REPUBBLICA ITALIANA

Regione Emilia-Romagna

BOLLETTINO UFFICIALE

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA REGIONE - VIALE ALDO MORO 52 - BOLOGNA

Parte seconda - N. 60

Anno 46 **14 aprile 2015** **N. 82**

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3969

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 4 varietà di Vite (Vitis Vinifera) *2*

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3970

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 9 varietà di Melo (Malus Domestica) *49*

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3971

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 13 varietà di Pero (Pyrus Communis) *111*

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3972

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 1 varietà di Biricoccolo o Albicocco Nero (Prunus X Dasycarpa), n. 4 varietà di Ciliegio Dolce (Prunus Avium) e n. 1 varietà di Ciliegio Acido (Prunus Cerasus) *195*

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3969

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 4 varietà di Vite (Vitis Vinifera)

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

Varietà di Vite (Vitis vinifera)

- Bianchetta di Bacedasco RER V0128(Allegato 1)
- Bianchetta di Diolo RER V0129 (Allegato 2)
- Pellegrina RER V0130 (Allegato 3)
- Uva Vacca RER V0131 (Allegato 4)

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

RegioneEmilia-Romagna

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

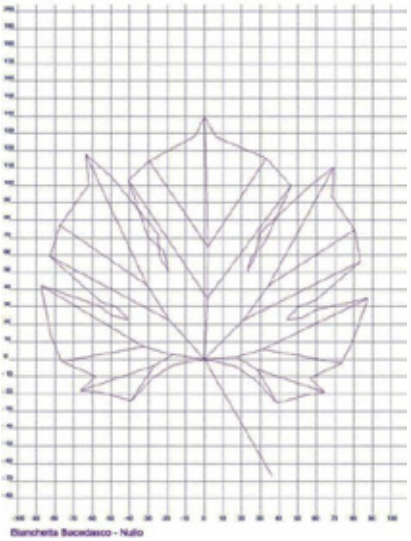
BIANCHETTA DI BACEDASCO RER V0128

VITE		
Famiglia: *Vitaceae*	**Genere**: *Vitis*	**Specie:** *Vitis vinifera* L.
Nome comune: BIANCHETTA di BACEDASCO	**Codice iscrizione Registro nazionale**:	
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 00/00/2014	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC).	24	2003

Luoghi di conservazione *ex situ*: Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC).
Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era in località Lame di Bacedasco Basso (PC).

Apice del germoglio alla fioritura



Schema della foglia media

Foglia	***Grappolo***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La ricerca della storia della Bianchetta di Bacedasco in territorio piacentino parte dal lavoro di Fregoni e collaboratori del 2002, in cui si legge: "*Numerose sono le Bianchette conosciute in Italia. Nella confinante Liguria è tuttora presente la Bianchetta genovese, vitigno differente, però, dal nostro*". Si tratta comunque di una varietà che in passato era coltivata principalmente come uva da tavola, anche se deve essere considerata a duplice attitudine: negli ultimi decenni, dopo il declino della viticoltura da tavola, le uve di Bianchetta sono state impiegate anche per fare vino in uvaggio con altre varietà, visto che il mosto è abbastanza neutro (Fregoni *et al*., 2002).

Negli anni '60 del Novecento, la Bianchetta (sia di Diolo che di Bacedasco) costituiva circa il 2% della produzione di uve da mensa (circa 90 mila quintali) e in merito alla distribuzione territoriale dei vigneti si legge che in Val d'Arda "*si coltiva principalmente la «Bianchetta di Bacedasco» e la «Bianchetta di Diolo» (quest'ultima è senza dubbio la migliore). Questi vitigni hanno comunque una distribuzione limitata a territori ristretti nei quali danno risultati soddisfacenti*" (Fregoni, 1963).

Sempre in quegli anni viene fatta una prima descrizione ampelografica del vitigno e tra le altre informazioni si legge: "*Cultivar prettamente piacentina che trova una certa estensione in Val d'Arda. Viene detta Bianchetta di Bacedasco perché particolarmente diffusa in quel di Bacedasco, frazione del comune di Castell'Arquato; si conosce pure una quasi omonima «Bianchetta di Diolo», diversa da quella qui descritta. Non si conoscono casi di omonimie, ma si riscontrano «Bianchette» anche in altre province, però differenti da quella in appresso descritta. In merito alla sua origine si sa solamente che è conosciuta nel piacentino da data remotissima*" (Fregoni *et al*., 1963).

Nell'ambito della V mostra nazionale delle uve da tavola, viene realizzato un congresso per fare il punto sul settore e negli atti viene pubblicata una tabella che riporta la percentuale di investimento delle varietà al settembre 1948, in cui "Bianchetta di Bacedasco e Diolo" assommano al 7%, dimostrando ancora una buona presenza, anche se poi si legge: "*Bianchetta. È una qualità coltivata soprattutto nei comuni di Castell'Arquato (frazione di Bacedasco) e Lugagnano di Piacenza. Risulta molto rigogliosa e produttiva, con grappolo spargolo, polpa croccante e gradevole. Non ha però un grande valore mercantile per cui va riducendosi la sua coltivazione*" (AA.VV., 1948).

Nel 1943, Zerbini pubblica un lavoro sulla viticoltura da tavola in Emilia-Romagna e nel Piacentino riferisce della coltivazione di *Bianchetta e Vernaccia* come caratterizzanti l'area di Bacedasco e Diolo. Descrive, poi, la Bianchetta: "*La sua coltura è limitata ad alcuni territori del Piacentino specie a Bacedasco, frazione del comune di Castellarquato, per la sua precocità e fertilità. È un vitigno molto vigoroso e fertile, con grappoli spargoli, di media grandezza, con acini di media grossezza, sferici a polpa croccante, di buon sapore*" (Zerbini, 1943).

Negli anni '30 del Novecento, Parenti delinea un bel quadro sull'origine della viticoltura da tavola nel

Piacentino, dove nel 1877 inizia, prima che in ogni altra parte d'Italia, una fiorente esportazione. Le uve da tavola erano già coltivate da tempo nella zona e l'Autore descrive la diffusione delle varietà per ambito territoriale: *"... a Bacedasco di Castellarquato, a Castellarquato e a Diolo di Lugagnano dove si coltiva la Bianchetta più specialmente*" e riferisce: "*Delle uve precoci, per le quali le colline di Bacedasco di Castell'Arquato e Diolo di Lugagnano presentano condizioni di terreno e di clima particolarmente favorevoli, la Bianchetta è ancora la varietà più coltivata*" (Parenti, 1933).

I risultati di un'indagine ministeriale, sempre di quegli anni, riferisce: "*In genere, l'esperienza ha dimostrato che le uve precoci trovano più favorevole adattamento nel settore di Bacedasco e Diolo…. 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 in primo piano la Verdea, il Besgano bianco e la Bianchetta*" (Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934).

La maggior parte dei documenti parla in generale di Bianchetta, ma poi viene specificata l'area di coltivazione, quindi si può ragionevolmente supporre che già nel passato fossero state distinte due tipologie.

Con queste informazioni possiamo affermare che le Bianchette erano sicuramente già consolidate sul territorio tradizionale di coltivazione a fine Ottocento, anche se la mancanza di ulteriori notizie, al momento, non consente di formulare ipotesi sull'origine di questi due vitigni.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla zona di Bacedasco.

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.

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.

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.

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.

Zerbini L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.

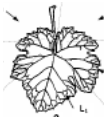
NOTE

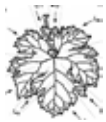
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GlBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

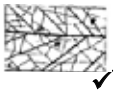
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

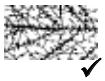
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (*Vitis riparia*)	2 ✓ ✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	2 ✓	3 – Bassa (Riesling)
			5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
✓	5 – Completamente aperto (*Vitis vinifera, Vitis Berlandieri*)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (*Vitis aestivalis*)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 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 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
2 ✓ ✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)	✓	1 – 2 o meno (*Vitis vinifera*)
2 ✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (*Vitis labrusca*, *Vitis Coignetiae*)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 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)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (*V. labrusca*, Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 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 reflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

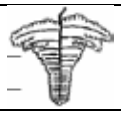
FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (*Vitis rupestris*)		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 (*Vitis Coignetiae*, Emperor)	✓	5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 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 1ª biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2ª biforcazione (Traminer aromatico)

 ✓	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2ª biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - 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 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)	2 ✓	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 (*V. amurensis*)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (*Vitis aestivalis*)		1 – Molto corti (*Vitis aestivalis*, 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)	6 ✓	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 (*Vitis solonis)*
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
✓	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)

	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 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 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 UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – 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 (*Vitis riparia,* Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (*Vitis riparia*, Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 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 (Chassselas 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 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 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 (*Vitis cinerea,* Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 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 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 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 (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (≤ 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 (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		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 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	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: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)

OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale (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 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – 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 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 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					
OIV 801	VVS2	129 129	**OIV 802**	VVMD5	222 224
OIV 803	VVMD7	244 246	**OIV 804**	VVMD27	176 186
OIV 805	VrZAG62	198 202	**OIV 806**	VrZAG79	242 244

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

Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoche medie (L).

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

Vitigno vigoroso, mediamente produttivo, con prodotto dalle buone caratteristiche gustative, ma poco serbevole (L, A).

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

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

Può essere considerata a duplice attitudine, da tavola e da vino (L, A).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Media, generalmente cuneiforme, ma a volte anche reniforme, con più di 7 lobi e seno peziolare molto aperto, a parentesi graffa. Seni laterali superiori a lobi da leggermente a molto sovrapposti e con base a U. Denti con margini rettilinei o con un lato concavo e uno convesso. Lembo con profilo a V e pagina superiore con bollosità da bassa a molto bassa. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature (densità "nulla o molto debole") e peli eretti sulle nervature con densità bassa o, talora, media.

Grappolo. Medio-piccolo (300 g), generalmente conico, con diverse ali, quasi racemolato, tendenzialmente spargolo, con acini sferoidali e buccia di colore giallo-verde, mediamente pruinosa.

RegioneEmilia-Romagna

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

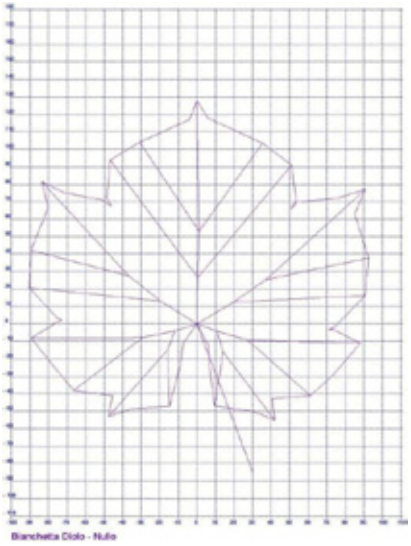
BIANCHETTA DI DIOLO RER V0129

VITE		
Famiglia: *Vitaceae*	**Genere**: *Vitis*	**Specie:** *Vitis vinifera* L.
Nome comune: **BIANCHETTA di DIOLO**	**Codice iscrizione Registro nazionale**:	
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:		

Accessioni valutate	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC).	19	2003

Luoghi di conservazione *ex situ*: Mossi aziende agricole vitivinicole ss, loc. Albareto – Ziano Piacentino (PC).
Il ceppo originario da cui è stato prelevato il materiale di moltiplicazione era in località Diolo (PC).

Apice del germoglio alla fioritura



Schema della foglia media

Foglia	***Grappolo***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La ricerca della storia della Bianchetta di Diolo in territorio piacentino parte dal lavoro di Fregoni e collaboratori del 2002, in cui si legge: "*Vitigno con caratteristiche ampelografiche differenti sia dalla Bianchetta di Bacedasco sia dalla Bianchetta genovese. ... La Bianchetta di Diolo ha caratteristiche produttive simili a quella di Bacedasco ma con grappolo più piccolo ed acino più serbevole. Anch'essa entra negli uvaggi dei vini bianchi*", sebbene, come vedremo, nel passato fosse impiegata soprattutto come uva da tavola (Fregoni *et al*., 2002).

Un lavoro degli anni '70 del Novecento, trattando delle uve da tavola, riporta: "*Un'altra varietà di particolare pregio ed apprezzata sul mercato locale è la Bianchetta di Diolo*" (Maserati, 1974).

Negli anni '60 del Novecento, la Bianchetta (sia di Diolo che di Bacedasco) costituiva circa il 2% della produzione delle uve da mensa (circa 90 mila quintali) e in merito alla distribuzione territoriale dei vigneti si legge che in Val d'Arda "*si coltiva principalmente la «Bianchetta di Bacedasco» e la «Bianchetta di Diolo» (quest'ultima è senza dubbio la migliore). Questi vitigni hanno comunque una distribuzione limitata a territori ristretti nei quali danno risultati soddisfacenti*" (Fregoni, 1963).

Sempre in quegli anni viene fatta una prima descrizione ampelografica del vitigno e tra le altre informazioni si legge: "*Vitigno tipico di alcune zone della provincia di Piacenza che prende il nome dal paese omonimo nei dintorni del quale viene coltivato. L'uva prodotta, non è pregiatissima, ma è buona, e questo giustificherebbe anche una eventuale maggiore estensione della cultivar; di fatto però non si è diffusa perché i risultati ottenuti altrove sono stati decisamente inferiori. È conosciuta da data remotissima. Da non confondere con la Bianchetta di Bacedasco*" (Fregoni *et al*., 1963).

Nell'ambito della V mostra nazionale delle uve da tavola, viene realizzato un congresso per fare il punto sul settore e negli atti viene pubblicata una tabella che riporta la percentuale di investimento delle varietà al settembre 1948, in cui "Bianchetta di Bacedasco e Diolo" assommano al 7%, dimostrando ancora una buona presenza, anche se poi si legge: "*Bianchetta. È una qualità coltivata soprattutto nei comuni di Castell'Arquato (frazione di Bacedasco) e Lugagnano di Piacenza. Risulta molto rigogliosa e produttiva, con grappolo spargolo, polpa croccante e gradevole. Non ha però un grande valore mercantile per cui va riducendosi la sua coltivazione*" (AA.VV., 1948).

Nel 1943, Zerbini pubblica un lavoro sulla viticoltura da tavola in Emilia-Romagna e nel Piacentino riferisce della coltivazione di *Bianchetta e Vernaccia* come caratterizzanti l'area di Bacedasco e Diolo. Intorno al 1940 erano coltivati a Bianchetta 55 ettari in coltura specializzata e 150 in coltura promiscua, che fornivano una produzione media di 8.500 quintali di uva (Zerbini, 1943).

Negli anni '30 del Novecento, Parenti delinea un bel quadro sull'origine della viticoltura da tavola nel

Piacentino, dove nel 1877 inizia, prima che in ogni altra parte d'Italia, una fiorente esportazione. Le uve da tavola erano già coltivate da tempo nella zona e l'Autore descrive la diffusione delle varietà per ambito territoriale: *"... a Bacedasco di Castellarquato, a Castellarquato e a Diolo di Lugagnano dove si coltiva la Bianchetta più specialmente*" e riferisce: "*Delle uve precoci, per le quali le colline di Bacedasco di Castell'Arquato e Diolo di Lugagnano presentano condizioni di terreno e di clima particolarmente favorevoli, la Bianchetta è ancora la varietà più coltivata*" (Parenti, 1933).

Un'indagine ministeriale, sempre di quegli anni, riporta: "*In genere, l'esperienza ha dimostrato che le uve precoci trovano più favorevole adattamento nel settore di Bacedasco e Diolo…. 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 in primo piano la Verdea, il Besgano bianco e la Bianchetta*" (Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934).

Un lavoro di Morsia riporta che alla fine degli anni '20, in Val d'Arda, si producevano Bianchetta e Vernaccia per esportazione e consumo interno. Anche in questo caso non viene specificato quale tipo di Bianchetta, ma poi si legge: "*Nella frazione di Diolo viene prodotta una certa quantità, notevole per bellezza e bontà, di uve da tavola per l'esportazione*", facendo supporre che già allora si iniziasse ad avvertire la superiorità del biotipo di Diolo rispetto alla Bianchetta di Bacedasco (Morsia, 1997).

La maggior parte dei documenti parla in generale di Bianchetta, ma poi viene specificata l'area di coltivazione, quindi si può ragionevolmente supporre che già nel passato fossero state distinte due tipologie.

Con queste informazioni possiamo affermare che le Bianchette erano sicuramente già consolidate sul territorio tradizionale di coltivazione a fine Ottocento, anche se la mancanza di ulteriori notizie, al momento, non consente di formulare ipotesi sull'origine di questi due vitigni.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla zona di Diolo.

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.

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.

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.

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

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.

Zerbini L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.

NOTE

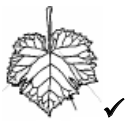
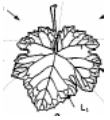
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)

*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GlBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

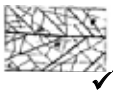
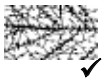
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (*Vitis riparia*)	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
			5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
	5 – Completamente aperto (*Vitis vinifera, Vitis Berlandieri*)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (*Vitis aestivalis*)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 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 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)	✓	1 – 2 o meno (*Vitis vinifera*)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (*Vitis labrusca*, *Vitis Coignetiae*)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 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)	✓*talora*	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 (*V. labrusca*, Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 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)		

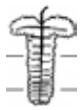
✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami reflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

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 UPOV 20 Bioversity 6.1.22		DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
		1 – Molto piccolo (*Vitis rupestris*)		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 (*Vitis Coignetiae*, Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23		NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 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 1ª biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2ª biforcazione (Traminer aromatico)

✓	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2ª biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - 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 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL 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 (*V. amurensis*)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (*Vitis aestivalis*)		1 – Molto corti (*Vitis aestivalis*, 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)	6 ✓ ✓	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 (*Vitis solonis)*

OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)
✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)	✓*tal.*	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 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 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 UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – 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 (*Vitis riparia,* Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (*Vitis riparia*, Melon)		

OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 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 (Chassselas 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 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)	2 ✓	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 (*Vitis cinerea,* Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 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 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 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)	*talora 4* ✓	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 (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
✓	1 – Molto corto (≤ 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)	✓ *talora tronco*	2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)		
	9 – Molto lungo (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	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 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	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: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale (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 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – 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 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)

OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 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					
OIV 801	VVS2	141 141	**OIV 802**	VVMD5	222 222
OIV 803	VVMD7	236 236	**OIV 804**	VVMD27	182 186
OIV 805	VrZAG62	184 194	**OIV 806**	VrZAG79	248 248

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

Il germogliamento è precoce, mentre le altre fasi fenologiche si manifestano in epoca media (L).

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

Vitigno piuttosto vigoroso, mediamente produttivo, con grappolo più piccolo della Bianchetta di Bacedasco (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)

Presenta una certa sensibilità a botrite (O).

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

Può essere considerata a duplice attitudine, da tavola e da vino (L, A).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Medio-grande, cuneiforme, trilobata, con seni laterali superiori aperti, a V, poco profondi o appena accennati e seno peziolare a V (a volte a graffa), aperto o poco aperto. Denti con margini con un lato concavo e uno convesso. Lembo con profilo revoluto e pagina superiore con bollosità media. Pagina inferiore con rari peli coricati tra le nervature (densità "nulla o molto debole") e peli eretti sulle nervature con densità da media a bassa.

Grappolo. Piccolo (220 g), generalmente conico o, meglio tronco-conico, con due ali, tendenzialmente di media compattezza, con acini sferoidali e buccia di colore giallo-verde, mediamente pruinosa.

RegioneEmilia-Romagna

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

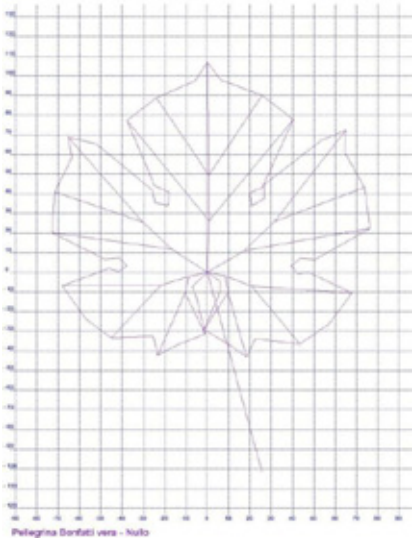
SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

PELLEGRINA RER V0130

VITE		
Famiglia: *Vitaceae*	**Genere**: *Vitis*	**Specie:** *Vitis vinifera* L.
Nome comune: PELLEGRINA	**Codice iscrizione Registro nazionale**:	
Sinonimi accertati: Pissotta, Pisotta, Pomoria		
Sinonimie errate: Spergola, Sauvignon		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: MOLTO ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 11/11/2014	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda in Camposanto (MO)	10	1930 circa
2) Azienda agricola in San Felice sul Panaro (MO)	1500	2013
3)		

Luoghi di conservazione *ex situ*:

	
Apice del germoglio alla fioritura	***Schema della foglia media***

Foglia	***Grappolo***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Con il DM 25 maggio 1970 viene iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (Art. 11, DPR 24-12-1969 n. 1164) la varietà Sauvignon, indicando i seguenti sinonimi: Champagne, Pellegrina, Spergolina e Piccabon. Da quel momento la Pellegrina aveva cessato di esistere come entità a sé stante ed era stata dichiarata Sauvignon. Con successivi lavori di caratterizzazione si è riusciti a dirimere la questione Spergola-Sauvignon, dichiarandoli vitigni differenti tra loro (Filippetti *et al*., 2001), lasciando Spergolina e Pellegrina quali sinonimi di Spergola per motivi bibliografici, visto che in quel frangente non erano state reperite accessioni di Pellegrina da poter verificare.

L'identità tra Spargolina e Pellegrina fu suggerita da Marescalchi e Dalmasso (*1937*), che nella loro Storia della vite e del vino riprendono alcune parti dell'opera di Vincenzo Tanara in cui si tratta di una varietà detta Pomoria o Pellegrina che "*fa vino brusco, picciolo e dura assai*" (*Tanara, 1644*) e dicono che questa varietà "*è citata da Froio come uva Bolognese; oggi si trova sui colli Reggiani una Spargolina o Pellegrina*".

Quindi l'assimilazione tra i vitigni Spergola e Pellegrina è relativamente recente, visto che Tanara si era limitato a citare una "*Pomoria, over Peregrina*" il cui vino in effetti ha tutte le caratteristiche della Pellegrina vinificata in purezza di oggi.

Nel 1927 sulla rivista "L'Italia Agricola" si legge, riferito ai vitigni coltivati nelle province di Modena e Reggio: "*La pellegrina coltivata nella bassa verso il confine bolognese, col suo vinetto agro ma serbevolissimo, ottimo per dissetare se allungato con acqua*". La spargolina, invece viene collocata al colle e in particolare come ingrediente per i vini di Scandiano, Casalgrande e Albinea (*Toni, 1927*).

Andando più indietro nel tempo, il conte di Rovasenda cita una Spargoletta bianca, coltivata a Sassuolo di Modena, e una Pellegrina o Pissotta fra le uve bianche di Mirandola, senza indicare relazioni tra queste varietà (Rovasenda, 1877). Questo potrebbe ragionevolmente far supporre che esisteva un'uva di colle, forse riconducibile a Spergola, che nulla aveva a che spartire con la Pellegrina della bassa modenese.

Sempre in quel periodo viene dato alle stampe il Contributo all'ampelografia Modenese di Malavasi, in cui le descrizioni di Spergolina (Spargolina?) e Pellegrina (Pissotta) ritraggono due vitigni ben differenziati (*Malavasi, 1879*). In merito alla Spergolina si legge che "*Poche piante sono state recentemente importate da Scandiano. Matura in settembre: è ferace e l'uva ritiensi ottima da vino, come viene ancora asserito dal Caula*", offrendoci un appiglio per affermare che la Spergola reggiana e la Spergolina sono verosimilmente la stessa cosa. Alla descrizione della Pellegrina, invece, segue questa annotazione: "*Vitigno feracissimo. L'uva somministra vino di durata, preferita però per vino piccolo, giacchè il vino puro tende col tempo ad inacidire. È ottima però da mescere con altre uve. Il mosto è prescelto per la confezione dell'aceto. Matura in settembre ed è molto coltivata. Non è uva di pregio molto secondo il Caula*" (*Malavasi, 1879*).

Nel 1867 Francesco Aggazzotti ci offre una descrizione piuttosto dettagliata della Pellegrina (San pelgrina, Pissota nel Carpigiano): "*Grappolo corto, grosso, ovoide: graspoletti ben spiccati con peduncolo d'ordinaria*

grossezza e resistenza di color verde-giallo-paglia chiaro per tutta la sua lunghezza. Acino qualche cosa più grosso dell'ordinario, sferico, polveroso, annuvolato, di un bianco cereo semitrasparente. Buccia bianca più che gialla, resistente, ed abbastanza coriacea. Sugo abbondante, acquoso e piuttosto insipido: povero di glucosa, non così di lievito: affatto incoloro ed inaromatico. Uva di qualche riguardo per la sua copiosa produzione, ma di poco merito per la vinificazione, mentre da essa non ricavasi che vino svoto e di poco sapore, però ben secco. Il maggior merito di quest'uva stà nel conservarsi a lungo e di bell'aspetto per la tavola fino alla primavera, senza dar segni di avvizzimento è quasi tale e quale spiccata dalla pianta, riescendo così di proficua speculazione ai nostri fruttajuoli di Livizzano e luoghi circonvicini. Se però essa supera in conservarsi la Gradigiana n. 26, ne rimane inferiore in quanto al sapore, e perciò questa le è preferita da chi più pregia il gusto che la vaghezza all'occhio e viceversa. In quanto alla coltivazione nulla offre di speciale, comportandosi come la comune di queste piante. Pare però che essa meglio di tante altre si adatti alle basse pianure, né tanto si risenta delle perniciose nebbie, tanto esiziali a qualità più fini" (Aggazzotti, 1867).

Molti riferimenti ci riportano alle accessioni di Pellegrina arrivate sino a noi, come ad esempio il grappolo corto, l'acino grossetto, abbastanza pruinoso, ricco di succo, il fatto che non sia un'uva che raggiunge elevati tenori zuccherini. Il riferimento ai fruttaioli di Livizzano lascia supporre che la coltivassero anche al colle, ma anche Aggazzotti ci attesta che aveva caratteri che la rendevano particolarmente idonea alle pianure nebbiose della Bassa modenese.

Le descrizioni del Catalogo del Maini, di metà Ottocento sono ancora più interessanti. In merito alla Pellegrina rimanda alla voce Pisotta e riprende il Vicini: "*È quasi simile alla Calcatella, se non che ha grani più piccoli; è dolce e tenera, e alquanto più colorita della Calcatella: anch'essa è insipida e fa vino debole, ma però dolce, e non si può inacquare. Quest'uva, come pure la Cacainbrache, e la Maligia, riesce meglio per far sapa, che vino*" (Maini, 1851; Vicini, 1752). Alla voce Spargoletta, poi, si legge: "*È buonissima, e fa vino più delicato della Vernaccia, e della Bortolotta, ma non così gagliardo: resiste all'acqua assai, ed ha grappolo piccjolo, e i grani rotondi, gialli, e alquanto trasparenti e più lucidi della Vernaccia. Quest'uva è al gusto saporitissima*" (Maini, 1851). Leggendo le due descrizioni è inevitabile pensare a due vitigni chiaramente distinti ed incuriosisce il continuo rimando alla Vernaccia per quanto riguarda la Spargoletta.

Nel fascicolo XIX del Bollettino ampelografico inoltre di legge: "*È notevole che la Gradigiana e la Pellegrina hanno inoltre la proprietà di conservarsi fino a primavera e non è raro trovarne in commercio anche nell'aprile*". Questa affermazione ci attesta l'utilizzo della Pellegrina anche come uva da tavola e da serbo; tra l'altro Finale era uno dei mercati della provincia di Modena su cui erano portate le uve "*allo scopo speciale di venderle come uve da tavola*" (*Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1885*).

Grazie ad un progetto coordinato dal CRPV, è stato possibile accertare la differenza genetica tra Spergola e Pellegrina, nonostante le analisi ampelografica e ampelometrica avessero ravvisato una certa somiglianza tra i due vitigni, giustificando gli equivoci insorti tra gli ampelografi del passato.

Ad oggi la Pellegrina è presente su pochissimi metri quadrati in vecchi vigneti della Bassa Modenese e viene vinificata dall'azienda Vita di San Felice sul Panaro che raccoglie le uve dei vari agricoltori. Nel 2013 l'azienda Vita ha messo a dimora circa mezzo ettaro di vigneto prelevando le marze dai vigneti più vecchi per evitare di perdere i biotipi locali fino ad ora conservati esclusivamente *in situ*.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bassa Modenese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.

Filippetti I., Silvestroni O., Ramazzotti S., Intrieri C. (2001) - Caratterizzazione morfologica e genetica dei vitigni bianchi Spergola, Sauvignon e Sémillon. Rivista di Frutticultura e di Ortofloricoltura n. 12.

Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle province di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.

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. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.

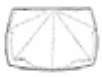
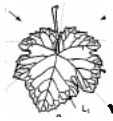
Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1885) – Bollettino Ampelografico, fascicolo XIX. Tipografia

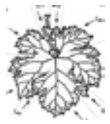
Eredi Botta, Roma.
Rovasenda G. (1877) – Saggio di una Ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.
Vicini G.B. (1752) – I vini modanesi. Baccanale di un accademico dissonante colle annotazioni. Per Franco Torri, Modena.

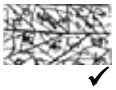
NOTE

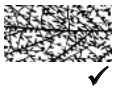
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007) *= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GlBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. 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 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (*Vitis riparia*)		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 (*Vitis vinifera, Vitis Berlandieri*)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (*Vitis aestivalis*)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 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 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno (*Vitis vinifera*)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (*Vitis labrusca*, *Vitis Coignetiae*)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 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)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (*V. labrusca*, Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 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 reflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		

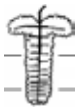
FOGLIA ADULTA. Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (*Vitis rupestris*)		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 (*Vitis Coignetiae*, Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 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 1ª biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2ª biforcazione (Traminer aromatico)

	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2ª biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - 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 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL 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)	**6**✓ ✓	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 (*V. amurensis*)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (*Vitis aestivalis*)		1 – Molto corti (*Vitis aestivalis*, 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 (*Vitis solonis)*
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)

	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 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 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 UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – 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 (*Vitis riparia,* Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (*Vitis riparia*, Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 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 (Chassselas 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 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 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 (*Vitis cinerea,* Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 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 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 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 (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
✓	1 – Molto corto (≤ 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 (≥ 110 mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		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 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	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: Moscato Alessandria)

	9 – Molto lungo (≥ 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (≥ 28 mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale (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 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – 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 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 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					
OIV 801	VVS2	149 153	**OIV 802**	VVMD5	228 228
OIV 803	VVMD7	236 254	**OIV 804**	VVMD27	178 182
OIV 805	VrZAG62	192 194	**OIV 806**	VrZAG79	248 256

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

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

Sembra più sensibile di altre varietà coltivate nell'intorno a ragnetto (O).

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

Uva da vino.
In passato anche come uva da tavola e da serbo, poiché resisteva a lungo, fino alla primavera successiva alla raccolta (A, L).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Apparentemente quasi tondeggiante, medio-piccola o piccola, con bollosità fine e media, con seno peziolare a V o a parentesi graffa, generalmente chiuso, talora con 1 o due denti. Seni laterali superiori a U o a parentesi graffa, con lembi leggermente sovrapposti. Denti con margini convessi, non troppo pronunciati. Peli coricati tra le nervature con densità tendenzialmente bassa, mentre i peli eretti sulle nervature hanno densità elevata.
Grappolo. Medio-piccolo o piccolo, tendenzialmente conico, con 1 o 2 ali. Sferoidale, medio o medio-grosso, con buccia mediamente pruinosa, di colore verde-giallo. Polpa molle, succosa.

RegioneEmilia-Romagna

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

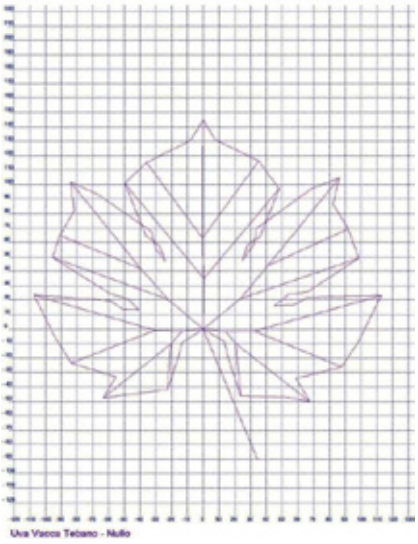
UVA VACCA RER V0131

VITE		
Famiglia: *Vitaceae*	**Genere**: *Vitis*	**Specie:** *Vitis vinifera* L.
Nome comune: **UVA VACCA**	**Codice iscrizione Registro nazionale**: 157	
Sinonimi accertati: Mostosa (157)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio: 11/11/2014	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) ASTRA Innovazione s.e.l. Faenza (RA)	5	2007
2)		
3)		

Luoghi di conservazione *ex situ*: ASTRA Innovazione e sviluppo, Collezione 2007 Tebano di Faenza RA (*Materiale duplicato dalla collezione 1972*)

Apice del germoglio alla fioritura



Schema della foglia media

Foglia	***Grappolo***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Un ricerca bibliografica sulle vecchie varietà di vite trova nel lavoro del Conte di Rovasenda un buon punto di partenza e per quanto riguarda l'accessione di Uva Vacca, reperita in Romagna e conservata *ex situ* nella collezione di Tebano di Faenza, possiamo riferirci alle seguenti voci riportate dal Rovasenda: *Vaccà*, citata dall'Acerbi nell'elenco delle uve di San Remo in Liguria, *Vacca bianca*, vitigno delle province napoletane, *Vaccaja* o *Vaccara*, denominazioni usate da Ottavi nel suo "Il vino da pasto" del 1874 e dal barone Antonio Mendola nel suo Catalogo ampelografico, e infine Vaccone, denominazione in uso a Cesena e che secondo il Gandi (Annali di viticoltura ed enologia, vol. V, pag. 34) sarebbe sinonimo di Pagadebito (Rovasenda, 1887).

