



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

TONDA DI TOSSIGNANO RER V079

ALBICOCCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus armeniaca</i> L.
Nome comune: TONDA DI TOSSIGNANO		
Sinonimi accertati: Tondina, Tondina di Tossignano		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda via delle Larghe – Faenza, RA	3	2007
2) Frutteto del Palazzino, Villa Ghigi – Bologna (BO)	1	2010
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Faenza (RA) – Frutteto del Palazzino di Villa Ghigi, Bologna (BO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 45%;">  </div> <div style="width: 45%;">  </div> </div>		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La situazione della coltivazione dell'Albicocco in Italia, negli anni '60, ci viene offerta dal prof. Scaramuzzi (Scaramuzzi, 1962), che a proposito della provincia di Bologna riferisce che la specie è coltivata soprattutto nei comuni del Circondario Imolese (Castel del Rio, Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola e Dozza). In quegli anni si calcolava che la coltura specializzata dell'albicocco si estendesse su circa 175 ettari, con una produzione di circa 8-10.000 quintali di frutti maturi nel periodo tra metà giugno e metà luglio. Il panorama varietale veniva così descritto: *“La principale varietà coltivata è la «Reale di Imola», di probabile origine locale, conosciuta anche con il nome di «Mandorlona». Circa l'85% della produzione di tutta la provincia è costituito appunto da questa varietà che matura nell'ultima decade di giugno e nella prima decade di luglio. Seguono, in ordine di importanza, altre varietà locali come la «Tonda di Tossignano» (conosciuta anche con il nome di «Tondina») per circa il 10% della produzione complessiva, la «Brusca» per circa il 2%, la «Grana» (conosciuta anche con il nome di «Reginella di Spagna») per il 2%; merita di essere segnalata anche la varietà locale «Precoce Cremonini» o «Precoce di Imola» la quale, sebbene oggi non alimenti più dell'1% della produzione, merita interesse per le buone caratteristiche dimostrate”* (Scaramuzzi, 1962).

Gli anni '60 segnano già il declino della Tonda di Tossignano a favore di Reale di Imola, comunque buona e di migliore pezzatura, e del suo semenzale Precoce Cremonini, di cui si stava testando la validità e per la quale Tonda di Tossignano era ancora indicata con buon impollinatore (Baldini e Branzanti, 1961).

Sulle caratteristiche di Tonda di Tossignano di viene incontro Branzanti: *“Una cv. che pure avendo una ristretta area di diffusione presenta un certo interesse, è la «Tonda di Tossignano», estesa nella zona di Borgo Tossignano. È più precoce della «Reale di Imola», più rustica e più produttiva. Matura 6-7 giorni prima, ma fiorisce contemporaneamente. Ha un frutto più sferico, più zuccherino ma pezzatura ridotta. Per i succhi è preferita alla «Reale di Imola»”* (Branzanti, 1960).

La leggera precocità di maturazione di Tonda di Tossignano rispetto a Reale d'Imola è confermata anche da Casini e Neri, che la elencano tra le varietà della Romagna (Casini e Neri, 1964).

Al momento esistono solo rarissime piante, rimaste nelle aziende per affezione.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina Imolese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E., Branzanti E.C. (1961) – Attività sperimentale per il miglioramento della coltura della fragola e dell'albicocco nell'Imolese. Atti del Convegno di studi tenutosi a Imola in occasione della IV Sagra del Fragolone. Imola, 4 giugno 1961.

Branzanti E.C. (1960) – Due colture caratteristiche dell'Imolese: albicocco e fragolone. Frutticoltura n. 5. Gruppo giornalistico dell'Edagricole, Bologna.

Scaramuzzi F. (1962) – Situazione attuale e prospettive della coltura dell'Albicocco in Italia. Frutticoltura n. 1. Gruppo giornalistico dell'Edagricole, Bologna.

Branzanti E.C., Dall'Olio D. (1961) – Contributo allo studio delle cultivar di albicocco dell'Imolese. Rivista della Ortoflorofruitticoltura Italiana n. 5.

