferline, Peto Gro, Rio Grande, Daniela)              |  | 3 – Tre e quattro (Montfabet H 63.5)  |
|   |   |  | 4 – Quattro, cinque e sei (Raïssa, Tradiro)   |
|   |   |  | $\sqrt{5}$ – Più di sei (Marmande VR)   |
| UPOV 34*●   | FRUTTO: COLLETTO VERDE ANTE MATURAZIONE                                 | UPOV 35   | FRUTTO: ESTENSIONE COLLETTO VERDE ANTE MATURAZIONE                                    |
|  | $\sqrt{1}$ – Assente (Rio grande, Felicia, Trust)                       |  |   |
|  | 9 – Presente (Montfabet H 63.5, Daniela)                                |   |  |
|   |   | 3   | Piccolo (1/4) (Cristy, Firestone)   |
|   |   | 5   | Medio (1/3) (Erlidor, Foxy, Montfabet H 63.5)   |
|   |   | 7   | Grande (1/2) (Cobra, Delisa, Epona, Manific)  |

| UPOV 36 *  | FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DEL COLLETTO ANTE MATURAZIONE         | UPOV 37 *  | FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE ANTE MATURAZIONE                      |
|--|--|--|--|
|   | √ 3 – Chiaro (Juboline)  |   | 3 – Chiaro (Capello, Duranto, Trust)                                     |
|   | 5 – Medio (Montfave H 63.5)  |   | √ 5 – Medio (Rody)   |
|   | 7 – Scuro (Erlidor, Xenon, Ayala)  |   | 7 – Scuro (Ayala, Tatiana, Uragano)                                      |
| UPOV 38*●  | FRUTTO: COLORE A MATURAZIONE (A COMPLETO VIRAGGIO DEL COLORE)            | UPOV 39 *  | FRUTTO: COLORE DELLA POLPA A MATURAZIONE                                 |
| 1  | Crema (Jazon, White Mirabelle)   | 1  | Crema (Jazon)  |
| 2  | Giallo (Goldene Königin, Yellow Pear)                                    | 2  | Giallo (Jubilée)   |
| 3  | Arancio (Sungold)  | 3  | Arancio (Sungold)  |
| 4  | Rosa (House Momotaro)  | 4  | Rosa (Reginao)   |
| √ 5  | Rosso (Daniela, Ferline, Montfave H 63.5)                                | √ 5  | Rosso ( Ferline, Saint Pierre)   |
| 6  | Brunastro (Ozyrys)   | 6  | Brunastro (Ozyrys)   |
| UPOV 40 *  | FRUTTO: COMPATTEZZA  | UPOV 42  | EPOCA DI FIORITURA   |
| 1  | Molto molle (Marmande VR)  | 3  | Precoce  |
| 3  | Molle (Trend)  | 5  | Media  |
| √ 5  | Medio (Cristina)   | 7  | Tardiva  |
| 7  | Compatto (Fernova, Konsul, Tradiro)                                      | Non considerare la fioritura sul I grappolo: posizione influenzata da vigore seme e tipo di coltivazione. Varietà con tutore: fioritura III fiore sul II/III grappolo. Varietà senza tutore, ad accrescimento determinato: fioritura su parti cimate dell'asse principale; ad accrescimento indeterminato: carattere non rilevabile. |  |
| 9  | Molto compatto (Daniela, Karat, Lolek)                                   |  |  |
| UPOV 43  | EPOCA DI MATURAZIONE   | UPOV 45  | SENSIBILITÀ ALL'ARGENTATURA  |
| 1  | Molto precoce (Sungold, Sweet Baby, Dolcevita)                           | 1  | Non sensibile (Marathon, Sano)   |
|  |  | 9  | Sensibile (Sonatine)   |
| 3  | Precoce (Feria, Rossol)  | UPOV 46 ●  | RESISTENZA A <i>Meloidogyne incognita</i>                                |
| √ 5  | Media (Montfave H 63.5)  | 1  | Suscettibile (Casaque Rouge, Clairvil)                                   |
| 7  | Tardiva (Manific, Saint Pierre)  | 2  | Mediamente resistente (Vinchy, Madyta)                                   |
| 9  | Molto tardiva (Daniela)  | 3  | Resistente (Anabel, Anahu)   |
| UPOV 47*●  | RESISTENZA A <i>Verticillium dahliae</i> Razza 0                         | UPOV 48.1*●  | RESISTENZA A <i>Fusarium oxysporum f. sp. lycopersici</i> Razza 0 (ex 1) |
| 1  | Assente (Anabel, Marmande verte)   | 1  | Assente (Marmande verte)   |
| 9  | Presente (Clairvil, Marmande VR)   | 9  | Presente (Anabel, Marporum, Marsol)                                      |
| UPOV 48.1*●  | RESISTENZA A <i>Fusarium oxysporum f. sp. lycopersici</i> Razza 1 (ex 2) | UPOV 48.1 ●  | RESISTENZA A Virus del mosaico del pomodoro Ceppo 0                      |
| 1  | Assente (Marmande verte)   | 1  | Assente (Monalbo)  |
| 9  | Presente (Motelle, Walter)   | 9  | Presente (Mobaci, Mocimor, Moperou)                                      |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |  |  |  |
| Epoca di maturazione (da rilevare a maturità del primo frutto completamente maturo del secondo palco):<br>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**

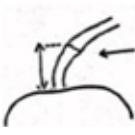
**LADINO DI PANNOCCHIA RER V0124**

| POMODORO   |  |   |
|--|--|---|
| <b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Lycopersicon</i>   | <b>Specie:</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. |
| <b>Nome comune:</b> Ladino di Pannocchia   |  |   |
| <b>Sinonimi accertati:</b>   |  |   |
| <b>Sinonimie errate:</b>   |  |   |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Panocina (Parma)   |  |   |
| <b>Rischio di erosione:</b>  |  |   |
| Data inserimento nel repertorio:   |  | Ultimo aggiornamento scheda:                        |
| <b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>                               |  |   |
| 1) Azienda Ettore Amadio dell'Istituto professionale per l'Agricoltura "Stanga" di Cremona |  |   |
| 2) Azienda   |  |   |
| 3)   |  |   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>   |  |   |
| - Azienda Agraria Sperimentale Stuard Scrl San Pancrazio (Pr)                              |  |   |
| - Istituto Sperimentale per le Colture Orticole di Montanaso Lombardo (LO).                |  |   |
| <i>F</i>   |  |   |
|         |  |   |
| <i>Plantula</i>  | <i>Pianta adulta</i>   |   |
| <i>Frutto verde e foglie</i>   |  |   |