Questa affermazione del Gandi riporta ad un "vespaio ampelografico" poiché, nonostante vari tentativi, ancora oggi esiste una certa confusione tra le denominazioni delle uve ad elevata produttività diffuse nelle regioni adriatiche.

Alcuni lavori di caratterizzazione ampelografica di fine anni '80 hanno portato ad affermare che Bombino e Passerina sono entità autonome (Cartechini *et al*., 1992a) e che Mostosa differisce da Passerina e Pagadebiti di Romagna, risultati invece corrispondenti per la maggior parte dei caratteri analizzati. D'altra parte gli autori sottolineano che "*per i vitigni con denominazioni che evidenziano il carattere di elevata produttività come Empibotte, Pagadebiti, Panzon, ecc., è opportuno specificare la località di provenienza poiché queste possono riferirsi a varietà diverse in funzione della zona considerata*" (Cartechini *et al*., 1992b).

Quindi, quando siamo in presenza di accessioni presumibilmente riconducibili a Pagadebito, Empibotte, Mostosa, e simili, occorre sempre considerare l'area di provenienza.

L'identità tra Passerina e Pagadebito viene riscontrata anche attraverso alcune analisi genetiche preliminari, ma nel lavoro si specifica che si tratta di "Pagadebito gentile" (Filippetti *et al*., 1999; Filippetti *et al*., 2000; Filippetti *et al*., 2002).

Purtroppo, poi, nei vecchi lavori ampelografici non sempre è presente una descrizione dettagliata dei vari organi della pianta, e anche questo gioca a sfavore nella corretta ricostruzione storica della presenza di un vitigno in un determinato areale.

Di certo in Romagna esistevano almeno due Pagadebiti differenti, come ci attesta anche il Manzoni negli anni '70 del Novecento: "Pagadebito, Riempibotte, Empibotte, Pancione, Vaccone. *Vitigno vigoroso e produttivo coltivato, malgrado la resa inferiore a quella data dal Trebbiano, un po' dovunque in quasi tutte le colline romagnole. L'uva vinificata dà un vino da pasto di color paglierino molto alcolico*. Pagadebito verde. *Questo vitigno viene ancor oggi quasi esclusivamente coltivato nelle zone di Terra del Sole e di Castrocaro Terme*" (Manzoni, 1977).

Una delle due tipologie di Pagadebiti, probabilmente perché più produttiva, ha preso il sopravvento nella costituzione dei vigneti a partire dagli anni '60 e si trattava del tipo ascrivibile al Bombino bianco pugliese. Infatti diverse accessioni romagnole di Pagadebiti, ad oggi ancora coltivate su una certa estensione, sono

risultate identiche al Bombino (*Schneider, comunicazione personale*), ma queste accessioni non sono morfologicamente assimilabili all'accessione di Uva Vacca in esame. Quindi si può escludere la sinonimia tra Uva Vacca e Bombino bianco (il Pagadebit della DOC Romagna).

I lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì negli anni 1876 e 1877 portarono a delle valutazioni su svariate uve provenienti da diverse aree d'Italia, consentendo di ipotizzare eventuali sinonimie. In merito all'Uva Vacca del circondario di Rimini si riporta: "*L'uva vacca pel suo lungo grappolo, piuttosto sciolto, e pei suoi grossi acini sferici, di sapore semplice, somiglia al trebbiano degli Abruzzi e al pagadebito gentile di Forlì; è invece diversa assai dall'uva vacca di Montiano nel circondario di Cesena. Giova osservare come anche a Monte Roberto, nella provincia di Ancona, chiamasi uva vacca l'identico vitigno sempre largo di copiosa produzione, che dicesi empibotte a Loreto, ad Ancona, a Jesi, mentre s'appella sfondabotte o pagadebiti a Sinigaglia, vaccume bianco a Macerata, e zinna di vacca nella provincia di Roma*".

A proposito delle uve del Circondario di Cesena, poi, si legge che: "*L'uva vacca ha qualche somiglianza col pagadebito verdone; è diversa dall'uva vacca di Rimini*" (*Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, 1879; Comizio Agrario di Forlì, 1877; Bucci, 2007*).

Vediamo, poi, la relazione dell'ing. Biffi sull'agricoltura del Circondario Faentino, a supporto dell'Inchiesta Jacini; egli ci attesta che su quel territorio, a fine Ottocento, erano presenti due uve, una detta "*Sgarnaia*", quasi completamente abbandonata che egli chiama con denominazione italiana "*Pagadebito verdone*", e l'altra detta "*Bsola*", tra le maggiormente coltivate e denominata in italiano "*Bsolla o pagadebito gentile*", che egli afferma essere simili all'"*Empibotte delle Marche*" e all'"*Uva vacca di Forlì*" (*Biffi, 1880; Bucci, 2007*).

Da questi documenti, si deduce che esistevano anche due o forse tre tipologie di uve denominate Uva Vacca, probabilmente, anche in questo caso, in virtù del vigore e della buona produzione.

Da queste poche note è ragionevole ipotizzare che l'accessione di Uva Vacca in esame possa essere ricondotta al tipo riminese, per il grappolo allungato e non eccessivamente compatto.

Vista la localizzazione si è pensato di confrontare l'accessione con i vitigni minori marchigiani presenti in una collezione *ex situ* curata dall'ASSAM delle Marche a Carassai (AP).

Da una prima valutazione morfologica si è riscontrata una buona rassomiglianza tra l'accessione Uva Vacca in collezione a Tebano di Faenza e la Mostosa collezionata a Carassai, un biotipo reperito nell'Ascolano (Acquasanta, Acquaviva, ecc.), dove in passato la Mostosa era abbastanza coltivata, anche se il vitigno era più diffuso in Abruzzo.

Abbiamo poi dei riferimenti bibliografici che ci portano, con la Mostosa, anche in Liguria. Infatti, nel fascicolo XV del Bullettino ampelografico del 1881, viene riportato l'elenco dei vitigni coltivati nel Circondario di Porto Maurizio (Imperia) e tra cui c'è un Mostoson o Mostosa, descritto da Tito Ricci. Si tratta di una varietà poco diffusa a quel tempo, "*di facile allegazione, fruttificazione sicura, abbondante, maturità in tempo medio, si usa per vino*". La descrizione della foglia pare non discostarsi troppo da quella delle accessioni di Uva vacca e di Mostosa presenti, rispettivamente, nelle collezioni di Tebano di Faenza (RA) e di Carassai (AP): "*Grande, di color verde chiaro, che in autunno si tinge in giallo rossastro, consistente, ruvida, liscia, piana, non pelosa nella pagina superiore, quasi liscia nell'inferiore, dove presenta un color verde; con cinque lobi regolari, allungati in punta; seni profondi, larghi, rotondati, aperti al margine, lobi formanti all'inserzione del picciuolo un seno aperto rotondo; dentatura media, ottusa, spiccata uncinata; nervature poco rilevate, verdi; picciuolo medio per lunghezza e grossezza, verde; caduta della foglia precoce*", mentre è più difficile trovare delle corrispondenze nel grappolo, specie per il sapore leggermente moscato: "*Cilindrico, semplice, serrato, lungo, grosso; raspo verde; peduncolo robusto, lungo; pedicelli corti del colore del raspo; acini grossi subrotondi; buccia lucida, sottilissima, giallognola, molto soggetta ad infracidare; polpa sciolta, di sapore leggermente moscato, dolce; vinacciuoli di media grossezza*" (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1881)

Nella "Memoria sulla vite ed i vini delle cinque Terre" del Cambiaso, troviamo una descrizione di una "*Mostosa o Mostaia dei Toscani*", che proprio non si attaglia alla Mostosa dell'area Adriatica: "*Grappolo picciolo, non lobato, di colore bianco ambrato. Acini piccioli disuguali approssimati. Foglia tripartita, picciola, brevemente dentata. Sapore gustoso e fragrante*" (*Cambiaso, 1825*)

Questo ad ulteriore riprova che spesso le uve che davano mosto potevano essere denominate con il termine Mostosa a prescindere dall'identità.

L'analisi genetica sulle accessioni di Uva vacca e Mostosa hanno consentito di confermare quanto già ipotizzato su base morfologica e ampelometrica, ovvero che si tratta della stessa varietà, ovvero la Mostosa iscritta anche al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

Per non perdere variabilità genetica, sarebbe importante mantenere in essere ed eventualmente anche moltiplicare l'accessione romagnola, probabilmente meglio adattata alle condizioni ambientali locali.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.

Bucci A. (2007) – Vite e vino in Romagna. Edizione Sapim. Forlì.

Cambiaso F.L. (1825) - Memoria sulla vite ed i vini delle cinque Terre. Presso Yves Gravier, Genova.

Cartechini A., Moretti G., Venturi A. (1992a) – Confronti ampelografici tra vitigni ad uva bianca dell'Italia Centrale. Atti congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino Editore, Sassari.

Cartechini A., Moretti G., Venturi A. (1992b) – Rilievi comparativi per la definizione di alcune sinonimie tra vitigni ad uva da vino. Atti congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero 21-25 settembre 1992. Carlo Delfino Editore, Sassari.

Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.

Filippetti I., Intrieri C., Silvestroni O. (1999) – Individuazione di omonimie e di sinonimie in alcune cultivar di Vitis vinifera attraverso metodi ampelografici e analisi del DNA a mezzo di microsatelliti. Rivista di Frutticoltura n. 7/8: pp. 79-84.

Filippetti I., Silvestroni O., Intrieri C. (2000) – Individuazione di sinonimie in *Vitis vinifera* con metodi ampelografici a analisi del DNA a mezzo di microsatelliti. In : Atti 4° Convegno nazionale su "Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero 8-11 settembre 1998. Delfino editore, Sassari.

Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Ramazzotti S., Intrieri C. (2002) – Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia centro-settentrionale. Rivista di Frutticoltura n. 1: pp. 57-63.

Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1881) - Bullettino ampelografico. Fascicolo XV. Tipografia eredi Botta, Roma.

Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì negli anni 1876 e 1877. In: "Bullettino Ampelografico" Fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma.

Rovasenda G. (1887) – Essai d'une ampélographie universelle. Edizione 2, C. Coulet.

Schneider A., Raimondi S., Pirolo C.S., Torello Marinoni D., Ruffa P., Venerito P., La Notte P. (2014) – Genetic characterization of grape cultivars from Apulia (Southern Italy) and synonymies in other mediterranean regions. American Journal of Enology and Viticulture, vol. 65, n. 2: pp. 244-249.

Zulini L., Russo M., Peterlunger E. (2002) – Genotyping wine and table grape cultivars from Apulia (southern Italy) using microsatellite markers. Vitis, vol. 41, n.4: pp. 183-187.

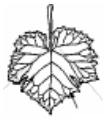
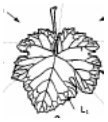
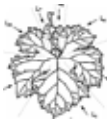
NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)
*= descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GlBA); A= descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.

GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA. Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.

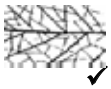
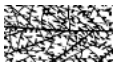
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso (*Vitis riparia*)		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
✓	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
		✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
	5 – Completamente aperto (*Vitis vinifera, Vitis Berlandieri*)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata (*Vitis aestivalis*)
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 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 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)	✓	1 – 2 o meno (*Vitis vinifera*)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)		
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre (*Vitis labrusca*, *Vitis Coignetiae*)
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 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)
	3 – Bronzato (Pinot nero)		5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-rosso (Chasselas)		7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata (*V. labrusca*, Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 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 reflessi 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 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo (*Vitis rupestris*)		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 (*Vitis Coignetiae*, Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 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 1ª biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2ª biforcazione (Traminer aromatico)

✓	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2ª biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - 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 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL 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 (*V. amurensis*)
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi (*Vitis aestivalis*)		1 – Molto corti (*Vitis aestivalis*, 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 (*Vitis solonis)*
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Ciliegiolo)

✓	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 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 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 UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – 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 (*Vitis riparia,* Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno (*Vitis riparia*, Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 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 (Chassselas 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 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 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 (*Vitis cinerea,* Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 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 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (≤ 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 (≥ 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
✓	1 – Molto corto (≤ 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 (≥ 110 mm: Freisa)	✓	3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		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 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (≤ 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (≤ 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv.,		3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)

	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 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale (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 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – 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 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 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)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 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					
OIV 801	VVS2	129 141	**OIV 802**	VVMD5	222 242
OIV 803	VVMD7	240 244	**OIV 804**	VVMD27	186 186
OIV 805	VrZAG62	186 194	**OIV 806**	VrZAG79	248 254

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

Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca medio-tardiva (L).

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

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

Uva da vino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE

Foglia. Molto grande, cuneiforme, con più di sette lobi. Seno peziolare generalmente aperto (talora molto aperto), conformato a parentesi graffa. Seni laterali superiori a lembi leggermente sovrapposti, con base a U o, talora, a parentesi graffa, da mediamente profondi a profondi. Denti tendenzialmente uncinati (un lato concavo e uno convesso), anche se non mancano denti rettilinei. Pagina superiore leggermente bollosa. Pagina inferiore praticamente glabra.
Grappolo. Da medio a lungo, conformato ad imbuto, normalmente alato, più o meno compatto. Acino abbastanza grosso, sferoidale, con buccia verde-gialla, che colora all'esposizione al sole, con pruina da media a medio-alta.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3970

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 9 varietà di Melo (Malus Domestica)

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

Varietà di Melo (Malus domestica)

- Cavicchio RER V0132(Allegato 1)
- Decio RER V0133 (Allegato 2)
- Azzarola RER V0134 (Allegato 3)
- Muso di Bue RER V0135 (Allegato 4)
- Calera RER V0136 (Allegato 5)
- Rustaio RER V0137 (Allegato 6)
- Verdone RER V0138 (Allegato 7)
- Seriana RER V0139 (Allegato 8)
- Cucumero RER V0140 (Allegato 9)

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

RegioneEmilia-Romagna

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

CAVICCHIO RER V0132

MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: Cavicchio		
Sinonimi accertati: Cavic, Cavech, Cavicchia, Nasona		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: elevata		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Parco di S. Vito Spilamberto (Mo)	3	2011
2) ITAS Bocchialini (PR)	3	1993
3) Museo della Civiltà Contadina, Bentivoglio (Bo)	3	2011

Luoghi di conservazione *ex situ*:		
- Parco di S. Vito, Spilamberto (MO)	4	2011
- Vivai in Castelnuovo Rangone (MO)	3	2008
- ITAS Bocchialini, Parma	2	1993
- Vivai in Reggio Emilia	3	2008
- Museo della Civiltà Contadina, Bentivoglio (BO)	5	2011

Pianta

Fiore

Foglia*	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Le mele Cavicchie sono un gruppo di varietà, appartenenti alla famiglia delle "Musone", che si contraddistinguono le une dalle altre per uno o più caratteristiche pomologiche: habitus vegetativo, vigoria, intensità ed estensione del sovracolore, tipo di sovracolore dei frutto, tipo di polpa, sapore e serbevolezza, mentre sono accomunate per avere una forma simile dei frutti, piuttosto allungata. Probabilmente l'origine è molto antica e le prime notizie della denominazione risalgono all'800. Allora si parlava di "Cavicchi" con sapori diversi, dolci e bruschi, distinguendoli chiaramente dalle "Musone" (A.A.R.I., 1809). Nella mostra pomologica di Ferrara del 1949, i campioni elencati, provenienti prevalentemente dalla Provincia di Modena, sono stati denominati come Cavicchie, mettendo in evidenza la variabilità esistente nei territorio di origine. Nella mostra furono presentati altri campioni, sempre provenienti dalle stesse aree, con il nome di Nasone, probabilmente un sinonimo di varietà, ma appartenente dello stesso gruppo delle Musone. Dall'elenco delle cultivar autoctone italiane risulta che le accessioni reperite di Cavicchie provengono tutte dal territorio Emiliano: Parma, Modena, Reggio Emilia, Bologna e Piacenza. Il nome "Cavicchie" sembra derivi dalla forma delle logge seminali, molto più grandi dei rispettivi semi che si trovano internamente, tanto che in alcuni genotipi, scuotendo i frutti si percepisce un suono. Da questa caratteristica sembra derivare anche il nome di altri genotipi come la Cioca Rumela e la Sonalio. La mela Cavicchio era molto popolare nelle zone tra Modena e Parma fino agli anni '50 e molto spesso erano note con nomi dialettali. Meno comune sembra essere tale denominazione verso il piacentino, dove erano noti altri genotipi, ma con caratteri abbastanza simili, denominate come Pum Salam (Fregoni M., 1962), anche se quest'ultime sembra avessero una maggiore serbevolezza rispetto le mele Cavicchie (Buscaroli *et al*., 1991). Il loro utilizzo non era destinato principalmente al mercato fresco e spesso venivano utilizzate cotte o per altre usi.

Dipinto della mela Cavicchio conservato presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli Federico II e databile all'inizio del secolo scorso.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Aree collinari e pedocollinari tra Modena e Parma

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1949). Mostra di frutta autunno-invernale e manifestazioni varie. Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Supplemento agli Atti del III Congresso nazionale di frutticoltura. Stab. Grafici Vallecchi, Firenze

AA.VV. (1988) Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia Ed CNR, Firenze

AA.VV. (1988) Elenco delle cultivar autoctone italiane. Carlo Delfino Editore

Annali dell'Agricoltura del Regno di Italia (1809). Della coltivazione dei pomi nel dipartimento del Panaro.

Buscaroli C., Sansavini S. (1991). Le forme spur nelle antiche varietà di melo. Rivista di frutticoltura 1:69-74

Buscaroli C., Ventura M. (1991). Il germoplasma del melo in Emilia Romagna. Rivista di Frutticoltura 1:63-67

Buscaroli C., Ventura M. (1993). Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spur o compatti del germoplasma nazionale. Atti Congresso: "Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre 1992, Rivista di Frutticoltura 9: 35-41

Fregoni M. (1962). Contributo alla studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. Annali Facoltà di Agraria di Piacenza, Fasc II: 336-377

Bignani C., Rosati p.(1982) Il melo. In Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo. A cura del CNR: 123-136.

NOTE

Scheda a cura di C. Buscaroli, CRPV

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik) ✓		1 – Assurgente/Eretto (Gloster✓)
3	Debole (Akane) ✓				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold) ✓
5	Media (Golden Delicious)	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious) ✓	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	3	Corto (Alkmene, Florina) ✓	5	Medie (Cox's Orange Pippin)) ✓
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	5	Medio (Jonagold	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV55	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV19**	**FIORE: COLORE PREDOMINANTE*** (appena prima di apertura corolla)	**UPOV21**	**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI***
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey) ✓		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
3	Precoce (Idared)	3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold) ✓	4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop)
9	Molto tardiva (Fuillemorte)	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)

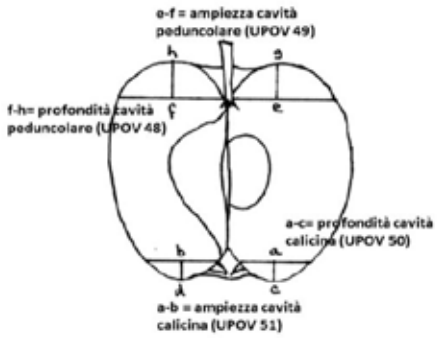
UPOV15	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: PUBESCENZA ALLA BASE*	UPOV17	LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*
	1 – Crenato (Summerred) ✓	1	Debole o assente (Golden Delicious)	3	Corto (Jonagold)
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)				
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)	2	Media (Cox's Orange Pippin, Elstar)	5	Medio (Granny Smith) ✓
	4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)				
	5 – Biserrato (Freedom, Mutsu)	3	Elevata (Jonathan, James Grieve) ✓	7	Lungo (Falstaff)

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

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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious) ✓	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious) ✓		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery)	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith)	1	Assente o leggera (Golden Delicous) ✓
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
6	Uniforme e screziato (Elstar)				
7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)				



UPOV 48	PROFONDITÀ CAVITÀ PEDUNCOLARE*	UPOV 49	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)
				3	Tenera (Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Cox's Orange Pippin) ✓
				7	Soda (Kent)
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf) ✓	7	Ampia (Bramley's Seedling)	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)		

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

La varietà Cavicchio presa in esame presenta habitus vegetativo piuttosto compatto e vigoria limitata (Buscaroli *et al*. 1991). E' molto produttiva, fruttifica prevalentaemtne su lamburde e conseguentemente è molto soggetta ad alternanza di produzione (Buscaroli *et al*., 1993). I frutti sono molto allungati, di aspetto attraente, con sovracolore rosso esteso su buona parte della superficie del frutto. Il Cavech osservato presso l'ITAS Bocchialini ha vigoria elevata, habitus espanso e sovracolore rosso che riveste il 30-40% della superficie del frutto, con striature più evidenti.

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)

Piuttosto sensibile alla ticchiolatura

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

I frutti sono idonea per il consumo fresco, di media o grossa pezzatura, sapore discreto, dolce, polpa tenera di scarsa serbevolezza. Deve essere consumata in tempi brevi dopo la raccolta per mantenere buone le caratteristiche organolettiche, oppure consumata cotta. Esistono altri genotipi, in fase di valutazione, a polpa croccante e più serbevoli.

RegioneEmilia-Romagna

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

DECIO RER V0133

MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: Decio		
Sinonimi accertati: Melo d'Ezi. Melo d'Ezio, Dezzo, Deccio, Decimo, Modenese		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda in Ceparano, Faenza (RA)	3	2008
2) ITAS Bocchialini (PR)	2	1993
	3	2012

Luoghi di conservazione *ex situ*:

- Azienda in Ceparano, Faenza (RA)	3	2008
- ITAS Bocchialini Parma	2	1993
- Astra, AZ Brusca, Imola (BO)	3	2014
- Museo Civiltà Contadina, Bentivoglio (BO)	4	2011

Pianta

Fiore

Foglia | ***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il Decio è una varietà di melo di probabile epoca romana, una delle rarissime rimasta ancora da allora nelle collezioni di germoplasma ma anche presso qualche vivaista e agricoltore "custode". Forse sono solo due le varietà di quell'epoca oggi ancora esistenti: l'Appio e il Decio. Decio era un imperatore romano (249-251 d.c.) noto per aver combattuto e difeso i confini dell'impero dall'invasione dei Goti. Proprio per celebrare le sue gloriose vittorie le fu dedicata questo melo. L'uso di dedicare varietà di specie da frutto a personaggi celebri era ancora comune fino all'inizio delle secolo: si pensi alle pere Duchessa d'Angouleme, Duca di Bordeaux, Re Carlo di Wuttemberg, al pesco Vittorio Emanuele III e così via. Ma secondo lo storico adriese Francesco Bocchi, come riporta Ferruccio Zago (1901), questa mela sarebbe stata importata dal Lazio dal generale Ezio quando sbarcò ad Adria per condurre la guerra ad Attila quando a Padova. Sarebbe più giusto chiamarla Melo d'Ezi o d'Ezio e non come comunemente era chiamata in Veneto: Decio o Dezzo. Ezio era al servizio dell'Imperatore Valentiniano III° , nel periodo in cui la capitale era stata spostata da Roma a Ravenna, come testimonia il mausoleo di Galla Placidia, superbo esempio di arte naturalistica tardo-romanica. Galla Placidia era la madre di Valentiniano e fu sepolta proprio a Ravenna. E' possibile, quindi, che il Decio o melo d'Ezio fosse già diffuso in Emilia Romagna in quel periodo. Come fa notare Zago non tutti erano d'accordo con l'ipotesi di Bocchi: alcuni frutticoltori, infatti, pur ricevendo le piante da un noto vivaista con il nome di melo d'Ezi, mantennero il nome Decio reputandolo più corretto.

Immagine di Decio dell'articolo di Ferruccio Zago recuperata da Daniela Morsia, Biblioteca Comunale, Piacenza

Una conferma di ciò viene dalla lista dei frutti presentati ad un ricevimento nella Ferrara dell'epoca degli Este (Morgan J. , Richardson A., 1993) .In questo caso si parla di Decio e non melo di melo d'Ezi. A Ferrara la coltivazione del Decio ha una lunga tradizione. Oscar Bonfiglioli, in una breve statistica pubblicata nel 1928, la segnala ancora come una delle varietà più coltivate dopo il Durello, Commercio, Campanino e Renetta. Il Decio è una varietà molto rustica e nel periodo precedente all'introduzione della difesa chimica, aveva il vantaggio rispetto alla altre varietà, di poter essere coltivata senza consistenti attacchi di patogeni e parassiti. Una ulteriore conferma dello stretto legame del Decio con il territorio dell' Emilia Romagna è il reperimento di una varietà di nome Modenese proveniente da una collezione scientifica in Veneto risultata poi identica al Decio (Buscaroli et al. 1991). Nella stessa zona era conosciuto un melo Decimo e Decimo

	Campanino (A.A.R.I. 1809). In effetti tra melo Decio e Campanino ci sono molte caratteristiche pomologiche a parte l' habitus che nel nella seconda è molto più espanso, a "campana" Simile erano anche i metodi di conservazione dei frutti durante l'inverno.Zago cosi la tecnica di conservazione di queste mele: la maturazione inizia in novembre e decorre non di rado fino ad aprile. I frutti raccolti da metà ottobre si dispongono all'aria libera, ad esmpio nei cortili, in cumuli di 70 cm mettendo uno strato di paglia al di sotto di essi. Ogni 20-30 giorni si ripassano e prima delle nevi e dei geli si copre il cumulo con paglia asciutta o con stuoie. Durante il gelo non si toccano mai le frutta perché si guasterebbero e potrebbe anche marcire. In questo modo la conservazione riesce facilee lunga e le frutta diventono migliori. E' provato che la conservazione nel fruttaio affretta la maturazione
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
MODENA, BOLOGNA, ROMAGNA	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
AA.VV. (1988) Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia Ed CNR, Firenze Annali dell'agricoltura del Regno di Italia (1809) Della coltivazione dei pomi nel dipartimento del Panaro. Breviglieri N. (1940). La mela Decio. Riv Soc. Toscana di orticoltura XXV: 1-2 Bonfiglioli O. (1927). La frutticoltura nel ferrarese Buscaroli C.,Ventura M.., (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia Romagna. Rivista di Frutticoltura 1: 63-67 Buscaroli C., Sansavini S., (1991) – Le forme spur nelle antiche varietà di melo. Rivista di frutticoltura 1: 69-74. Buscaroli C., Ventura M., Grandi M. (1996) Valutazione di meli adatti alla coltura biologica. Atti III Giornate frutticole SOI, Erice: 285-288 Molon G. (1901) – Pomologia. Ed Hoepli Morgan J. , Richardson A. (1993). The new books of apple. Ebury Press Tamaro D.: "Frutta di Grande Reddito" Hoepli – Milano, 1929 Zago F. (1901) – Mela Decio. Italia Agricola n.19 : 444-446.	
NOTE	
Scheda a cura di C. Buscaroli CRPV	

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik) ✓		1 – Assurgente/Eretto (Gloster) ✓
3	Debole (Akane)				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling) ✓				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious) ✓	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	3	Corto (Alkmene, Florina) ✓	5	Medie (Cox's Orange Pippin)) ✓
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	5	Medio (Jonagold)	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV55	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV19**	**FIORE: COLORE PREDOMINANTE*** (appena prima di apertura corolla)	**UPOV21**	**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI***
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey) ✓		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
3	Precoce (Idared)	3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold) ✓	4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop)
9	Molto tardiva (Fuillemorte)	6	Rosso scuro (Weirouge)		
		7	Purpureo (Rafzubin)		

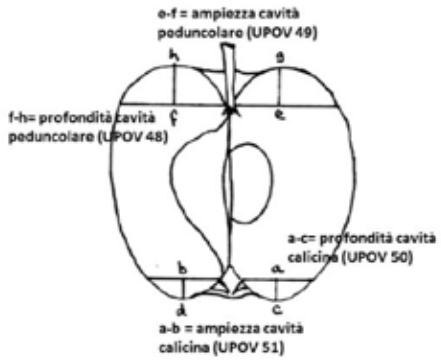
UPOV22	FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE*	UPOV10	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
	Inferiore (Alkmene)		1 – Verso l'alto (Katja, Redleeves)	3	Piccolo (Bramley's Seedling)
	Stesso livello (Cox's Orange Pippin)		2 – Verso l'esterno (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)	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)				

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious) ✓	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious) ✓		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery) ✓	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith) ✓	1	Assente o leggera (Golden Delicous) ✓
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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) ✓	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
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)
				3	Tenera (Jonagold)
5	Media (Golden Delicious) ✓	5	Media (Golden Delicious) ✓	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				7	Soda (Kent) ✓
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling)	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)				

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

Habitus molto assurgente, con scarsa ramificazione laterale. Fruttificazione prevalente su lamburde (Buscaroli et al. 1991) .
Se innestato su M9 la messa a frutto è precoce e si può raccogliere interamente da terra.
Peso medio su un campione di 10 frutti: 150 gr.

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)

Elevata resistenza alla ticchiolatura (Buscaroli et. Al. 1996)

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

E' un frutto da consumare fresco o anche da cuocere. Per la vendita diretta la raccolta può essere protratta da metà ottobre fino a dicembre, se le condizioni climatiche lo permettono, senza rilevanti fenomeni di cascola. Con la raccolta tardiva il sovracolore risulta molto più esteso e attraente e le caratteristiche gustative tendono a migliorare decisamente come conseguenza delle basse temperature durante la notte, ma la serbevolezza è più limitata. La tendenza generale è di raccogliere i frutti troppo presto quando sono ancora troppo verdi e l'amido non ha iniziato ancora a degradarsi. Se si conservano in frigorifero il colore dei frutti non migliora, mentre con la tecnica tradizionale sopradescritta, ricoprendo i frutti con la paglia , migliora sia il colore che la qualità dei frutti riuscendo lo stesso a conservarli fino a primavera.

RegioneEmilia-Romagna

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

AZZAROLA RER V0134

MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: **Azzarola**		
Sinonimi accertati: melo Lazzarolo, Lazzarola, Azzeruola		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda S.P. in Laguna, Faenza (RA)	1	2008

Luoghi di conservazione *ex situ*:
Azienda in S.P. in Laguna, Faenza (RA)

Pianta

Fiore

Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il melo Lazzeruolo era molto noto e diffuso già nei secoli scorsi, infatti il Micheli la include nella sua "Lista di tutte le frutte che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'A.R. e del Ser.^{mo} Gran Duca di Toscana". Inoltre a metà del 1600, il Bimbi le dipinge nelle sue tavole (Bignami *et al*., 1982) e il Gallesio (1817-1839) la descrive nel trattato della "Pomona Italiana", dove il melo Lazzeruolo o la mela Lazzarola venivano considerate come una delle migliori tra le mele croccanti, anche se al giorno d'oggi non è rimasto molto di questo gruppo. Secondo Gallesio l'origine della varietà era la Toscana perché non ne aveva rinvenute altre in altre zone d'Italia, né all'estero. In particolare la zona di coltivazione più tipica era quella collinare e montana della Val d'Arno. Nel 1949, alla mostra pomologica di Ferrara, fu presentato un campione della mela Azzarola, mentre non risulta nessuna mela col nome di Lazzeruola o Lazzarola. In un'indagine condotta negli anni '90, promossa dal CNR, risultavano ancora esistenti due accessioni di Lazzeruola provenienti dal Nord Italia.