Casini E., Neri M. (1964) – L'albicocco. Edagricole, Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

VIGORIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Sub-zero)		1 – Fastigiato (Japan's Early)	3✓	Debole (Roxana)
3	Debole (Ninfa)		2 – Eretto (Reale d'Imola)	5✓	Medio (San Castrese)
5✓	Media (Canino)		3 – Da eretto ad aperto (Tyrinthos)	7	Elevato (Veecot)
7	Elevata (Portici)		4 – Aperto (Canino)		
9	Molto elevata (Monaco bello)		5 – Pendente (Pisana)		
			6 – Piangente		

FOGLIA: FORMA DELLA BASE (UPOV 12)	FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE (UPOV 13)	FOGLIA: INCISIONI DEL MARGINE (UPOV 15)
------------------------------------	-------------------------------------	---

	1 – Acuta (San Francesco)		1 – Acuto (San Castrese)		1 – Crenato (Canino, San Castrese)
	2 – Ottusa (Portici)		2 – Retto (Canino)		2 – Bi-crenato (Ninfa)
	3 – Tronca (Canino)		3 – Moderatamente ottuso (Portici)		3 – Seghettato (Vitillo)
	4 – Cordata (Moniqui)		4 – Molto ottuso (Moniqui)		4 – Bi-seghettato (San Francesco)

PICCIOLO: NUMERO DI NETTARI (UPOV 22)	FIORE: DIAMETRO (UPOV 24)	FIORE: FORMA DEI PETALI (UPOV 26)
---------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------

1✓	Nessuno o uno (Sant' Ambrogio)	3✓	Piccolo (Portici)		1 – Ellittico largo (Sant' Ambrogio)
2✓ talora 2	Due o tre (Cafona, Veecot)	5✓	Medio (Reale d'Imola)		2 – Rotondo (Luizet)
3	Più di tre (Canino, Moniqui, Pisana)	7	Grande (San Castrese)		3 – Oblato (Canino, Vitillo)

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

FORMA DEL FRUTTO IN VISIONE VENTRALE (UPOV 30)	FORMA DELL'APICE DEL FRUTTO (UPOV 39)
--	---------------------------------------

	1 – Triangolare (Luizet)		5 – Rotonda (Ninfa)		1 – Acuto (Reale d'Imola)
	2 – Ovata (Pisana)		6 – Oblata (Nugget, Patriarca Temprano)		2 – Arrotondato (Luizet, Portici)
	3 – Oblunga (Portici)		7 – Obovata (Harcot)		3 – Tronco (Bella d'Imola)
	4 – Ellittica (Precoce d'Imola)		8 – Obliqua rombica (Canino)		4 – Infossato (San Castrese)

COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 44)	COLORE DELLA POLPA (UPOV 49)	NOCCIOLIO: FORMA IN VISIONE LATERALE (UPOV 54)
---	------------------------------	--

1	Non visibile	1	Verde biancastra (Amban)		1 – Ovale (Portici)
2	Bianco (San Nicola)	2	Bianca (Cibo del paradiso)		2 – Oblunga (Bella d'Imola)
3	Giallastro (Vitulo)	3	Crema (Moniqui, Patriarca Temprano)		3 – Ellittica (Vitulo)
4	Giallo-verde	4	Arancione chiaro (Canino, San Castrese)		4 – Rotonda (Canino, Monaco bello)
5	Arancione chiaro (Canino, Portici)	5✓	Arancione medio (Pisana)		5 – Obovale (Harcot)
6✓	Arancione medio (Luizet, Pisana, Veecot)	6	Arancione scuro (Harcot)		
7	Arancione scuro (Harcot)				

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

Peso medio di 10 frutti:

Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione: matura dopo Precoce Cremonini e prima di Reale d'Imola (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)

Ottima per la trasformazione. In passato era consigliata per la produzione di succhi, anche se localmente veniva largamente impiegata per il consumo fresco (L, A).



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

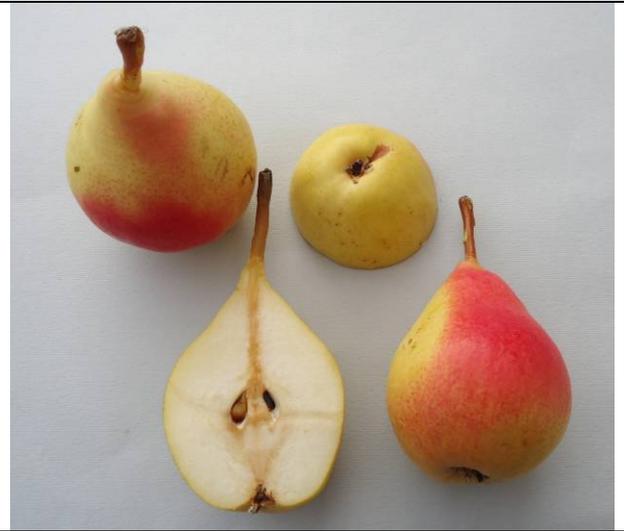
SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