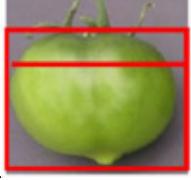
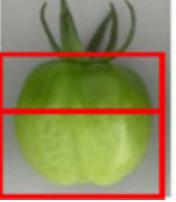
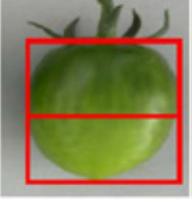
|  |  |
|--|--|
|   |  |
| <p><i>Frutt maturo e sezione trasversale</i></p>   |  |
| <p><b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b></p>   |  |
| <p>Il Ladino di Pannocchia è una selezione di pomodoro da concentrato dei primi decenni del '900 migliorata dall'Istituto di Allevamento Vegetale di Bologna.</p>  |  |
| <p><b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b></p>  |  |
| <p><b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b></p>  |  |
| <p>- T. Grasso Il pomodoro ortalizia industriale, Paravia 1961, pag. 62-63<br/>         - Documento integrativo contenente le dichiarazioni di autoctonia e di legame con il territorio di varietà da orto locali parmensi (Parma 2011).</p> |  |
| <p><b>NOTE</b></p>   |  |
|  |  |

| <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  |   |   |   |
| <b>UPOV 1 *</b>  | <b>PLANTULA; PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELL'IPOCOTILE</b>   | <b>UPOV 2 *●</b>  | <b>PIANTA; TIPO DI ACCRESCIMENTO</b>  |
|   | 1 – Assente   | 1   | <b>Determinato</b> (Campbell 1327, Prisca).<br>Si riscontra un numero limitato di grappoli, presenti in misura variabile tra le piante e influenzati dalle condizioni pedo-climatiche. Il numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze varia da uno a tre; lo stelo termina con un'infiorescenza e non ha germogli laterali. Appartengono a questo tipo alcune varietà "semi-determinate" che non presentano in modo regolare tre foglie o internodi tra le infiorescenze, ed hanno un accrescimento semi-determinato, ossia terminano il prolungamento dello stelo al di sopra della 9° infiorescenza (es. tipo "Prisca") o più in alto rispetto alla 20° infiorescenza (es. tipo "Early Pack").   |
|    | √ 9 – Presente<br>(Montfavet H 63.4)  | √ 2   | <b>Indeterminato</b> (Marmande VR, Saint Pierre, San Marzano 2).<br>Si riscontra un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre. Ciascun grappolo produce tre gemme: la gemma terminale si trasforma in una gemma fiorale, una delle due gemme ascellari si trasforma in un germoglio laterale che produce le successive tre gemme e continuerà il prolungamento dello stelo; le piante proseguono la loro crescita secondo lo schema descritto. Esiste un gruppo di varietà di tipo indeterminato (es. le varietà derivanti da Daniela) che presenta solo due foglie o internodi tra le infiorescenze. I tipi Marmande, San Marzano e Costoluto Fiorentino possono essere considerati come una classe intermedia tra i tipi indeterminato e determinato, ma dato che presentano sempre un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre dovrebbero essere ritenuti appartenenti al tipo indeterminato. |
| <b>UPOV 3</b>  | <b>PIANTA: NUMERO INFIORESCENZE SU STELO PRINCIPALE</b><br>Solo varietà a crescita determinata (eliminati i getti laterali) | <b>UPOV 4</b>   | <b>STELO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEL TERZO SUPERIORE</b> Carattere influenzato dalla temperatura diurna. Variazione di pigmentazione non significativa, ad eccezione delle varietà con allele Tm2.   |
| 3  | Basso (Campbell 1327)   | √ 1   | Assente o molto debole  |
|  |   | 3   | Debole (Montfavet H 63.5)   |
| 5  | Medio (Montfavet H 63.4)  | 5   | Media (Rondello)  |
|  |   | 7   | Forte (Grinta, Nemato)  |
| 7  | Alto (Prisca)   | 9   | Molto forte   |
| <b>UPOV 5</b>  | <b>STELO: LUNGHEZZA INTERNODI</b><br>Solo varietà a crescita indeterminata (eliminati i getti laterali)                     | <b>UPOV 6 *</b>   | <b>FOGLIA: PORTAMENTO</b><br>Sul terzo mediano della pianta   |
| 3  | Corti (Trend, Dombito, Manific, Paso)   |  | 3 – Semi eretto (Allround, Drakar, Vitador)   |
| √ 5  | Medi (Montfavet H 63.5)   |  | √ 5 – Orizzontale (Triton, Aromata)   |
| 7  | Lunghi (Berdy, Calimero)  |  | √ 7 – Semi prostrato (Montfavet H 63.5)   |

| <b>UPOV 7 *</b>   | <b>FOGLIA: LUNGHEZZA</b>  | <b>UPOV 8 *</b>  | <b>FOGLIA: LARGHEZZA</b>  |
|---|---|--|---|
| 3   | Corta (Nelson, Red Robin, Tiny Tim)   | 3  | Stretta (Marmande VR, Red Robin, Tiny Tim)                          |
| 5   | Media (Lorena)  | 5  | Media   |
| $\sqrt{7}$  | Lunga (Montfavet H 63.5)  | $\sqrt{7}$   | Larga (Saint-Pierre)  |
| <b>UPOV 9 *</b>   | <b>FOGLIA: DIVISIONE DEL LEMBO</b>  | <b>UPOV 10</b>   | <b>FOGLIA: TAGLIA FOGLIOLE</b><br>Nella parte centrale delle foglie |
|    | 1 – Pennato (Pilot, Red Jacket, Mikado)   | 1  | Molto piccole (Minitom)   |
|   |   | 3  | Piccole (Tiny Tim)  |
|    | $\sqrt{2}$ – Bipennato (Lukullus, Saint Pierre)   | $\sqrt{5}$   | Medie (Marmande VR, Royesta)  |
|   |   | 7  | Grandi (Daniela, Hynema)  |
|   |   | 9  | Molto grandi (Dombo)  |
| <b>UPOV 11</b>  | <b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE</b>   | <b>UPOV 12</b>   | <b>FOGLIA: BRILLANTEZZA</b><br>Sul terzo mediano della pianta       |
| 3   | Chiaro (Macero II, Rossol, Poncette)  | 3  | Lieve (Daniela)   |
| $\sqrt{5}$  | Medio (Lucy)  | 5  | Media (Marmande VR)   |
| 7   | Scuro (Allround, Lorena, Red Robin, Daniela)  | 7  | Forte (Guindilla)   |
| <b>UPOV 13</b>  | <b>FOGLIA: BOLLOSITÀ</b> Sul terzo mediano della pianta. Differenza di altezza del lembo fogliare tra le nervature; da non confondere con l'increspatura. | <b>UPOV 14</b>   | <b>FOGLIA: TAGLIA DELLE BOLLE</b><br>Sul terzo mediano della pianta |
|  | $\sqrt{3}$ – Lieve (Daniela)  | 3  | Piccole (Husky Cherry Red)  |
|   | 5 – Media (Marmande VR)   | 5  | Medie (Marmande VR)   |
|   | 7 – Forte (Delfine, Tiny Tim)   | 7  | Grandi (Daniela, Egérts)  |
| <b>UPOV 15</b>  | <b>FOGLIA: PORTAMENTO PEZIOLO DELLE FOGLIOLE IN RAPPORTO ALL'ASSE CENTRALE</b><br>Sul terzo mediano della pianta  |  |   |
| 3   | Semieretto (Blizzard, Marmande VR)  |  |   |
| 5   | Orizzontale (Sonatine)  |  |   |
| 7   | Semiprostrato (Montfavet H 63.5)  |  |   |
| <b>FIORE</b>  |   |  |   |
| <b>UPOV 16</b>  | <b>INFIORESCENZA: TIPO</b><br>Su 2° e 3° palco  | <b>UPOV 17</b>   | <b>FIORE: FASCIAZIONE</b><br>1° fiore dell'infiorescenza            |
|  | 1 – Principalmente unipara (Dynamo)   | 1  | Assente (Monalbo, Moneymaker)                                       |
|   | 2 – Intermedia (Harzfeuer)  |  |   |
|  | $\sqrt{3}$ – Principalmente multipara (Marmande VR)   | 9  | Presente (Marmande VR)  |