L'Azzerola reperita nella collina romagnola, se per alcuni caratteri come la forma e dimensioni dei frutti appare diversa dalla Lazzarola descritta da Gallesio, presenta comunque molti elementi comuni: il colore dei frutti, rosso acceso "canarino", sfumato e leggermente striato, la polpa molto fine, il sapore dolce acidulo, squisito e dal profumo intenso, il frutto risulta inoltre molto serbevole. E' certo che le notevoli caratteristiche qualitative e di serbevolezza fanno supporre che la mela Azzarola sia una varietà con più quarti di nobiltà e con una lunga storia alla spalle. Se a questo si aggiunge il territorio dove è stata individuata, limitrofo a quello indicato dal Gallesio, come la zona tipica di coltivazione, e la denominazione molto simile, è lecito pensare che la mela Azzerola sia derivata direttamente dalle antiche Lazzeruole. Forse qualche generazione, moltiplicata spontaneamente o per seme condotta dagli agricoltori locali, ha portato alla nascita di qualche nuovo genotipo. E' quindi presumibile che i capostipiti di questa mele erano coltivati anche nelle aree pedomontane della Romagna. Occorre poi sottolineare che, in passato anche il melo, cosi come per altre specie da frutto, veniva moltiplicato per seme e non per innesto, dal momento che non esisteva ancora una frutticoltura specializzata, benchè il Gallesio suggerisce di moltiplicarla per innesto. Forse era una tradizione per le Lazzeruole, che non a caso venivano talvolta indicate al plurale (Panciatichi F., 1855 e M.A.I.C., 1879) e avevano i frutti di dimensioni variabili (piccoli nell'illustrazione del Gallesio, molto più grossi nelle raffigurazioni del Bimbi). Ancora, la Lazzeruola descritta nell'elenco delle cultivar autoctone italiane (AA.VV., 1994) ha frutti di forma schiacciata piuttosto diversa dalla precedente.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna e zone collinari

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1949). Mostra di frutta autunno-invernale e manifestazioni varie. Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Supplemento agli Atti del III Congresso nazionale di frutticoltura. Stab. Grafici Vallecchi, Firenze

AA.VV. (1994) Elenco delle cultivar autoctone italiane. Carlo Delfino Editore

Bignani C., Rosati P. (1982). Il melo. In Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore

mediceo. A cura del CNR, 123-136

Gallesio G. (1817-1839). Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Ed. Niccolò Capurro

Micheli P.A. (s.d.). Lista di tutte le frutte che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'A.R. e del Ser.mo Gran Duca di Toscana. Manoscritto presso la Biblioteca del Dip. di Botanica. Università di Firenze

Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio (1879). Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia, Vol. 4

Panciatichi F. (1855). Catalogo degli oggetti presentati alla prima esposizione fatta in Firenze nei giardini del March. Società Toscana di Orticoltura

NOTE

Scheda a cura di C. Buscaroli, CRPV

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		1 – Assurgente/Eretto (Gloster)
3	Debole (Akane)				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold) ✓
5	Media (Golden Delicious) ✓	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious) ✓		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious)	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold) ✓	3	Corto (Alkmene, Florina)	5	Medie (Cox's Orange Pippin)) ✓
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	5	Medio (Jonagold) ✓	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV55	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV19**	**FIORE: COLORE PREDOMINANTE*** (appena prima di apertura corolla)	**UPOV21**	**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI***
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey)		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
3	Precoce (Idared)	3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner) ✓		Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold) ✓	4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop)
9	Molto tardiva (Fuillemorte)	6	Rosso scuro (Weirouge)		
		7	Purpureo (Rafzubin)		

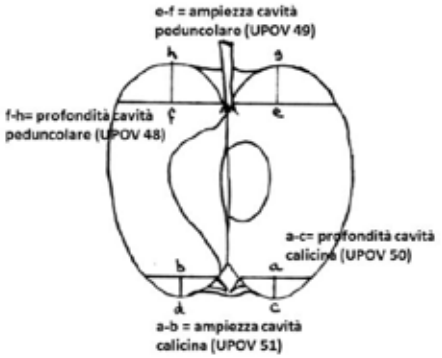
UPOV22	FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE*	UPOV10	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
	Inferiore (Alkmene)		1 – Verso l'alto (Katja, Redleeves)	3	Piccolo (Bramley's Seedling)
	Stesso livello (Cox's Orange Pippin)		2 – Verso l'esterno (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) ✓

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange ✓Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious)	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious) ✓		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery) ✓	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith) ✓	1	Assente o leggera (Golden Delicous) ✓
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
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*	UPOV 51	AMPIEZZA CAVITÀ CALICINA*	UPOV52	CONSISTENZA DELLA POLPA*
3	Poco profonda (Worcester Pearmain)	3	Stretta (Pinova, Worcester Pearmain)	1	Molto tenera (Astrachan)
				3	Tenera (Jonagold)
5	Media (Golden Delicious) ✓	5	Media (Golden Delicious) ✓	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				7	Soda (Kent) ✓
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling)	9	Molto soda (Pilot, Scifresh)
UPOV53	**COLORE DELLA POLPA**	**UPOV 54**	**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)				

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

Peso medio su un campione di 10 frutti: 165g

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)

Frutti sensibili alla ticchiolatura e alla Carpocapsa

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

Mela da consumo fresco, di aspetto attraente e di ottime caratteristiche organolettiche. Polpa fine, dolce-acidula, profumata che si conserva a lungo, con polpa che rimane soda nel tempo. Idonea anche per la cottura.

RegioneEmilia-Romagna

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

MUSO DI BUE RER V0135

MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: **Muso di Bue**		
Sinonimi accertati: Musa Bò, Musabò		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: elevata		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda agricola in Ceparano, Faenza (RA)	3	1980

Luoghi di conservazione *ex situ*:		
- Azienda agricola in Ceparaano, Faenza (RA)	3	1980
- ITAS Bocchialini, Parma	1	1993

Pianta

Fiore

Foglia*	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà antichissima del gruppo delle "musone", conosciuta in Emilia Romagna dal '500 e raffigurata già da Ulisse Aldrovandi nell'Hortus Pictus (Baldini 2008). Successivamente Vincenzo Tanara la cita nel suo trattato "L'economia del cittadino in Villa" (1651) e probabilmente la coltivava nella sua azienda agricola a Calcara, tra Bologna e Modena. Nei dipinti del Bimbi (Bignami C. *et al.*, 1982) non viene raffigurato il Muso di Bue, nonostante siano illustrate altre Muse e Musone. Gli autori però evidenziano che alcune accessioni di Muso di Bue erano state reperite nelle aree pedomontane della Lunigiana. Oltre ad essere conosciuta in Emilia, nell'800 viene ritrovata anche in Romagna (Morri A., 1840). In un'indagine condotta nei primi anni novanta, Virgili S. *et al*., 1992, descrissero una Muso di Bue, reperita a Pennabili, nel Montefeltro. I frutti, come appare anche dalle immagine, risultava di grossa pezzatura, allungata, piuttosto allargata in sezione trasversale, buccia con sovracolore rosso uniforme e striature evidenti, esteso sul 30-50% della superficie del frutto. Nel piacentino e nel permanse era coltivata un'altra mela: il "Verdone", oltre a numerose Musone, che ha tratti in comuni con il Muso di Bue di Pennabilli, ma con la buccia completamente verde. Si conservano ambedue per molto tempo e hanno polpa soda, di buon sapore dolce-acidulo, poco aromatica. Ferruccio Zago (1909) suppone che la mela Verdone sia stata introdotta in Emilia Romagna, da altre regioni limitrofe, nelle quali aveva constatato la presenza di varietà coltivate simili. Nella mostra nazionale di frutticoltura di Ferrara del 1949 (AA.VV., 1949), fu esposto un unico campione di Muso di Bue, segno che era ormai una varietà di importanza marginale, o nel frattempo aveva assunto altre denominazioni locali. Tra le altre varietà del gruppo esposte: Muse, Nasone, Righette, Righettoni, Verdoni e Cavicchie. La Muso di Bue della collezioni di Ghetti Domenico a Ceparano (RA), qui descritta, ha caratteristiche pomologiche molto simili all'accessione di Pennabilli.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area collinare e pedocollinari della Romagna, Bologna e Modena

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1949). Mostra di frutta autunno-invernale e manifestazioni varie. Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Supplemento agli Atti del III Congresso nazionale di frutticoltura. Stab. Grafici Vallecchi, Firenze

Baldini E. (2008). Miti, arte e scienza nella pomologia italiana. A cura del CNR

Bignani C., Rosati P. (1982) Il melo. In Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo. A cura del CNR, 123-136

Morri A. (1840). Vocabolario Romagnolo Italiano. Stampato a Faenza

Tanara V. (1651). L'economia del cittadino in villa. Ed. Bologna, eredi del Dozza, 1651

Virgili S., Polidori E. (1992). Il germoplasma del melo nelle Marche - Osservazioni preliminari di una serie di biotipi. ESAM Regione Marche

Zago F. (1909). La mela Verdone. Italia Agricola, 2: 35-37

NOTE
Scheda a cura di C. Buscaroli, CRPV

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		1 – Assurgente/Eretto (Gloster)
3	Debole (Akane)				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold) ✓
5	Media (Golden Delicious)	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious) ✓		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling) ✓				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious) ✓	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	3	Corto (Alkmene, Florina)	5	Medie (Cox's Orange Pippin)) ✓
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty) ✓	5	Medio (Jonagold) ✓	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV55	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV19**	**FIORE: COLORE PREDOMINANTE*** (appena prima di apertura corolla)	**UPOV21**	**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI***
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey) ✓		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
3	Precoce (Idared)	3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold) ✓	4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop) ✓
9	Molto tardiva (Fuillemorte)	6	Rosso scuro (Weirouge)		
		7	Purpureo (Rafzubin)		

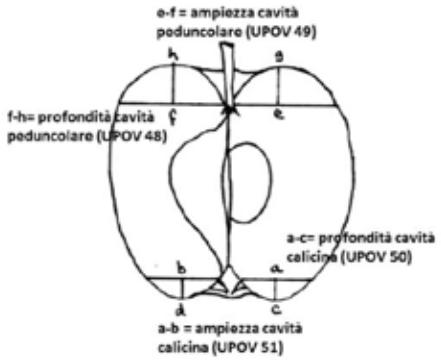
UPOV22	FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE*	UPOV10	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
	Inferiore (Alkmene)		1 – Verso l'alto (Katja, Redleeves)	3	Piccolo (Bramley's Seedling)
	Stesso livello (Cox's Orange Pippin)		2 – Verso l'esterno ✓ (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) ✓

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious) ✓	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling) ✓		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery)	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith)	1	Assente o leggera (Golden Delicous)
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
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*	UPOV 51	AMPIEZZA CAVITÀ CALICINA*	UPOV52	CONSISTENZA DELLA POLPA*
3	Poco profonda (Worcester Pearmain)	3	Stretta (Pinova, Worcester Pearmain) ✓	1	Molto tenera (Astrachan)
				3	Tenera (Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				7	Soda (Kent) ✓
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf) ✓	7	Ampia (Bramley's Seedling)	9	Molto soda (Pilot, Scifresh)
UPOV53	**COLORE DELLA POLPA**	**UPOV 54**	**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)				

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

La pianta ha vigoria elevata ed habitus espanso ma con limitata ramificazione e tendenza a produrre su lamburde. La pianta è soggetto ad alternanza con la produzione è generalmente medio-scarsa. I frutti sono di grossa pezzatura e l'estensione del sovracolore è molto influenzato dalle condizione ambientali: escursioni termiche, esposizione, altitudine. Peso medio su un campione di 10 frutti: 180-200 g

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

Molto sensibile alla ticchiolatura

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

Frutti idonei al consumo fresco, di grossa pezzatura, con polpa piuttosto consistente e leggermente croccante, sapore dolce-acidulo. Ottima serbevolezza, si conserva in frigorifero fino a primavera inoltrata, e ideale per la conservazione in fruttaio dove acquista un sapore e profumo più marcato.

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

CALERA RER V0136

MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: CALERA		
Sinonimi accertati: Carel, Carera, Colera, Della Carraia, Carraia, Della Carrara		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Carel, Carera, Colera sulle colline Piacentine; Pom Carära sulle colline Parmensi.		
Rischio di erosione: medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
4) Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma	2	1992
5) Vivaio Forestale Scodogna - Collecchio - PR	3	2005
6) Azienda in loc. Trabucchi - Vernasca (PC)	2	2008

Luoghi di conservazione *ex situ*: Vivaio Forestale Scodogna- Collecchio (PR), Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" Parma; azienda in Villanova s/A (PC)

Pianta

Fiore

Foglia	*Frutto*

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Già citata da Portapuglia nel 1813 negli "Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia" tra le varietà di melo presenti nel Piacentino, sino al 1929 era tra le cultivar di melo più diffuse in questa provincia (Breviglieri, 1950). Di origine antica, secondo Fregoni (1962) è proveniente dalle colline dell'Appennino Piacentino. E'coltivata sin dai tempi passati nel territorio dell'Emilia settentrionale, soprattutto nel Piacentino, ma anche in territori limitrofi come quelli del Parmense (Breviglieri, 1950).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Diffuso in tutto il territorio Piacentino di pianura e dell'Appennino, dalla Val d'Arda alla Val Tidone, cioè da Est ad Ovest. Si ritrova, anche se in misura minore nel Parmense.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Portapuglia G., 1813. Dell'agricoltura del circondario di Piacenza...Annali Agricoltura Regno d'Italia compilati dal Cav.Filippo Re, Tomo XVIII (aprile, maggio e giugno), Milano: 3-27.
- Breviglieri N., Solaroli V., 1950. Indagine pomologica. Descrizioni ed indagini sulle varietà di mele e di pere. In Atti III Convegno Nazionale di frutticoltura, Ferrara 9-11 ottobre 1949.Tav.XVII
- Breviglieri N., 1950. Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. In Atti III Convegno Nazionale di frutticoltura, Ferrara 9-11 ottobre 1949: 173-187.
- Fregoni, 1962, "Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pero, ciliegio originarie del Piacentino", Annali Facoltà Agraria U.C.S.C., Fasc. II: 335-378.
- Donati M. Cultivar di melo e di pero delle province di Piacenza, Parma e Reggio – Emilia. Relatore Prof. A.Roversi. Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università Cattolica di Piacenza. Anno Acc. 82-83.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche,1988, Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia, Parretti Grafiche Firenze,.
- Ughini V., Valli R., Roversi A., 1992. Indagini su germoplasma locale di melo nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Atti Congresso Germoplasma frutticolo,1992: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Alghero, 21-25 settembre: 683-686.
- Agabbio M., (a cura di),1994, Consiglio nazionale delle Ricerche, Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane, Carlo Delfino Editore,.
- AA.VV. 2000, Frutta Antica . Recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica. Società Agricola Parco Monastero, Piacenza, pp. 75
- -Melegari E., 2001. Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini", Parma, voll.I e II.
- AA VV. 2003 "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" II volume, Ministero delle Politiche Agricole e

Forestali.
- AA.VV., 2008. Frutta e buoi…quaderno della biodiversità agricola parmense. Aggiornamento 2008.- edizioni Gruppo Cabiria
- http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/mele_calera.htm

NOTE

-Molti dei sinonimi stanno probabilmente ad indicare la diffusione di questa cultivar lungo le capezzagne dei campi coltivati (in dialetto "calera"), probabilmente in consociazione alla vite nelle tipiche piantate. Questa cultivar è stata usata in passato come impollinatrice per l'alta germinabilità e attività fecondante del polline.
-La mela Carraia un tempo era quotata sul mercato di Piacenza, anche se il suo prezzo medio era all'incirca la metà di quello realizzato da Golden Delicious e Deliciuos rosse (Fregoni, 1962).
- Le recenti indagini ne hanno consentito anche la caratterizzazione genetico-molecolare . La sua antica presenza sul territorio provinciale è anche testimoniata oralmente da agricoltori.
- La varietà risulta iscritta nel repertorio dei prodotti tipici piacentini " Antiche varietà di mele piacentine" (cfr. sito)

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		1 – Assurgente/Eretto (Gloster)
3	Debole (Akane)				√ 2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold)
√ 5	Media (Golden Delicious)	√ 2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious)	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2√ – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	√ 3	Corto (Alkmene, Florina)	√ 5	Medie (Cox's Orange Pippin))
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	√ 5	Medio (Jonagold)	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV55	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV19**	**FIORE: COLORE PREDOMINANTE*** (appena prima di apertura corolla)	**UPOV21**	**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI***
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey)		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
3	Precoce (Idared)	√ 3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		√ Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz)
√ 5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold)	4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop)

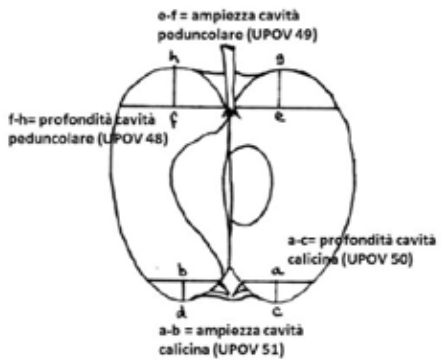
9	Molto tardiva (Fuillemorte)	6	Rosso scuro (Weirouge)		
		7	Purpureo (Rafzubin)		
UPOV22	**FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE***	**UPOV10**	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA***
	Inferiore (Alkmene)		1 – Verso l'alto (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)	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)				

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
✓ 7	Tardiva (Golden Delicious)	✓ 5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		√ 7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
√ 1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery)	√ 1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith)	√ 1	Assente o leggera (Golden Delicous)
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
√ 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)
				3	Tenera (Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				√ 7	Soda (Kent)
√ 7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	√ 7	Ampia (Bramley's Seedling)	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)				

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti (O): 169.36 g - 153.12 g - 216.62 g
Epoca di fioritura (O): metà aprile.
Epoca di raccolta (O, A): III decade di settembre - I ottobre.

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)

Sembra essere abbastanza tollerante alle principali avversità (L), benché osservazioni dirette svolte nell'ultimo biennio abbiano mostrato una certa sensibilità alla ticchiolatura ed alla cocciniglia. (O)

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

Mela che di solito si consumava fresca qualche settimana dopo la raccolta (O). Ben conservabile veniva mantenuta in cella frigorifera fino a giugno (L). Particolarmente indicata come mela da cuocere (L) per la buona aromaticità, era anche impiegata nella preparazione di torte, frittelle o marmellate. Affettata e lasciata essiccare all'aria o nel forno a legna appena dopo aver cotto il pane, si ottenevano le *flippe*, che si potevano conservare per tutto l'inverno (L).

RegioneEmilia-Romagna

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

RUSTAIO RER V0137

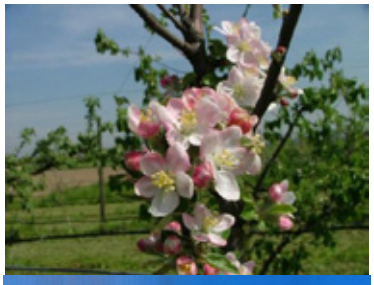
MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: RUSTAIO		
Sinonimi accertati: Restaiola, Rostajola, Rostaiola		
Sinonimie errate: Rosa		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):): Rustajò, Rustajen, Restaiòl (PC)		
Rischio di erosione: medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma	2	1992
2) Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio (PR)	3	2005
3) Azienda in Vezzolacca di Vernasca (PC)	1	Oltre cento anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma, Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio (PR), Azienda in Villanova s/Arda (PC).

Pum Restaiòl, pianta patriarca di Vezzolacca

Pianta



Fiore

Foglia | ***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel 1813 Portapuglia cita i meli "Rostajoli" tra le varietà diffuse nel Piacentino.
C'è tuttavia da segnalare che già prima Agostino Gallo , agronomo bresciano nelle sue "Vinti giornate dell'agricoltura et de piaceri della villa" (1568) cita i "*pomi Rostajoli; percioche di bellezza & di licore passano tutti gli altri*". Se si stratta della stessa cultivar ormai non sembra molto facile capirlo, certo è che la denominazione che ha per radice "rostaio" appare piuttosto antica.
L'origine del Rostaiolo perciò rimane sconosciuta. Tuttavia relativamente alla sua diffusione ancora oggi è possibile rinvenire esemplari sull' Appennino emiliano anche di notevoli dimensioni. A quest'ultimo riguardo tra gli esemplari patriarchi da frutto della provincia di Piacenza è annoverato un albero di Pum Restaiòl sito a Vezzolacca in comune di Vernasca, di età presunta superiore a 100 anni, con una circonferenza al tronco di circa 79 cm di diametro (248 cm circonferenza), da tempo non soggetto a pratiche colturali e scarsamente produttivo (Cfr. foto).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino piacentino, specialmente in Val d'Arda, Val Trebbia ed in Val Tidone. Si ritrova, anche se in misura minore, nel Parmense.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Portapuglia G., 1813. Dell'agricoltura del circondario di Piacenza…..Ann. Agric. Regno d'Italia compilati dal Cav. F. Re, Tomo 18 (aprile, maggio e giugno): 3-27.
- Molon G., 1901.Pomologia. Ulrico Hoepli, Milano, pp.717.
- Agabbio M., (cura di),1994, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane, Carlo Delfino Editore.
- AA.VV. 2000, Frutta Antica . Recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica. Società Agricola Parco Monastero, Piacenza, pp. 75
- AA.VV. 2004, Il catalogo delle varietà. Progetto Frutta Antica, Parco del Taro, Parco dei Boschi di Carrega, Parco dello Stirone. Pp. 16 + 30 schede.
- AA VV. 2003 "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" II volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- AA.VV., 2009, " I patriarchi da frutto dell'Emilia Romagna" vol.II, I libri di 'Agricoltura' n.4, Stampa Grafiche Zanini.
- AA.VV., 2009, " I patriarchi da frutto dell'Emilia Romagna" vol.II, I libri di 'Agricoltura' n.4, Stampa Grafiche Zanini.

NOTE

Le recenti indagini pomologiche hanno caratterizzato anche geneticamente questa cultivar locale, la cui antica presenza sul territorio provinciale è anche testimoniata oralmente da agricoltori.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

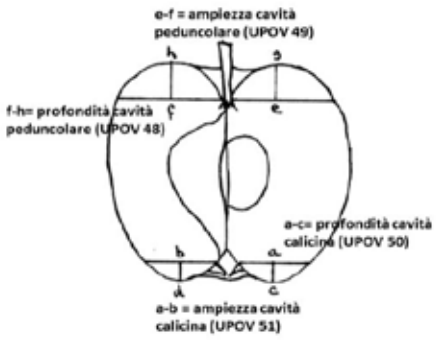
UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		√ 1 – Assurgente/Eretto (Gloster)
3	Debole (Akane)				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)	√ 2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
√ 7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious)	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	√ 3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	√ 2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	3	Corto (Alkmene, Florina)	√ 5	Medie (Cox's Orange Pippin))
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	√ 5	Medio (Jonagold)	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV55	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV19**	**FIORE: COLORE PREDOMINANTE*** (appena prima di apertura corolla)	**UPOV21**	**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI***
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey)		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
√ 3	Precoce (Idared)	3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		√ Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold)	√ 4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop)
9	Molto tardiva (Fuillemorte)	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)	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)				

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	√ 4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious)	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

√ 9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		√ 6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		√ 7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
√ 1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery)	√ 1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith)	√ 1	Assente o leggera (Golden Delicous)
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
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)
				3	Tenera (Jonagold)
√ 5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				√ 7	Soda (Kent)
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling)	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)				

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 105.92 g - 73.20 g - 139.12 g
Epoca di fioritura (O): II decade di aprile.
Epoca di raccolta (O,A): II metà di ottobre.
Produttività medio medio-scarsa (O).

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)

Frutti con una certa tendenza alla vitrescenza ed alla butteratura(O).

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

Frutti molto serbe voli (LO) utilizzati sia allo stato fresco (polpa soda, croccante e succosa e di buon equilibrio zuccheri/acidi; O, L), sia dopo cottura.

RegioneEmilia-Romagna

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

VERDONE RER V0138

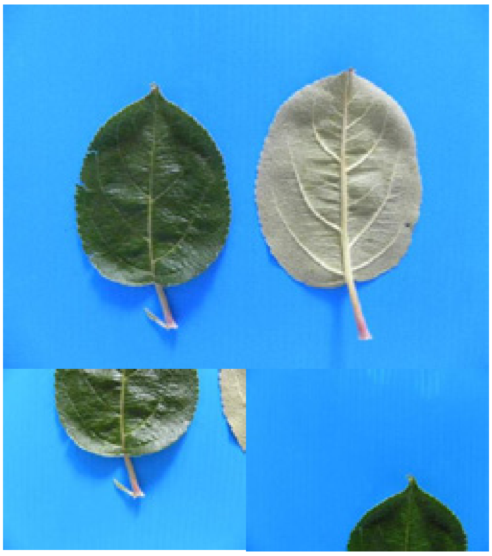
MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: VERDONE		
Sinonimi accertati: Verdona, Musone verde, Verdone doppio, Verdiso (Tamaro, 1929)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Vardòn (PC); Verdòn (PR),		
Rischio di erosione: medio		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Az. Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma	2	1992
2) Vivaio Forestale Scodogna – Collecchio (PR)	3	2005
3) Azienda in Vezzolacca di Vernasca (PC)	2	Oltre 20 anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma, Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio (PR), Azienda in Villanova s/Arda (PC).

Pianta

Fiore



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Le sue origini sono incerte e, come riporta Breviglieri (1950), per taluni deriverebbe da un semenzale trovato in loco, mentre per altri sarebbe stata importata dall'Italia Meridionale. Quest'ultima circostanza deve comunque essere avvenuta alcuni secoli orsono visto che, già nel 1813 Portapuglia la elenca tra le cultivar di melo del Piacentino. Agli inizi del '900 Ferruccio Zago, Direttore della Cattedra Ambulante di Piacenza, nell'auspicare lo sviluppo di una frutticoltura industriale per quel territorio, perciò una frutticoltura redditizia, indica tra le cultivar su cui puntare per lo sviluppo della melicoltura il Verdone (assieme al Fior d'acacia, le Brusche, la Rosa) "*considerando anche il buon prezzo"* (superiore a 20 lire /q nel 1909) che al "*commercio locale*" le "*belle partite di mele….purchè uniformi….sono pagate".* A conferma della diffusione della coltivazione nel Piacentino di questa cultivar sono i risultati dell'indagine di Breviglieri (1950) che elencando le più importanti cultivar di melo coltivate nelle province italiane prima del 1929, annovera il Verdone solo per questa provincia, assieme al Fior d'acacia, la Calera, la Calvilla e la Renetta.

Il Verdone è anche citato dal Tamaro (1929), che include la cultivar nella famiglia delle "Musellone" (frutto allungato?) e la indica tra "le mele locali di grande reddito". Sino agli anni '50 del novecento, il Verdone era presente un po' su tutto il versante Orientale dell' Appennino, dal Modenese alla Lombardia (Breviglieri, 1950), dalla pianura alle quote collinari e di montagna. Tra i motivi del relativo successo erano sicuramente le pregevoli caratteristiche commerciali del frutto che risulta anche ben conservabile e serbevole. In un'indagine del 1964 di Brazanti e Sansavini questa cultivar veniva citata per la Regione Emilia Romagna tra le mele prodotte in provincia di Piacenza, assieme ad alcune locali quali Ruggine e Fior d'Acacia ed altre nazionali quali, Commercio, Jonathan, Golden delicious, Imperatore ed Abbondanza, che tutte insieme fornivano il 30 % della produzione melicola provinciale.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente il Piacentino è la zona tipica di diffusione di questa cultivar dove si trova diffusa in molti aerali della media collina e della prima montagna, ma anche nella zona tipica frutticola di pianura ed in particolare in

Bassa Val d'Arda. I comuni di massima diffusione sono Morfasso, Lugagnano, Gropparello, Ponte dell'Olio e Bobbio. Si trova in minima parte anche nella zona occidentale della collina e montagna parmense, probabilmente per la vicinanza con il territorio piacentino

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Portapuglia G., 1813. Dell'agricoltura del circondario di Piacenza...Annali Agricoltura Regno d'Italia compilati dal Cav.Filippo Re, Tomo XVIII (aprile, maggio e giugno), Milano: 3-27.
- Zago F., 1908, La frutticultura industriale nel piacentino, L'Agricoltura Piacentina., Piacenza, Anno I, pp. 59-60.
- Zago F., 1909, La produzione industriale della frutta nel Piacentino., L'Agricoltura Piacentina., Piacenza, Anno II, pp. 24-27.
- Zago F., 1911.La coltivazione industriale delle piante fruttifere, L'Agricoltura Piacentina, Piacenza, Anno IV, pp. 50-52.
- Zago F., 1913, La coltivazione industriale delle piante fruttifere., L'Agricoltura Piacentina, Piacenza, Anno VI, pp. 18-22.
- Tamaro D., 1915. Trattato di frutticoltura. Ulrico Hoepli, Milano, pp.1060.
- Tamaro D., 1929. Frutta da grande reddito. Ulrico Hoepli, Milano, pp.1026.
- Breviglieri N., Solaroli V., 1950. Indagine pomologica. Descrizioni ed indagini sulle varietà di mele e di pere. In Atti III Convegno Nazionale di frutticoltura, Ferrara 9-11 ottobre 1949, Tav.XCIV.
- Breviglieri N., 1950. Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. In Atti III Convegno Nazionale di frutticoltura, Ferrara 9-11 ottobre 1949: 173-187.
- Fregoni M., 1962. Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. Ann. Fac. Agr. UCSC, II: 335-378.
- Brazanti E. C., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia -Emilia Romagna -melo. L'Informatore Agrario , XV: 715.
- Donati M. Cultivar di melo e di pero delle province di Piacenza, Parma e Reggio – Emilia. Relatore Prof. A.Roversi. Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università Cattolica di Piacenza. Anno Acc. 82-83.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia, Parretti Grafiche Firenze, 1988.
- Ughini V., Valli R., Roversi A., 1992. Indagini sul germoplasma locale di melo nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Atti Congresso Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Alghero, 21-25 settembre 1992: 683-6.
- Agabbio M., (a cura di),1994, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane, Carlo Delfino Editore.
- Roversi A., Valli R., 1998, Valorizzazione di germoplasma locale di melo e pero in frutteti da reddito nella provincia di Reggio Emilia, Atti del 4° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Alghero, 8-11 settembre 1998.
- AA.VV. 2000, Frutta Antica . Recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica. Società Agricola Parco Monastero, Piacenza, pp. 75.
- Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- AA VV. 2003 "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" II volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria.
- Sito Internet: http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/mele_verdone.htm

NOTE

- Testimonianze orali certificate ne confermano la presenza sul territorio provinciale dal oltre 100 anni.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

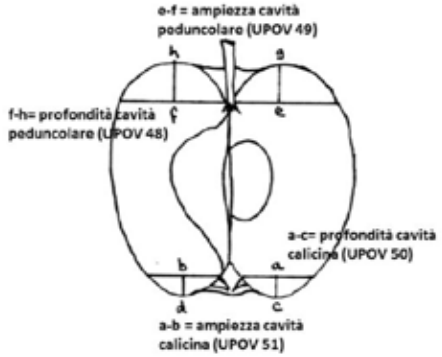
UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		1 – Assurgente/Eretto (Gloster)
3	Debole (Akane)				√ 2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold)
√ 5	Media (Golden Delicious)	√ 2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious)	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	√ 2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	√ 3	Corto (Alkmene, Florina)	√ 5	Medie (Cox's Orange Pippin))
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	√ 5	Medio (Jonagold)	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV55	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV19**	**FIORE: COLORE PREDOMINANTE*** (appena prima di apertura corolla)	**UPOV21**	**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI***
1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)	1	Bianco (Norhey)		Separati (Worcester Pearmain)
		2	Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		
3	Precoce (Idared)	3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		√ Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz)
√ 5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold)	√ 4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)		
7	Tardiva (Court Pendu Plat)	5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop)
9	Molto tardiva (Fuillemorte)	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)	2	Media (Cox's Orange Pippin, Elstar)	√ 5	Medio (Granny Smith)
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)				
	4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)				
	√ 5 – Biserrato (Freedom, Mutsu)	√ 3	Elevata (Jonathan, James Grieve)	7	Lungo (Falstaff)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		√ 2 – Conica (Jonagold)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious)	√ 5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

√ 9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery)	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith)	1	Assente o leggera (Golden Delicous)
√ 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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
√ 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)
				3	Tenera (Jonagold)
√ 5	Media (Golden Delicious)	√ 5	Media (Golden Delicious)	√ 5	Media (Cox's Orange Pippin)
				√ 7	Soda (Kent)
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling)	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)				

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 146.29 g - 121.64 g - 175.65 g
Epoca di fioritura (O): II decade di aprile.
Epoca di raccolta (O,A): II metà di ottobre.
Ha una certa tendenza all'alternanza (L,O). Al riguardo sarebbe auspicabile svolgere specifiche sperimentazioni relative al tipo ed intensità di potatura e di diradamento.

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)

Non si registrano resistenze particolari alle principali crittogame, mentre risulta essere resistente alle manipolazioni (L).

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

Mela molto antica, fortemente legata al territorio in cui è coltivata. Abbastanza conosciuta dal consumatore locale che ne apprezza il sapore acidulo, il colore verde intenso e la buona pezzatura.
Il nome richiama il colore che ha il frutto alla raccolta. Durante la conservazione, così come accade per molti dei frutti a lunga conservazione, il frutto cambia sia all'aspetto (tendenza ad ingiallire) che al gusto (aumento dolcezza), apparendo quasi tutta un'altra mela.
Mela che di solito si consuma cotta se appena colta, oppure fresca nei mesi invernali. In passato il prodotto era assorbito dai mercati locali.