PERA ANGELICA RER V080

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: ANGELICA		
Sinonimi accertati: Santa Lucia, Angelico, Angelica di Saonara		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
4) Azienda via delle Larghe – Faenza, RA	1	2000
5) Azienda via Canala – Piangipane (RA)	2	2003
6) Azienda Marzeno di Brisighella (RA)	3	2000
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Faenza (RA) - Marzeno di Brisighella (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		<i>Foto fiore</i>
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'origine della pera Angelica non è stata definita, ma si tratta sicuramente di una pera molto antica e piuttosto diffusa sul territorio italiano, come attestano diverse testimonianze.

Nel Cinquecento, una tavola di Ulisse Aldrovandi raffigura un ramo di pero con foglie e frutti, che in didascalia è indicato come "*Pyra Angela n.1*" (Frati et al., 1907) e dall'immagine si può ragionevolmente supporre si tratti della pera Angelica arrivata fino ai giorni nostri.

Una tela di Bartolomeo Bimbi, datata 1699 e raffigurante diverse varietà di pere ripartite per epoca di maturazione, ritrae anche la pera Angelica, tra quelle "di settembre": "*Frutti medi, cidoniformi, con peduncolo medio, talora leggermente curvo, cavità peduncolare assente; epicarpo giallo, estesamente soffuso di rosso vivo*" (AA.VV., 1982).

Il botanico Ottaviano Targioni Tozzetti, nel suo Dizionario botanico italiano (Targioni Tozzetti, 1809), cita un "*Pyrus cummunis, sativa, fructu autumnali turbinato sessili, luteo, aromatico subaustero – Pera Angelica*"

La varietà di pero "Angelica" viene ampiamente trattata dal Galesio nella sua Pomona (Galesio, 1817-1839), che la definisce "*una delle varietà più preziose del suolo Italiano*", avendola riscontrata in diversi mercati e in diversi areali di coltivazione della Penisola (Lazio, Umbria, Marche, Emilia Romagna, Veneto, ecc.).

Interessante l'*excursus* del Galesio attraverso le diverse denominazioni che la varietà acquisisce nei vari areali di coltura: "*... essa diventa abbondantissima nel Veronese, nel Vicentino, nel territorio di Treviso, e nel Padovano, ma vi perde il suo nome, e lo cangia in quello di Pero Fico. Dal Padovano questa varietà si estende nel Polesine e nel Ferrarese, ma in nessun luogo è tanto comune quanto nel Piacentino, ove riprende il nome di Angelica, e nel Modenese, ove cangia in quello di Pero Cedro. In tutti questi paesi vi è di un'abbondanza straordinaria, e vi prospera tanto, che vi prende sovente una grossezza doppia della comune. Tale egualmente si vede nel Bolognese, nella Romagna, e nelle Marche, ma non più sotto il nome di Pero Cedro: riprende dappertutto il nome di Pera Angelica, meno nel Faentino, ove lo cangia in quello di Pera Limona. La coltura del Pero Angelico è antichissima in Italia. L'Aldrovandi nella sua Dendrologia lo annovera fra i peri del Bolognese; e sebbene scrivendo in latino, si serva del nome di Pyra Angela, pure non vi resta luogo a dubitare della sua identità colla nostra Angelica, perchè la figura, che ne ha data, vi risponde perfettamente. Forse che l'Angela dell'Aldrovandi era la Citria del Celidonio, e la Limonia del Tanara. Abbiamo veduto che questi nomi sono dati anche attualmente a questa pera, il primo nel Modenese, e il secondo nel Faentino*" (Galesio 1817-1839). Galesio fornisce anche un'accurata descrizione della pianta e dei frutti, oltre ad una rappresentazione grafica, che ci consentono ancora oggi di riconoscere la varietà: "*I suoi rami si elevano dritti, e gli danno una forma piramidale. La sua foglia, picciola e liscia, ha la forma di un cuore rovesciato, di cui la punta serve di base, e nella cui parte superiore s'impianta il picciuolo. Il fiore è formato di petali larghi e bianchi, e allega facilmente, quando non è abbruciato dalle nebbie. Il frutto è oblungo, tondeggiantе sulla corona, poi rilevato irregolarmente, e degradate in seguito in un collo, che gli dà la vera forma della pera. La sua buccia è giallognola nella maturità, ma sfumata di un rosso vinoso, che nel lato del Sole si spiega in tante macchiette rotonde punteggiate di grigio, che risaltano singolarmente, e che la distinguono da tutte le altre pere conosciute. La polpa è bianca, gentile, butirrosa insieme e croccante, e piena d'un sugo abbondante e*