| UPOV 18   | FIORE: PUBESCENZA DELLO STILO                                  | UPOV 19 *   | FIORE: COLORE   |
|---|--|---|---|
| 1   | Assente (Campbell 1327)  |    | √ 1 – Giallo (Marmande VR)  |
| 9   | Presente (Saint Pierre)  |    | 2 – Arancio (Pericherry)  |
| <b>FRUTTO</b>   |  |   |   |
| UPOV 20*●   | PEDUNCOLO: STRATO DI ABCISSIONE                                | UPOV 21 *   | PEDUNCOLO: LUNGHEZZA<br>Solo su varietà con strato di abscissione |
|    | 1 – Assente (Aledo, Bandera, Count, Lerica)                    |    | 3 – Corto (Cerise, Montfavet H 63.5, Ferline)                     |
|    | √ 9 – Presente (Montfavet H 63.5, Roma)                        |   | √ 5 – Medio (Dario, Primosol)                                     |
|   |  |   | 7 – Lungo (Erlidor, Ramy, Ranco)                                  |
| UPOV 22*●   | FRUTTO: TAGLIA   | UPOV 23 *   | FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/<br>DIAMETRO                           |
| 1   | Molto piccolo (Cerise, Sweet 100)                              | √ 1   | Molto basso (Campbell 28, Marmande VR)                            |
| 3   | Piccolo (Early Mech, Europeel, Roma)                           | 3   | Basso (Alicia)  |
| 5   | Medio (Alphamech, Diego)                                       | 5   | Medio (Early Mech, Peto Gro)                                      |
| √ 7   | Grande (Carmello, Ringo)                                       | 7   | Alto (Rio Grande, Rimone)   |
| 9   | Molto grande (Erlidor, Lydia, Muril)                           | 9   | Molto alto (Macero II, Elko)                                      |
| UPOV 24*●   | FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE                         |   |   |
|  | √ 1 – Appiattita (Campbell 28, Marmande VR)                    |  | 7 – Cuoriforme (Valenciano)                                       |
|  | 2 – Lievemente appiattita (Montfavet H 63.5, Montfavet H 63.4) |  | 8 – Obovata (Barbara)   |
|  | 3 – Tondeggiante (Cerise, Moneymaker)                          |  | 9 – Ovata (Rimone, Rio Grande)                                    |
|  | 4 – Rettangolare (Early Mech, Peto Gro)                        |  | 10 – Piriforme (Europeel)   |
|  | 5 – Cilindrica (Hypeel 244, Macero II, San Marzano 2)          |  | 11 – Obcordata (Margot, 0022)                                     |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | 6 – Ellittica (Alcaria, Castone)  |   |   |
| <b>UPOV 25 *</b>  | <b>FRUTTO: COSTOLATURA ALL'ATTACCO PEDUNCOLARE</b>  |   |   |
|  | 1 – Assente o molto lieve (Calimero, Cerise)  |    | 7 – Forte (Campbell 1327, Carmello, Count)  |
|  | 3 – Lieve (Early Mech, Hypeel 244, Melody, Peto Gro, Rio Grande)  |    | √ 9 – Molto forte (Costoluto Fiorentino, Marmande VR)                                   |
|  | 5 – Media (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)  |   |   |
| <b>UPOV 26</b>  | <b>FRUTTO: SEZIONE TRASVERSALE</b>  | <b>UPOV 27</b>  | <b>FRUTTO: DEPRESSIONE DELL'ATTACCO PEDUNCOLARE</b>                                     |
| 1   | Non arrotondata (Ranco, San Marzano)  |    | 1 – Assente o molto lieve (Europeel, Heinz 1706, Sweet baby)                            |
|   |   |   | 3 – Lieve (Futura, Melody)  |
| 2√  | Arrotondata (Cerise, Ferline, Rondello), a volte allungata  |  | 5 – Media (Carmello, Count, Fandango, Saint Pierre)                                     |
|   |   |  | √ 7 – Forte (Baloon rouge, Marmande VR)   |
|   |   |   | 9 – Molto forte   |
| <b>UPOV 28</b>  | <b>FRUTTO: TAGLIA DELLA CICATRICE PEDUNCOLARE</b> Anello verde interno. A prescindere dalla dimensione del frutto | <b>UPOV 29</b>  | <b>FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE</b> A prescindere dalla dimensione del frutto |
| 1   | Molto piccola (Cerise, Heinz 1706, Sweet Baby)  | 1   | Molto piccola (Cerise, Early Mech, Europeel, Heinz 1706, Peto Gro, Rio Grande)          |
| 3   | Piccola (Early Mech, Peto Gro, Rio Grande)  | 3   | Piccola (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)  |
| 5   | Media (Montfabet H 63.4, Montfabet H 63.5)  | 5   | Media (Alphamech, Apla, Carmello, Floradade)  |
| 7   | Grande (Apla, Campbell 1327, Carmello, Fandango, Flora Dade)  | 7   | Grande (Campbell 1327, Count, Marmande VR, Saint Pierre)                                |
| √9  | Molto grande (Marmande VR)  | √9  | Molto grande  |
|   |                                |   |     |