RegioneEmilia-Romagna

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

SERIANA RER V0139

MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: Seriana		
Sinonimi accertati: Ceriana, Siriana?		
Sinonimie errate: -		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/05/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini", PR	2	1992 circa
2) Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio PR	3	2005

Luoghi di conservazione *ex situ*: Vivaio Castelpiombino (PR), Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Mela di origine ignota, probabilmente spontanea nella provincia di Parma. Il dott. Lavezzini nel 1937 la cita come varietà locale degna di nota e la descrive come "*ottima, di buona produttività, adatta per la conservazione"*.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Mela diffusa principalmente nel comprensorio montano della provincia di Parma, anche se la diffusione maggiore la si ritrova nella Val Taro, nei comuni di Borgo Val di Taro ed Albareto dove ancora oggi ritroviamo la maggior parte degli esemplari più vecchi.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria
- Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- AA VV, 2003 "Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia Romagna" CRPV.
- AA VV. 2003 "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" II volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- AA. VV. 1937 "Agricoltura Parmense", Avvenire Agricolo.
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

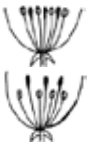
Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa che quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		1 – Assurgente/Eretto (Gloster) ☑
3	Debole (Akane)				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold)
5	Media (Golden Delicious) ☑	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious) ☑		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling) ☑				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious) ☑	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	3	Corto (Alkmene, Florina)	5	Medie (Cox's Orange Pippin)) ☑
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	5	Medio (Jonagold) ☑	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV10	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA***	**UPOV15**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***
	1 – Verso l'alto (Katja, Redleeves)	3	Piccolo (Bramley's Seedling)		1 – Crenato (Summerred) ☑
					2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)
	2 – Verso l'esterno ☑ (Bramley's Seedling)	5	Medio (Jonagold) ☑		3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)
					4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)
	3 – Verso il basso (Granny Smith)	7	Grande (Granny Smith)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu)

UPOV16	LAMINA FOGLIARE: PUBESCENZA ALLA BASE*	UPOV17	LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*	UPOV55	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*
1	Debole o assente (Golden Delicious) ☑	3	Corto (Jonagold)	1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)
				3	Precoce (Idared)
2	Media (Cox's Orange Pippin, Elstar)	5	Medio (Granny Smith) ☑	5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold) ☑
				7	Tardiva (Court Pendu Plat)
3	Elevata (Jonathan, James Grieve)	7	Lungo (Falstaff)	9	Molto tardiva (Fuillemorte)

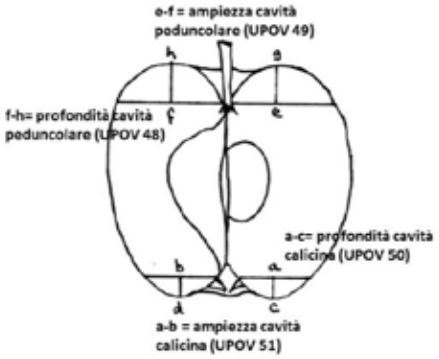
FIORE					
UPOV19	FIORE: COLORE PREDOMINANTE* (appena prima di apertura corolla)	UPOV21	FIORE: DISPOSIZIONE PETALI*	UPOV22	FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE*
1 2	Bianco (Norhey) Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		Separati (Worcester Pearmain)		Inferiore (Alkmene)
3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner) ☑		Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz) ☑		Stesso livello (Cox's Orange Pippin) Superiore (Golden Delicious)
4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)				
5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop)		
6 7	Rosso scuro (Weirouge) Purpureo (Rafzubin)				

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
UPOV56	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, Jerseymac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold) ☑
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious) ☑	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner) ☑		5 – Ellittica (Spencer)
9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		

		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)

UPOV29	COSTOLATURA DEL FRUTTO	UPOV30	FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE	UPOV30	FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA*
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery) ☑	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny ☑ Smith)	1	Assente o leggera (Golden Delicous) ☑
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
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)
				3	Tenera (Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Cox's Orange Pippin) ☑
				7	Soda (Kent)
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling)	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)				

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 1.800-2.200 g (O)……..
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione: fioritura II decade di aprile, maturazione I-II decade di settembre (O).

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)

Non si segnalano sensibilità particolari alle principali malattie (A).

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

Mela un tempo impiegata sia per il consumo fresco o trasformata. I trasformati più diffusi erano torte di mele oppure le frittelle di mele, dolce quest'ultimo tradizionalmente cucinato per Carnevale (A). Polpa soda, succosa e dalla tessitura fine. Tende ad imbrunire facilmente (O). Mela dal sapore prevalentemente acidulo con retrogusto di agrume (O).

RegioneEmilia-Romagna

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

CUCUMERO RER V0140

MELO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Malus*	**Specie:** *Malus domestica* Borkh.
Nome comune: Cucumero		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Cùmor (Parma)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:	

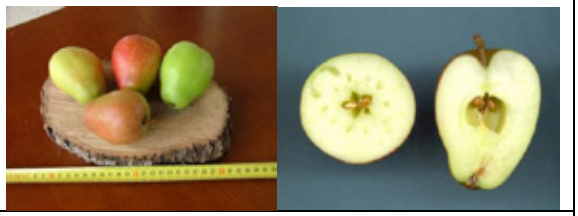
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario Bocchialini PR	1	1992 circa
2) Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio PR	1	2006

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Forestale Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia



Frutto

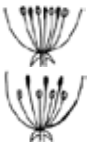
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE
Mela di origine ignota, forse locale del parmense. Altre cultivar simili per forma ed epoca di maturazione si trovano in tutta la regione, anche se non è chiaro il loro gradi di parentela. Non si sono ritrovate indicazioni bibliografiche per questa varietà, probabilmente perché spesso confusa con altre varietà simili e qualitativamente migliori (mela Musona).
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE
Mela diffusa in tutta la provincia di Parma.
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO
- AA. VV., 2006, “Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense”, edizioni Gruppo Cabiria - Melegari E. 2001 “Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero”, Dispensa ITAS “Bocchialini”, Parma. - CEA, 2002, "Quaderni di Educazione Ambientale: FruttAntica”, Comunità Montana Valli del Nure e dell’Arda. - AA VV. 2003 “Il Germoplasma Frutticolo in Italia” II volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. - Melegari E., 2002 “Il Frutteto Familiare”, Step Editrice. - Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.
NOTE
In alcuni anni alcuni frutti manifestano untuosità della polpa. Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1	VIGORIA DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI ALBERO*	UPOV3	PORTAMENTO* (solo per tipo ramificato)
1	Molto debole (Nield's Drooper)	1	Colonnare: albero compatto tipo spur (Wijcik)		1 – Assurgente/Eretto (Gloster)
3	Debole (Akane)				2 – Espanso (Bramley's Seedling, Jonagold) ☑
5	Media (Golden Delicious) ☑	2	Ramificato (Elstar, Golden Delicious) ☑		3 – Pendulo/Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, *Rome Beauty*)
UPOV4	**TIPO DI FRUTTIFICAZIONE***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODO***	**UPOV9**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
	1 – Solo sulle lamburde (Starkrimson Delicious) ☑	1	Molto corto (Wijcik, MacExcell)	3	Poche (Alkmene, Bramley's Seedling)
	2 – Sia su lamburde che su rami misti (Jonagold)	3	Corto (Alkmene, Florina) ☑	5	Medie (Cox's Orange Pippin)) ☑
	3 – Solo sui rami misti (Cortland, Rome Beauty)	5	Medio (Jonagold)	7	Molte (Mutsu)
		7	Lungo (Auralia)		
UPOV10	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA***	**UPOV15**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***
	1 – Verso l'alto (Katja, Redleeves) ☑	3	Piccolo (Bramley's Seedling)		1 – Crenato (Summerred) ☑
	2 – Verso l'esterno (Bramley's Seedling)	5	Medio (Jonagold) ☑		2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)
					3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)
	3 – Verso il basso (Granny Smith)	7	Grande (Granny Smith)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)
					5 – Biserrato (Freedom, Mutsu)

UPOV16	LAMINA FOGLIARE: PUBESCENZA ALLA BASE*	UPOV17	LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*	UPOV55	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*
1	Debole o assente (Golden Delicious)	3	Corto (Jonagold)	1	Molto precoce (Anna, Ein-Shemer)
				3	Precoce (Idared)
2	Media (Cox's Orange Pippin, Elstar) ☑	5	Medio (Granny Smith) ☑	5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Jonagold) ☑
				7	Tardiva (Court Pendu Plat)
3	Elevata (Jonathan, James Grieve)	7	Lungo (Falstaff)	9	Molto tardiva (Fuillemorte)

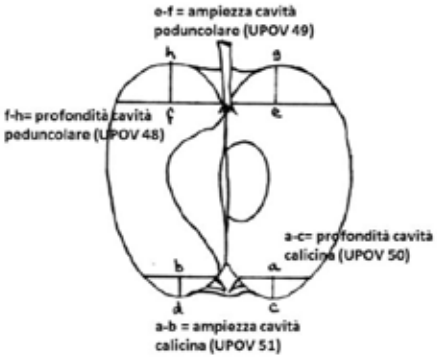
FIORE					
UPOV19	FIORE: COLORE PREDOMINANTE* (appena prima di apertura corolla)	UPOV21	FIORE: DISPOSIZIONE PETALI*	UPOV22	FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE*
1 2	Bianco (Norhey) ☑ Rosa giallastro (Worcester Pearmain)		Separati (Worcester Pearmain)		Inferiore (Alkmene)
3	Rosa chiaro (Jonathan, Gravensteiner)		Che si toccano (Golden Delicious, Jonagold, Topaz)		Stesso livello (Cox's Orange Pippin) ☑ Superiore (Golden Delicious)
4	Rosa scuro (Elstar, Sylvia)				
5	Rosso (Kidd's Orange Red)		Sovrapposti (Bella di Boskoop) ☑		
6 7	Rosso scuro (Weirouge) Purpureo (Rafzubin)				

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
UPOV56	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, Jerseymac, Sunrise) ☑	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold)
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala) ☑	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered) ☑
7	Tardiva (Golden Delicious)	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious) ☑		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu) ☑
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)
UPOV29	**COSTOLATURA DEL FRUTTO**	**UPOV30**	**FRUTTO: CORONA ALLA SOMMITÀ DEL CALICE**	**UPOV30**	**FRUTTO: PRUINA DELLA BUCCIA***
1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery) ☑	1	Assente o leggera (Charles Ross, Discovery, Granny Smith)	1	Assente o leggera (Golden Delicous) ☑
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)
UPOV35	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV36**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV37**	**TONALITÀ DI COLORE*** (rimuovendo la pruina)
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)	9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)
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)
				3	Tenera (Jonagold) ☑
5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Golden Delicious)	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				7	Soda (Kent)
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling)	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)				

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 1.200 g……..
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione: fioritura II decade di aprile, maturazione I-II decade di settembre.

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)

Non si segnalano sensibilità particolari alle principali malattie (A).

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

Mela un tempo impiegata sia per il consumo fresco o trasformata. I trasformati più diffusi erano torte di mele (A). Polpa soda, succosa e dalla tessitura fine (O). Presente in una certa percentuale di frutti polpa vitrea. Mela dal sapore particolare, in quanto leggermente amarognola (O). Meno serbevole di altre: la pasta comincia a sfarinare tra dicembre e gennaio se conservata in fruttaio(O).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3971

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 13 varietà di Pero (Pyrus Communis)

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

Varietà di Pero (Pyrus communis)

- Farinaccia RER V0141(Allegato 1)
- Eugenia RER V0142 (Allegato 2)
- Ruggine d'Autunno RER V0143 (Allegato 3)
- Bianchettto RER V0144 (Allegato 4)
- Sburdacion RER V0145 (Allegato 5)
- Limone RER V0146 (Allegato 6)
- Butirra Estiva RER V0147 (Allegato 7)
- Butirra Ruggine RER V0148 (Allegato 8)
- Carletto RER V0149 (Allegato 9)
- Cipolla RER V0150 (Allegato 10)
- Colar RER V0151 (Allegato 11)
- Ducale RER V0152 (Allegato 12)
- Pavia o Sior V0153 (Allegato 13)

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

RegioneEmilia-Romagna

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

FARINACCIA RER V0141

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: FARINACCIA		
Sinonimi accertati: Farinaccio		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: ELEVATO		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda in S. Pier Laguna, Faenza (RA)	2	2000

Luoghi di conservazione *ex situ*: Azienda in San Pier Laguna, Faenza (RA)

Pianta

Fiore

Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

I ricordi di diversi anziani si spingono lungo le valli del Senio e del Lamone a caccia della pera Farinaccia, che era piuttosto diffusa nelle aree collinari ad uso e consumo della famiglia contadina di inizio Novecento. Questa pera, dal buon sapore, maturava intorno a ferragosto o poco dopo e, a differenza delle pere di giugno, aveva una maggiore conservabilità.

Nel repertorio della regione Toscana è indicata una pera Farinaccia, definita "*di genealogia sconosciuta, è indigena dell'Appennino Tosco-Romagnolo*" (http://germoplasma.arsia.toscana.it/Germo/). Potrebbe trattarsi della stessa pera, selezionata e diffusa in passato nelle colline tra le due regioni.

La pera Farinaccia presenta forma sferoidale, appiattita verso la base, con cavità peduncolare assente e picciolo intorno ai 3-3,5 mm. La sua forma è particolare e caratteristica, tanto che la distingue in modo inequivocabile dalle altre pere. A maturazione la buccia presenta un sovraccolore rosso brillante piuttosto attraente che contrasta con le lenticelle bianche evidenti. La forma ricorda quella delle moscatelle e come quest'ultime il profumo dei frutti è molto intenso, anche se non chiaramente moscato. A differenza delle moscatelle, però, i frutti sono decisamente più grossi. È il tipo di polpa che probabilmente ha dato il nome a questo frutto, perché ha una consistenza un po' farinosa soprattutto quando il frutto è molto maturo.

L'esemplare capostipite, di oltre settant'anni di età, è stato reperito in località Cortine, in comune di Casola Valsenio (RA).

Occorre risalire a Duhamel (1768) per trovare una descrizione di varietà di pero che abbiamo caratteristiche tali da ricordare la Farinaccia. Duhamel descrive una varietà che chiama Orange musquée. La chiama "Orange" perché il frutto ha una forma simile a quella dell'arancio e buccia sfumata di rosso chiaro; "musquée" per il profumo moscato molto intenso e gradevole dei frutti.

Descrive poi un'altra varietà che chiama Orange rouge, che presenta un sovraccolore rosso "corallo" più intenso della precedente, frutti con la stessa forma dell'arancio, ma più grossi, zuccherini e altrettanto profumati. Ambedue maturano in agosto.

Passando in Italia, a fine Seicento, abbiamo una testimonianza iconografica importantissima per la identificazione delle vecchie varietà di frutta presenti in quel periodo, i dipinti di Bartolomeo Bimbi, pittore della corte medicea.

La rappresentazione grafica è accompagnata da cartigli in cui sono riportate le denominazioni delle varietà. Nel dipinto delle "Pere d'agosto" troviamo l'"Arancia d'Estate" che, anche grazie ad annotazioni di botanici del tempo, è così descritta: "*Frutti medi, sferoidali, peduncolo medio, piuttosto curvo, cavità peduncolare appena accennata; epicarpo verde-giallastro, in buona parte soffuso di rosso*" (Bellini *et al*., 1982).
Probabilmente è la stessa varietà a cui fa riferimento il Duhamel. La denominazione "arancia" era spesso associata alla forma sferoidale, infatti anche l'"Arancia d'inverno" è così conformata, ma si caratterizza per una maturazione più tardiva.
Nel dipinto delle pere d'agosto troviamo anche un'altra pera con frutti sferoidali, cavità calicina assente ed epicarpo estesamente ricoperto di rosso, la "Rosselletta grossa". La tipologia, quindi, a forma sferoidale e frutti con buccia sfumata di rosso era diffusa in passato, mentre oggi è completamente sparita a favore di frutti piriformi o calebassiformi.
Nel Settecento, il botanico della corte medicea Piero Antonio Micheli classificava e descriveva i vari frutti presenti negli orti dei Medici e dipinti dal Bimbi. Purtroppo le "Arance" e "Arancine" sono solo citate, mentre in merito alla "Rossellina grossa" si legge: *"Il frutto è alto un oncia e due terzi (ndr: 1 oncia=2,54 cm), largo due once, che viene a dire più largo che alto, di sotto chiatto, e concavo, di sopra tondo, dove è un picciuolino lungo da mezz'oncia, per lo più pendente da una banda, il colore è da una parte or chiazzeggiato di gialliccio, or di verdognolo, e non è unito, dall'altra parte rosso carico, o pieno, che inclina al ferrugineo e punteggiato di bianco. La polpa è delicata e sottilissimamente granellosa, la quale resiste al dente e piacevolmente si disfà, il sapore non è dolce né forte, i semi non diventano neri, ma bigi*" (Micheli, 1707-1736). La descrizione sembra calzare a pennello per la nostra Farinaccia.
Da quanto si evince da un lavoro del Molon in merito alle "varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia" si può escludere che la Farinaccia sia la "Rossoletta d'agosto" (Rousselet de août), che era allo studio nei primi decenni del Novecento per una possibile introduzione alla coltivazione. Si legge infatti: "*Forza e produttività discrete, da coltivare in collina, innestata sul franco. Il frutto è un po' piccolo, ben colorito, ma di sapore mediocre. Matura ai primi d'agosto*" (Molon, 1925).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Faenza, Brisighella, Casola Valsenio. Gli unici alberi reperiti erano in aree collinari.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bellini E., Mariotti P., Pisani P.L. (1982) – Il pero. In: "Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo". A cura del CNR: 101-122.

Duhamel de Monceau H.L. (1768) – Traité des arbres fruitiers. Saillant & Desaint, Parigi.

Micheli P.A. (1707-1736) – Lista di tutte le frutte che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'Altezza Reale del Serenissimo Granduca di Toscana. Opera di Piero Antonio Micheli fiorentino botanico della medesima Altezza Reale. Biblioteca botanica dell'Università di Firenze, Ms. Micheli 25.

Molon G. (1925) – Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia. Tip. Terragni & Calegari, Milano.

NOTE

Scheda a cura di C. Buscaroli

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		✓7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet)
✓7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)
UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	✓5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		✓5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
✓7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio)		2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference)
✓7	Forte (Red Bartlett)		3 – Discendente (Beurrè Giffard)	✓7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)
UPOV17	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***	**UPOV18**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)

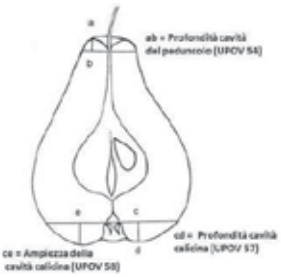
	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)		2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)
	3 – Ottusa (General Leclerc)		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio)		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)
	5 – Cordata (President Drouard)				

UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*	UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE
3	Debole (Precoce di Trevoux)	3	Corto (Epine du Mas)	✓1	Assenti
✓5	Media (Beurrè Giffard)	5	Medio (Beurrè Hardy)		
7	Forte (Comtesse de Paris)	✓7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti
UPOV25	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA***	**UPOV64 IBPRG6.2.1**	**EPOCA DI FIORITURA***
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	✓5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)	3	Precoce (Delfrap)
				✓5	Intermedia (Packhams's Triumph)
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	**FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI***	**UPOV33**	**FIORE: FORMA DEI PETALI***	**UPOV31**	**FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI***
1	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	✓2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
✓3	Sovrapposti (Conference)	✓3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	**FORMA***			**UPOV41 IBPRG6.2.8**	**DIMENSIONE***
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)

	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot)
				✓7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 **IBPRG6.2.12**	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
✓3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		✓7	Estesa (Beurrè Claigeau)	✓4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)

UPOV50 **IBPRG6.2.11**	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	✓5	Medio (Beurrè Hardy)	✓2	Obliquo (Decana del Comizio)
✓7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference)	✓1	Assente (Eparene)
		✓3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams')	3	Fine (Beurrè Hardy)	✓3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy)	✓5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
✓7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65** **IBPRG6.2.15**	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	✓2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				✓5	Medio (Coscia)
✓7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)

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

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

Peso medio dei frutto su un campione di 10 frutti: 150-170 grammi.

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)

Difficile definire il momento giusto di raccolta. La maturazione è infatti piuttosto scalare da un frutto e all'altro anche se il sovraccolore rosso è già presente ed esteso. Un'indicazione potrebbe essere l'ingiallimento della buccia che però porta a raccogliere talvolta frutti troppo maturi e un po' già farinosi. È sensibile all'ammezzimento.

RegioneEmilia-Romagna

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

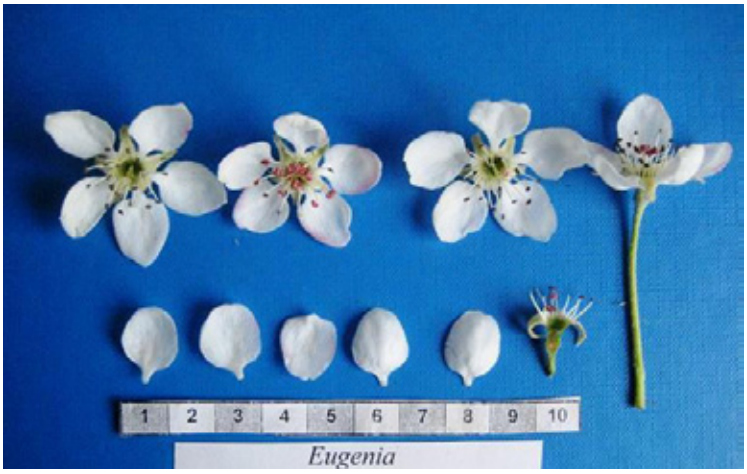
EUGENIA RER V0142

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Eugenia		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: elevata		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:		

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda in S. Prospero, Savigno (BO)	2	2004 - 2011

Luoghi di conservazione *ex situ*:
Azienda in S. Prospero, Savigno (BO)

Pianta



Fiore

Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'Eugenia è una varietà conosciuta e coltivata da molto tempo, soprattutto nell'area tra Modena e Bologna. Alcuni campioni di frutti erano pervenuti, da quel territorio, alla mostra a di Ferrara del 1949. Ma il nome ci suggerisce un passato molto più antico. La parola Eugenia deriva dal greco, *εύγενής* che significa di buona nascita, buona razza, razza eletta. Le razze elette erano quelle che i monaci benedettini ritenevano importante moltiplicarle per innesto nel timore, che per seme non fossero riprodotte esattamente: "*perché il beneficio ne venisse pieno e duraturo*" (Guzzini D., 1950). Il frutto della pera Eugenia ha caratteristiche pomologiche che ricordano molto la pera Spadona d'inverno o S. Germano. La forma, in particolare della cavità calicina, piatta e tendenzialmente obliqua, sono decisamente simili alle immagine della S. Germano descritta dal Gallesio e poi da Molon. Gallesio ricorda che la Spadona d'inverno esisteva in Italia da tempi antichissimi, si ritrovava in tutti i giardini già spettanti ai Monaci, specialmente Benedettini, in piante vecchissime. Si trovava pure, in abbondanza, nelle valli più remote del nostro Appennino. In questi luoghi era riguardata come una pianta indigena e ovunque conosciuta con un nome locale.

La descrizione orale raccolta dall'attuale conservatore degli esemplari di Eugenia, è molto simile: "*era diffusa in tutti i luoghi, ai lati delle strade, ai bordi del torrente Samoggia, nei boschi. Tutti la conoscevano e ne avevano qualche esemplare magari con nomi diversi*".

Molon così descrive il S. Germano o pera Spadona d'inverno: "*frutto di forma allungata, di media grandezza, leggermente mammellonata in alto, irregolarmente panciuta, degradante verso il calice. Calice poco insenato che si trova sempre su un piano inclinato, ciò che la caratterizza notevolmente. Polpa bianca assai succosa. Matura da dicembre a marzo. Il frutto è veramente squisito*".

Gallesio considera le pere Spadona e S. Germano praticamente sinonimi. Nell'Appennino ligure la chiamavano Pera Limone, mentre a Pontremoli veniva denominata Pera di Gerusalemme.

Molon racconta di una Pera Fiasca che ricevette da Cesena che secondo lui era sempre S. Germano. Cita anche alcuni varianti clonali della S. Germano: "*una chimera a frutto striato e un tipo a frutto completamente rugginoso*".

Sansavini S. *et al*. (1992), descrivendo alcune vecchie dell'Emilia Romagna notano come l'Eugenia fosse priva di riferimenti bibliografici precedenti a differenza della maggior parte delle altre varietà esaminate.

Da un punto di vista pomologico i frutti di Eugenia sono molto simili a quelli descritti dagli autori citati per S. Germano, sia morfologicamente che per serbevolezza, succosità e aroma. Ma non nel rapporto zuccheri/acidità. Gallesio che Molon descrivono un frutto tendenzialmente acidulo. Mentre l'Eugenia è piuttosto zuccherina con

acidità appena percepibile. L'Eugenia descritta da Sansavini e Ravaglia (1992) appare anch'essa piuttosto dolce.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Area collinare Provincia di Bologna ovest: Savigno, valle del Samoggia e del Panaro, Modenese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1949). Mostra di frutta autunno-invernale e manifestazioni varie. Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Supplemento agli Atti del III Congresso nazionale di frutticoltura. Stab. Grafici Vallecchi, Firenze

AA.VV. (1988). Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia. Ed CNR, Firenze

Gallesio G. (1817-1839). Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Ed. Niccolò Capurro

Guzzini D. (1950). Panorami pomologici. L'Italia agricola, 6:351-357

Molon G. (1901). Pomologia. Hoepli, Milano

Sansavini S., Ravaglia G.F., Bonora A. (1992). Il germoplasma di pero in Emilia-Romagna. In: Atti del congresso su Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-21 settembre.

NOTE

Scheda a cura di C. Buscaroli, CRPV

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams')	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet)
7✓	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)

UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5✓	Medie (Williams')
		4✓	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		

UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV64** IBPRG6.2.1	**EPOCA DI FIORITURA***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA ***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	5	Medie (Buona Luisa ✓d'Avranches)
5	Media (Beurrè Hardy)	5✓	Intermedia (Packhams's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7✓	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		

UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser)	1✓	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3✓	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

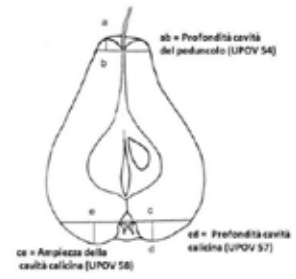
UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*
✓	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
		5✓	Medio (Conference)	✓	3 – Ottusa (General Leclerc)
	3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)

UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*
✓	1 – Acuta (Conference)	✓	1 – Assente (Beurrè Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)
	2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)	5✓	Media (Beurrè Giffard)
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		

UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*
3	Corto (Epine du Mas)	1✓	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)
5	Medio (Beurrè Hardy)	9	Presenti		5 – Media (Beurrè Bosc)

7✓	Lungo (Trionfo di Vienna)				7 – Grande (Conference)

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

UPOV44 **IBPRG6.2.12**	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2✓	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 **IBPRG6.2.11**	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3✓	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5	Medio (Beurrè Hardy)	2✓	Obliquo (Decana del Comizio)
7✓	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3✓	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3✓	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)

UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA
3	Stretta (Williams')	3✓	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5✓	Media (Beurrè Hardy)	5✓	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7✓	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65 IBPRG6.2.15**	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7✓	Succosa (Conference)	3✓	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9✓	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	**AFFINITÀ CON IL COTOGNO**	**IBPRG 8.1.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)***	**IBPRG 8.3.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)***
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1✓	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7✓	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

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

Peso medio dei frutti: 150 g. Elevata serbevolezza sia in frigo che in fruttaio. Aroma e profumo intenso e caratteristico, polpa fondente solo a perfetta maturazione, a volte croccante. Sapore leggermente astringente.

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)

Molto tollerante alla carpocapsa e psilla

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

Consumo fresco, RSR medio 17,2° Brix.

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

RUGGINE D'AUTUNNO RER V0143

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: **Ruggine (d'autunno), Ruznainta**		
Sinonimi accertati: Butirra grigia d'autunno, Butirra d'inverno		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Pair ruznainta, Paira ruzna e Ruzna (Bologna)		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:		

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Fondazione Villa Ghigi Bologna	1	Inizio '900 (presunto)

Luoghi di conservazione *ex situ*: Fondazione Villa Ghigi Bologna

Pianta

Fiore

Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il pero Ruggine è una varietà antichissima probabilmente già nota a metà del nel 1500. Raffigurata già dal Micheli nella sua "Lista di tutte le frutte del Gran Duca di Toscana". L' unico esemplare individuato è un albero secolare di notevole mole, sebbene sia probabile, ne possa essere presente qualche altro esemplare nel territorio, non ancora identificato, considerando la notevole diffusione che avevano queste pere nel passato.

Gallesio descrive due Buttirre grigie. La prima ha frutti più grossi, di forma più piatta, buccia più verde, polpa più liquescente, e matura un po' più tardi. La seconda, un poco più piccola, meno appiattita al picciolo di buccia un po' rossiccia di polpa più butirrosa meno liquescente. Gallesio gonsiglia comunque di coltivarle ambedue poiché "*l'una produce quando l'altra manca, l'una matura meglio dell'altra e viceversa*". Secondo Molon (1901), Gallesio "*è caduto in errore nella scelta del campione*" facendo riprodurre un immagine che non corrisponde alle caratteristiche tipiche di questa varietà se non nel colore della buccia. Duhamel infatti parla di Butirra grigia di forma ovoidale acuti, ma scrive anche che "*non bisogna dare troppo peso a questo addebito perché confrontando le immagini di altri autori sono ancora più lontani dal vero*". Molon inserisce un immagine del frutto per chiarire ulteriormente le sue affermazioni a cui fa seguito il testo: "*media grandezza, forma quasi sempre ovoidale, spesso ben panciuta nel mezzo, peduncolo di media lunghezza, buccia a chiazze rugginose abbondanti su colore di fondo verde che accenna ad ingiallire verso al maturità. La polpa è molto succosa e dolce di sapore marcato piacevolissimo con una punta di moscato*". Aggiunge inoltre: "*il frutto è così buono che da molti fu dichiarata la migliore pera che esista. I frutti però non si conservano più di 15 giorni: se si vuole mangiarlli in perfezione bisogna visitare la dispensa tutti i giorni. Lasciato un giorno di più il frutto è perduto*". Molon fa notare che sono conosciute diverse varianti di questa varietà: una Butirra verde, una Butirra grigia vera e propria, una Butirra dorata. Ma di fatto sono solo lievi variazione del colore della buccia. La natura policlonale è evidente anche dalla presenza nell'esemplare reperito, di frutti con marcate e nette striature che lasciano intravvedere il colore di fondo giallo verde, sotto la superficie rugginosa che si estende sulla totalità della buccia. Ungarelli (1921) fa menzione di una pera Ruznainta, Ruggine o Corovella, che distingue dalla Butirra d'Inverno o Verdina.

L'esemplare presente nel Parco di Villa Ghigi, di dimensioni significative e di aspetto maestoso, è ormai al termine del suo ciclo vitale. Presenta diverse cavità nel tronco e nelle branche, causate da organismi fungini. La pianta è stata sottoposta a potatura di rimonda del secco, dopo decenni di mancata manutenzione. E' significativo il fatto che l'albero sia posto in posizione centrale del parco vicino alla Villa Padronale.

Parco Villa Ghigi, area verde pubblica situata sulle prime colline in vista di Bologna che nel nome ricorda gli ultimi proprietari privati e in particolare lo zoologo Alessandro Ghigi (1875-1970), personaggio di spicco del mondo accademico bolognese e antesignano della protezione della natura in Italia. Nel parco, aperto al pubblico nel 1975, sono ancora riconoscibili i vecchi appezzamenti della tenuta, messi a dimora su indicazione dello stesso

Ghigi dove si riconoscono alcune antiche varietà come la Zuccherirna (Gentile), il Molinaccio, la Curato e altre non ancora identificate. Dal 2004 il Comune di Bologna ha affidato la gestione del parco alla Fondazione Villa Ghigi, che ha la propria sede in uno degli edifici colonici interni all'area verde.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina del bolognese, zona collinare Emilia Romagna

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Duhamel de Monceau Henry Luis (1768). Traitè des arbres fruitiers.

Gallesio G. (1817-1839). Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Ed. Niccolò Capurro Micheli P.A. (s.d.). Lista di tutte le frutte che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'A.R. e del Ser.mo Gran Duca di Toscana. Manoscritto presso la Biblioteca del Dip. di Botanica. Università di Firenze

Molon G. (1901). Pomologia. Hoepli, Milano

Ungarelli G. (1921). Le piante aromatiche e medicinali nei nomi nell'uso e nella tradizione popolare bolognese. Tipografia L. Parma, Bologna

NOTE

Scheda, foto e rilievi a cura di C. Buscaroli (CRPV) e T. Guerra (Fond.Villa Ghigi)

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

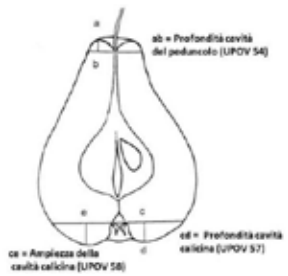
UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7✓	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet)
7✓	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)

UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5✓	Medio (Jeanne d'Arc)	3✓	Marrone (Precoce di Trevoux)	5✓	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		

UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV64** IBPRG6.2.1	**EPOCA DI FIORITURA***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA ***
1✓	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	5✓	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurrè Hardy)	5✓	Intermedia (Packhams's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		

UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1✓	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1✓	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3✓	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)
UPOV13	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA***	**UPOV17**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
		5✓	Medio (Conference)	✓	3 – Ottusa (General Leclerc)
✓	3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)
UPOV18	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***	**UPOV22**	**LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE***
✓	1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)
	2 – Ad angolo retto (Williams')	✓	2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)	5✓	Media (Beurrè Giffard)
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		
UPOV23	**PICCIOLO: LUNGHEZZA***	**UPOV24**	**PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE**	**UPOV25**	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***
3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)
5✓	Medio (Beurrè Hardy)	9	Presenti		5 – Media (Beurrè Bosc)

7	Lungo (Trionfo di Vienna)				7 – Grande (Conference)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	**FORMA***			**UPOV41 IBPRG6.2.8**	**DIMENSIONE***
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5✓	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3✓	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7✓	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5✓	Medio (Beurrè Hardy)	2✓	Obliquo (Decana del Comizio)
7✓	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3✓	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5✓	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams')	3✓	Fine (Beurrè Hardy)	3✓	Tenera (Jeanne d'Arc)
5✓	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)

UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7✓	Succosa (Conference)	3✓	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7✓	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)*	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)*
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)
3✓	Scarsa (Dr. Guyot)	3✓	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

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

Peso medio dei frutto su un campione di 10 frutti: 130-150 g

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

Sembrerebbe poco sensibile alla psilla e alla carpocapsa

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

Generalmente è innestata su franco e non su cotogno per parziale disaffinità. Sapore decisamente buono, polpa fine fondente anche se granulosa in parte. Ammezzisce molto facilmente. Ha un periodo di maturazione molto scalare che consente di raccogliere un prodotto fresco per diversi mesi: da ottobre fino a gennaio inoltrato.
I coloni della ex tenuta Ghigi riportano che il frutto veniva consumato in prevalenza cotto al forno (la cottura era successiva a quella del pane) mentre era poco usato per il consumo fresco (si preferivano altre varietà a polpa più tenera coltivate nei vari poderi della tenuta).
Dal pannel test effettuato durante la maturazione dei frutti, si è evidenziato un notevole apprezzamento da parte dei degustatori anche come frutto fresco.