saporito, che la rende graziosa, e la fa gareggiare colle pere più squisite. La Pera Angelica comincia a maturare sul finir di Settembre, continua tutto l'Ottobre, e qualche volta giunge ancora alla metà di Novembre” (Gallesio 1817-1839). Nel diario dei suoi viaggi (anni 1819-1820), il Gallesio scrive di aver riscontrato la pera Angelica sui mercati di Reggio Emilia (Angeliche dette Zucheromanne), Modena (Angelica detta pera Cedro) e Rimini, oltre che nel giardino del sig. Foschini di Faenza (il pero Limone, che è l'Angelico) (Baldini, 1995).

Arrivato al mercato di Firenze, Gallesio annota: *“La pera Angelica: essa comincia ad essere rara ma si trova ancora nelle botteghe dei fruttaroli di prima sfera (nдр: a testimoniare che si trattava di una varietà più diffusa nelle aree settentrionali dell'Italia) e vi è conosciuta sotto il nome di Angelica; è la stessa che ho trovato a Parma, Piacenza, Modena e Bologna, ora col nome di Angelica, ora di Zuccero-manna. Nel Modenese ne ho visto delle grossissime. Tutte però si distinguono per la macchia di rosso-vivo che le cuopre da un lato e che è punteggiata di tante punte cinericce che sul resto della buccia appena si riconoscono e che sulla macchia sono invece rilevate in modo straordinario”.*

All'inizio del 1900, la Pomologia di Molon riporta: *“Pera italiana che Gallesio dice diffusissima nel nostro paese. Egli afferma inoltre che il pero fico, frutto assai comune nel Veneto, corrisponde alla sua pera Angelica” (Molon, 1901), anche se negli anni successivi, il Tamaro precisa che “La Pera Angelica di Gallesio non corrisponde al Pero Fico coltivato nel Padovano” (Tamaro, 1935).*

Nel suo trattato di frutticoltura (Tamaro, 1915), poi, il Tamaro afferma che le varietà di pere sono superiori a 1000, anche se la società pomologica di Francia nel 1903 aveva ridotto a 134 il numero di quelle raccomandabili. A seguire egli elenca e descrive le varietà “di primo merito” per l'Italia e prosegue indicando le migliori coltivate nella Penisola all'inizio del XX secolo e tra queste: *“Angelica (Gallesio) chiamata anche pero fico, pero cedro nel Modenese, pera limona nel Faentino è simile alla Forellenbirne dei tedeschi. Matura dalla fine di settembre a tutto ottobre” (Tamaro, 1915).*

Nei primi decenni del 1900, la pera Angelica fu testata nel Ferrarese da Luigi Buscaroli, il quale dopo alcuni anni di sperimentazione su diverse varietà di pero si concentrò sostanzialmente su William e Passa Crassana, per le loro migliori prestazioni in termini di produttività e resistenza ai parassiti (Buscaroli, 1938).

Campioni di pera Angelica furono presentati alle mostre pomologiche (Trento, 1924 e Massalombarda, 1927) nell'ambito dei vari Congressi nazionali di frutticoltura (AA.VV., 1949).

Nei primi anni '60 del Novecento, Branzanti e Sansavini (Branzanti e Sansavini, 1964), fanno una panoramica sulle varietà di melo e pero diffuse sul territorio italiano e dedicano alcune righe anche all'Angelica: *“autunnale, di antica origine italiana, segnalata nelle Marche, in Emilia e nel Veneto. I frutti maturano in settembre-ottobre”.*

Sempre in quegli anni viene redatta, a cura del CNR, una monografia sulle principali cultivar di pero (Morettini et al., 1967) che contempla anche una scheda descrittiva della varietà “Santa Lucia”, corredata di tavole illustrative, in cui si afferma che si tratta di una cultivar di origine non precisata, segnalata soprattutto nel Veronese e il cui nome è sinonimo di “Angelica”.

