

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

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

**RUGGINE D'AUTUNNO RER V0143**

<b>PERO</b>		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i>	<b>Specie:</b> <i>Pyrus communis</i> L.
<b>Nome comune:</b> Ruggine (d'autunno), Ruznainta		
<b>Sinonimi accertati:</b> Butirra grigia d'autunno, Butirra d'inverno		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Pair ruznainta, Paira ruzna e Ruzna (Bologna)		
<b>Rischio di erosione:</b>		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Fondazione Villa Ghigi Bologna	1	Inizio '900 (presunto)
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> 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 consiglia 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 mangiarli 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 variazioni del colore della buccia. La natura policlonale è evidente anche dalla presenza nell’esemplare reperito, di frutti con marcate e nette striature che lasciano intravedere 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). *Traité 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 frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'A.R. e del Ser.<sup>mo</sup> 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 GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (\*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

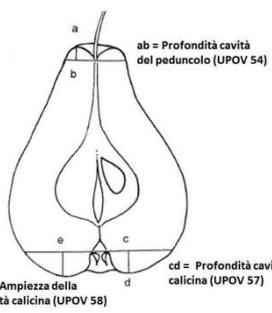
**PIANTA.** Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 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, <i>Packham's Triumph</i> )		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 (Beurrè 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 Drouard)		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 Jullet, 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 Clageau)	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'Avanches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
			5		Media (Precoce di Trevoux)	5✓	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
			7		Profonda (Passa Crassana)		
			9		Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA		
3	Stretta (Williams')	3✓	Fine (Beurrè Hardy)	3✓	Tenera (Jeanne d'Arc)		
5✓	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)		
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)		

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