| UPOV 30   | FRUTTO: FORMA DELL'ESTREMO DISTALE                                      | UPOV 31   | FRUTTO: TAGLIA DEL CUORE IN SEZIONE TRASVERSALE (IN RAPPORTO AL DIAMETRO TOTALE)      |
|---|---|---|---|
|    | 1 – Depresso (Marmande VR, Super Mech)                                  |    | 1 – Molto piccolo (Cerise)  |
|    | √ 2 – Da depresso ad appiattito   |    | 3 – Piccolo (Early Mech, Europeel, Heinz 1706, Peto Gro, Rio Grande, Rossol)          |
|    | 3 – Appiattito (Montfavel H 63.4, Montfavel H 63.5)                     |    | 5 – Medio (Montfavel H 63.4, Montfavel H 63.5)  |
|    | 4 – Da appiattito ad appuntito (Cal J, Early Mech, Peto Gro)            |    | √ 7 – Grande (Apla, Campbell 1327, Carmello, Count, Fandango, Floradade)              |
|    | 5 – Appuntito (Europeel, Heinz 1706, Hypeel 244, Roma VF)               |    | √ 9 – Molto grande (Marmande VR, Valenciano)  |
| UPOV 32   | FRUTTO: SPESSORE DEL PERICARPO  | UPOV 33 *●  | FRUTTO: NUMERO DI CELLE   |
|   | √ 3 – Fine (Marmande VR)  |   | 1 – Solo due (Early Mech, Europeel, San Marzano)                                      |
|  | 5 – Medio (Carmello, Europeel, Floradade, Heinz 1706, Montfavel H 63.5) |  | 2 – Due e tre (Alphamech, Futuria)  |
|  | 7 – Spesso (Cal J, Ferline, Peto Gro, Rio Grande, Daniela)              |  | 3 – Tre e quattro (Montfavel H 63.5)  |
|   |   |  | √ 4 – Quattro, cinque e sei (Raissa, Tradiro)   |
|   |   |  | 5 – Più di sei (Marmande VR)  |
| UPOV 34*●   | FRUTTO: COLLETTO VERDE ANTE MATURAZIONE                                 | UPOV 35   | FRUTTO: ESTENSIONE COLLETTO VERDE ANTE MATURAZIONE                                    |
|  | 1 – Assente (Rio grande, Felicia, Trust)                                |  |   |
|  | √ 9 – Presente (Montfavel H 63.5, Daniela)                              | 3   |  |
|   |   | √ 5   | Piccolo (1/4) (Cristy, Firestone)   |
|   |   | 7   | Medio (1/3) (Erlidor, Foxy, Montfavel H 63.5)   |
|   |   |   | Grande (1/2) (Cobra, Delisa, Epona, Manific)  |

| UPOV 36 *   | FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DEL COLLETTO ANTE MATURAZIONE         | UPOV 37 *  | FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE ANTE MATURAZIONE                      |
|---|--|--|--|
|    | 3 – Chiaro (Juboline)  |   | 3 – Chiaro (Capello, Duranto, Trust)                                     |
|    | 5 – Medio (Montfavit H 63.5)   |   | √ 5 – Medio (Rody)   |
|    | √ 7 – Scuro (Erlidor, Xenon, Ayala)                                      |   | 7 – Scuro (Ayala, Tatiana, Uragano)                                      |
| UPOV 38* ●  | FRUTTO: COLORE A MATURAZIONE (A COMPLETO VIRAGGIO DEL COLORE)            | UPOV 39 *  | FRUTTO: COLORE DELLA POLPA A MATURAZIONE                                 |
| 1   | Crema (Jazon, White Mirabelle)   | 1  | Crema (Jazon)  |
| 2   | Giallo (Goldene Königin, Yellow Pear)                                    | 2  | Giallo (Jubilée)   |
| 3   | Arancio (Sungold)  | 3  | Arancio (Sungold)  |
| 4   | Rosa (House Momotaro)  | 4  | Rosa (Reginao)   |
| 5√  | Rosso (Daniela, Ferline, Montfavit H 63.5)                               | √ 5  | Rosso ( Ferline, Saint Pierre)   |
| 6   | Brunastro (Ozyrys)   | 6  | Brunastro (Ozyrys)   |
| UPOV 40 *   | FRUTTO: COMPATTEZZA  | UPOV 42  | EPOCA DI FIORITURA   |
| 1   | Molto molle (Marmande VR)  | 3  | Precoce  |
| √ 3   | Molle (Trend)  | 5  | Media  |
| 5   | Medio (Cristina)   | 7  | Tardiva  |
| 7   | Compatto (Fernova, Konsul, Tradiro)                                      | Non considerare la fioritura sul I grappolo: posizione influenzata da vigore seme e tipo di coltivazione. Varietà con tutore: fioritura III fiore sul II/III grappolo. Varietà senza tutore, ad accrescimento determinato: fioritura su parti cimate dell'asse principale; ad accrescimento indeterminato: carattere non rilevabile. |  |
| 9   | Molto compatto (Daniela, Karat, Lolek)                                   |  |  |
| UPOV 43   | EPOCA DI MATURAZIONE   | UPOV 45  | SENSIBILITÀ ALL'ARGENTATURA  |
| 1   | Molto precoce (Sungold, Sweet Baby, Dolcevita)                           | 1  | Non sensibile (Marathon, Sano)   |
| 3   | Precoce (Feria, Rossol)  | 9  | Sensibile (Sonatine)   |
| √ 5   | Media (Montfavit H 63.5)   | UPOV 46 ●  | RESISTENZA A <i>Meloidogyne incognita</i>                                |
| 7   | Tardiva (Manific, Saint Pierre)  | 1  | Suscettibile (Casaque Rouge, Clairvil)                                   |
| 9   | Molto tardiva (Daniela)  | 2  | Mediamente resistente (Vinchy, Madyta)                                   |
|   |  | 3  | Resistente (Anabel, Anahu)   |
| UPOV 47* ●  | RESISTENZA A <i>Verticillium dahliae</i> Razza 0                         | UPOV 48.1* ●   | RESISTENZA A <i>Fusarium oxysporum f. sp. lycopersici</i> Razza 0 (ex 1) |
| 1   | Assente (Anabel, Marmande verte)   | 1  | Assente (Marmande verte)   |
| 9   | Presente (Clairvil, Marmande VR)   | 9  | Presente (Anabel, Marporum, Marsol)                                      |
| UPOV 48.1* ●  | RESISTENZA A <i>Fusarium oxysporum f. sp. lycopersici</i> Razza 1 (ex 2) | UPOV 48.1 ●  | RESISTENZA A Virus del mosaico del pomodoro Ceppo 0                      |
| 1   | Assente (Marmande verte)   | 1  | Assente (Monalbo)  |
| 9   | Presente (Motelle, Walter)   | 9  | Presente (Mobaci, Mocimor, Moperou)                                      |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |  |  |  |
| Pianta molto alta, come Riccio Grosso Ziveri, a differenza di Riccio di Parma, non tanto alto (circa 150 cm)  |  |  |  |
| <b>OSSERVAZIONI E RICONTRI 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 RICONTRI 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**