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

BIANCHETTO RER V0144

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: BIANCHETTO		
Sinonimi accertati: Bianchetta, Per Bianchett, Per Bianchet		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Bianchètt (Levei- Morfasso), Salvadeghein (Monastero-Morfasso)		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" Parma	1	1992
2) Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio (PR)	3	2005
3) Azienda in Morfasso (PC)	1	Oltre 30 anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Vivaio Forestale Scodogna- Collecchio (PR), Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" Parma; azienda in Villanova s/A (PC)

Pianta

Fiore

Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il pero Bianchetto è citato nel 1813 negli "Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia" da Portapuglia tra le varietà di pero presenti nel Piacentino. Nel territorio Piacentino durante le indagini svolte agli inizi degli anni ottanta

(Donati, 1982-83) erano stati individuati con il nome che ha radice comune “Bianc” accessioni con 3 tipologie di frutto leggermente diverse (dallo sferoidale al turbinato breve). Successivamente, ulteriori verifiche morfo-biometriche hanno chiarito che solo una delle 3 è diffusamente denominata Bianchett (o Salvadeghein) ed attualmente è rappresentata da alberi di una certa età nelle vallate del Nure, del Trebbia, ma soprattutto in Val d’Arda dove era tradizionalmente utilizzata per fare un prodotto fermentato casalingo, leggermente alcoolico, di cui era consentito il consumo anche ai ragazzini. L’origine di questo genotipo risulta sconosciuta.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina e montagna piacentina soprattutto in Val D’Arda, Val Nure e Trebbia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Portapuglia G., 1813. Dell'agricoltura del circondario di Piacenza...Annali Agricoltura Regno d'Italia compilati dal Cav.Filippo Re, Tomo XVIII (aprile, maggio e giugno), Milano: 3-27.
- Gallesio G., 1995. I giornali dei Viaggi-Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Supplemento a “I Georgofili”. Atti dell’Accademia dei Georgofili. Anno 1995-Settima serie. Vol.XLII (171° dall’inizio), Firenze, pp.478.
- Molon G., 1901.Pomologia. Ulrico Hoepli, Milano, pp.717
- Donati M. Cultivar di melo e di pero delle province di Piacenza, Parma e Reggio – Emilia. Relatore Prof. A.Roversi. Istituto di Coltivazioni Arboree dell’Università Cattolica di Piacenza. Anno Acc. 82-83.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche,1988. Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia, Parretti Grafiche Firenze.
- Roversi A., Ughini V., 1992. Indagini sul germoplasma di pero nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Atti Congresso Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Alghero, 21-25 settembre 1992: 699-702.
- Agabbio M., (a cura di),1994. Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Carlo Delfino Editore.
- AA.VV., 2000. Frutta Antica . Recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica. Società Agricola Parco Monastero, Piacenza, pp. 75
- AA VV. 2003 .“Il Germoplasma Frutticolo in Italia” II volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/pere_bianchetto.htm

NOTE

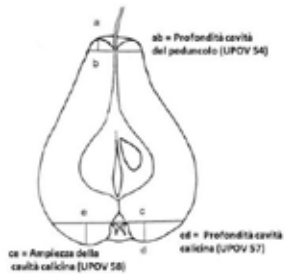
Con questo nome che ha radice “Bianc”, la letteratura pomologica ci ha offerto una vasta casistica. In particolare una lunga serie di citazioni di pere “Bianchetta”, “Biancarda”, “Bianchella”, “Bianchina”, ecc. è quella fatta da Gallesio, quando riferisce delle varietà di frutta trovate nel corso dei suoi viaggi che svolse nella prima metà dell’800. Per alcuni casi il pomologo riferisce anche dell’esistenza di sinonimie , come ad esempio le Bianchette trovate a Genova il 14 settembre 1817, sono da taluni denominate “Succotte” e da tal altri “Colombine”. Anche Molon (1901) riferisce di una Bianchetta che tuttavia descrive come una cultivar con frutto decisamente grande.
La cultivar piacentina è iscritta tra le antiche varietà di pero piacentine (cfr. sito) ed è stata anche analizzata a livello di DNA.
E’ presente in repositori interprovinciali (Vivaio Forestale Scodogna) e testimonianze orali certificate ne confermano la presenza sul territorio provinciale dal oltre 100 anni.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
✓ 5	Medio (Williams')	✓ 5	Media (Conference)		✓ 3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)
UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
✓ 5	Medio (Jeanne d'Arc)	✓ 3	Marrone (Precoce di Trevoux)	✓ 5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	✓ 7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV64** IBPRG6.2.1	**EPOCA DI FIORITURA***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA ***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)
✓ 3	Debole (Decana del Comizio)	✓ 3	Precoce (Delfrap)	✓ 5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Intermedia (Packhams's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		

UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser)	√ 1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
√ 2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	√ 2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)
UPOV13	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA***	**UPOV17**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	√ 2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
		√ 5	Medio (Conference)		√ 3 – Ottusa (General Leclerc)
	3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)
UPOV18	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***	**UPOV22**	**LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE***
	1 – Acuta (Conference)		√ 1 – Assente (Beurrè Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)
	√ 2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)		
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	√ 5	Media (Beurrè Giffard)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)	√ 7	Forte (Comtesse de Paris)
UPOV23	**PICCIOLO: LUNGHEZZA***	**UPOV24**	**PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE**	**UPOV25**	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***
3	Corto (Epine du Mas)	√ 1	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)
√ 5	Medio (Beurrè Hardy)	9	Presenti		5 – Media (Beurrè Bosc)
7	Lungo (Trionfo di Vienna)				7 – Grande (Conference)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	**FORMA***			**UPOV41 IBPRG6.2.8**	**DIMENSIONE***
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	√ 2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	√ 3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	√ 1	Arancione (Precoce di Trevoux)
√ 2	Verde (Nouveau Poiteau)	√ 3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	√ 5	Medio (Beurrè Hardy)	√ 2	Obliquo (Decana del Comizio)
√ 7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		√ 1	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	√ 3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
√ 3	Stretta (Williams')	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy)	√ 5	Media (Kaiser)	√ 5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65 IBPRG6.2.15**	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)

5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
✓ 7	Succosa (Conference)	✓ 3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	✓ 7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	**AFFINITÀ CON IL COTOGNO**	**IBPRG 8.1.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)***	**IBPRG 8.3.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)***
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti (O): 71.23 g - 52.70 g - 107.50 g Epoca di fioritura (O): precoce (I decade di aprile). Epoca di raccolta (O,A): III decade di settembre - I decade di ottobre.
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
In alcune annate si è registrata una certa sensibilità ai minatori fogliari(O).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Polpa croccante e succosa con sapore leggermente zuccherino, con abbondanti e diffuse sclereidi. Queste pere, spesso mischiate a mele di cultivar locali (es. Pum d'insalata), in Alta val d'Arda erano utilizzate fino a poco tempo fa per ottenere un prodotto fermentato leggermente alcoolico (A).

RegioneEmilia-Romagna

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

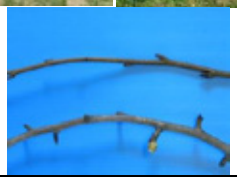
SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

SBURDACION RER V0145

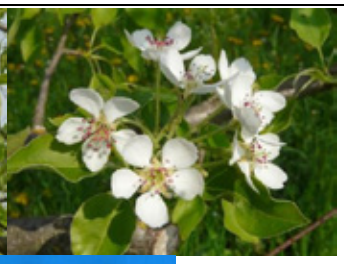
PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: SBURDACION		
Sinonimi accertati: Pera Sbrodolone, Sporcaccione		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Sbordaciòn, (PC)		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014		

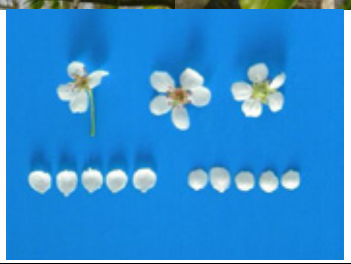
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" Parma	1	1992
2) Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio (PR)	3	2005
3) Azienda Loc. Trabucchi - Vernasca (PC)	1	Oltre 20 anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio (PR), Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" Parma; Azienda in Villanova s/Arda (PC)

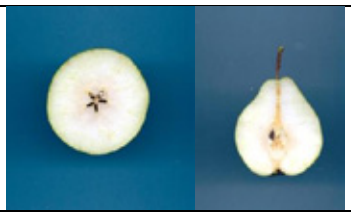


Pianta





Fiore

	
Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cultivar antica (Fregoni, 1962) di probabile origine delle zone collinari a cavallo delle province di Piacenza e Parma. In quest'ultima provincia viene segnalata anche la cultivar "per sburdacen" che rispetto a quella qui descritta presenta soprattutto alcune differenze morfologiche del frutto, della fenologia della maturazione. La presenza di differenze tra le due denominazioni è evidenziata anche dal confronto genetico molecolare effettuato *ad hoc*. Diffusasi soprattutto nelle zone collinari e pedecollinari della provincia di Piacenza, dalla Val d'Arda alla Val Vezzeno, il per Sburdacion nell'indagine di Brazanti e Sansavini del 1964 si riporta che in quel periodo contribuisse, assieme ad altre 11 cultivar (tra cui le locali Limone e Lauro), al 24% della produzione pericola provinciale.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Pedecollina e collina del Piacentino e del Parmense. Soprattutto in Provincia di Piacenza nelle valla poste più a Est cioè Val Stirone, Val d'Arda e Val Vezzeno.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Fregoni M., 1962. Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. Ann. Fac. Agr. UCSC, II: 335-378.
- Brazanti E. C., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia -Emilia Romagna -pero. L'Informatore Agrario , XV: 787.
- Roversi A., Ughini V., 1992. Indagini sul germoplasma di pero nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Atti Congresso Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Alghero, 21-25 settembre 1992. 699-702.
- Agabbio M., (a cura di),1994, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane, Carlo Delfino Editore.
- AA.VV. 2000, Frutta Antica . Recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica. Società Agricola Parco Monastero, Piacenza, pp. 75.
- AA. VV. 2004, Il catalogo delle varietà. Progetto Frutta Antica, Parco del Taro, Parco dei Boschi di Carrega, Parco dello Stirone. Pp. 16 + 30 schede.

Sito internet:. http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/pere_sburdacion.htm

NOTE

- Cultivar iscritta nel repertorio dei prodotti tipici della provincia di Piacenza " Antiche varietà di pero piacentine" (cfr. sito) alcune accessioni locali sono presenti nel campo collezione di Ponte Scodogna
- La sua antica presenza sul territorio è anche attestata da testimonianze orali certificate.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
√ 5	Medio (Williams')	√ 5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		√ 5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)
UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		√ 2	Grigio-marrone (Concorde)		
√ 5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	√ 5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV64** IBPRG6.2.1	**EPOCA DI FIORITURA***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA ***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)
√ 3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	√ 5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurrè Hardy)	√ 5	Intermedia (Packhams's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		

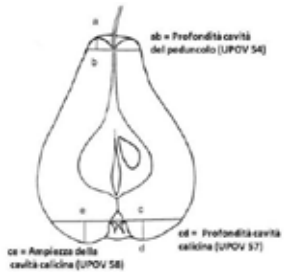
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
√ 1	Separati (Kaiser)	√ 1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	√ 3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	√ 2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		√ 2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
		√ 5	Medio (Conference)		3 – Ottusa (General Leclerc)
	3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)

UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*
	1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)	√ 3	Debole (Precoce di Trevoux)
	√ 2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)	5	Media (Beurrè Giffard)
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		√ 4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		

UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*
3	Corto (Epine du Mas)	√ 1	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)
√ 5	Medio (Beurrè Hardy)	9	Presenti		5 – Media (Beurrè Bosc)
7	Lungo (Trionfo di Vienna)				7 – Grande (Conference)

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

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

5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	✓ 3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	✓ 3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
✓ 9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	**AFFINITÀ CON IL COTOGNO**	**IBPRG 8.1.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)***	**IBPRG 8.3.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)***
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 147.03 g - 78.03 g - 215.32 g
Epoca di fioritura (O): media (metà aprile).
Epoca di raccolta (O,A): II-III decade di agosto.

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

In alcune annate si è registrata una certa sensibilità ai minatori fogliari (O).

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

Pera a maturazione estiva con frutti grossi, con buccia spessa e polpa liquescente che facilmente sporca quando il frutto viene sbocconcellato da cui il nome di Sporcaccione o Sbrodolone (L, O, A). Il sapore è gradevole , leggermente aromatico .Di scarsa conservabilità , tende facilmente ad ammezzire (L,A,O), i frutti potevano anche essere utilizzati per fare conserve (con rum) casalinghe (L). Fin dal passato il suo consumo esclusivo è quello del frutto fresco.

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

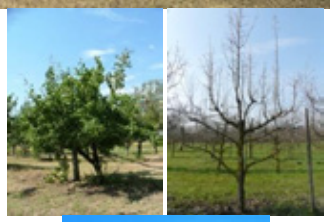
LIMONE RER V0146

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: LIMONE		
Sinonimi accertati: Pera Limone		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Limò, Limon (provincia Piacenza)		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

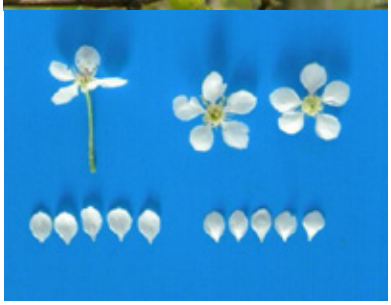
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" Parma	1	1992
2) Vivaio Forestale Scodogna, Collecchio (PR)	3	2005
3) Pianta monumentale di Besenzone (PC) (cfr. foto in basso)	1	ultracentenaria

Luoghi di conservazione *ex situ*: Vivaio Scodogna, Vivaio Castelpiombino, Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" Parma, Azienda in Villanova s/Arda (PC)

Per limon, patriarca da frutto di Besenzone



Pianta



Fiore

Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà molto antica di origine sconosciuta, diffusa nelle provincie di Parma e Piacenza da secoli. Le prime testimonianze storiche locali risalgono al XVIII secolo quando si descrive il frutto come *"grosso, ma lungo, gialletto, di pelle ruvida, poco sugo, brusco* (Spaggiari, 1964). Citata nel 1813 negli "Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia" da Portapuglia tra le varietà di pero presenti nel Piacentino, ha trovato la sua diffusione soprattutto nelle zone di pianura e bassa collina vista la precocità di fioritura rispetto ad altri peri. Al riguardo Fregoni nel 1962 per la pianura segnala una certa diffusione di esemplari allevati in forma libera "*consociati con altre piante da frutto o nel seminativo*". Nell'indagine di Brazanti e Sansavini del 1964 si riporta che per la provincia di Piacenza la pera limone ed altre 11 cultivar (tra cui le locali Lauro e Sburdacion), contribuivano al 24% della produzione pericola locale. I frutti di pero Limone venivano interamente assorbiti dai mercati delle città vicine (Piacenza, Cremona e Parma) realizzando dei prezzi ritenuti ottimi dai produttori (Fregoni, 1962).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina e montagna piacentina, ma soprattutto in pianura (Bassa Val d'Arda). Presente anche nella zona occidentale della provincia di Parma.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Portapuglia G., 1813. Dell'agricoltura del circondario di Piacenza...Annali Agricoltura Regno d'Italia compilati dal Cav.Filippo Re, Tomo XVIII (aprile, maggio e giugno), Milano: 3-27.
- Gallesio G., 1995. I giornali dei Viaggi-Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Supplemento a "I Georgofili". Atti dell'Accademia dei Georgofili. Anno 1995-Settima serie. Vol.XLII (171° dall'inizio).Pp.478.
- Molon G., 1901.Pomologia. Ulrico Hoepli, Milano, pp.717.
- Fregoni M., 1962. Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. Ann.Fac. Agr.U.C.S.C.,II: 335-378.
- Brazanti E. C., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia -Emilia Romagna -pero. L'Informatore Agrario , XV: 787.
- Spaggiari, 1964 "Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana nel XVIII secolo, Artegrafica Silva.
- Donati M. Cultivar di melo e di pero delle province di Piacenza, Parma e Reggio – Emilia. Relatore Prof. A.Roversi. Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università Cattolica di Piacenza. Anno Acc. 82-83.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche,1988, Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia, Parretti Grafiche Firenze.
- Roversi A., Ughini V., 1992. Indagini sul germoplasma di pero nelle province di Piacenza, Parma e Reggio

Emilia. Atti Congresso Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Alghero, 21-25 settembre 1992: 699-702.
- Agabbio, M. (a cura di),1994, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane, Carlo Delfino Editore.
- AA.VV. 2000, Frutta Antica . Recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica. Società Agricola Parco Monastero, Piacenza, pp. 75.
- Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- AA VV. 2003 "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" II volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria.
- AA.VV., 2009, " I patriarchi da frutto dell'Emilia Romagna" vol.II, I libri di 'Agricoltura' n.4, Stampa Grafiche Zanini.

Sito internet: http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/pere_limone.htm

NOTE

Con il nome Limone, Limona, Limonino, Gallesio nel suo peregrinare della prima metà dell'800 in Italia del Nord e del Centro, segnala molti campioni di pere che tuttavia si diversificavano per pezzatura del frutto, forma e, soprattutto per epoca di maturazione (tarda estate - metà autunno). In alcuni casi il pomologo avanza l'ipotesi che siano sinonimi della varietà Gerusalemme, del San Germano, ecc. Da ciò si deduce come questo nome che fa riferimento ad un colore (della buccia) od ad un sapore (gusto acidulo) sia stato molto frequentemente usato. Anche il Molon (1901) cita una pera Limone che ritiene sinonimo di San Germano d'inverno.

Anche in questa indagine sono stati osservate accessioni con maturazione anticipata nel mese di agosto - settembre e prevalentemente per consumo fresco. Probabilmente, come già successo in passato, possono rappresentare delle sinonime del genotipo locale diffuso con il nome Limone, tipica pera da cuocere o da fare mostarde a maturazione tardiva.

- Soprattutto in pianura sono stati censiti molti alberi piuttosto grossi o monumentali di pero limone che sono stati caratterizzati sia dal punto di vista morfo biometrico che genetico, confermando un'elevata omogeneità tra le accessioni considerate.

-Tra gli alberi più vecchi almeno 8 sono di età stimata di 100 o più anni, in particolare quello di Besenzone (cfr. foto sopra), censito anche tra i patriarchi da frutto della Regione Emilia Romagna (2009), si stima che superi i 200 anni.

-La cultivar limone è iscritta tra i prodotti tipici piacentini "antiche varietà di pero piacentine" (cfr sito) ed a testimonianza della sua antica presenza sono disponibili dichiarazioni certificate di agricoltori locali.

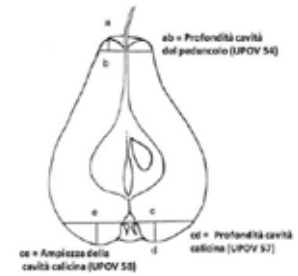
DESCRIZIONE MORFOLOGICA I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GlBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams')	√ 5	Media (Conference)		√ 3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		√ 7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet)
√ 7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)
UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
√ 3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	√ 3	Marrone (Precoce di Trevoux)	√ 5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	√ 7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV64** IBPRG6.2.1	**EPOCA DI FIORITURA***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA ***
√ 1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	√ 3	Precoce (Delfrap)	√ 5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Intermedia (Packhams's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	√ 7	Lunghe (Beurrè Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		

UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
✓ 1	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	✓ 2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	✓ 2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)
UPOV13	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA***	**UPOV17**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)		1 – Acuta (Beurrè Giffard)
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)
		5	Medio (Conference)		✓ 3 – Ottusa (General Leclerc)
	✓ 3 – Discendente (Beurrè Giffard)	✓ 7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)
		9	Molto grande (Beurrè Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)
UPOV18	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***	**UPOV22**	**LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE***
	1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)	3	Debole (Precoce di Trevoux)
	✓ 2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)	✓ 5	Media (Beurrè Giffard)
	3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	7	Forte (Comtesse de Paris)
	4 – Arrotondata (Curato)		✓ 4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)		
UPOV23	**PICCIOLO: LUNGHEZZA***	**UPOV24**	**PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE**	**UPOV25**	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***
3	Corto (Epine du Mas)	✓ 1	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)
5	Medio (Beurrè Hardy)	9	Presenti		5 – Media (Beurrè Bosc)
✓ 7	Lungo (Trionfo di Vienna)				7 – Grande (Conference)

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

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

√ 5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
√ 7	Succosa (Conference)	√ 3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	√ 7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	**AFFINITÀ CON IL COTOGNO**	**IBPRG 8.1.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)***	**IBPRG 8.3.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)***
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
√ 5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 119.85 g - 77.74 g - 151.83 g Epoca di fioritura (O): precoce (I decade di aprile). Epoca di raccolta (O,A): II metà di ottobre. Buona affinità con i portinnesti franchi, qualche difficoltà con i cotogni (O,L). Produttiva (A)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Resistente alle principali avversità della specie (L, O);
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Pera dallo spiccato profumo di agrume (O), di ottima conservabilità , resistente alle manipolazioni ed ai trasporti (L). Il consumo è prevalentemente dopo cottura, in quanto la polpa sopporta bene le alte temperature e assume un gusto pieno e prevalentemente dolce, con retrogusto di limone. Da abbinare a creme, sciroppi o dolci dal gusto leggero (O). Viene utilizzata anche in preparazione di mostarde casalinghe previo taglio in fettine di 1-2 cm di spessore (A).

RegioneEmilia-Romagna

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

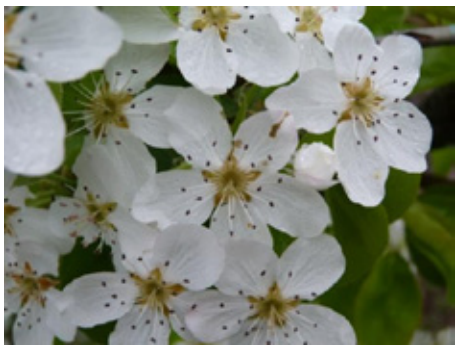
BUTIRRA ESTIVA RER V0147

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Butirra estiva		
Sinonimi accertati: Buter, Burro, Butirro di Polesine, Butirra del Taro		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Butèr (Parma)		
Rischio di erosione: molto elevato nel territorio		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 24/5/2014	

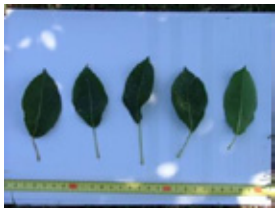
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma	1	1992
2) Azienda Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	3	2005

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

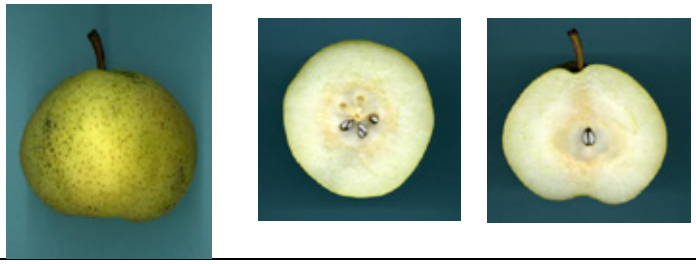
Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pera di origine ignota. La famiglia delle butirre è una grande famiglia che comprende diverse varietà caratterizzate da una polpa particolarmente deliquescente. Nella zona emiliana ed a Parma in particolare, esistono infatti notoriamente 2 tipologie di questo frutto, spesso confuse come nomi, ma profondamente molto differenti. E' questo un caratteristico caso di omonimia.

A differenza della Butirra Ruggine, più notoriamente conosciuta come la "vera" pera Butirra almeno a livello locale, questa è completamente differente sia come forma, colore ed epoca di maturazione. L'unica cosa che le accumuna è appunto la consistenza della polpa ed il nome, che deriva appunto da questo carattere.

I riferimenti bibliografici sono limitati. I primi risalgono al 1700, quando un anonimo agronomo locale la descriveva così: "*gialletto, schiacciato e di pelle dura, sugoso*". La ritroviamo citata ancora nel 1880 quando la butirra era una varietà molto coltivata nella provincia di Parma (riferimento che non discrimina a quale butirra si riferisca). Purtroppo, forse a causa della sua scarsa conservabilità e trasformabilità non viene più citata tra le pere coltivate nel '900 e forse anche per questo viene circoscritta ad una frutticoltura amatoriale. Un vecchio detto, tuttavia cita: "non può mancare un Per Buter in un frutteto familiare" (citazioni orali).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Cultivar, a differenza della Butirra ruggine che è più limitata territorialmente in quanto localizzata solo nella pianura e media collina emiliana, nel parmense in particolar modo. I comuni in cui sono stati ritrovati gli esemplari più caratteristici sono: Polesine Parmense, Zibello, S. Secondo, Langhirano, Pellegrino. Sembra diffusa anche nel territorio reggiano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- CEA, 2002, "*Quaderni di Educazione Ambientale: La Frutta Antica"vol. 5*" Comunità Montana del Nure e dell'Arda.
- AAVV, 2000 "FruttAntica" Società Cooperativa a.r.l. Cooperativa Agricola Parco Monastero, Morfasso PC.
- AAVV, 1880, "Monografia dell'Agricoltura Parmense", Ferrari Editore.
- Spaggiari, 1964 "Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana nel XVIII secolo, Artegrafica Silva.
- Melegari, 2002, "Il Frutteto Familiare", STEP editore.
- Melegari E. 2001 "*Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini*", Parma.
- AA. VV., 2006, "*Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense*", edizioni Gruppo Cabiria.
- Valli, Rinaldi, anno ?, Dispensa Istituto Zanelli Reggio Emilia
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

Varietà poco diffusa nel territorio locale, sia per presenza di alberi vecchi che per quanto riguarda i nuovi impianti amatoriali.

La conservazione è attualmente in mano ad alcune istituzioni (ITAS Bocchialini di Parma o Vivaio Scodogna del Paro Regionale dei Boschi dei Carrega e di pochi privati.

La nota particolare di questa varietà è la consistenza burrosa della polpa che la rende davvero unica nel suo genere, anche se è stata anche la causa del suo abbandono. Infatti, una polpa così poco consistente, la rende alquanto sensibile alle manipolazioni ed ai trasporti, quindi poco adatta alla struttura commerciale di oggi. Anche se al gusto è ideale consumarla sulla pianta ben matura, si consiglia di raccoglierla leggermente in anticipo, in quanto il frutto è sensibile al vento e può cadere dall'albero.

La Butirra in realtà non è una sola varietà, ma bensì un gruppo che ne racchiude numerosissime, diverse tra loro anche come forma, dimensione, epoca di maturazione e durata, molto diffuse in altre regioni italiane o all'estero (es. Francia). Appartengono ad esempio a questo gruppo cultivar come la Butirra Clairgeau, Butirra Hardy, Butirra Diel, Butirra Hardempont, Butirra Giffard, etc.

Nella provincia di Parma si sono ritrovate altre cultivar locali differenti, ma appartenenti al medesimo gruppo, come: Butirra del Taro, Butirra di Polesine, la pera "Sbordacciona", la pera "Sbordaccina", etc.

Essendo caratterizzata da una maturazione estiva, la Butirra estiva è di fatto una pera di scarsissima conservabilità: tende infatti ad ammezzire rapidamente diventando pertanto immangiabile. Anche la maturazione

del frutto è molto rapida, anche se si osserva una certa scalarità di raccolta sulla pianta, fenomeno che amplia leggermente il calendario di maturazione di questa varietà.
Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa che quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 IBPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams') ☑	5	Media (Conference) ☑		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet) ☑
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)
UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc) ☑	3	Marrone (Precoce di Trevoux) ☑	5	Medie (Williams') ☑
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux) ☑	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio) ☑		2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference) ☑
7	Forte (Red Bartlett)		3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)
UPOV17	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***	**UPOV18**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference) ☑		1 – Assente (Beurrè Giffard)
	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion) ☑		2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis) ☑

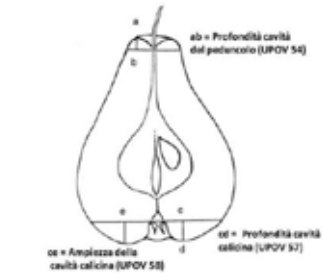
	3 – Ottusa (General Leclerc)		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio)		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc) ☑
	5 – Cordata (President Drouard)				

UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*	UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE
3	Debole (Precoce di Trevoux) ☑	3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti ☑
5	Media (Beurrè Giffard)	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑		
7	Forte (Comtesse de Paris)	7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti
UPOV25	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA***	**UPOV64 IBPRG6.2.1**	**EPOCA DI FIORITURA***
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches) ☑	3	Precoce (Delfrap)
				5	Intermedia (Packhams's Triumph) ☑
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	**FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI***	**UPOV33**	**FIORE: FORMA DEI PETALI***	**UPOV31**	**FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI***
1	Separati (Kaiser) ☑	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc) ☑	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser) ☑	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

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

	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 **IBPRG6.2.12**	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux) ☑
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy ☑)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle) ☑	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)

UPOV50 **IBPRG6.2.11**	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny) ☑
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy) ☑	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑	2	Obliquo (Decana del Comizio)
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches) ☑	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard) ☑
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams') ☑	3	Fine (Beurrè Hardy) ☑	3	Tenera (Jeanne d'Arc) ☑
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65** **IBPRG6.2.15**	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard) ☑	3	Precoce (Precoce di Trevoux) ☑
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference) ☑	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	**AFFINITÀ CON IL COTOGNO**	**IBPRG 8.1.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)***	**IBPRG 8.3.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)***
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)

3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato) ☑	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 1.300-1.500 g.

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

Sembra essere abbastanza resistente alle principali crittogame (A), probabilmente anche a seguito della precocità di raccolta che avviene intorno alla III decade di agosto. Facilmente attaccata da calabroni e vespe (O).

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

l'impiego di questa pera è legata quasi esclusivamente al consumo fresco e non alla commercializzazione, anche se alcuni agricoltori che per non consumarli in passato si producevano marmellate molto saporite. Infatti ai problemi che caratterizzano solitamente le butirre in generale a questa si aggiunge la maturazione estiva che riduce enormemente i tempi di raccolta. Si considera questo frutto adatto solo al consumo familiare.

RegioneEmilia-Romagna

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

BUTIRRA RUGGINE RER V0148

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Butirra Ruggine		
Sinonimi accertati: Buter, Burro, Ruggine, Butirra autunnale, Butirra d'autunno		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Buter (Parma)		
Rischio di erosione: molto elevato nel territorio		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 24/5/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma	1	1992
2) Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	3	2005
3) Azienda agricola Corte del Boceto Carpaneto di Tizzano (PR)	1	secolare

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pera di origine ignota. La famiglia delle butirre è una grande famiglia che comprende diverse varietà caratterizzate da una polpa particolarmente deliquescente. La Butirra ruggine si caratterizza per la sua buccia rugginosa e la maturazione autunnale. I primi dati storici si rifanno al 1700 quanto veniva così descritta da un anonimo agronomo locale con il nome di Buttiro Grisante: "*rugino, tondo, pelle grossa, ruida, sugoso e di buon*

gusto". Forse è la medesima che cita Gallesio nella sua Pomona Italiana, annoverandola tra le varietà degne di nota e dimostra la sua ampia diffusione in tutta Europa: "*…una pera conosciuta in tutta l'Europa, e che figura in tutte le Pomone*". In Italia, il Nord sembra essere la zona di massima diffusione di questa varietà, almeno nella seconda metà dell'Ottocento, infatti sempre il Gallesio cita: *: "Così essa è comune nel Piemonte e in Lombardia, e rara nel Genovesato, nella Toscana, in Roma ed in Napoli. Ne ho trovato però da per tutto presso i Dilettanti di frutte, e qualche volta anche nelle piazze; ma bisogna convenire che il Piemonte e la Lombardia sono in Italia i paesi ove riesce migliore, e dove dura di più senza ammezzire.*" La ritroviamo citata ancora nel 1880 in una monografia locale dove si fa riferimento ad alcune varietà principalmente coltivate nella provincia di Parma (riferimento, quest'ultimo che non discrimina a quale butirra si riferisca).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Cultivar che è stata ritrovata abbastanza diffusamente in tutto il territorio provinciale, dalla pianura alla montagna, anche se gli esemplari più vecchi esistenti sono radicati nei comuni di Tizzano, Langhirano e Neviano degli Arduini.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- CEA, 2002, "*Quaderni di Educazione Ambientale: La Frutta Antica"vol. 5*" Comuità Montana del Nure e dell'Arda.
- AAVV, 2000 "FruttAntica" Società Cooperativa a.r.l. Cooperativa Agricola Parco Monastero, Morfasso PC.
- AAVV, 1880, "Monografia dell'Agricoltura Parmense", Ferrari Editore.
- Spaggiari, 1964 "Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana nel XVIII secolo, Artegrafica Silva.
- Melegari, 2002, "Il Frutteto Familiare", STEP editore.
- Melegari E. 2001 "*Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini*", Parma.
- AA. VV., 2006, "*Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense*", edizioni Gruppo Cabiria.
- Giorgio GALLESIO, (Pisa 1817-1839)."Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi"
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

Nonostante la presenza nel territorio di numerosi alberi vecchi di questa varietà, pochi sono i nuovi impianti che la contengono, anche solo amatoriali. La conservazione è attualmente in mano ad alcune istituzioni (ITAS Bocchialini di Parma o Vivaio Scodogna del Paro Regionale dei Boschi dei Carrega e di pochi privati.

