



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

DECIO RER V0133

MELO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: Decio		
Sinonimi accertati: Melo d'Ezi. Melo d'Ezio, Dezzo, Deccio, Decimo, Modenese		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
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 <i>ex situ</i>:		
- 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
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia

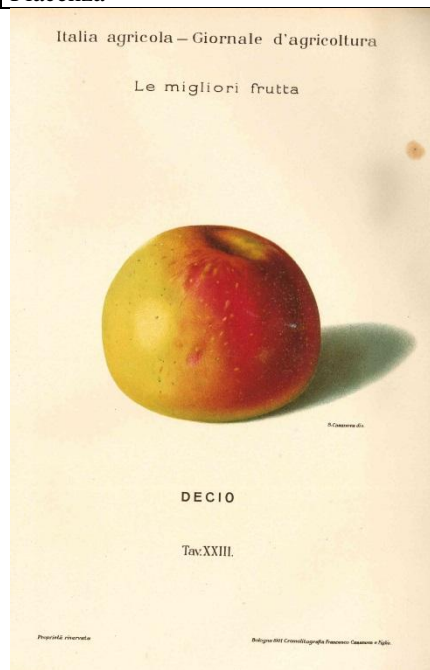


Frutto

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

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



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-romana. 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.

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 nella seconda è molto più espanso, a "campana" Simile erano anche i metodi di conservazione dei frutti durante l'inverno. Zago così 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 esempio 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 facile e lunga e le frutta diventano migliori. E' provato che la conservazione nel fruttajo affretta la maturazione

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

MODENA, BOLOGNA, ROMAGNA

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








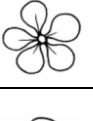
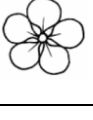
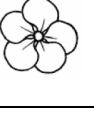
- AA.VV. (1988) Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia Ed CNR, Firenze
Annali dell'agricoltura del Regno di Italia (1809) Della coltivazione dei pomi nel dipartimento del Panaro.
Breviglieri N. (1940). La mela Decio. Riv. Soc. Toscana di orticoltura XXV: 1-2
Bonfiglioli O. (1927). La 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 GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.






PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

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

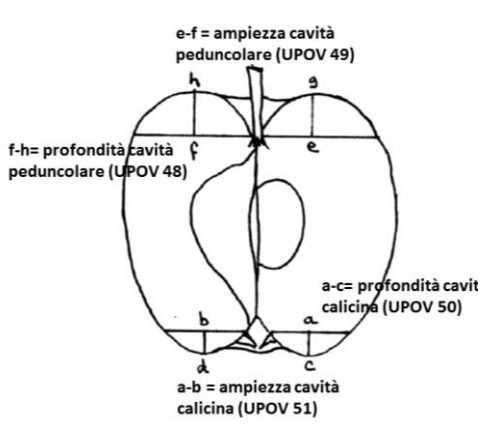
UPOV22	FIORE: POSIZIONE STIGMA RISPETTO ALLE ANTERE*	UPOV10	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV13	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*
	Inferiore (Alkmene)		1 – Verso l'alto (Katja, Redleeves)	3	Piccolo (Bramley's Seedling)
	Stesso livello (Cox's Orange Pippin)		2 – Verso l'esterno (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, Jersey mac, Sunrise)	3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		2 – Conica (Jonagold) ✓
5	Intermedia (Cox's Orange Pippin, Elstar, Gala)	4	Da piccolo a medio (Alkmene)		3 – Ovoide (Summered)
7	Tardiva (Golden Delicious) ✓	5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious) ✓		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)
		6	Da medio a grande (Gravensteiner)		5 – Ellittica (Spencer)

9	Molto tardiva (Granny Smith, Cripps Pink)	7	Grande (Mutsu)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)
		8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)		
		9	Molto grande (Howgate Wonder)		
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 Delicious) ✓
2	Moderata (Golden Delicious)	2	Moderata (Cox's Orange Pippin, Jonagold)	2	Moderata (James Grieve, Jonathan)
3	Forte (Red Delicious)	3	Forte (Red Delicious)	3	Forte (Vicking, Vista Bella)
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)
4	Uniforme con striature ben definite (Gravensteiner)	7	Lungo (Richared Delicious)		
5	Solo striature (Helios)	7	Elevato (Granny Smith) ✓		
6	Uniforme e screziato (Elstar)				
7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)				

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

UPOV50	PROFONDITÀ CAVITÀ CALICINA*	UPOV51	AMPIEZZA CAVITÀ CALICINA*	UPOV52	CONSISTENZA DELLA POLPA*
3	Poco profonda (Worcester Pearmain)	3	Stretta (Pinova, Worcester Pearmain)	1	Molto tenera (Astrachan)
5	Media (Golden Delicious) ✓	5	Media (Golden Delicious) ✓	3	Tenera (Jonagold)
7	Profonda (Bramley's Seedling, Delcorf)	7	Ampia (Bramley's Seedling)	5	Media (Cox's Orange Pippin)
				7	Soda (Kent) ✓
9					Molto soda (Pilot, Scifresh)
UPOV53	COLORE DELLA POLPA	UPOV54	APERTURA DELLE LOGGE CARPELLARI* (in sezione trasversale)		
1	Bianco (Akane, Spartan) ✓		1 – Chiuse o appena aperte (Idared, Worcester, Pearmain) ✓		
2	Crema (Jonagold)				
3	Giallastro (Delorina, Topaz)		2 – Moderatamente aperte (Reine de Reinettes)		
4	Verdastro (Gloster, Granny Smith)				
5	Rosato (Pomfit)		3 – Completamente aperte (McIntosh)		
6	Rossastro (Weirouge)				
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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 RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Elevata resistenza alla ticchiolatura (Buscaroli et. Al. 1996)					
OSSERVAZIONI E RICONTRI 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 sovracoloro 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.					