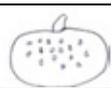
**ZUCCA DA MOSTARDA O FARINA CEDAR RER V0125**

| ZUCCA   |   |
|---|---|
| <b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae  | <b>Genere:</b> <i>Lagenaria</i>   |
| <b>Specie:</b> <i>Lagenaria maior</i> .(?)  |   |
| <b>Nome comune:</b> Zucca da mostarda, Cédàr, Suca da fareina, Zucca da marmellata                      |   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Zucca da farina  |   |
| <b>Sinonimie errate:</b>  |   |
| <b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Cédar (San Secondo P.se)        |   |
| <b>Rischio di erosione:</b>   |   |
| Data inserimento nel repertorio:  | Ultimo aggiornamento scheda:  |
| <b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>  |   |
| 1) Azienda Loc. Costamezzana –Noceto (PR)   |   |
| 2)  |   |
| 3)  |   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b><br>Azienda Sperimentale Stuard srl- San pancrazio Parma) |   |
| <i>Foto</i>   |   |
|                      |           |
| <i>Pianta</i>   | <i>Foglia</i>   |
| <i>Foto</i>   | <i>Foto foglia completamente sviluppata al momento del completo sviluppo del primo frutto</i> |

|   |  |
|---|--|
|  <p data-bbox="304 752 651 786"><i>frutto e sezione longitudinale</i></p>  |  <p data-bbox="1385 636 1447 663"><i>Foto</i></p> <p data-bbox="1023 667 1262 696"><i>semi maturi e secchi</i></p> |
| <b>Frutto</b>   | <b>Semi</b>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p>Le Lagenarie sono probabilmente originarie dell'India; da qui si sono diffuse in tutto il mondo, assumendo nel tempo diversissime forme, dimensioni e colori; in Europa sono conosciute come zucche fin dall'epoca romana (citate da Columella nel libro X e da Plinio, soprattutto per le tipologie usate come contenitori da vino), quando venivano usate sia a scopo alimentare sia come contenitori per liquidi.</p> <p>In epoca medievale sono coltivate in Terra Santa e nel 1574 viene segnalata nei giardini in Siria da Rauolf e altri. Nel XVI secolo i botanici ne diedero numerose illustrazioni e il Matthioli ne parla nei suoi discorsi riguardo l'utilizzo e le proprietà. Fu trovata anche in America, ma molto tempo dopo l'arrivo di Colombo (nel 1637), probabilmente perché introdotta dagli europei.</p> <p>Questo genere produce frutti che è un po' improprio chiamare zucche come le intendiamo attualmente: la loro caratteristica peculiare è quella di avere, una volta essiccate, una buccia dura e resistente e al tempo stesso di essere molto leggere; questo ha fatto sì che in passato per i tipi a fiasco, di forma più o meno allungata, l'utilizzo principale fosse di contenitori per liquidi (sono note ad esempio la zucca dei pescatori e la zucca del pellegrino). I tipi più grossi, una volta essiccati, erano invece impiegati come contenitori per i semi degli ortaggi (Platina 1421-1481, nel primo trattato a stampa di cucina) o per il sale.</p> <p>Una zucca molto simile alla tipologia segnalata è presente in un'immagine di P. Andrea Matthioli <i>I Discorsi</i>, pag 322 del 1621.</p> <p>Nel parmense veniva utilizzata con pera nobile e mela cotogna per la preparazione della mostarda e della marmellata.</p> <p>I frutti essiccati e svuotati dei semi erano usati come contenitori per farina e sale.</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>  |  |
| <p>È un ortaggio presente in alcuni orti famigliari della zona di Noceto fin da prima della 2° guerra mondiale, probabilmente riportato da alcuni emigranti rientrati in patria dalla Francia. Diffuso anche nei comuni della Bassa Parmense (S. Secondo, Busseto), come attestato da diverse testimonianze orali raccolte tra gli agricoltori del Parmense, e nel reggiano (<i>I nomi delle piante nel dialetto reggiano</i>, 1915).</p>   |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>  |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>I nomi delle piante nel dialetto reggiano</i>, 1915</li> <li>2) P. Andrea Matthioli <i>IDiscorsi</i>, pag 322, 1621</li> <li>3) Documento integrativo contenente le dichiarazioni di autoctonia e di legame con il territorio di varietà da orto locali parmensi (2011).</li> <li>4) F. Re – <i>L'ortolano dirozzato</i>, Milano (1811)</li> <li>5) P. Viani -<i>Trattato di orticoltura</i>, pag 1072-1075, Catania (1929).</li> </ol>  |  |
| <b>NOTE</b>   |  |
|   |  |

| <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)                               |  | √ Fiore bianco  |
| 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>                      | Frutto in sezione longitudinale foto  |  |
| 1   | Molto piccolo   |   |  |
| 3   | Piccolo   |   |  |
| $\sqrt{5}$  | Medio   |   |  |
| $\sqrt{7}$  | 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)                  |    | $\sqrt{9}$ – 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)                                      |
| $\sqrt{3}$  | Verso la zona apicale (Golden Hubbard)                          |  | $\sqrt{3}$ – 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>                                     |
|  | $\sqrt{1}$ – Depressa (Rouge vif d'Etampes)                     | $\sqrt{1}$  | Assenti (Pacifica)   |
|  | $\sqrt{2}$ – 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</b> (Colore che occupa la superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice florale) *●  |
| √ 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 florale) * |
| √ 3   | Chiaro/molto 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, Pondorosa)   |
| 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   | Bianco   | 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   | Rettangolare                                   | 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<br>Epoca di maturazione<br>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)   |  |                 |                                      |
| UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DI MOSTARDA CON PERO NOBILE E MELA COTOGNA, UNA VOLTA ESSICCATO, IMPEGATO COME CONTENITORE PER FARINA E SALE.   |  |                 |                                      |



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**

**LEONESSA RER V0126**

| ORZO  |                               |  |
|---|-------------------------------|--|
| <b>Famiglia:</b> <i>Poaceae</i>   | <b>Genere:</b> <i>Hordeum</i> | <b>Specie:</b> <i>Hordeum vulgare</i>  |
| <b>Nome comune:</b> ORZO DA CAFFE'  |                               |  |
| <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: _____                                       |                               |  |
| Accessioni valutate per la realizzazione della scheda   |                               | Anni di presenza in azienda  |
| - Azienda di Lesignano Né Bagni (Parma)   |                               |  |
| -   |                               |  |
| -   |                               |  |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b><br>AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE STUARD SCRL S. PANCRAZIO (PARMA) |                               |  |
| <b>Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:</b><br>AZIENDA LESIGNANO NE' BAGNI (PARMA)                |                               |  |
|                              |                               |  |
| <i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i>  |                               | <i>Pianta in campo con spiga</i>   |