La nota particolare di questa varietà è la consistenza burrosa della polpa che la rende davvero unica nel suo genere, anche se è stata anche la causa del suo abbandono. Infatti, una polpa così poco consistente, la rende alquanto sensibile alle manipolazioni ed ai trasporti, quindi poco adatta alla struttura commerciale di oggi. Anche se al gusto è ideale consumarla sulla pianta ben matura, si consiglia di raccoglierla leggermente in anticipo, in quanto il frutto è sensibile al vento e può cadere dall'albero.

La Butirra in realtà non è una sola varietà, ma bensì un gruppo che ne racchiude numerosissime, diverse tra loro anche come forma, dimensione, epoca di maturazione e durata, molto diffuse in altre regioni italiane o all'estero (es. Francia). Appartengono ad esempio a questo gruppo cultivar come la Butirra Clairgeau, Butirra Hardy, Butirra Diel, Butirra Hardempont, Butirra Giffard, etc.

Nella provincia di Parma si sono ritrovate altre cultivar locali differenti, ma appartenenti al medesimo gruppo, come: Butirra del Taro, Butirra di Polesine, la pera "Sbordacciona", la pera "Sbordaccina", etc. Questa Ruggine, tuttavia, appare, almeno alla descrizione pomologica molto simile tra i vari esemplari ritrovati a testimoniare che probabilmente si tratta di un'unica varietà o ceppo varietale. Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 IBPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches) ☑		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams') ☑	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet) ☑
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)

UPOV5	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*	UPOV7	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna) ☑
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc) ☑	3	Marrone (Precoce di Trevoux ☑)	5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		

UPOV11	GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA*
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio) ☑		2 – Orizzontale (Decana del Comizio) ☑	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference) ☑
7	Forte (Red Bartlett)		3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)

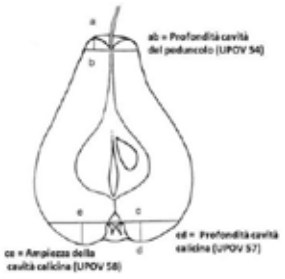
UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*	UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard) ☑

	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion) ☑		2 – Ad angolo retto (Williams') ☑		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)
	3 – Ottusa (General Leclerc)		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio)		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)
	5 – Cordata (President Drouard)				
UPOV22	**LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE***	**UPOV23**	**PICCIOLO: LUNGHEZZA***	**UPOV24**	**PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE**
3	Debole (Precoce di Trevoux) ☑	3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti ☑
5	Media (Beurrè Giffard)	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑	9	Presenti
7	Forte (Comtesse de Paris)	7	Lungo (Trionfo di Vienna)		
UPOV25	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA***	**UPOV64 IBPRG6.2.1**	**EPOCA DI FIORITURA***
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches) ☑	3	Precoce (Delfrap) ☑
				5	Intermedia (Packhams's Triumph)
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	**FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI***	**UPOV33**	**FIORE: FORMA DEI PETALI***	**UPOV31**	**FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI***
1	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris) ☑	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc) ☑	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	**FORMA***			**UPOV41 IBPRG6.2.8**	**DIMENSIONE***
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini) ☑	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)

	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot) ☑
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta) ☑	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle) ☑
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)

UPOV50 IBPRG6.2.11	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou) ☑	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑	2	Obliquo (Decana del Comizio) ☑
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference) ☑	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard) ☑
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams') ☑	3	Fine (Beurrè Hardy) ☑	3	Tenera (Jeanne d'Arc) ☑
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65** IBPRG6.2.15	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard) ☑	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference) ☑	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy) ☑
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)

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

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 1.300-1.500 g.
Gallesio annovera un difetto di questa varietà: "…*si coglie in Settembre e matura nella dispensa; ma ha il difetto di maturar presto, ed è raro che si possa conservare al di là dell'Ottobre. Se si vuole mangiar in perfezione, bisogna visitar la dispensa ogni giorno e portarlo in tavola appena che comincia a dar un segno di maturità. Lasciato un giorno di più, esso è perduto: la sua polpa diventa molle, insipida, e cade nello stato di ammezzimento*." (L). sembra che questa caratteristica sia confermata da indicazioni orali /(A)

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

Sembra essere abbastanza resistente alle principali crittogame (L).

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

l'impiego di questa pera è legata prevalentemente al consumo fresco, anche se sembra essere adatta anche all'essicazione e alla cottura in forno (non a maturità) (A). In passato questa varietà era molto apprezzata, tanto che un antico detto sosteneva che non poteva mancare, in un frutteto familiare, un pero butirro. Si poteva conservare in fruttaio, ma andava controllata periodicamente, in quanto ammezziva con facilità (faceva il pulcino.
Gli agricoltori che ancora ricordano questa varietà, consigliano di consumarla con il pane ed una scaglia di Parmigiano Reggiano (A). Questa varietà, tagliata a fettine ed essiccata (flippe) poteva essere conservata per lunghi periodi in sacchetti o in vasetti di vetro in un luogo fresco ed utilizzata in piatti a base di pesce, per esempio utilizzati nella guarnizione di merluzzo al tegame (A).

RegioneEmilia-Romagna

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

CARLETTO RER V0149

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Carletto		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Carlètt (Parma)		
Rischio di erosione: elevato nel territorio		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 24/5/2014		

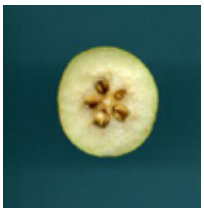
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma	1	1992
2) Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	3	2005

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR), Vivaio Castelpiombino.

Pianta

Fiore

Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pera di origine ignota, ma storicamente a lungo presente nel territorio parmense. Le prime citazioni risalgono al XVII secolo, da parte di un anonimo agronomo locale che la descrive così: "*piccolo, lunghetto, gialletto e rosso da una parte, di sugo gustoso*". Non si sono successivamente ritrovate altre citazioni bibliografiche a riguardo,

probabilmente per il consumo prevalentemente familiare di questa pera.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona tipica di coltivazione è la collina ovest di Parma, anche se alcuni esemplari sono stati ritrovati anche nel piacentino in prossimità del confine con Parma. I comuni ove questa varietà di trova maggiormente diffusa sono quelli di Medesano, Fidenza, Noceto, Salsomaggiore e Pellegrino.
Si osserva che la pera Carletto è una varietà di cui sono stati ritrovati esemplari monumentali (almeno 2 piante superano i 3 m di circonferenza). Questo testimonia la presenza da lunga data di questa varietà nel territorio emiliano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria.
- Spaggiari, 1964 "Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana nel XVIII secolo, Artegrafica Silva.
- AA. VV., 2004 "Frutta Antica nei Parchi: Il catalogo delle Varietà", Studio Planorbis, pp16 e 30 schede.
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

Varietà che nel territorio indagato sembra a forte rischio di estinzione, considerando lo scarso numero di esemplari ritrovati o conservati.
Si segnala la presenza di grandi esemplari di questa varietà, cioè individui che raggiungono e superano i 3 metri di circonferenza. Infatti, le piante di pero più grandi e monumentali del territorio parmense sono proprio dei peri "Carlet", anche se non è chiara la motivazione. Una risposta potrebbe essere ricercata in motivazioni di natura genetica, legata a caratteri di longevità, oppure legata invece a vigoria elevata, quindi all'accrescimento molto spinto che permette di raggiungere grandi dimensioni a parità di età. Ma potrebbe anche essere semplicemente una casualità.
A differenza delle varietà estive appartenenti a gruppi "S. Giovanni" o "S. Pietro", etc., questa si differenzia per avere un sovracolore rossastro, sovracolore non presente invece nelle altre varietà oltre che per l'epoca di maturazione posticipata di circa 40-50 giorni.
Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau) ☑
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis) ☑	9	Molto forte (Oliver de Serres) ☑		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)
UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc) ☑	3	Marrone (Precoce di Trevoux) ☑	5	Medie (Williams') ☑
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio) ☑		2 – Orizzontale (Decana del Comizio) ☑	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference) ☑
7	Forte (Red Bartlett)		3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)
UPOV17	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***	**UPOV18**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)

	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion) ☑		2 – Ad angolo retto (Williams') ☑		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis) ☑
	3 – Ottusa (General Leclerc)		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio)		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc) ☑
	5 – Cordata (President Drouard)				

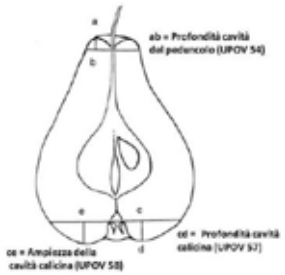
UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*	UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE
3	Debole (Precoce di Trevoux) ☑	3	Corto (Epine du Mas) ☑	1	Assenti ☑
5	Media (Beurrè Giffard)	5	Medio (Beurrè Hardy)	9	Presenti
7	Forte (Comtesse de Paris)	7	Lungo (Trionfo di Vienna)		

UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*	UPOV27	GEMME FIORALI: LUNGHEZZA*	UPOV64 IBPRG6.2.1	EPOCA DI FIORITURA*
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)	3	Precoce (Delfrap) ☑
				5	Intermedia (Packhams's Triumph)
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy) ☑	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris) ☑	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc) ☑	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo) ☑
	2 – Turbinato breve ☑		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)

	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle) ✓	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle) ✓
4	Giallo (President Drouard) ✓	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)

UPOV50 IBPRG6.2.11	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde) ✓	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5	Medio (Beurrè Hardy)	2	Obliquo (Decana del Comizio) ✓
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato) ✓	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference) ✓	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux) ✓
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana) ✓
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams') ✓	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc) ✓
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser) ✓	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65** IBPRG6.2.15	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux) ✓
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference) ✓	3	Ellittico (Alexandrine Douillard) ✓	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)

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

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 200-300 g. Caratteristica agronomica è che produce a grappoli, allegando e portando quindi a maturazione più fiori per corimbo (O). Si segnala che le piante più grosse come diametro del fusto della provincia di Parma sono proprio di questa varietà.

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)

Sembra essere abbastanza resistente alla carpocapsa (O), probabilmente per l'epoca di raccolta precoce e all'oidio (A). (O).

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

Frutto a maturazione estiva (metà-fine agosto), quindi di scarsa conservabilità.
Il consumo sembra essere stato prevalentemente fresco in quanto come tutte le pomacee estive ammezzisce rapidamente marcendo dall'interno (in gergo locale si dice che "fa il pulcino" o diventa "nisso" (O).
La polpa è di colore bianco-giallastro, tenera e dalla tessitura granulosa. Imbrunisce facilmente. Pera interessante perche aromatica, tenera, dolce ed acquosa, quindi dissetante (L).
Varietà particolarmente ricercata un tempo dai fruttivendoli locali in quanto precoce (L).

RegioneEmilia-Romagna

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 RER V0150

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Cipolla		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Sigòlla (Parma)		
Rischio di erosione: elevato nel territorio		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 24/5/2014		

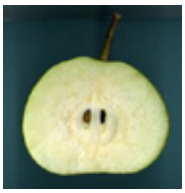
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda Corte del Boceto di Carpaneto di Tizzano (PR)	1	secolare
2) Azienda Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	3	2005

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pera di origine ignota. Probabilmente italiana. Il prof. Tamaro la cita come molto diffusa negli Abruzzi. Nel parmense, ove è stata trovata più diffusamente, non si segnalano citazioni bibliografiche molto datate, tuttavia gli esemplari censiti sono ragguardevoli.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE
Nel territorio emiliano la zona di diffusione principale è l'alta collina e la prima montagna, soprattutto nei comuni di Langhirano, Lagrimone e Tizzano.
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO
- Tamaro, 1935, "Frutta di Grande Reddito", edizione Hoepli. - Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma. - AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria - Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.
NOTE
Varietà che nel territorio indagato sembra a forte rischio di estinzione, considerando lo scarso numero di esemplari ritrovati o conservati. Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 IBPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference) ☑		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet) ☑
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*) ☑		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis) ☑	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)

UPOV5	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*	UPOV7	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna) ☑
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy ☑)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		

UPOV11	GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA*
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux) ☑	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio)		2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference) ☑
7	Forte (Red Bartlett) ☑		3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)

UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*	UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard) ☑

	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)		2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)
	3 – Ottusa (General Leclerc) ☑		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau) ☑		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio)		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)
	5 – Cordata (President Drouard)				

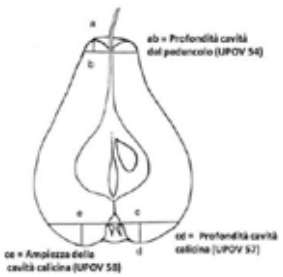
UPOV22	**LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE***	UPOV23	**PICCIOLO: LUNGHEZZA***	UPOV24	**PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE**
3	Debole (Precoce di Trevoux) ☑	3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti ☑
5	Media (Beurrè Giffard)	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑		
7	Forte (Comtesse de Paris)	7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti

UPOV25	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***	UPOV27	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA***	UPOV64 IBPRG6.2.1	**EPOCA DI FIORITURA***
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches) ☑	3	Precoce (Delfrap)
				5	Intermedia (Packhams's Triumph) ☑
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	**FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI***	**UPOV33**	**FIORE: FORMA DEI PETALI***	**UPOV31**	**FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI***
1	Separati (Kaiser) ☑	1	Circolare (Comtesse de Paris) ☑	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	**FORMA***			UPOV41 IBPRG6.2.8	**DIMENSIONE***
	1 – Sferoidale ☑		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)

	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot) ☑
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux) ☑	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy) ☑	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine) ☑
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)

UPOV50 IBPRG6.2.11	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy) ☑	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑	2	Obliquo (Decana del Comizio) ☑
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference) ☑	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard) ☑
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana) ☑
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams')	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana) ☑	7	Grossolana (Curato) ☑	7	Soda (Comtesse de Paris) ☑
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65** IBPRG6.2.15	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams') ☑	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy) ☑
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard) ☑

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

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 250-350 g.
Con lo stesso nome si definisce soprattutto in pianura anche una varietà a maturazione estiva, con al medesima forma, anche se è evidente la differenza (la Butirra estiva).

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)

Sembra essere resistente alla ticchiolatura e forse anche in parte alla carpocapsa in considerazione della durezza della polpa (A). Il peso del frutto, tuttavia la rende sensibile al vento che provoca cadute anticipate dei medesimi (A).

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

Pera che si raccoglieva e si conservava in fruttaio per tutto l'inverno, consumandola sia cruda che cotta in diverse ricette tradizionali. Il suo consumo fresco era però possibile solo alla fine dell'inverno o in primavera. Pera dal sapore discreto, prevalentemente acido se consumata fresca, anche se il suo consumo prevalente era cotta al forno o sciroppata (A).

RegioneEmilia-Romagna

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

COLAR RER V0151

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Colar		
Sinonimi accertati: Niss, Coler		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Niss (Parma)		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 24/05/2014	

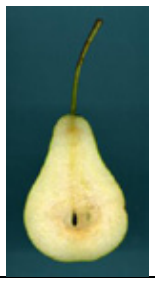
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma	1	1992
2) Azienda Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	3	2005

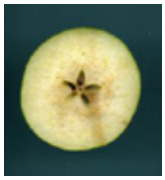
Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia





Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pera di origine ignota. Non è escluso che sia di origine parmense, in quanto poco o per nulla diffusa altrove. Anche per questo motivo sono poche le informazioni bibliografiche storiche relative a questa varietà se si esclude

un manoscritto anonimo del 1700 quando veniva descritta come frutto "*lungo e grosso, verde, di pelle grossa, di poco sugo e brusco*".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Non si segnala la presenza di questa varietà in un ambito preciso della provincia di Parma, anche se la media collina sembra avere le condizioni pedoclimatiche più adatte per la sua diffusione. Infatti, la maggior parte degli esemplari più vecchi sono stati trovati proprio in queste zone (Salsomaggiore, Pellegrino, Medesano). Alcuni esemplari sono stati ritrovati anche nel territorio piacentino in prossimità con il confine parmense (comuni di Vernasca, Castell'Arquato e Alseno).

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria.
- Spaggiari, 1964 "Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana nel XVIII secolo, Artegrafica Silva.
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

Varietà che nel territorio indagato sembra a forte rischio di estinzione, considerando lo scarso numero di esemplari ritrovati o conservati. La maturazione è rapida, come rapida è la sua sovramaturazione che avviene dall'interno con un annerimento del torsolo e rapidamente di tutto il pomo. La durata quindi è molto ridotta, di pochi giorni soprattutto se fuori frigo.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

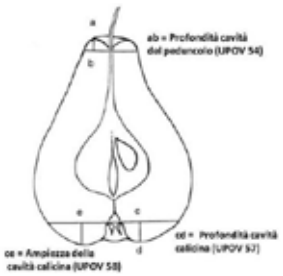
UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 IBPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches) ☑		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams') ☑	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet) ☑
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)

UPOV5	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*	UPOV7	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc) ☑	3	Marrone (Precoce di Trevoux) ☑	5	Medie (Williams') ☑
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		

UPOV11	GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA*
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio) ☑		2 – Orizzontale (Decana del Comizio) ☑	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference) ☑
7	Forte (Red Bartlett)		3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)

UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*	UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)
	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)		2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)
	3 – Ottusa (General Leclerc)		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau) ☑		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio) ☑		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc) ☑
	5 – Cordata (President Drouard)				
UPOV22	**LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE***	**UPOV23**	**PICCIOLO: LUNGHEZZA***	**UPOV24**	**PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE**
3	Debole (Precoce di Trevoux) ☑	3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti ☑
5	Media (Beurrè Giffard)	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑		
7	Forte (Comtesse de Paris)	7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti
UPOV25	**PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE***	**UPOV27**	**GEMME FIORALI: LUNGHEZZA***	**UPOV64 IBPRG6.2.1**	**EPOCA DI FIORITURA***
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches) ☑	3	Precoce (Delfrap) ☑
				5	Intermedia (Packhams's Triumph)
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	**FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI***	**UPOV33**	**FIORE: FORMA DEI PETALI***	**UPOV31**	**FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI***
1	Separati (Kaiser) ☑	1	Circolare (Comtesse de Paris) ☑	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc) ☑	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	**FORMA***			**UPOV41 IBPRG6.2.8**	**DIMENSIONE***
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot) ☑
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana) ☑
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme ☑	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau) ☑	3	Piccola (Precoce di Trevoux) ☑	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine) ☑
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑	2	Obliquo (Decana del Comizio) ☑
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato) ☑	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference) ☑	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard) ☑
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams') ☑	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser) ☑	5	Media (Beurrè Hardy) ☑
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)

UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams') ☑	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux) ☑
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	**AFFINITÀ CON IL COTOGNO**	**IBPRG 8.1.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)***	**IBPRG 8.3.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)***
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams') ☑	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 1.000-1.100 g.

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

Sembra essere abbastanza resistente alla carpocapsa (O), probabilmente per l'epoca di raccolta precoce. Alcuni agricoltori indicano che la varietà sembra essere anche tollerante anche alla ticchiolatura (A). Si osserva, invece, una certa sensibilità agli eriofidi (O).

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

Frutto estivo, quindi di maturazione precoce e dal consumo prevalentemente fresco. La polpa è di colore bianco, soda se non matura ed abbastanza succosa, ma dalla tessitura grossolana. Imbrunisce facilmente (L). La buccia si mantiene verde anche a maturazione, quindi non è facile individuare il momento ideale per la sua raccolta, in quanto rapidamente ammezzisce (L).

Il suo consumo, tuttavia sembra essere stato in passato proprio una volta sovramaturo. Infatti, gli agricoltori indicano questa pera andava consumata ammezzita, in quanto il sapore richiamava lo stesso delle sorbe o delle nespole. Alcuni ne consigliano l'essicazione una volta raggiunto questo stato e conservato così per essere poi consumato come surrogato del cioccolato (A).

Altri, invece, raccomandano la raccolta precoce prima dell'ammezzimento e conservato in frigorifero in modo che ritardi la sovra maturazione per il consumo fresco. Altri ancora ne ricordano l'utilizzo per la preparazione di marmellate (A).

RegioneEmilia-Romagna

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

DUCALE RER V0152

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Ducale		
Sinonimi accertati: del Duca?, Cento Doppie?		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Ducàl (Parma)		
Rischio di erosione: elevato nel territorio		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 24/5/2014		

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma	1	1992
2) Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	3	2005

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pera di origine ignota, ma storicamente a lungo presente nel territorio parmense soprattutto nella zona montana.

Mancano di fatto riferimenti bibliografici storici locali inerenti a questa varietà, probabilmente, in quanto era marginale rispetto ad altre varietà coltivate o perché collocata solo in certi ambiti territoriali ben definiti. Sembra assomigliare molto alla varietà indicata dal Gallesio in "Pomona Italiana" come "pera del Duca. Infatti si conferma quanto indicato dal celebre botanico "*La polpa è bianca, aspra sino a mezza maturità, croccante e gentile nella maturità completa, sempre senz'acido, e ricca di un sugo abbondante, che supera in dolcezza quello delle Pere Spine, delle Allore, e delle Martinsecco, e ha più di rilievo. Disgraziatamente le Pere del Duca sono difficili ad acquistare questo punto di perfezione: per lo più esse avvizzano senza maturare e restano dure e aspre, o ammezzano e diventano dolciastre e nauseose".*

Gallesio spiega il motivo di una loro scarsa diffusione, questo spiega probabilmente in perché si trovano citate scarsamente nella bibliografia locale: " …*non si vedono che raramente sui mercati. Esse non sono coltivate che dai dilettanti, e da pochi proprietarj viventi in campagna, che le tengono per loro uso, e si mettono di rado in vendita. Forse la difficoltà con cui maturano, le rende poco ricercate, e così quasi escluse dal commercio*".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona tipica di coltivazione è la zona montana della provincia di Parma. I comuni più interessati alla sua coltivazione erano quelli di Borgotaro, Bedonia, Albareto, Valmozzola e Solignano. Antichi esemplari sono stati ritrovati nella collina piacentina, nei comuni di Morfasso

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- Odorizzi, 2005"Profumi e Sapori Perduti", vol II "le pere". Associazione Spadona Editore.
- Giorgio GALLESIO,"Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi" (Pisa 1817-1839).
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

Varietà a forte rischio di estinzione a livello locale a causa dei pochi esemplari rimasti sul territorio. Pochi anche i campi collezione che la conservano.
Ancora viva è la memoria storica degli agricoltori più anziani, ma solo nei luoghi in cui essa era più diffusa.
Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams') ☑	5	Media (Conference) ☑		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*)		4 – Espanso (Madame Ballet) ☑
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)

UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc) ☑	3	Marrone (Precoce di Trevoux) ☑	5	Medie (Williams') ☑
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		

UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio)		2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference) ☑
7	Forte (Red Bartlett) ☑		3 – Discendente (Beurrè Giffard) ☑	7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)

UPOV17	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***	**UPOV18**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard) ☑

	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion) ☑		2 – Ad angolo retto (Williams') ☑		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)
	3 – Ottusa (General Leclerc)		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio)		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)
	5 – Cordata (President Drouard)				

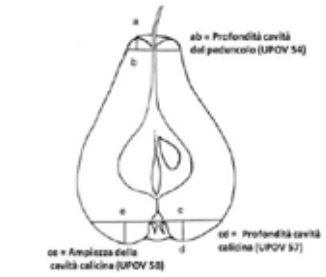
UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*	UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE
3	Debole (Precoce di Trevoux)	3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti ☑
5	Media (Beurrè Giffard) ☑	5	Medio (Beurrè Hardy) ☑		
7	Forte (Comtesse de Paris)	7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti

UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*	UPOV27	GEMME FIORALI: LUNGHEZZA*	UPOV64 IBPRG6.2.1	EPOCA DI FIORITURA*
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches) ☑	3	Precoce (Delfrap)
				5	Intermedia (Packhams's Triumph) ☑
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser) ☑	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy) ☑	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)

	2 – Turbinato breve ☑		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot) ☑
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 **IBPRG6.2.12**	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy) ☑	5	Media (Nordhäuser Winterforelle) ☑	3	Rosso rosato (Belle Angevine) ☑
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)

UPOV50 **IBPRG6.2.11**	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy) ☑	5	Medio (Beurrè Hardy)	2	Obliquo (Decana del Comizio) ☑
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*) ☑	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference) ☑	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard) ☑
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams')	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy) ☑	5	Media (Kaiser) ☑	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris) ☑
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65** **IBPRG6.2.15**	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams') ☑	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard) ☑	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy) ☑

9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
IBPRG 6.1.3	**AFFINITÀ CON IL COTOGNO**	**IBPRG 8.1.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA *(Psylla pyri)***	**IBPRG 8.3.1**	**GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO *(Erwinia amilovora)***
0	Non affine (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)	0	Resistente (*P. ussuriensis*)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpi)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams') ☑	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 900-1.000 g.
"Per averle perfette bisogna, che la pianta sia collocata in un terreno profondo e grasso, e bisogna aver cura che non si carichi troppo di frutti. Quando questi sono pochi, ingrossano meglio, e trovandosi all'epoca del raccolto nella loro perfezione botanica, acquistano poi facilmente nella dispensa maturità pomologica, e un grado di bontà, che gli mette al livello delle migliori Pere vernine" (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)

Non si segnalano resistenze o sensibilità particolari.

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

Frutto a maturazione medio-tardiva (ottobre), che si consuma cotto o crudo se conservato per alcuni mesi dopo la raccolta. Il consumo sembra essere stato prevalentemente da cuocere tal quale o crudo da dicembre in poi. Non sempre raggiunge una buona maturazione: può semplicemente avvizzire pur rimanendo internamente aspro. (O)

RegioneEmilia-Romagna

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

PAVIA O SIOR RER V0153

PERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Pyrus*	**Specie:** *Pyrus communis* L.
Nome comune: Pavia		
Sinonimi accertati: Sior?		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione: elevato nel territorio		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda: 24/5/2014		

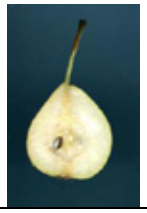
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Bussolati Giacomo di Fontevivo (PR)	1	1990
2) Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	3	2005

Luoghi di conservazione *ex situ*: Istituto Tecnico Agrario "Bocchialini" Parma; Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Pera di origine ignota. Non è escluso che sia di origine emiliana (parmense o piacentina), in quanto poco o per nulla diffusa altrove. Anche per questo motivo sono poche le informazioni bibliografiche storiche relative a questa varietà se si esclude un manoscritto anonimo del 1700 quando veniva descritta come frutto "*grosso come*

un ovo, gialletto, di pelle sottile, rosso, tondo".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Non si segnala la presenza di questa varietà in un ambito preciso della provincia di Parma, anche se la media collina sembra avere le condizioni pedoclimatiche più adatte per la sua diffusione. Infatti, la maggior parte degli esemplari più vecchi sono stati trovati proprio in queste zone. Gli alberi più vecchi sono stati ritrovati nel comune di Pellegrino parmense. Da segnalazioni sembra che alcuni esemplari si possano ritrovare nei territori confinanti della provincia di Piacenza.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Melegari E. 2001 "Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria.
- Spaggiari, 1964 "Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana nel XVIII secolo, Artegrafica Silva.
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

Varietà che nel territorio indagato sembra a forte rischio di estinzione, considerando lo scarso numero di esemplari ritrovati o conservati. La maturazione è rapida, come rapida è la sua sovramaturazione che avviene dall'interno con un annerimento del torsolo e rapidamente di tutto il pomo. La durata quindi è molto ridotta, di pochi giorni soprattutto se fuori frigo.

Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	**VIGORE DELL'ALBERO***	**UPOV2**	**TIPO DI RAMIFICAZIONE***	**UPOV3** IBPRG6.1.1	**PORTAMENTO DELL'ALBERO***
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurrè Clairgeau)
5	Medio (Williams') ☑	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, *Packham's Triumph*) ☑		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurrè d'Amanlis) ☑	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurrè Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurrè d'Amanlis)

UPOV5	**RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO***	**UPOV6**	**RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE***	**UPOV7**	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE***
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurrè Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		

UPOV11	**GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO***	**UPOV13**	**LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO***	**UPOV16**	**LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA***
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)		1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curè)
3	Debole (Decana del Comizio)		2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)
5	Media (Beurrè Hardy)			5	Medio (Conference)
7	Forte (Red Bartlett)		3 – Discendente (Beurrè Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)			9	Molto grande (Beurrè Lebrun)

UPOV17	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE***	**UPOV18**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE***	**UPOV20**	**DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)***
	1 – Acuta (Beurrè Giffard)		1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurrè Giffard)

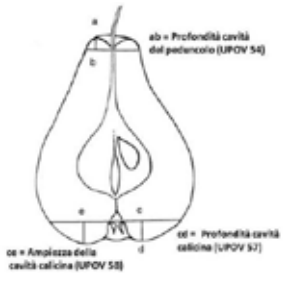
	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)		2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurrè d'Amanlis)
	3 – Ottusa (General Leclerc)		3 – Ottusa (Beurrè Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)
	4 – Troncata (Decana del Comizio)		4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)
	5 – Cordata (President Drouard)				

UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*	UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE
3	Debole (Precoce di Trevoux)	3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti
5	Media (Beurrè Giffard)	5	Medio (Beurrè Hardy)		
7	Forte (Comtesse de Paris)	7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti

UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*	UPOV27	GEMME FIORALI: LUNGHEZZA*	UPOV64 IBPRG6.2.1	EPOCA DI FIORITURA*
	3 – Breve (Decana del Comizio)	3	Corte (Beurrè Alexandre Lucas)	1	Molto precoce (Beurrè Alexandre Lucas)
	5 – Media (Beurrè Bosc)	5	Medie (Buona Luisa d'Avranches)	3	Precoce (Delfrap)
				5	Intermedia (Packhams's Triumph) ☑
	7 – Grande (Conference)	7	Lunghe (Beurrè Hardy)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)
				9	Molto tardiva (Frangipane)

FIORE					
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser) ☑	1	Circolare (Comtesse de Paris) ☑	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurrè Hardy)	2	Stesso livello (Beurrè Hardy)
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurrè d'Amanlis)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati					
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)

	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno) ☑	3	Piccolo (Doyenne de Julliet, *Moscatellina*) ☑
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams')	5	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	**COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA***	**UPOV45**	**ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE***	**UPOV46**	**TONALITÀ DI SOVRACCOLORE***
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle) ☑	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigeau)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard) ☑	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson) ☑
UPOV50 IBPRG6.2.11	**LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV51**	**GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV53**	**PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO***
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde) ☑	1	Dritto (Bonne de Beugny) ☑
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy) ☑	5	Medio (Beurrè Hardy)	2	Obliquo (Decana del Comizio)
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, *Favorita di Clapp*)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		**UPOV54**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE***	**UPOV57**	**PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA***
		1	Assente o poco profonda (Conference) ☑	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux) ☑
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	**AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA***	**UPOV60**	**TESSITURA DELLA POLPA**	**UPOV61**	**CONSISTENZA DELLA POLPA**
3	Stretta (Williams') ☑	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc) ☑
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser) ☑	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	**SUCCOSITÀ DELLA POLPA**	**UPOV63**	**SEME: FORMA***	**UPOV65 IBPRG6.2.15**	**PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO***
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso) ☑
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference) ☑	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)

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

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 700 g.

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

Sembra essere abbastanza resistente alla carpocapsa (O), probabilmente per l'epoca di raccolta precoce.

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

Frutto estivo, quindi di maturazione precoce e dal consumo prevalentemente fresco. La polpa è di colore gialla, soda se non matura ed abbastanza succosa e dalla tessitura abbastanza fine. Imbrunisce facilmente (O). La buccia si colora rapidamente, quindi non è facile individuare il momento ideale per la sua raccolta, in quanto rapidamente ammezzisce (O, A).

Il suo consumo era ed è prevalentemente fresco, anche se si producevano marmellate, in quanto la maturazione era contemporanea e rapida, così come la sua conservazione, al fine di non consumare il prodotto (A).