Sul finire degli anni '70 (Bellini, 1978), la varietà Santa Lucia esisteva ancora in Italia, anche se non rientrava più nello “standard varietale” del periodo, che era costituito da 30 varietà e di queste soltanto sei costituivano il 79% della produzione nazionale (Passa Crassana, William, Imperatore Alessandro, Abate Fétel, Coscia e Dr. J. Guyot). La rapida evoluzione in senso commerciale della frutticoltura e l'abbandono delle aree collinari furono i due elementi principali del rapido declino di molte varietà di pero, che a quel tempo si diceva fossero almeno cinque mila, tra varietà descritte e/o citate (Bellini, 1978). Una tabella riassume le principali caratteristiche della varietà Santa Lucia: *“Origine: Italia. Periodo d'introduzione: molto antica. Vigoria: media. Produttività: elevata. Pezzatura: media. Forma: piriforme. Colore della buccia: rossa. Colore della polpa: bianco-giallastra. Consistenza: media. Sapore: mediocre. Resistenza all'ammazzamento: piuttosto elevata. Epoca di fioritura: intermedia. Raccolta: 6/9 (+27 rispetto a William). Osservazioni: Produce frutti di colorazione assai attraente, ma di proprietà organolettiche piuttosto scadenti” (Bellini, 1978).*

Nell'areale marchigiano la pera Angelica era piuttosto diffusa fino agli anni '50, ma l'abbandono delle colline e la modernizzazione dell'agricoltura ne hanno causato una rapida contrazione, fino agli anni 2000, quando sono iniziati il recupero e la valorizzazione di questo frutto (Neri et al., 2005).

Nello stesso periodo, in Emilia-Romagna, invece, la maggiore specializzazione raggiunta dalla frutticoltura ha portato ad una perdita decisamente significativa della pera Angelica, che ormai è presente solo in rari esemplari per

consumo familiare o in agriturismi o per la vendita in quantità limitatissime su mercatini locali e sagre paesane. Una pubblicazione del 2006 (Bargioni et al., 2006) riassume alcune informazioni sulla pera Angelica: “... *Detta anche Angelica di Saonara, è oggi più conosciuta col nome di Santa Lucia, che le fu attribuito dopo che fu coltivata su ampia scala in un’azienda frutticola in località Santa Lucia della Battaglia, presso Verona*”. In Emilia Romagna è rimasta in orti e giardini e in qualche raro esemplare presso aziende di collina, dove è mancata una frutticoltura specializzata.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna

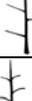
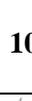
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- 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. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Firenze.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Bargioni G., Rigo G., Manzella S., Corazzina E. (2006) – Vecchie varietà di piante da frutto e viti. Suppl. n. 1 a Vita in campagna n. 6.
- Bellini E. (1978) – La coltura del pero in Italia. L’Informatore Agrario, 1978.
- Branzanti E.C., Sansavini S. (1964) – Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. L’Informatore Agrario, Verona.
- Buscaroli L. (1938) – Quarant’anni di frutticoltura vissuta. Arti grafiche Minarelli, Bologna.
- Fрати L., Chigi A., Sorbelli A. (1907) – Catalogo dei manoscritti di Ulisse Aldrovandi. Tavole vol. 001-1 Piante. Fondo Ulisse Aldrovandi, Università di Bologna.
- Gallesio G. (1817-1839) – *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi* (Pisa 1817-1839), edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004. www.pomonaitaliana.it
- Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.
- Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittempergher L. (1967) – Monografia delle principali cultivar di pero. Consiglio Nazionale delle Ricerche; Centro di studi per il miglioramento delle piante da frutto, Firenze.
- Neri D., Urbinati C., Savini G., Sanchioni A. (2005) – Age determination and tree ring growth dynamics in old trees of *Pyrus communis* “Angelica”. Acta Horticulturae n. 671, IX International Pear Symposium.
- Tamaro D. (1915) – Trattato di frutticoltura. Ulrico Hoepli, Milano.
- Tamaro D. (1935) – Frutta di grande reddito. Hoepli, Milano.
- Targioni Tozzetti O. (1809) – Dizionario botanico italiano che comprende i nomi volgari italiani, specialmente toscani, e vernacoli delle piante raccolti da diversi autori, e dalla gente di campagna, col corrispondente latino linneano. Presso Guglielmo Piatti, Firenze.