|   |  |
|---|--|
|    |  |
| <i>Spiga a maturazione</i>  | <i>Cariossidi</i>  |
| <b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>   |  |
| <p>Reperti archeobotanici trovati in molte zone del Medio Oriente e dell'Asia e gli studi sul Neolitico hanno evidenziato come l'orzo nudo, comparso circa 8000 anni fa, fosse strettamente legato alle abitudini alimentari di queste antiche popolazioni. Troviamo citazioni di pani di orzo nella Bibbia e sotto forma di polenta, l'orzo fu per millenni il cibo greco per eccellenza. In Italia l'orzo nudo si diffuse nella prima metà dell'900 come surrogato del caffè. Questa varietà fu selezionata da Nazzareno Strampelli nel 1936, partendo da una popolazione locale dell'altipiano di Leonessa.</p> <p>La presenza di orzo da caffè in provincia di Parma risale a oltre un centinaio di anni fa: nel 1894 si segnalavano tra Parma e Borgotaro una produzione (?) di 84 ettolitri di orzo nudo.</p> <p>Nel periodo autarchico, fra le due guerre, la coltivazione di orzo nudo si diffuse soprattutto nella zona collinare della provincia. L'orzo tostato, da solo o in miscela con la cicoria si utilizzava al posto del caffè. La farina veniva utilizzata in miscela con quella di frumento, più costosa, per fare il pane. A partire dagli anni '50 praticamente scomparve.</p> <p>Diverse testimonianze orali raccolte tra gli agricoltori del Parmense, attestano la presenza di questo orzo nudo 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 Claudio Grossi, che lo ha conservato insieme ad altri grani antichi e che lo coltiva e lo trasforma anche attualmente.</p> |  |
| <b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>  |  |
| Zona pedecollinare e montana della provincia di Parma   |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supplemento al n. 159 della Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia del 8 luglio 1895, Notizie approssimative sul raccolto dell'orzo nel 1894 in Italia</li> <li>- Documento integrativo contenente le dichiarazioni di autoctonia e legame con il territorio di cereali locali parmensi, Parma (2011).</li> </ul>   |  |
| <b>NOTE</b>   |  |
| 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 60-65 (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>PORTAMENTO (UPOV 1) *</b><br>(Osservazione da realizzare allo stadio 25-29, in accestimento)  |                                       |   | <b>FOGLIE BASALI: PUBESCENZA GUAINE (UPOV 2) *</b> (In levata)                 |  |                                 |
| 1  | Eretto                                | <p>1 eretto<br/>3 semi-eretto<br/>5 intermedio<br/>7 semi-prostrato<br/>9 prostrato</p> |  | 1 – Assente (Marylin, Alexis)  |                                 |
| $\sqrt{3}$   | Semi-eretto (Marinka, Klaxon)         |   | $\sqrt{}$  | 9 – Presente (Pastoral, Ceres)   |                                 |
| 5  | Intermedio (Plaisant, Alexis)         |   | <b>ULTIMA FOGLIA (A BANDIERA): COLORAZIONE ANTOCIANICA AURICOLE (UPOV 3) *</b> |  |                                 |
| 7  | Semi-prostrato (Pastoral, Digger)     |   | $\sqrt{}$  | 1 – Assente (Flika, Comtesse)  |                                 |
| 9  | Prostrato (Celtic, Grit)              |   |  | 9 – Presente (Barberousse, Alexis)   |                                 |
| <b>ULTIMA FOGLIA (A BANDIERA): INTENSITÀ COLORAZIONE ANTOCIANICA AURICOLE (UPOV4) *</b>  |                                       | <b>ULTIMA FOGLIA (A BANDIERA): PORTAMENTO (UPOV 5)</b>                                  |  | <b>ULTIMA FOGLIA (A BANDIERA): GLAUCESCENZA GUAINA (UPOV 6)</b>  |                                 |
| 1  | Molto debole (Noveta)                 | 1   | Eretto (Icare)   | $\sqrt{1}$   | Assente o molto debole          |
| 3  | Debole (Reinette, Auto)               | 3   | Semi-eretto (Rebelle, Atem)  | 3  | Debole                          |
| 5  | Media (Catania, Atem)                 | $\sqrt{5}$  | Intermedio (Pastoral, Alexis)  | 5  | Media (Brunhild, Marielle)      |
| 7  | Forte (Barberousse, Prisma)           | 7   | Semi-reclinato (Krimhild, Grit)  | 7  | Forte (Marylin, Alexis)         |
| 9  | Molto forte (Melusine)                | 9   | Reclinato  | 9  | Molto forte (Sareia, Pompadour) |
| <b>EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 7) *</b> (Indicare la data in riferimento a 2 varietà note)  |                                       | <b>RESTE: COLORAZIONE ANTOCIANICA DELLE PUNTE (UPOV 8) *</b>                            |  | <b>RESTE: INTENSITÀ COLORAZIONE ANTOCIANICA PUNTE (UPOV 9) *</b>   |                                 |
| 1  | Molto precoce (Sereia)                | 1   | Assente (Pastoral, Dobra)  | 1  | Molto debole (Monika)           |
| $\sqrt{3}$   | Precoce (Barberousse, Sewa)           |   |  | $\sqrt{3}$   | Debole (Rebelle, Berenice)      |
| $\sqrt{5}$   | Media (Venus, Alexis)                 |   |  | 5  | Media (Fedora, Alexis)          |
| 7  | Tardiva (Bonvina, Canut)              | $\sqrt{9}$  | Presente (Barberousse, Alexis)   | 7  | Forte (Susi, Atem)              |
| 9  | Molto tardiva (Brunhild)              |   |  | 9  | Molto forte (Frolic, Beate)     |
| <b>SPIGA: GLAUCESCENZA (UPOV 10) *</b>   |                                       | <b>SPIGA: PORTAMENTO (UPOV 11)</b>  |  | <b>PIANTA: ALTEZZA (UPOV 12) *</b><br>(Indicare altezza in cm, di culmo, spiga e reste, in riferimento a 2 varietà note) |                                 |
| $\sqrt{1}$   | Assente o molto debole (Caline, Auto) |   | 1 – Eretto (Sigra, Volga)  | 1  | Molto bassa (Fedora, Meltan)    |
| 3  | Debole (Brunhild, Grit)               |   | 3 – Semi-eretto (Jana, Digger)   | 3  | Bassa (Pastoral, Triumph)       |
| 5  | Media (Clarine, Alexis)               |   | 5 – Orizzontale (Jaidor, Nomad)  | 5  | Media (Rebelle, Omega)          |
| 7  | Forte (Puffin, Volga)                 | $\sqrt{}$   | 7 – Ricadente (Melusine, Sissi)  | $\sqrt{7}$   | Alta (Frances, Ida)             |