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO RICERCA, INNOVAZIONE E PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 1 APRILE 2015, N. 3972

L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 1 varietà di Biricoccolo o Albicocco Nero (Prunus X Dasycarpa), n. 4 varietà di Ciliegio Dolce (Prunus Avium) e n. 1 varietà di Ciliegio Acido (Prunus Cerasus)

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

Varietà di Biricoccolo o Albicocco Nero (Prunus x dasycarpa)

Biricoccolo o Albicocco Nero del Papa di Rontana RER V0154 (Allegato 1)

- Varietà di ciliegio dolce (Prunus avium) Pavesi RER V0155 (Allegato 2) Mora Piacentina RER V0156 (Allegato 3) Flamengo RER V0157 (Allegato 4) Giambella RER V0158 (Allegato 5) Varietà di ciliegio acido (Prunus cerasus)

Amarena Piacentina RER V0159 (Allegato 6)

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

RegioneEmilia-Romagna

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

BIRICOCCOLO O ALBICOCCO NERO DEL PAPA DI RONTANA RER V0154

BIRICOCCOLO O ALBICOCCO NERO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Prunus*	**Specie:** *Prunus x dasycarpa* Ehrh.
Nome comune: **Albicocco nero del papa di Rontana**		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate: Susincocco		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Età delle piante**
1) Azienda in S.P. in Laguna, Faenza (RA)	1	2000

Luoghi di conservazione *ex situ*: Azienda in S.P. in Laguna, Faenza (RA)

Pianta

Fiore

Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'Albicocco nero del papa di Rontana è un ibrido spontaneo tra *P. armeniaca x P. cerasifera*. Questo ibrido viene attualmente denominato albicocco nero (*Prunus x dasycarpa*) ed incluso tra le specie molto affini all'albicocco (Maguly e Laimer, 2011). Osservato fin dal 1755, dagli abati francesi Nolin e Blavet, che lo chiamarono "albicocco violetto", in seguito fu studiato dal botanico Le Berriays (1755) che lo denominò "albicocco del Papa". Nel 1791, Fillassier, nel suo: "*Dictionnarie du jardinier francais*", caratterizza sotto il nome di "Abricot-Prune" o "Abricot de Bruxelles" (Albicocco-susino) una pianta che altro non è che l'Albicocco nero (Leroy, 1877). Sempre in quegli anni, Ehrhart (1787-92) è il primo a descriverlo come una specie a se stante, introducendo la denominazione *Prunus x dasycarpa* Ehrh. e usando il nome comune di "albicocco nero".

Le due specie che hanno originato l'ibrido sono ambedue diploidi, perciò è più fertile rispetto a quanto si potrebbe verificare incrociando altre specie di susino con numero cromosomico diverso (incroci spesso sterili). Sono noti diversi genotipi che hanno in comune frutti di piccole dimensioni e buccia tormentosa, che però si distinguono per la diversa epoca di maturazione e per il colore dei frutti, che può andare dal rosso porpora di alcuni fino al giallo di altri.

I fratelli Roda, nel 1869 (Roda e Roda, 1869), descrivendo sinteticamente le caratteristiche dei primi ibridi conosciuti, sottolineavano come l'"*Abricot noir ou du pape*" (letteralmente tradotto in albicocco nero o del Papa) fosse una *"varietà più curiosa che utile"* e lo indicano come "*Albicocco susino*".

All'inizio del '900 Burbank iniziò ad ottenere nuovi ibridi tra susino e albicocco attraverso incroci controllati utilizzando varie specie, in particolare il *Prunus salicina*, con lo scopo di ottenere frutti di grosse dimensioni. Denominò questo ibrido Plumcot, Susincocco. Negli ultimi decenni sono numerosissimi gli ibridi licenziati dai breeder ottenuti da incroci e reincroci tra le varie specie di susino e albicocco: Plumcot, Pluot, Apriot e così via. È possibile che Burbank non conoscesse l'albicocco nero perché *Prunus cerasifera* è una specie spontanea europea, o almeno non ne fa menzione nel suoi libri.

Il prof. Angelo Manaresi studiò a lungo i genotipi di *Prunus x dasycarpa* da lui reperiti e raccolti negli anni '30-40 presso la collezione dell'Università di Bologna. Da questo lavoro uscì una pubblicazione espressamente dedicata all'albicocco nero (Manaresi, 1950). In seguito furono raccolti nella stessa collezione anche gli ibridi di susincocco ottenuti da Burbank, per confrontarli con il materiale preesistente. L'Albicocco nero del papa reperito nei pressi della chiesa di Rontana, in Comune di Brisighella, è conservato da Daniele Ghetti a S. Pier Laguna di Faenza (RA).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

ROMAGNA

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bailey C.H, Hough L.F. (1975). Apricot in Advances fruit breeding. Ed. J. Janick and J.H Moore.

Burbank L. (1907). The training of the human plant.

Das B., Ahmed, N., P. Singh (2011). *Prunus* diversity. Early and present development. A Review. International Journal of Biodiversity and Conservation, n. 3 (14): pp. 721–734.

Ehrhart J.F. (1787-92). Beiträge zur Naturkunde, und den damit verwandten Wissenschaften, besonders der Botanik, Chemie, Haus- und Landwirthschaft, Arzneigelahrtheit und Apothekerkunst.

Fillassier J.J. (1789). Dictionnaire du jardinier françois.

Le Berriays M. (1755). Traité des Jardins.

Leroy A. (1877).Dictionnaire de pomologie, contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus generalement connus et cultives (Vol. 5). Parigi.

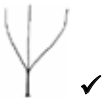
Maguly F., Laimer M. (2011). Micrsotellite variability between apricot and realted *Prunus* species. BMC Proceeding n.5 (suppl.7: 10-12).

Manaresi A. (1950). Sull'origine e sulla la costituzione genetica dell'albicocco nero. Tipografia compositori, Bologna.

Roda M., Roda G. (1869). Corso teorico-pratico sopra la coltivazione delle principali piante da frutto. Ed. Unione Tipografica, Napoli.

NOTE

Scheda a cura di C. Buscaroli e M. Fontana

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate)					
VIGORIA		**PORTAMENTO**		**FOGLIA: FORMA**	
1	Molto debole		1 – Colonnare		1 – Ovata
3	Debole		2 – Assurgente/Eretto		
5✓	Media		3 – Semi-eretto/globoso	✓	2 – Ellittica
7	Elevata	✓	4 – Espanso		
9	Molto elevata		5 – Pendulo/ricadente		3 – Obovata
			6 – Piangente		
FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE		**FOGLIA: FORMA DELLA BASE**		**FOGLIA: TOMENTO PAGINA INFERIORE**	
✓	1 – Acuto	 ✓	1 – Acuta	1	Assente
	2 – Retto		2 - Ottusa	9✓	Presente
	3 – Ottuso		3 – Tronca		
FOGLIA: INCISIONE DEL MARGINE		**FOGLIA: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO**			
	1 – Crenato	3	Corto		
✓	2 – Bi-crenato	5✓	Medio		
	3 – Seghettato	7	Lungo		
	4 – Bi-seghettato				

FIORE					
FIORE: DIAMETRO		**FIORE: DISPOSIZIONE PETALI**		**FIORE: FORMA DEI PETALI**	
3✓	Piccolo		1 – Liberi		1 – Ellittica
5	Medio		2 – Intermedi		2 – Ellittica larga
7	Grande		3 – Sovrapposti		3 – Circolare
					4 – Obovata

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE		**FRUTTO: FORMA**		**FRUTTO: DEPRESSIONE ALL'APICE**	
3✓	Piccolo		1 – Sferica	1✓	Assente o debole
5✓	Medio		2 – Oblunga	2	Media
7	Grande		3 – Ellittica	3	Forte
FRUTTO: COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA		**FRUTTO: PRUINA**		**FRUTTO: COLORE POLPA**	
1	Arancione-rosso	3	Lieve	1	Giallo
2	Rosso-porpora scuro	5✓	Media	2✓	Arancio
3✓	Porpora scuro-nero	7	Elevata	3	Rosso

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 20g
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione: maturazione a metà giugno (i frutti maturano tra fine luglio e i primi di agosto, osservazione del 2011)
RSR 19° Brix

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

In genere considerato piuttosto tollerante a diversi patogeni in misura maggiore dell'albicocco.

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

La pianta fiorisce abbondantemente e può essere utilizzata nei giardini come ornamentale, sia per la bellezza dell'habitus, che dei fiori e del fogliame. I fiori hanno stami e sepali di colore rosso con petali bianchi e sfumature rosa. I frutti sono di colore rosso intenso su buona parte della superficie del frutto, di piccole dimensioni con profumi e aromi intensi che ricordano le specie di origine. La serbevolezza del frutto è molto limitata, devono essere quindi consumati al massimo entro qualche giorno dopo la raccolta. E' perciò adatto soprattutto come pianta da giardino, negli agriturismi, e per la vendita diretta.

RegioneEmilia-Romagna

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

PAVESI RER V0155

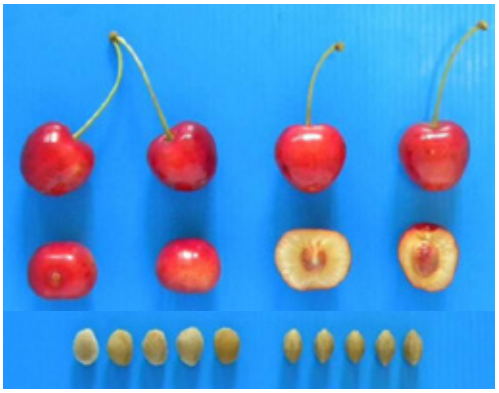
CILIEGIO DOLCE		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Prunus*	**Specie:** *Prunus avium* L.
Nome comune: PAVESI		
Sinonimi accertati: Graffioni.		
Sinonimie errate: Durone della Marca		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Paves, Graffion (Villanova sull'Arda)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	3	Oltre 50 anni
2) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	2	Oltre 70 anni
3) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	1	Oltre 40 anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Azienda in Villanova sull'Arda (PC)

Pianta

Fiore



Foglia	*Frutto*

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Di origine sconosciuta con questa denominazione si identificano 2-3 cloni che differiscono tra loro per produttività ed alternanza di produzione, ma che all'analisi genetica sono risultati indistinti. Diffusa soprattutto nella zona pianeggiante della Val d'Arda, in particolare nei territori di Villanova sull'Arda, Soarza, Cortemaggiore, San Pietro in Cerro, Castelvetro Piacentino e Monticelli d'Ongina. Nel 1961 la quantità di ciliegie nel Piacentino ammontava a circa 1350 t di cui il 60% era rappresentato da frutti delle cvv Flamengo e Pavesi.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bassa val d'Arda, soprattutto nei comuni di Villanova sull'Arda con Soarza e Cortemaggiore.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Fregoni M., 1962. Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. Ann.Fac. Agr.U.C.S.C.,II: 335-378
- Baldini E., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. CNR, Bologna, pp.213.
- Fregoni M., 1973. Individuazione delle migliori impollinatrici delle cultivar di ciliegio del Piacentino. Estratto dagli atti del 2° Convegno del ciliegio di Verona . Pp.20.
- Roversi A., 1980, Schede pomologiche di cultivar piacentine di ciliegio dolce, Estratto da "Piacenza economica", 2, pp. 24.
- Roversi A., Ughini V., Lombardelli G., 1983 La cerasicoltura in provincia di Piacenza: crisi e possibilità di rilancio. Amm.ne Prov.le Piacenza, Università Cattolica di Piacenza, pp.31.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche,1988, Elenco delle cultivar di futtiferi reperite in Italia, Parretti Grafiche Firenze.
- Roversi A., Studio e valutazione delle cultivar locali di ciliegio dolce della provincia di Piacenza, Atti del Congresso sul germoplasma frutticolo, Alghero, 21-25 settembre 1992.
- Agabbio, M. (a cura di),1994, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Elenco delle Cultivar autoctone Italiane, Carlo Delfino Editore.
- Albertini A., Della Strada G. 1996. Monografia di cultivar di ciliegio dolce. Progetto Finalizzato MAF Frutticoltura Pubbl. N°630. Pp.429.
- Ughini V., Scocco C., Roversi A.,1998. Osservazioni fenologiche e carpometriche su cultivar locali diciliegio dolce piacentine. Atti del 4° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Alghero, 8-11 Settembre 1998 :555-558..
- Albertini A., Della Strada G. 2001. Monografia di cultivar di ciliegio dolce e acido.Progetto Finalizzato Mipaf"Liste di orientamento varietala dei fruttiferi". Pubbl. N°175. Pp.349
- AA VV. 2003. "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" I volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/ciliegie_pavesi_graffion.htm

NOTE

Nel passato per taluni il Pavesi era ritenuto un caso di sinonimia con il Durone della Marca (Baldini, 1973). Perciò recentemente è stato campionato un individuo di Durone della Marca presente in un campo sperimentale di Vignola per confrontarne le caratteristiche genetiche con 3 cloni di Pavesi. I risultati ad oggi ottenuti mostrano una chiara differenza genetica tra i genotipi denominati Pavesi e quello denominato Durone della marca messo a confronto.

-Iscritta tra le antiche cultivar di ciliegio Piacentine (cfr sito).

- Sono stati recentemente censiti circa 27 alberi "maturi" di Pavesi che hanno un diametro che va da 37 a 70 cm di età tra i 100e i 130 anni ed in condizioni fitosanitarie frequentemente valutate mediocri o scarse.

- Testimonianze orali ne comprovano la diffusione sul territorio Piacentino da oltre 100 anni

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2 IBPRG -	PORTAMENTO*	UPOV6 IBPRG -	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODI *
1	Molto debole (Compact stella, Compact Van)		1 – Eretto (Lapins)		✓ 1 – Normale (Burlat)
3	Debole (Sumpaca)		✓ 2 – Semi-eretto (Burlat, Napoléon)		
5	Media (Kordia, Stella, Sumtare)		3 – Espanso (Sumtare, Vega, Vera)		2 – Corto (Compact Lambert, Compact Stella)
✓ 7	Elevata (Hedelfinger)		4 – Ricadente/pendulo (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				

UPOV7 IBPRG -	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE	UPOV40 IBPRG -	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*	UPOV11 IBPRG -	FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
3	Poche (Kordia, Sam)	1	Molto precoce (Kronio)	3	Piccolo (Hudson)
		3	Precoce (Lapins, Sumtare, Marmotte)		
✓ 5	Medie (Hedelfinger, Van)	✓ 5	Media (Merton Glory, Napoléon, Sumere)	✓ 5	Medio (Bing, Merton Crane)
7	Molte (Krupnoplodnaya)	7	Tardiva (Germerdorfi45, Reverchon)	7	Grande (Hedelfinger, Sylvia, Vanda)
		9	Molto tardiva (Regina)		

UPOV13 IBPRG -	FOGLIA: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*	UPOV15 IBPRG -	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI*	UPOV - IBPRG6.2.2	FIORE: AUTOCOMPATIBILITÀ*
3	Corto (Sylvia, Van)	✓ 1	Presenti	✓ 0	Autoincompatibile (Big Burlat)
✓ 5	Medio (Sam, Stella)				
7	Lungo (Merton Crane)	9	Assenti	1	Autocompatibile (Lapins)

FIORE

UPOV17 IBPRG -	FIORE: DIAMETRO	UPOV18 IBPRG -	FIORE: FORMA PETALI*	UPOV19 IBPRG -	FIORE: DISPOSIZIONE PETALI
3	Piccolo (Anita)		1 – Circolare (Kordia)		1 – Liberi (Burlat, Sunburst)
✓ 5	Medio (Sylvia, Van)		✓ 2 – Mediamente obovata (Burlat, Sun burst)		✓ 2 – Intermedi (Germerdorfi45, Van)
7	Largo (Aida, Burlat)		3 – Obovata larga (Van, Hedelfinger)		3 – Sovrapposti (Hudson)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 30 frutti ben conformati					
UPOV41 IBPRG -	**FRUTTO: EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE ***	**UPOV20 IBPRG 6.3.2**	**FRUTTO: DIMENSIONE***	**UPOV21 IBPRG6.2.4**	**FRUTTO: FORMA***
1	Molto precoce (Cristoballina, Kronio)	1	Molto piccolo (Guigne Bechat)		✓ 1 – Cordata (Kordia, Summit)
3	Precoce (Burlat, Early Rivers)	3	Piccolo (Zuccherina di Bitonto)		2 – Reniforme (Van, Vera)
5	Media (Guillauume, Sunburst)	✓ 5	Medio (Early Rivers, Schmidt)		3 – Oblata (Alex, Burlat)
✓ 7	Tardiva (Hedelfinger, Katalin)	✓ 7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi45, Reverchon)
9	Molto tardiva (Hudson, Regina, Vittoria)	9	Molto grande (Duroni 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger)
UPOV22 IBPRG -	**FRUTTO: ESTREMITÀ PISTILLARE**	**UPOV23 IBPRG -**	**FRUTTO: SUTURA***	**UPOV24 IBPRG6.2.12**	**FRUTTO: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO***
	1 – A punta (Guillaume, Kavics)	✓ 1	Assente o molto poco evidente (Hedelfinger)	1	Molto corto (Van)
				3	Corto (Burlat)
	2 – Piatto (Hedelfinger, Van)	2	Poco evidente (Germersdorfi 45)	✓ 5	Medio (Hedelfinger, Sunburst)
				7	Lungo (Kordia, Noire de Meched)
	✓ 3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)	3	Molto evidente (Burlat, Rita)	9	Molto lungo (Delflash)
UPOV26 IBPRG -	**FRUTTO: STRATO DI ABSCISSIONE TRA PEDUNCOLO E FRUTTO***	**UPOV27 IBPRG 6.4.4**	**FRUTTO: COLORE DELLA BUCCIA***		
1	Assente	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Blanc de Bordeaux)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
		2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
✓ 9	Presente	✓ 3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	7	Rosso scuro (Hedelfinger, Stella)
		4	Rosso chiaro (Signora, Krupnoplodnaya)	8	Nerastro (Precocissima di Montecatini, Roana tardiva, Bassanese)
UPOV29 IBPRG -	**FRUTTO: NUMERO DI LENTICELLE SULLA BUCCIA**	**UPOV31 IBPRG6.2.6**	**FRUTTO: COLORE DELLA POLPA***	**UPOV32 IBPRG6.2.5**	**FRUTTO: COLORE DEL SUCCO**
3	Poche (Burlat, Rita)	✓ 1	Crema (Napoléon)	1	Incolore (Bianca, Bianca di Verona)
		2	Giallo (Dönnissens Gelbe)	2	Giallo chiaro (Napoléon)
✓ 5	Medie (Sunburst)	3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	✓ 3	Rosa (Reverchon, Sunburst)
		4	Rosso medio (Germers-dorfi 45, Hedelfinger)	4	Rosso (Sam, Van)
7	Molte (Marmotte, Vera)	5	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)	5	Purpureo (Hedelfinger)

UPOV33 IBPRG6.2.9	**FRUTTO: CONSISTENZA DELLA POLPA***	**UPOV34** IBPRG -	**FRUTTO: ACIDITÀ**	**UPOV35** IBPRG -	**FRUTTO: DOLCEZZA**
3	Soffice (Early Rivers)	✓ 3	Bassa (Müncheberger Frühernte, Burlat)	3	Bassa (Burlat, Early Lory)
5	Media (Kordia, Sunburst)	✓ 5	Media (Napoléon, Van)	5	Media (Sunburst)
✓ 7	Soda (Reverchon, Van)	7	Alta (Sunburst)	✓ 7	Alta (Kordia, Biancona)
9	Molto soda (Kavics, Sumtare)				
UPOV37 IBPRG -	**NOCCIOLO: DIMENSIONE***	**UPOV38** IBPRG -	**NOCCIOLO: FORMA IN SEZIONE VENTRALE***	**UPOV39** IBPRG -	**RAPPORTO PESO FRUTTO/PESO NOCCIOLO***
3	Piccolo (Hedelfinger, Van)		✓ 1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)	3	Piccolo (Müncheberger Frühernte)
✓ 5	Medio (Burlat, Germersdorfi 45)		2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita)	✓ 5	Medio (Hedelfinger, Reverchon)
✓ 7	Grande (Guillaume, Merton Glory)				
9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		3 – Rotondeggiante (Germersdorfi 45, Van)	7	Grande (Sunburst, Vera)

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

Cultivar auto incompatibile che ha come buona impollinatrice la cv Flamengo (Fregoni, 1972)
Peso medio su un campione di 30 frutti: 7,40 g – 5,58 g – 9,8 g
Resa in polpa: 93,2 % (O)
Lunghezza picciolo frutto: 3,90 mm (O)
Dolcezza: 22,53 °Brix (O)
Acidità: 138,00 meq/1000ml (O)
Soggetta ad alternanza di produzione (A, 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)

Sensibilità a gommosi, cilindrosporiosi ed allo spacco, ma abbastanza resistente alle manipolazioni (A,L).

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

Di ottime caratteristiche organolettiche e commerciali è molto apprezzata per il consumo fresco, soprattutto sui mercati della vicina Lombardia. (L,A). Utilizzata anche nelle preparazioni di ciliegie sottospirito, nella preparazione di boeri e di canditi (L;A).

RegioneEmilia-Romagna

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

MORA PIACENTINA RER V0156

CILIEGIO DOLCE		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Prunus*	**Specie:** *Prunus avium* L.
Nome comune: MORA PIACENTINA		
Sinonimi accertati: Mora, More		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): More (Villanova sull'Arda)		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

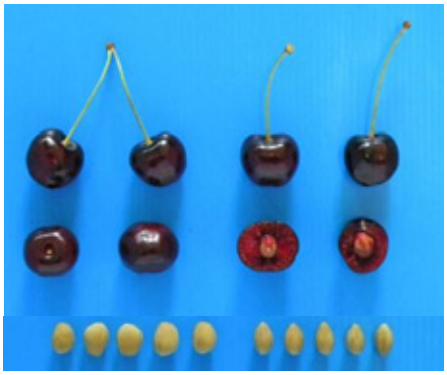
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda in Villanova s/Arda (PC)	1	Oltre 40 anni
2) Azienda in Villanova s/Arda (PC)	1	Oltre 40 anni
3) Azienda in Soarza di Villanova s/Arda (PC)	3	Oltre 40 anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Azienda in Villanova s/Arda (PC)

Pianta

Fiore

Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Vecchia cultivar che era diffusa nel territorio di pianura della Val d'Arda soprattutto nei comuni di Villanova, Castelvetro, San Pietro in Cerro, Monticelli d'Ongina, di origine sconosciuta. Era un'importante prodotto per

l'economia cerasicola locale, infatti testimonianze recenti (Chini, 2010) la ricordano tra le prime cultivar della stagione che venivano portate sul mercato delle ciliegie di Villanova negli anni '30 del secolo scorso.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Zona della bassa val d'Arda (soprattutto Villanova sull'Arda e Soarza). In zona sono presenti ancora grossi alberi con tronchi di dimensioni da 45-75 cm di diametro.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Fregoni M., 1962. Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. Ann. Fac. Agr.U.C.S.C.,II: 335-378.
- Fregoni M., 1973. Individuazione delle migliori impollinatrici delle cultivr di ciliegio del Piacentino.Estratto dagli atti del 2° Convegno del ciliegio di Verona . Pp.20
- Baldini E., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia.CNR, Bologna, pp.213.
- Roversi A., 1980, Schede pomologiche di cultivar piacentine di ciliegio dolce, Estratto da "Piacenza economica", 2, pp. 24.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche,1988, Elenco delle cultivar di futtiferi reperite in Italia, Parretti Grafiche Firenze.
- Roversi A.,1992, Studio e valutazione delle cultivar locali di ciliegio dolce della provincia di Piacenza, Atti del Congresso sul germoplasma frutticolo, Alghero, 21-25 settembre.
- Roversi A., Ughini V., Lombardelli G., 1983 La cerasicoltura in provincia di Piacenza: crisi e possibilità di rilancio. Amm.ne Prov.le di piacenza, Univ. Cattolica di Piacenza, Piacenza
- Agabbio, M. (a cura di),1994, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Elenco delle Cultivar autoctone Italiane, Carlo Delfino Editore.
- Albertini A., Della Strada G. 1996. Monografia di cultivar di ciliegio dolce. Progetto Finalizzato MAF Frutticoltura Pubbl. N°630. Pp.429.
- Ughini V., Scocco C., Roversi A.,1998. Osservazioni fenologiche e carpometriche su cultivar locali diciliegio dolce piacentine. Atti del 4° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Alghero, 8-11 Settembre 1998 : 555-558.
- AA VV. 2003. "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" I volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Chini L., 2010. Villanova : dalla morte del cigno ai tempi moderni. Fantigrafica, Cremona
- http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/ciliegie_mora_piacentina.htm

NOTE

- Iscritta tra le antiche cultivar di ciliegio Piacentine (cfr sito). In bibliografia è segnalata (Baldini, 1972) anche una selezione di Mora Piacentina che matura leggermente più in tardi e perciò denominata Mora Tardiva.
- Testimonianze orali certificate comprovano la presenza sul territorio piacentino da almeno 100 anni della cultivar.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2 IBPRG -	PORTAMENTO*	UPOV6 IBPRG -	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODI *
1	Molto debole (Compact stella, Compact Van)		1 – Eretto (Lapins)		✓ 1 – Normale (Burlat)
3	Debole (Sumpaca)		✓ 2 – Semi-eretto (Burlat, Napoléon)		
5	Media (Kordia, Stella, Sumtare)		3 – Espanso (Sumtare, Vega, Vera)		2 – Corto (Compact Lambert, Compact Stella)
✓ 7	Elevata (Hedelfinger)		4 – Ricadente/pendulo (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				

UPOV7 IBPRG -	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE	UPOV40 IBPRG -	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*	UPOV11 IBPRG -	FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
3	Poche (Kordia, Sam)	1	Molto precoce (Kronio)	3	Piccolo (Hudson)
		✓ 3	Precoce (Lapins, Sumtare, Marmotte)		
✓ 5	Medie (Hedelfinger, Van)	✓ 5	Media (Merton Glory, Napoléon, Sumere)	✓ 5	Medio (Bing, Merton Crane)
7	Molte (Krupnoplodnaya)	7	Tardiva (Germerdorfi45, Reverchon)	7	Grande (Hedelfinger, Sylvia, Vanda)
		9	Molto tardiva (Regina)		

UPOV13 IBPRG -	FOGLIA: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*	UPOV15 IBPRG -	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI*	UPOV - IBPRG6.2.2	FIORE: AUTOCOMPATIBILITÀ*
3	Corto (Sylvia, Van)	✓ 1	Presenti	✓ 0	Autoincompatibile (Big Burlat)
5	Medio (Sam, Stella)				
✓ 7	Lungo (Merton Crane)	9	Assenti	1	Autocompatibile (Lapins)

FIORE

UPOV17 IBPRG -	FIORE: DIAMETRO	UPOV18 IBPRG -	FIORE: FORMA PETALI*	UPOV19 IBPRG -	FIORE: DISPOSIZIONE PETALI
3	Piccolo (Anita)		1 – Circolare (Kordia)		1 – Liberi (Burlat, Sunburst)
✓ 5	Medio (Sylvia, Van)		✓ 2 – Mediamente obovata (Burlat, Sun burst)		✓ 2 – Intermedi (Germerdorfi45, Van)
7	Largo (Aida, Burlat)		3 – Obovata larga (Van, Hedelfinger)		3 – Sovrapposti (Hudson)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 30 frutti ben conformati					
UPOV41 IBPRG -	**FRUTTO: EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE ***	**UPOV20 IBPRG 6.3.2**	**FRUTTO: DIMENSIONE***	**UPOV21 IBPRG6.2.4**	**FRUTTO: FORMA***
1	Molto precoce (Cristoballina, Kronio)	1	Molto piccolo (Guigne Bechat)		✓ 1 – Cordata (Kordia, Summit)
✓ 3	Precoce (Burlat, Early Rivers)	3	Piccolo (Zuccherina di Bitonto)		2 – Reniforme (Van, Vera)
✓ 5	Media (Guillauume, Sunburst)	✓ 5	Medio (Early Rivers, Schmidt)		3 – Oblata (Alex, Burlat)
7	Tardiva (Hedelfinger, Katalin)	7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi45, Reverchon)
9	Molto tardiva (Hudson, Regina, Vittoria)	9	Molto grande (Duroni 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger)
UPOV22 IBPRG -	**FRUTTO: ESTREMITÀ PISTILLARE**	**UPOV23 IBPRG -**	**FRUTTO: SUTURA***	**UPOV24 IBPRG6.2.12**	**FRUTTO: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO***
	1 – A punta (Guillaume, Kavics)	✓ 1	Assente o molto poco evidente (Hedelfinger)	1	Molto corto (Van)
				3	Corto (Burlat)
	✓ 2 – Piatto (Hedelfinger, Van)	2	Poco evidente (Germersdorfi 45)	✓ 5	Medio (Hedelfinger, Sunburst)
				✓ 7	Lungo (Kordia, Noire de Meched)
	3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)	3	Molto evidente (Burlat, Rita)	9	Molto lungo (Delflash)
UPOV26 IBPRG -	**FRUTTO: STRATO DI ABSCISSIONE TRA PEDUNCOLO E FRUTTO***	**UPOV27 IBPRG 6.4.4**	**FRUTTO: COLORE DELLA BUCCIA***		
✓ 1	Assente	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Blanc de Bordeaux)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
		2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
9	Presente	3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	✓ 7	Rosso scuro (Hedelfinger, Stella)
		4	Rosso chiaro (Signora, Krupnoplodnaya)	✓ 8	Nerastro (Precocissima di Montecatini, Roana tardiva, Bassanese)
UPOV29 IBPRG -	**FRUTTO: NUMERO DI LENTICELLE SULLA BUCCIA**	**UPOV31 IBPRG6.2.6**	**FRUTTO: COLORE DELLA POLPA***	**UPOV32 IBPRG6.2.5**	**FRUTTO: COLORE DEL SUCCO**
3	Poche (Burlat, Rita)	1	Crema (Napoléon)	1	Incolore (Bianca, Bianca di Verona)
		2	Giallo (Dönnissens Gelbe)	2	Giallo chiaro (Napoléon)
✓ 5	Medie (Sunburst)	3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	3	Rosa (Reverchon, Sunburst)
		4	Rosso medio (Germers-dorfi 45, Hedelfinger)	4	Rosso (Sam, Van)
7	Molte (Marmotte, Vera)	✓ 5	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)	✓ 5	Purpureo (Hedelfinger)

UPOV33 IBPRG6.2.9	**FRUTTO: CONSISTENZA DELLA POLPA***	**UPOV34** IBPRG -	**FRUTTO: ACIDITÀ**	**UPOV35** IBPRG -	**FRUTTO: DOLCEZZA**
✓ 3	Soffice (Early Rivers)	✓ 3	Bassa (Müncheberger Frühernte, Burlat)	3	Bassa (Burlat, Early Lory)
5	Media (Kordia, Sunburst)	5	Media (Napoléon, Van)	5	Media (Sunburst)
7	Soda (Reverchon, Van)	7	Alta (Sunburst)	✓ 7	Alta (Kordia, Biancona)
9	Molto soda (Kavics, Sumtare)				
UPOV37 IBPRG -	**NOCCIOLO: DIMENSIONE***	**UPOV38** IBPRG -	**NOCCIOLO: FORMA IN SEZIONE VENTRALE***	**UPOV39** IBPRG -	**RAPPORTO PESO FRUTTO/PESO NOCCIOLO***
3	Piccolo (Hedelfinger, Van)		1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)	3	Piccolo (Müncheberger Frühernte)
✓ 5	Medio (Burlat, Germersdorfi 45)		✓ 2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita)	✓ 5	Medio (Hedelfinger, Reverchon)
7	Grande (Guillaume, Merton Glory)				
9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		3 – Rotondeggiante (Germersdorfi 45, Van)	7	Grande (Sunburst, Vera)

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

Cultivar auto incompatibile che ha come buone impollinatrici Flamengo, Pavesi e Durona di Modena (Fregoni, 1972)
Peso medio su un campione di 30 frutti: 5,71 g – 4,57 g – 7,58 g
Resa in polpa: 93,8 % (O)
Lunghezza picciolo frutto: 4,23 mm (O)
Dolcezza: 21,10 °Brix (O)
Acidità: 100,97 meq/1000 ml (O)

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)

Sensibilità alla monilia dei fiori ed alle manipolazioni (L) Resistenza allo spacco (A,L).

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

Consumo fresco anche se ha una breve *shelf life* (A,L). Per le ottime caratteristiche gustative (è molto dolce) è ritenuta dagli anziani che ancora la consumano come la più buona tra le cultivar locali di ciliegio dolce (A).