NOTE

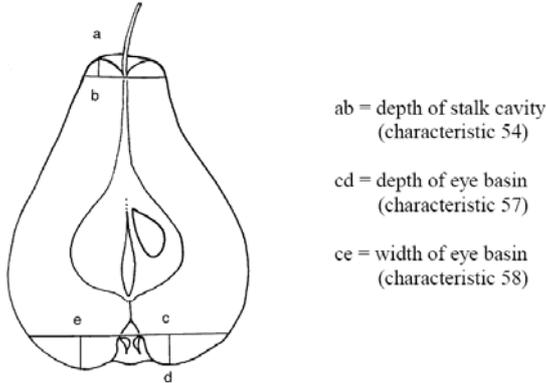
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRITTORI UPOV)

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

1	VIGORIA	2	RAMIFICAZIONE	3	PORTAMENTO
3	Scarsa	1	Assente o molto debole (Giovanna d'Arco)		1 – Colonnare
5✓	Media	3✓	Debole		2 – Eretto
7✓	Elevata	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto
		7	Forte (Packham's Triumph)		4 – Intermedio
		9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Espanso (aperto)
					6 – Pendulo
8	RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELL'APICE DELLA GEMMA VEGETATIVA	9	RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLA GEMMA VEGETATIVA IN RAPPORTO AL GERMOGLIO	10	RAMO DI 1 ANNO: DIMENSIONE DELLA BASE DELLA GEMMA SU RAMO DI UN ANNO
1	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2	Leggermente divergente (Passa Crassana)		5 – Media
3	Rotondo (Giovanna d'Arco)	3✓	Marcatamente divergente (Conference)		7 – Grande
13	FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL GERMOGLIO	17	FOGLIA: FORMA DELLA BASE	18	FOGLIA: FORMA DELL'APICE
	1 – Ascendente		1 – Acuta		1 – Acuto
	2 – Perpendicolare		2 – Ad angolo retto		2 – Ad angolo retto
	3 - Discendente		3 – Ottusa		3 – Ottuso
			4 – Troncata		4 – Arrotondato
			5 – Cordata		
20	LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (METÀ SUPERIORE)	24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	25	DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE DEL PICCIOLO
	1 – Assente	1✓	Assenti		3 – Breve
	2 – Crenato	9	Presenti		5 – Media
	3 – A denti ottusi				7 – Grande
	4 – A denti acuti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)
FORMA (da CHASSET)

	1 – Sferoidale		7 – Doliforme		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)
	2 – Turbinato breve		8 – Ovoidale		14 – Piriforme allungato
	3 – Doliforme breve		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15 – Calebassiforme
	4 – Cidoniforme breve		10 – Turbinato troncato		16 – Oblungo
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d’Inverno)		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)		
	6 – Turbinato appiattito		12 – Piriforme troncato		
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO
3	Corto (Oliver de Serres)	3	Piccolo (Abate fetel)	1	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5✓	Medio (Williams’Bon Chretien)	5✓	Medio (Williams’Bon Chretien)	3	Piccolo (Beurrè d’Ahremberg)
7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d’Arco)	5✓	Medio (Williams’Bon Chretien)
				7	Grande (Conference)
				9	Molto grande (Abate fetel)
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA		
	1 – Al centro	1	Estremamente piccola (<i>P. calleryana</i>)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William’s)
	2 – Leggermente verso il calice	2	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3	Piccola (100 g; Moscatellina)	8	Grossa/molto grossa
		4	Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)
		5✓	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)		
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE
	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2	Verde	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso
		4✓	Giallo	4✓	Rosso chiaro
	3 – Convesso (Oliver de Serres)			5✓	Rosso scuro

47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO	
✓	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3	Sottile	
	3 – Piccola	5✓	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5✓	Medio (Butirra Hardy)	
	5 – Media (Packham's Triumph)	7	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)	
	7 – Grande (Conference)					
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)					
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO					
1✓	Dritto					
	2	Obliquo				
	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE	
1✓	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3✓	Poco profonda	
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5✓	Media (Butirra Hardy)	
5	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)	
7	Profonda (Passa Crassana)					
9	Molto profonda (Oliver de Serres)					
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO	
3✓	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)	
5✓	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce	
7	Larga (Passa Crassana)	5✓	Medio (Packham's Triumph)	5✓	Medio (Coscia)	
		7	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)	
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9	Molto tardivo	

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

Pianta di vigoria medio-elevata, tanto che in alcuni ambienti e su certi portinnesti può andare incontro ad alternanza di produzione. Su cotogno mostra un maggiore equilibrio. Nel caso di primavere umide e con venti freddi nel periodo della fioritura, si possono verificare fenomeni di scarsa allegagione (L, A).