|   |  |   |  |  |                                 |
|---|--|---|--|--|---------------------------------|
| 9   | Molto forte (Serela, Met)                  |    | 9 – Molto ricadente                        | 9  | Molto alta (Aura)               |
| <b>SPIGA: NUMERO DI RIGHE (UPOV 13) *</b>   |  | <b>SPIGA: FORMA (UPOV 14)</b>   |  | <b>SPIGA: DENSITÀ (UPOV 15) *</b>  |                                 |
| $\sqrt{1}$  | Due (Pastoral, Aramir)                     |    | 3 – Piramidale (Intro, Prisma)             | 1  | Molto lassa                     |
|   |  |   |  | 3  | Lassa (Express, Teo)            |
| 2   | Più di due (Rebelle, Dobla)                |    | $\sqrt{5}$ – Parallela (Rebelle, Nomad)    | $\sqrt{5}$   | Media (Susi, Alexis)            |
|   |  |   |  |         | 7 – Fusiforme (Criter, Pamela)  |
|   |  | 9   | Molto densa (Criter, Dobla)                |  |                                 |
| <b>SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 16) (reste escluse)</b>                                   |  | <b>RESTA: LUNGHEZZA RISPETTO ALLA SPIGA (UPOV 17) *</b>                             |  | <b>RACHIDE: LUNGHEZZA DEL PRIMO SEGMENTO (UPOV 18)</b>                                   |                                 |
| 1   | Molto corta                                |    | 3 – Corta (Puffin, Menuet)                 | 3  | Corto (Barberousse, Triumph)    |
| 3   | Corta (Krimhild, Nancy)                    |   |  |  |                                 |
| 5   | Media (Barberousse, Alexis)                |  | 5 – Media (Fiction, Nomad)                 | 5  | Medio (Marinka, Volga)          |
| $\sqrt{7}$  | Lunga (Pastoral, Nomad) 9,5 cm             |   |  |  |                                 |
| 9   | Molto lunga                                |  | $\sqrt{7}$ – Lunga (Jana, Troubadour)      | 7  | Lungo (Jaidor, Michka)          |
|   |  |   |  |  |                                 |
| <b>RACHIDE: CURVATURA DEL PRIMO SEGMENTO (UPOV 19)</b>                              |  | <b>SPIGHETTA STERILE: PORTAMENTO (UPOV 20) * (Nel terzo mediano della spiga)</b>    |  | <b>SPIGHETTA MEDIANA: LUNGHEZZA GLUMA E SUA RESTA RISPETTO ALLA CARIOSSIDE (UPOV 21)</b> |                                 |
|   | 1 – Assente o molto debole (Sigrà, Prisma) |  | 1 – Parallelo (Target, Baronesse)          |     | 1 – Più corta (Alpha, Ceres)    |
|  | $\sqrt{3}$ – Debole (Barberousse, Alexis)  |   |  |  |                                 |
|  | 5 – Media (Pastoral, Aramir)               |  | 2 – Debolmente divergente (Susi, Libelle)  |     | 2 – Uguale (Rebelle, Alexis)    |
|  | 7 – Forte (Giga, Berenice)                 |   |  |  |                                 |
|   | 9 – Molto forte (Cameo)                    |  | $\sqrt{3}$ – Divergente (Pastoral, Alexis) |     | 3 – Più lunga (Manitou, Steffi) |
|   |  |   |  |  |                                 |

| <b>CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.</b>  |  |   |                                 |   |  |
|--|--|---|---------------------------------|---|--|
| <b>CARIOSSIDE: PUBESCENZA RACHILLA (UPOV 22) *</b>   |  | <b>CARIOSSIDE: GLUMELLE (UPOV 23) *</b>   |                                 | <b>CARIOSSIDE: COLORAZIONE ANTOCIANICA NERVATURE LEMMA (UPOV 24)</b>                  |  |
|   | √1 – Corta (Barberousse, Atem)             | 1   | √Assenti (Rondo, Taiga)         | 1   | Assente o molto debole (Express, Troubadour) |
|  |  |   |                                 | 3   | Debole (Rebelle, Prisma)                     |
|   | 2 – Lunga (Pastoral, Alexis)               | 9   | Presenti (Marinka, Alexis)      | 5   | Media (Baraka, Lenka)                        |
|  |  |   |                                 | 7   | Forte (Susi, Teo)                            |
|  |  |   |                                 | 9   | Molto forte                                  |
| <b>CARIOSSIDE: SEGHEZZATURA NERVATURE DEL LEMMA (UPOV 25)</b>  |  | <b>CARIOSSIDE: PELOSITÀ SOLCO VENTRALE (UPOV 26) *</b>                              |                                 | <b>CARIOSSIDE: DISPOSIZIONE LODICULE (UPOV 27)</b>                                    |  |
|   | 1 – Assente o molto debole (Sonja, Alexis) |    | √1 – Assente (Pastoral, Alexis) |    | 1 – Frontale (Reinette, Prisma)              |
|   | 3 – Debole (Colombo, Nomad)                |   |                                 |   |  |
|   | 5 – Media (Venus, Perun)                   |   |                                 |   |  |
|   | 7 – Forte (Barberousse, Volga)             |  | 9 – Presente (Plaisant, Cheri)  |  | 2 – Laterale (Rebelle, Nomad)                |
|   | 9 – Molto forte (Novetta)                  |   |                                 |   |  |
| <b>CARIOSSIDE NUDA: COLORE STRATO ALEURONICO (UPOV 28)</b>   |  | <b>TIPO DI SVILUPPO (UPOV 29) *</b>   |                                 |   |  |
| 1  | Biancastro (Express, Alexis)               | 1   | Invernale (Target)              |   |  |
| 2  | √Debolmente colorato (Angora)              | 2   | Alternativo (Novetta)           |   |  |
| 3  | Fortemente colorato (Pastoral)             | 3   | Primaverile (Alexis)            |   |  |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</b>  |  |   |                                 |   |  |
| Molto sensibile all'allettamento   |  |   |                                 |   |  |
| <b>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)</b> |  |   |                                 |   |  |
|  |  |   |                                 |   |  |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</b>   |  |   |                                 |   |  |
|  |  |   |                                 |   |  |



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**

**PERTEGASSA RER V0127**

| <b>CASTAGNO</b>   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Famiglia:</b> <i>Fagaceae</i>  | <b>Genere:</b> <i>Castanea</i>   | <b>Specie:</b> <i>Castanea sativa</i> Mill. |
| <b>Nome comune:</b> PERTEGASSA  |  |   |
| <b>Sinonimi accertati:</b> Peticaccia, Peticaccio, Peticazza, Pertigazza  |  |   |
| <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:                |
| <b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>  | <b>N. piante presenti</b>  | <b>Età delle piante</b>                     |
| -   |  |   |
| -   |  |   |
| -   |  |   |
| <b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b><br>Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO) |  |   |
| <b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)                          |  |   |
|   |  |   |
| <i>Pianta</i>   | <i>Fiore</i>   |   |

Foto Bassi, 1999

|   |   |
|---|---|
|  <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p> |  <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p> |
| <b>Foglia</b>   | <b>Frutto</b>   |

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà diffusa nelle province di Parma e Piacenza, caratterizzata da una produzione discreta ma non eccelsa per qualità. La denominazione è dovuta al portamento assurgente della pianta. La scarsa presenza di rami nella parte inferiore del tronco la rendono idonea a fornire legname da lavoro.

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino parmense e piacentino.

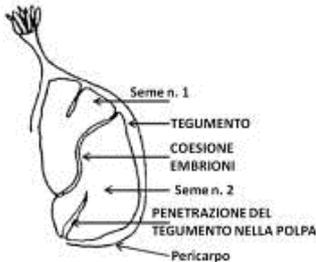
### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell’Emilia Romagna. *Il Divulgatore*, XXII, n. 10: 4-34.
- Maltoni A., Tani A. (1999) – Confronto fra cultivar da legno di *Castanea sativa* Mill. allevate in parcelle comparative. *Atti del II° Congresso SISEF “Applicazioni e Prospettive per la Ricerca Forestale Italiana”*. Bologna.
- Piccioli L. (1922) – *Monografia del castagno*. Stabilimento tipo-litografico G. Spinelli & C., Firenze.
- Turchetti T., Zanzucchi C. (1987) – Alcuni aspetti della castanicoltura nel Parmense. *L’Informatore Agrario*, XLIII, n. 45: 67-70.