RegioneEmilia-Romagna

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

FLAMENGO RER V0157

CILIEGIO DOLCE		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Prunus*	**Specie:** *Prunus avium* L.
Nome comune: FLAMENGO		
Sinonimi accertati: Fiammengo, Fiammenghi, Fiammingo, Flamento		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Fiament (Bassa val D'Arda)		
Rischio di erosione: medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

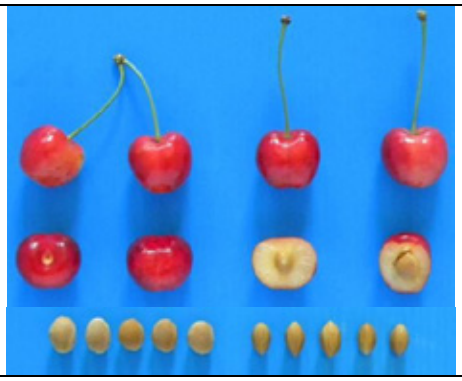
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
7) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	3	Oltre 60 anni
8) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	3	Oltre 60 anni
9) Azienda inVillanova sull'Arda (PC)	1	Oltre 50 anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Azienda in Villanova s/A (PC)

Pianta

Fiore

Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Antica cultivar locale di origine sconosciuta, che alcuni ritengono derivata da un semenzale nato in prossimità

del torrente Arda (Fregoni, 1962). Molto diffusa nella tipica zona cerasicola della Bassa Val d'Arda, era ritenuta una garanzia di reddito per la costante, elevata produttività. Il nome locale dialettale "fiament", variamente tradotto in lingua italiana, fa riferimento alla particolare colorazione dell'epicarpo che su sfondo giallo mostra delle colorazioni rosse a modo di "fiammeggiature".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente si trova ancora coltivata nei comuni di Villanova sull'Arda con Soarza, Cortemaggiore, San Pietro in Cerro e Castelvetro Piacentino. Nel corso di un recente censimento in zona sono stati individuati circa 60 alberi di Flamengo di età stimata variabile tra i 30 ed 150 anni. Di essi ben oltre l'87% (47) ha un'età pari o superiore ad 80-100 anni. Ciò anche a dimostrazione dell'interesse che i cerasicoltori locali mostrano per questa antica cultivar.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Fregoni M., 1962. Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. Ann.Fac. Agr.U.C.S.C.,II: 335-378.
- Fregoni M., 1973. Individuazione delle migliori impollinatrici delle cultivar di ciliegio del Piacentino.Estratto dagli atti del 2° Convegno del ciliegio di Verona . Pp.20
- Baldini e., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia.CNR, Bologna, pp.213.
- Roversi A., 1972. "Flamengo SRIM": una cultivar piacentina di ciliegio dolce suscettibile di raccolta meccanizzata. Atti II convegno del ciliegio, Verona ,14-16 giugno : 239-244.
- Roversi A., 1979, Cultivar piacentine di ciliegio dolce suscettibili di raccolta integralmente meccanizzata. Ann Fac. Agr. (Piacenza) UCSC, 19, 25-30.
- Roversi A., 1980, Schede pomologiche di cultivar piacentine di ciliegio dolce, Estratto da "Piacenza economica", 2, pp.24.
- AA.VV., 1981. Il ciliegio. Reda, Roma.
- Roversi A.,Ughini V:, Lombardelli G.1983. La cerasicoltura in provincia di Piacenza: crisi e possibilità di rilancio. Amm.ne Prov.le di Piacenza, Univ. Cattolica di Piacenza, Piacenza.
- Roversi A.,1992. Studio e valutazione delle cultivar locali di ciliegio dolce della provincia di Piacenza, Atti del Congresso sul germoplasma frutticolo, Alghero, 21-25 Settembre :679-682.
- Agabbio, M. (a cura di), 1994. Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane, Consiglio Nazionale delle RicercheCarlo Delfino Editore, pp.153.
- Albertini A., Della Strada G. 1996.Monografia di cultivar di ciliegio dolce.Progetto Finalizzato MAF Frutticoltura Pubbl. N°630.Pp.429.
- Roversi A., 1998, Ulteriori indagini su germoplasma di ciliegio dolce della provincia di Piacenza. Atti del 4° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Alghero, 8-11 Settembre 1998 :287-290.
- Ughini V., Scocco C., Roversi A.,1998. Osservazioni fenologiche e carpometriche su cultivar locali diciliegio dolce piacentine. Atti del 4° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Alghero, 8-11 Settembre 1998 :555-558.
- AA VV. 2003. "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" I volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Chini L., 2010. Villanova : dalla morte del cigno ai tempi moderni. Fantigrafica, Cremona.
- http://www2.provincia.pc.it/agricoltura/frutta/ciliegie_flamengo.htm

NOTE

- Iscritta tra i prodotti tipici piacentini "antiche varietà di ciliegio piacentine" (cfr sito), la cultivar è costituita da alcuni cloni che si differenziano per epoca di raccolta e caratteristiche del frutto; in particolare il frutto del Flamengo SRIM mostra un' elevata facilità di distacco del peduncolo ed è quindi adatto alla raccolta meccanica per scuotimento (Roversi ,1972 e 1979). Comunque recenti analisi molecolari di 3 accessioni denominate "Flamengo" ne hanno rivelato l'uguaglianza genetica

- Tra le piante monumentali di ciliegio piacentine spicca una pianta di Flamengo con diametro del tronco di circa 90 cm ed un'età stimata di 150 anni che si presenta in condizioni fitosanitarie valutate nel complesso buone, nonostante qualche carie e ferita ed è in produzione.

- Testimonianze orali certificate comprovano la presenza sul territorio piacentino da almeno 100 anni della cultivar.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2 IBPRG -	PORTAMENTO*	UPOV6 IBPRG -	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODI *
1	Molto debole (Compact stella, Compact Van)		1 – Eretto (Lapins)		✓ 1 – Normale (Burlat)
3	Debole (Sumpaca)		✓ 2 – Semi-eretto (Burlat, Napoléon)		
5	Media (Kordia, Stella, Sumtare)		3 – Espanso (Sumtare, Vega, Vera)		2 – Corto (Compact Lambert, Compact Stella)
✓ 7	Elevata (Hedelfinger)		4 – Ricadente/pendulo (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				

UPOV7 IBPRG -	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE	UPOV40 IBPRG -	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*	UPOV11 IBPRG -	FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
3	Poche (Kordia, Sam)	1	Molto precoce (Kronio)	✓ 3	Piccolo (Hudson)
		3	Precoce (Lapins, Sumtare, Marmotte)		
✓ 5	Medie (Hedelfinger, Van)	✓ 5	Media (Merton Glory, Napoléon, Sumere)	5	Medio (Bing, Merton Crane)
7	Molte (Krupnoplodnaya)	7	Tardiva (Germerdorfi45, Reverchon)	7	Grande (Hedelfinger, Sylvia, Vanda)
		9	Molto tardiva (Regina)		

UPOV13 IBPRG -	FOGLIA: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO*	UPOV15 IBPRG -	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI*	UPOV - IBPRG6.2.2	FIORE: AUTOCOMPATIBILITÀ*
3	Corto (Sylvia, Van)	✓ 1	Presenti	✓ 0	Autoincompatibile (Big Burlat)
✓ 5	Medio (Sam, Stella)				
7	Lungo (Merton Crane)	9	Assenti	1	Autocompatibile (Lapins)

FIORE

UPOV17 IBPRG -	FIORE: DIAMETRO	UPOV18 IBPRG -	FIORE: FORMA PETALI*	UPOV19 IBPRG -	FIORE: DISPOSIZIONE PETALI
3	Piccolo (Anita)		✓ 1 – Circolare (Kordia)		✓ 1 – Liberi (Burlat, Sunburst)
✓ 5	Medio (Sylvia, Van)		2 – Mediamente obovata (Burlat, Sun burst)		2 – Intermedi (Germerdorfi45, Van)
7	Largo (Aida, Burlat)		3 – Obovata larga (Van, Hedelfinger)		3 – Sovrapposti (Hudson)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 30 frutti ben conformati					
UPOV41 IBPRG -	**FRUTTO: EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE ***	**UPOV20 IBPRG 6.3.2**	**FRUTTO: DIMENSIONE***	**UPOV21 IBPRG6.2.4**	**FRUTTO: FORMA***
1	Molto precoce (Cristoballina, Kronio)	1	Molto piccolo (Guigne Bechat)		1 – Cordata (Kordia, Summit)
3	Precoce (Burlat, Early Rivers)	3	Piccolo (Zuccherina di Bitonto)		✓ 2 – Reniforme (Van, Vera)
✓ 5	Media (Guillauume, Sunburst)	✓ 5	Medio (Early Rivers, Schmidt)		3 – Oblata (Alex, Burlat)
7	Tardiva (Hedelfinger, Katalin)	✓ 7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi45, Reverchon)
9	Molto tardiva (Hudson, Regina, Vittoria)	9	Molto grande (Duroni 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger)
UPOV22 IBPRG -	**FRUTTO: ESTREMITÀ PISTILLARE**	**UPOV23 IBPRG -**	**FRUTTO: SUTURA***	**UPOV24 IBPRG6.2.12**	**FRUTTO: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO***
	1 – A punta (Guillaume, Kavics)	1	Assente o molto poco evidente (Hedelfinger)	1	Molto corto (Van)
				3	Corto (Burlat)
	2 – Piatto (Hedelfinger, Van)	✓ 2	Poco evidente (Germersdorfi 45)	✓ 5	Medio (Hedelfinger, Sunburst)
				7	Lungo (Kordia, Noire de Meched)
	✓ 3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)	3	Molto evidente (Burlat, Rita)	9	Molto lungo (Delflash)
UPOV26 IBPRG -	**FRUTTO: STRATO DI ABSCISSIONE TRA PEDUNCOLO E FRUTTO***	**UPOV27 IBPRG 6.4.4**	**FRUTTO: COLORE DELLA BUCCIA***		
1	Assente	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Blanc de Bordeaux)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
		2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
✓ 9	Presente	✓ 3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	7	Rosso scuro (Hedelfinger, Stella)
		4	Rosso chiaro (Signora, Krupnoplodnaya)	8	Nerastro (Precocissima di Montecatini, Roana tardiva, Bassanese)
UPOV29 IBPRG -	**FRUTTO: NUMERO DI LENTICELLE SULLA BUCCIA**	**UPOV31 IBPRG6.2.6**	**FRUTTO: COLORE DELLA POLPA***	**UPOV32 IBPRG6.2.5**	**FRUTTO: COLORE DEL SUCCO**
3	Poche (Burlat, Rita)	✓ 1	Crema (Napoléon)	1	Incolore (Bianca, Bianca di Verona)
		2	Giallo (Dönnissens Gelbe)	✓ 2	Giallo chiaro (Napoléon)
		3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	3	Rosa (Reverchon, Sunburst)
✓ 5	Medie (Sunburst)	4	Rosso medio (Germers-dorfi 45, Hedelfinger)	4	Rosso (Sam, Van)
7	Molte (Marmotte, Vera)	5	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)	5	Purpureo (Hedelfinger)

UPOV33 IBPRG6.2.9	**FRUTTO: CONSISTENZA DELLA POLPA***	**UPOV34** IBPRG -	**FRUTTO: ACIDITÀ**	**UPOV35** IBPRG -	**FRUTTO: DOLCEZZA**
3	Soffice (Early Rivers)	3	Bassa (Müncheberger Frühernte, Burlat)	3	Bassa (Burlat, Early Lory)
5	Media (Kordia, Sunburst)	✓ 5	Media (Napoléon, Van)	5	Media (Sunburst)
✓ 7	Soda (Reverchon, Van)	7	Alta (Sunburst)	✓ 7	Alta (Kordia, Biancona)
9	Molto soda (Kavics, Sumtare)				
UPOV37 IBPRG -	**NOCCIOLO: DIMENSIONE***	**UPOV38** IBPRG -	**NOCCIOLO: FORMA IN SEZIONE VENTRALE***	**UPOV39** IBPRG -	**RAPPORTO PESO FRUTTO/PESO NOCCIOLO***
3	Piccolo (Hedelfinger, Van)		1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)	3	Piccolo (Müncheberger Frühernte)
✓ 5	Medio (Burlat, Germersdorfi 45)		✓ 2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita)	✓ 5	Medio (Hedelfinger, Reverchon)
✓ 7	Grande (Guillaume, Merton Glory)				
9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		3 – Rotondeggiante (Germersdorfi 45, Van)	7	Grande (Sunburst, Vera)

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

Cultivar auto incompatibile che ha come buona impollinatrice le cv Durone di Modena, Mora e Mora tardiva, Pavesi (Fregoni, 1972)
Peso medio su un campione di 30 frutti: 7,40 g ; 6,16 g ; 9,07 g
-Resa in polpa: 93,6 % (O)
-Lunghezza picciolo frutto: 4,44 mm (O)
-Dolcezza: 22,05 °Brix (O)
-Acidità: 141,04 meq/1000ml (O)
Forza di distacco dal peduncolo piuttosto bassa e facilità a formare una cicatrice al punto di inserzione del peduncolo sul frutto. Tutto ciò rende la cultivar altamente suscettibile di raccolta meccanizzata dei frutti (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)

Abbastanza resistente al cracking (L,A)., alle manipolazioni ed ai trasporti (L,A).

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

Utilizzata per il consumo fresco (era molto apprezzata sui mercati della Lombardia), è di buona qualità commerciale per la resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti (L, A). Per la zona della Bassa val d'Arda ha anche rappresentato la migliore cultivar per l'industria (appartiene alla cosiddetta tipologia locale delle duracine "bianche") che la utilizzava per la preparazione di canditi, mostarde, sotto alcool, spesso previa solfitazione che veniva fatta presso magazzini siti nel comune di Villanova (Chini, 2010).

RegioneEmilia-Romagna

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

GIAMBELLA RER V0158

CILIEGIO DOLCE		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Prunus*	**Specie:** *Prunus avium* L.
Nome comune: Giambella		
Sinonimi accertati: Ciambella, Ciambellana, Ciliegia a cuore, Zambella		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Giambèla (PR)		
Rischio di erosione: medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 24/05/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Vivaio Scodogna Collecchio (PR)	1	2005

Luoghi di conservazione *ex situ*: Vivaio Scodogna Collecchio (PR)

Pianta

Fiore

Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Origine incerta. Da indicazioni orali di alcuni storici, la varietà era già presente nell'elenco delle piante coltivate nell'orto botanico della Scuola di Agraria presieduta dal conte Filippo Re a Bologna nel 1809. Successivamente altre testimonianze risalgono al 1871 quando viene citata dal Bertolon, sempre relativamente al bolognese, sul Bollettino dei locali Comizi Agrari. Nuovamente si trova indicata a Reggio Emilia dal Casali nel 1915. Indi ancora a Modena nel 1932ed in questa occasione questa varietà locale era messa in ombra dalle varietà di ciliegie vignolesi. Nel parmense le prime testimonianze bibliografiche risalgono al 2002. Alberi vecchi sono stati trovati nel territorio emiliano e agricoltori ricordano la coltivazione di questa varietà da molto tempo soprattutto nel territorio di Lagrimone, Tizzano, Langhiano e Neviano degli Arduini.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Ciliegia diffusa un po' in tutte le provincie emiliane, soprattutto da Bologna a Parma. Nel territorio ducale trova diffusione principalmente nella zona montana. Gli esemplari si sono trovati principalmente nei comuni di Tizzano, Lagrimone, Neviano degli Arduini e Langhirano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA. VV., 2006, "Frutta e Buoi…Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense", edizioni Gruppo Cabiria
- Melegari E., 2002 "Raccolta delle antiche varietà di frutti locali, rustici di albicocco, di susino, di pesco, di ciliegio, di vite e di frutti minori", Dispensa ITAS "Bocchialini", Parma.
- Attolini M., 2003 "I vecchi Frutteti di Reno", Comunità Montana Appennino Parma Est.
- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.

NOTE

Nella maggior parte dei frutti l'estremità mucronata. Non si conoscono in passato coltivazioni specializzate di questa ciliegia. Era probabilmente coltivata a livello familiare per il consumo domestico , anche se per la sua conservabilità, pezzatura e sapor, alcuni autori la ritengono adatta alla coltivazione a fini commerciali. Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2 IBPRG -	PORTAMENTO*	UPOV6 IBPRG -	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA INTERNODI *
1	Molto debole (Compact stella, Compact Van)		1 – Eretto (Lapins)		1 – Normale (Burlat) ☑
3	Debole (Sumpaca)		2 – Semi-eretto (Burlat, Napoléon) ☑		
5	Media (Kordia, Stella, Sumtare)		3 – Espanso (Sumtare, Vega, Vera)		2 – Corto (Compact Lambert, Compact Stella)
7	Elevata (Hedelfinger) ☑		4 – Ricadente/pendulo (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				
UPOV7 IBPRG -	**RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE**	**UPOV40 IBPRG -**	**EPOCA DI INIZIO FIORITURA***	**UPOV11 IBPRG -**	**FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA***
3	Poche (Kordia, Sam)	1	Molto precoce (Kronio)	3	Piccolo (Hudson)
		3	Precoce (Lapins, Sumtare, Marmotte)		
5	Medie (Hedelfinger, Van) ☑	5	Media (Merton Glory, Napoléon, Sumere) ☑	5	Medio (Bing, Merton Crane)
7	Molte (Krupnoplodnaya)	7	Tardiva (Germerdorfi45, Reverchon)	7	Grande (Hedelfinger, Sylvia, Vanda) ☑
		9	Molto tardiva (Regina)		
UPOV13 IBPRG -	**FOGLIA: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO***	**UPOV15 IBPRG -**	**FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI***	**UPOV - IBPRG6.2.2**	**FIORE: AUTOCOMPATIBILITÀ***
3	Corto (Sylvia, Van)	1	Presenti	0	Autoincompatibile (Big Burlat)
5	Medio (Sam, Stella) ☑				
7	Lungo (Merton Crane)	9	Assenti ☑	1	Autocompatibile (Lapins) ☑

FIORE

UPOV17 IBPRG -	FIORE: DIAMETRO	UPOV18 IBPRG -	FIORE: FORMA PETALI*	UPOV19 IBPRG -	FIORE: DISPOSIZIONE PETALI
3	Piccolo (Anita)		1 – Circolare (Kordia) ☑		1 – Liberi (Burlat, Sunburst)
5	Medio (Sylvia, Van) ☑		2 – Mediamente obovata (Burlat, Sun burst)		2 – Intermedi (Germerdorfi45, Van) ☑
7	Largo (Aida, Burlat)		3 – Obovata larga (Van, Hedelfinger)		3 – Sovrapposti (Hudson)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 30 frutti ben conformati					
UPOV41 IBPRG -	**FRUTTO: EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE ***	**UPOV20 IBPRG 6.3.2**	**FRUTTO: DIMENSIONE***	**UPOV21 IBPRG6.2.4**	**FRUTTO: FORMA***
1	Molto precoce (Cristoballina, Kronio)	1	Molto piccolo (Guigne Bechat)		1 – Cordata (Kordia, Summit) ☑
3	Precoce (Burlat, Early Rivers)	3	Piccolo (Zuccherina di Bitonto)		2 – Reniforme (Van, Vera)
5	Media (Guillauume, Sunburst) ☑	5	Medio (Early Rivers, Schmidt) ☑		3 – Oblata (Alex, Burlat)
7	Tardiva (Hedelfinger, Katalin)	7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi45, Reverchon)
9	Molto tardiva (Hudson, Regina, Vittoria)	9	Molto grande (Duroni 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger)
UPOV22 IBPRG -	**FRUTTO: ESTREMITÀ PISTILLARE**	**UPOV23 IBPRG -**	**FRUTTO: SUTURA***	**UPOV24 IBPRG6.2.12**	**FRUTTO: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO***
	1 – A punta (Guillaume, Kavics) ☑	1	Assente o molto poco evidente (Hedelfinger)	1	Molto corto (Van)
				3	Corto (Burlat)
	2 – Piatto (Hedelfinger, Van)	2	Poco evidente (Germersdorfi 45) ☑	5	Medio (Hedelfinger, Sunburst) ☑
				7	Lungo (Kordia, Noire de Meched)
	3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)	3	Molto evidente (Burlat, Rita)	9	Molto lungo (Delflash)
UPOV26 IBPRG -	**FRUTTO: STRATO DI ABSCISSIONE TRA PEDUNCOLO E FRUTTO***	**UPOV27 IBPRG 6.4.4**	**FRUTTO: COLORE DELLA BUCCIA***		
1	Assente ☑	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Blanc de Bordeaux)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
		2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
9	Presente	3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	7	Rosso scuro (Hedelfinger, Stella)
		4	Rosso chiaro (Signora, Krupnoplodnaya) ☑	8	Nerastro (Precocissima di Montecatini, Roana tardiva, Bassanese)
UPOV29 IBPRG -	**FRUTTO: NUMERO DI LENTICELLE SULLA BUCCIA**	**UPOV31 IBPRG6.2.6**	**FRUTTO: COLORE DELLA POLPA***	**UPOV32 IBPRG6.2.5**	**FRUTTO: COLORE DEL SUCCO**
3	Poche (Burlat, Rita) ☑	1	Crema (Napoléon)	1	Incolore (Bianca, Bianca di Verona) ☑
		2	Giallo (Dönnissens Gelbe) ☑	2	Giallo chiaro (Napoléon)
5	Medie (Sunburst)	3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	3	Rosa (Reverchon, Sunburst)
		4	Rosso medio (Germers-dorfi 45, Hedelfinger)	4	Rosso (Sam, Van)

7	Molte (Marmotte, Vera)	5	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)	5	Purpureo (Hedelfinger)
UPOV33 IBPRG6.2.9	**FRUTTO: CONSISTENZA DELLA POLPA***	**UPOV34 IBPRG -**	**FRUTTO: ACIDITÀ**	**UPOV35 IBPRG -**	**FRUTTO: DOLCEZZA**
3	Soffice (Early Rivers)	3	Bassa (Müncheberger Frühernte, Burlat)	3	Bassa (Burlat, Early Lory)
5	Media (Kordia, Sunburst) ☑	5	Media (Napoléon, Van) ☑	5	Media (Sunburst) ☑
7	Soda (Reverchon, Van)	7	Alta (Sunburst)	7	Alta (Kordia, Biancona)
9	Molto soda (Kavics, Sumtare)				
UPOV37 IBPRG -	**NOCCIOLO: DIMENSIONE***	**UPOV38 IBPRG -**	**NOCCIOLO: FORMA IN SEZIONE VENTRALE***	**UPOV39 IBPRG -**	**RAPPORTO PESO FRUTTO/PESO NOCCIOLO***
3	Piccolo (Hedelfinger, Van)		1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)	3	Piccolo (Müncheberger Frühernte)
5	Medio (Burlat, Germersdorfi 45) ☑		2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita) ☑	5	Medio (Hedelfinger, Reverchon) ☑
7	Grande (Guillaume, Merton Glory)				
9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		3 – Rotondeggiante (Germersdorfi 45, Van)	7	Grande (Sunburst, Vera)

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: …50-75 g……..
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione: maturazione media, indicativamente 15-20 giugno a 600 m o prima decade di giugno in pianura. Fioritura nella media.

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)

Si segnala una certa resistenza allo spacco (A), invece sembra essere sensibile alla mosca delle ciliegie (L).

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

Consumo fresco prevalentemente, anche se in qualche caso era utilizzata per la conservazione sotto spirito o per la produzione di marmellate (A).

RegioneEmilia-Romagna

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

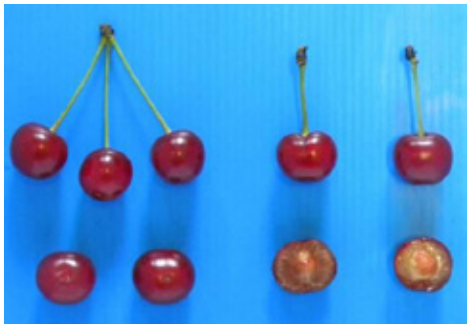
AMARENA PIACENTINA RER V0159

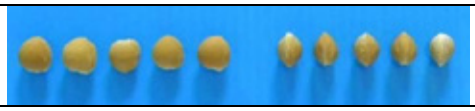
CILIEGIO ACIDO		
Famiglia: *Rosaceae*	**Genere**: *Prunus*	**Specie:** *Prunus cerasus* L.
Nome comune: AMARENA PIACENTINA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (*indicare la località*): Marena (Piacentino)		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda: 20/06/2014	

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	**N. piante presenti**	**Anno d'impianto**
1) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	3	1995
2) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	1	1990
3) Azienda in Villanova sull'Arda (PC)	3	Oltre 20 anni

Luoghi di conservazione *ex situ*: Azienda in Villanova s/AVillanova sull'Arda (PC)

Pianta | ***Fiore***



	
Foglia	***Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Amarena locale, diffusa nella tipica zona cerasicola della Bassa Val d'Arda, in particolare nei comuni di Villanova sull'Arda, Cortemaggiore, San Pietro in Cerro, Castelvetro Piacentino e Monticelli d'Ongina. Da sempre nota (Fregoni e Gambi, 1964) ed impiegata per il frutto è stata utilizzata nella seconda metà del secolo scorso anche come portinnesto di cultivar di ciliegio dolce per la caratteristica di poter discretamente ridurre il vigore della cultivar innestata (Roversi, 1990).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Bassa Val d'Arda, soprattutto comuni di Villanova con la località di Soarza, Castelvetro e Cortemaggiore

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Fregoni M., Gambi G., 1964. L'innesto del ciliegio dolce su amarena piacentina (primo contributo) Atti su la propagazione delle specie legnose" Pisa26-28 novembre, pp.611-617.
- Fregoni M., Roversi M., 1969. Ricerche sui portinnesti nanizzanti del ciliegio dolce II. Indagini quadriennali sulla propagazione dell'amarena piacentina. Ann. Fac. Agr. U.C.S.C-, IX (II), 251-278.
- Albertini A., Liverani A., Rivalta L., Cobianchi D., 1988. Monografia di cultivar di ciliegio acido. Progetto finalizzato MAF" Frutticoltura - Agrumicoltura. Pubbl. N°327. pp.74
- Roversi A., 1990. L'Amarena piacentina come portinnesto del ciliegio dolce. Agricoltura e ricerca N°103, pp.135-140.
- Roversi A., Ughini V., 2001. Osservazioni e rilievi su germoplasma di ciliegio acido del piacentino, VI Convegno Nazionale "Biodiversità: Come opportunità di sviluppo sostenibile", Bari, 6-7 settembre 2001.
- AA VV. 2003 "Il Germoplasma Frutticolo in Italia" I volume, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

NOTE

Come portinnesto presenta qualche problema di disaffinità con alcune cultivar, inoltre ha una spiccata tendenza ad emettere polloni anche a notevole distanza dal colletto (L,O,A).

La caratterizzazione del DNA mediante l'utilizzo di marcatori molecolari ne ha evidenziato la netta distinzione da altri tipi di amarene in particolare il Marinone I ed il Marinone II.

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

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2 IBPRG -	PORTAMENTO*	UPOV46 IBPRG6.2.1	EPOCA DI INIZIO FIORITURA*
3	Debole (Kelleris 14, Marasca Isola Brazza)		1 – Eretto (Crisana, Fanal)	1	Molto precoce (Tito Poggi, Amarena Grilli)
✓5	Medio (Schattenmorelle, Amarena di Alfonsine)		2 – Semi-eretto (Amarena di Mattarello)	3	Precoce (Stevnsbaer)
				✓5	Media (Marasca del Savena)
7	Elevato (Amarena di Savignano)		✓3 – Espanso/Globoso (Amarena di Savignano)	✓7	Tardiva (Schattenmorelle)
9	Molto elevato (Koroser)		4 – Pendulo/Ricadente	9	Molto tardiva (Nabella)
UPOV - IBPRG -	**LAMINA FOGLIARE: DIMENSIONI**	**UPOV - IBPRG -**	**LAMINA FOGLIARE: FORMA**	**UPOV - IBPRG -**	**FOGLIA: MARGINE**
3	Piccola (Marasca di Chieti)		1 – Lanceolata (Fanal)		1 – Crenato (Ferracida)
✓5	Media (Marasca del Savena)		✓2 – Ellittica (Marasca Luxardo)		2 – Dentato (Fanal)
7	Grande (Marasca del Piemonte)		3 – Ellittica-allargata (Ferracida)		✓3 – Seghettato (Marascone rosso)
UPOV14 IBPRG -	**FOGLIA: LUNGHEZZA DEL PICCIOLO***	**UPOV17 IBPRG -**	**FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI**		
✓3	Corto (Marasca di Chieti)	✓1	Presenti (Amarena di Pescara)		
5	Medio (Amarena di Vignola a p.c.)				
7	Lungo (Amarena di Vignola a p.l.)	9	Assenti (Amarena di Verona a p.l.)		

FIORE

UPOV - IBPRG6.2.2	AUTOCOMPATIBILITÀ*	UPOV 25	FORMA PETALI	UPOV 26	DISPOSIZIONE
✓0	Autoincompatibile (Koroser)		✓1 – Circolare (Favorit, Meteor, Oblachinska)		1 – Singoli (Cerella, Nabella)
			2 – Mediamente Ovata (Kelleriis 16, Safir)		2 – In coppia (Safir)
1	Autocompatibile (Schattenmorelle, Montmorency)		3 – Molto Ovata (Schattenmorelle)		3 – A grappolo (Stevnsbear)
					✓4 – Irregolare (Schattenmorelle)

FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 30 frutti ben conformati					
UPOV47 **IBPRG4.2.2**	**FRUTTO: EPOCA INIZIO MATURAZIONE***	**UPOV27** **IBPRG6.3.2**	**FRUTTO: DIMENSIONE***	**UPOV28** **IBPRG6.2.4**	**FRUTTO: DIMENSIONE***
1	Molto precoce (Favorit)	1	Molto piccolo (Amarena di Villa S. Giovanni, Visciola di Carpegna)		✓ 1 – Reniforme
3	Precoce (Ludwigs Frühe)	✓ 3	Piccolo (Stevnsaer)		2 – Oblata (Montmorency)
5	Media (Montmorency)	5	Medio (Morellenleuer)		3 – Rotonda (Schattenmorelle)
✓ 7	Tardiva (Schattenmorelle)	7	Grande (Schattenmorelle)		4 – Ellittica
9	Molto tardiva (Marasca del Saluzzese)	9	Molto grande (Helmous Rubin, Crevalcore)		5 – Oblunga/Cordata (Trento sel. 5-80)
UPOV30 **IBPRG6.2.12**	**FRUTTO: LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO***	**UPOV35** **IBPRG -**	**FRUTTO: STRATO DI ABSCISSIONE TRA PEDUNCOLO E FRUTTO***	**UPOV33** **IBPRG6.2.13**	**FRUTTO: BRATTEE SUL PEDUNCOLO***
1	Molto corto (Montmorency)	✓ 1	Assente	0	Nessuna (Schattenmorelle)
✓ 3	Corto (Amarena di Vignola a p.c., Helmans, Rubin)			✓ 3	Poche
5	Medio (Amarena di Verona a p.c.)				
7	Lungo (Amarena di Savignano, Amarena di Alfonsine)	9	Presente	5	Medie
9	Molto lungo			7	Molte (Hiemans Rubin)
UPOV- **IBPRG4.2.3**	**FRUTTO: COLORE DELLA BUCCIA***	**UPOV36** **IBPRG-**	**FRUTTO: COLORE DELLA BUCCIA***	**UPOV37** **IBPRG6.2.6**	**FRUTTO: COLORE DELLA POLPA***
1	Giallo	1	Arancio -rosso (Meteor)	✓ 1	Bianco crema/Giallastro (Amarena di Alfonsine)
2	Rosa	2	Rosso chiaro (Favorit, Montmorency)	2	Rosa (Meteor)
3	Rosso chiaro (Amarena di Vignola a p.l.)	3	Rosso medio (Pándy Bb. 119)	*3*	*Rosso chiaro (Montmorency)*
4	Rosso (Amarena di Alfonsine)	✓ 4	Rosso scuro (Nana, Cigánymeggy 7, Gerema)	4	Rosso *medio* (Karneol, Amarena di Mattarello)
✓ 5	Rosso scuro (Schattenmorelle)	5	Marrone-rosso (Karneol, Schattenmorelle)	5	Rosso scuro (Amarena di Pescara, Nabella, Schattenmorelle))
6	Nerastro (Visciola nera)	6	Nerastro (North Star)		
UPOV38 **IBPRG6.2.5**	**FRUTTO: COLORE DEL SUCCO***	**UPOV39** **IBPRG6.2.9**	**FRUTTO: CONSISTENZA DELLA POLPA***	**UPOV40** **IBPRG -**	**FRUTTO: ACIDITÀ**
✓ 1	Incolore (Amarena di Vignola a p.l., Montmorency)	✓ 3	Soffice (Amarena di Alfonsine)	1	Molto bassa
2	Giallastro (Kentish)	5	Media (Amarena di Mattarello)	3	Bassa (Kentish)
3	Rosa (Amarena Ansaloni)			✓ 5	Media (Crisana)
4	Rosso (Crisana)	7	Soda (Marasca di Chieti)	7	Alta (Amarena di Vignola, Meteor, Montmorency)
5	Rosso medio (Purpureo)	9	Molto soda	9	Molto alta

Registrazione del Tribunale di Bologna n. 4308 del 18 dicembre 1973 – Proprietario: Giunta regionale nella persona del Presidente Stefano Bonaccini – Direttore responsabile: Roberto Franchini – Responsabile Redazione: Lorella Caravita

6	Rosso scuro (Amarena di Mattarello)				
UPOV43 **IBPRG 6.3.1**	**NOCCIOLO: DIMENSIONE***	**UPOV44** **IBPRG -**	**NOCCIOLO: FORMA IN SEZIONE VENTRALE***	**UPOV45** **IBPRG -**	**RAPPORTO PESO FRUTTO/PESO NOCCIOLO***
3	Piccolo (Marasca Luxardo, Northstar)		1 – Ellittico stretto (Stevensbaer, Meteor)	3	Piccolo (Ciganymeggy)
✓ 5	Medio (Schattenmorelle)		✓ 2 – Ellittico largo (Schattenmorelle)	✓ 5	Medio (Erdi botermo)
7	Grande (Heimans Rubin)		3 – Rotondeggiante (Kelleris 16)	7	Grande (Meteor)

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: 4,39g (min 3,21 g ; Max 5,39 g)
Resa in polpa: 92,3 % (O)
Lunghezza picciolo frutto: 3,14 mm (O)
Dolcezza: 14,95 °Brix (O)
Acidità: 192,16 meq/1000ml (O)
Raccolta disagevole a causa della brevità del peduncolo (A,O,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)

Non mostra particolari suscettibilità alle più comuni avversità biotiche della specie, è ritenuta molto rustica (A,O)

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

Il frutto è utilizzato per il consumo fresco o , più diffusamente, per preparazioni casalinghe di confetture, sottospirito, sciroppi (L,A, O). Nel passato c'era anche una discreta richiesta dell'industria locale dolciaria (L).

Firmato digitalmente da CARAVITA LORELLA

Registrazione del Tribunale di Bologna n. 4308 del 18 dicembre 1973 – Proprietario: Giunta regionale nella persona del Presidente Stefano Bonaccini – Direttore responsabile: Roberto Franchini – Responsabile Redazione: Lorella Caravita