### NOTE

I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi.  
Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.

| DESCRIZIONE MORFOLOGICA   |                             |  |                                     |   |                                     |
|---|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano) |                             |  |                                     |   |                                     |
| VIGORIA   |                             | PORTAMENTO (UPOV 2)                                  |                                     | EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)                    |                                     |
| 3   | Bassa                       |  | 3 – Assurgente (Bouche rouge)       | 1   | Molto precoce (Maraval)             |
| 5   | Media                       |  | 5 – Semi-assurgente (Maraval)       | 3   | Precoce (Précoce de Vans)           |
| 7✓  | Elevata                     |  | 7 – Espanso (Belle Epine)           | 5   | Medio (Dorée de Lyon)               |
|   |                             |  |                                     | 7   | Tardiva (Marron Dauphine)           |
|   |                             |  |                                     | 9   | Molto tardiva (Marron Comballe)     |
| FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami  |                             | FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14) |                                     | FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16) |                                     |
| 1   | Assente (Bouche rouge)      | 3  | Piccola (Maraval)                   | 1   | Simmetrica (Marsol)                 |
| 9   | Presente (Belle Epine)      | 5✓   | Media (Bournette)                   | 2✓  | Leggermente asimmetrica             |
|   |                             | 7  | Grande (Marsol)                     | 3   | Decisamente asimmetrica (Bournette) |
| FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)   |                             | FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)    |                                     |   |                                     |
|   | 1 – Acuta (Bournette)       |  | 1 – Mucronata (Bournette)           |   |                                     |
|   | 2 – Ottusa (Verdale)        |  | 2 – Dentata (Marsol)                |   |                                     |
|   | 3 – Cordata (Comballe)      |  |                                     |   |                                     |
| FIORE / FIORITURA   |                             |  |                                     |   |                                     |
| FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)  |                             | EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)   |                                     | EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12) |                                     |
| 1   | Molto corto ((Bouche rouge) | 1  | Precoce (Soulage Première)          | 1   | Precoce (Soulage Première)          |
| 3   | Corto (Marron d'Olargues)   | 3  | Molto precoce (Marigoule)           | 3   | Molto precoce (Marigoule)           |
| 5   | Medio (Marron de Redon)     | 5  | Media (Marron de Chevanceaux)       | 5   | Media (Bouche rouge)                |
| 7   | Lungo (Belle Epine)         | 7  | Tardiva (Belle Epine)               | 7   | Tardiva (Belle Epine)               |
| 9   | Molto lungo                 | 9  | Molto tardiva (Marron de Goujounac) | 9   | Molto tardiva (Marron de Goujounac) |
| TIPO DI AMENTI  |                             | ENTITÀ DELLA FIORITURA                               |                                     | ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE                             |                                     |
| 1   | Astamineo                   | 3  | Scarsa                              | 3   | Scarsa                              |
| 2✓  | Brachistamineo              | 5  | Media                               | 5   | Media                               |
| 3   | Mesostamineo                | 7  | Elevata                             | 7   | Elevata                             |
| 4   | Longistamineo               |  |                                     |   |                                     |

| FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)   |  |   |                           |  |                     |
|--|--|---|---------------------------|--|---------------------|
| <b>FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)</b>  |  | <b>SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO</b>   |                           | <b>FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)</b>          |                     |
|   | 1 – Monoembrionico (Belle Epine)         |  |                           | 1  | Assente (Marigoule) |
|   | 2 – Poliembrionico (Laguepie)            |   |                           | 9✓   | Presente (Laguepie) |
|  |  |   |                           | <b>FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)</b> |                     |
|  |  |   |                           | 3  | Debole (Maraval)    |
|  |  |   |                           | 5  | Medio (Bournette)   |
|  |  |   |                           | 7  | Elevato (Laguepie)  |
| <b>FRUTTO: FORMA (UPOV 31)</b>   |  | <b>ILO</b>  |                           | <b>FRUTTO: FORMA DELL’ILO</b>  |                     |
|   | 1 – Ovoide (Marki)                       |  |                           | 1  | Quadrata            |
|   | 2 – Ovoide larga (Marsol)                |   |                           | 2✓   | Rettangolare        |
|   | 3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)     | <b>FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)</b>                                       |                           | <b>PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)</b>                                  |                     |
|   | 4 – Ellissoide traversa (Marigoule)      |   |                           | 3  | Piccolo (Comballe)  |
|    | 5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie) | 5✓  | Medio (Marron d’Olargues) | 3✓   | Media               |
|  |  | 7   | Grande (Marigoule)        | 4  | Elevata             |
|  |  |   |                           |  |                     |
|  |  |   |                           |  |                     |
| <b>FRUTTO: COLORE (UPOV35)</b>   |  | <b>FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco</b>        |                           | <b>FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)</b>                           |                     |
| 1  | Marrone chiaro (Comballe)                | 1   | Assente (Marigoule)       | 1✓   | Bianco (Marigoule)  |
| 2✓   | Marrone (Belle Epine)                    | 9✓  | Presente (Laguepie)       | 2  | Crema (Belle Epine) |
| 3  | Marrone scuro                            |   |                           |  |                     |
| 4  | Marrone rossastro (Marron du Var)        |   |                           |  |                     |
| 5  | Marrone nerastro (Marigoule)             |   |                           |  |                     |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)  |  |   |                           |  |                     |
| <p>Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 9 g. Produce 1-2 ricci per infiorescenza.</p> <p>Piante dal portamento assurgente e dal rapido accrescimento. Presenta caratteristiche iperplasie lungo il fusto, in adiacenza delle quali si ha una proliferazione di numerosi rametti. È considerata una varietà interessante per la produzione di legname da opera grazie all’accrescimento sostenuto, alla limitata ramosità ed alla scarsa suscettibilità alla cipollatura (O, L).</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)   |  |   |                           |  |                     |
| Risulta poco sensibile alla carpocapsa e mediamente sensibile al cancro rameale (O, L).  |  |   |                           |  |                     |
| <b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)   |  |   |                           |  |                     |
| Ottima varietà per la produzione di legname, in quanto ritenuta poco soggetta alla cipollatura. La qualità dei frutti, invece, è mediocre (O, L).  |  |   |                           |  |                     |

**COMUNICATO REDAZIONALE**

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dal 1 gennaio 2010, è redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line. La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito **<http://bur.regione.emilia-romagna.it>**

La consultazione gratuita del BURERT dal 1 gennaio 2010 è garantita anche presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico e le Biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della Regione è inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero. È sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una copia della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.