I rami presentano internodi sottili, lunghi o medi, di colore marrone scuro-rossiccio. Le gemme sono grandi, coniche, libere o semi-libere. Fruttifica prevalentemente su rami misti. Preferisce una potatura lunga (L).

Il peso medio del frutto si aggira intorno ai 160-170 grammi (L, 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)

Piuttosto sensibile a Psylla e Cydia, mentre nei confronti delle principali malattie fungine mostra una certa sensibilità a ticchiolatura. Soffre la siccità (L).

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

Generalmente per consumo fresco. Si raccoglie a settembre e si può conservare in fruttai per circa 30-50 giorni, mentre in frigorifero il periodo di conservazione viene prolungato (L, O, A). Viene impiegata anche per la realizzazione di confetture e distillati e per preparazioni gastronomiche.



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

PERA COCOMERINA PRECOCE RER V081

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: COCOMERINA (PRECOCE)		
Sinonimi accertati: Briaca (precoce), Sanguigna, Cocomero, Anguria		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Per Ingurien o Pèr Angurien (<i>Parmense</i>)		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
7) Azienda Verghereto (FC), Loc. Pianelli	3 + 8	1975 + 2000
8) Censimento delle piante a cura di Associazione Pro Ville (Ville di Montecoronaro, Verghereto (FC)		
9)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Giardino della biodiversità c/o Parco agro ambientale di Casa Cervi, Gattatico (RE)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia



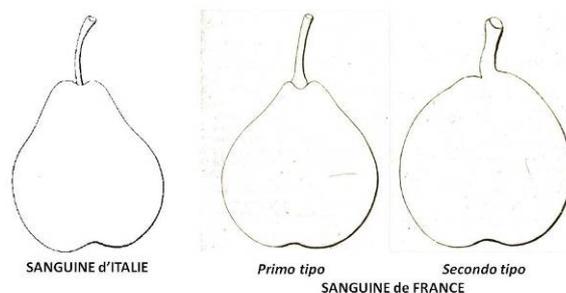
Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Non è semplice stabilire l'origine di questa varietà, che con ogni probabilità deve il suo nome alla particolare colorazione della polpa, che a piena maturazione, a seconda dell'ambiente di coltivazione, si presenta con diverse intensità di rosso (pera Cocomero, Sanguigna, Sanguinello, Vinata, Pera del Sangue, ecc.).

Le prime citazioni di varietà con questa caratteristica si hanno in Francia nel 1675 e in seguito in Germania nel 1684 (AA.VV., 2011).

Ulysses P. Hedrick, direttore della stazione sperimentale di agricoltura di Geneva agli inizi del 1900 e storico dell'agricoltura ("fruit books"), nel suo volume dedicato alle pere ovunque coltivate fino a quel momento (Hedrick, 1921), distingue una "Sanguinole o Sanguine de France" da una "Sanguine d'Italie", importata in Francia all'inizio del 1800 e meno diffusa della precedente. Se si leggono le descrizioni, riprese dallo studioso francese André Leroy, la Sanguigna francese presenta maggiore variabilità nella forma dei frutti (turbinata-ottusa, globosa, bombata) e dimensioni più piccole rispetto a quella italiana (turbinata e regolare), inoltre la polpa è più uniformemente rossa, più profumata (più o meno moscata) e più succosa, e per questo viene considerata di "seconda qualità". Sanguine d'Italie ha la polpa di colore giallo opaco venata di rosso, in particolare vicino al torsolo, e viene classificata di "terza qualità".



da: Dictionnaire de Pomologie, A. Leroy (1867-1879)

Più generosa, e forse più vicina a quella degli esemplari reperiti sull'Appennino cesenate, è la descrizione del frutto Sanguine d'Italie realizzata da Alphonse Mas, che ci prospetta frutti piccoli o quasi medi, "turbinato-sferici" o "turbinato-piriformi", a volte col contorno leggermente rilevato. La buccia è spessa, un po' ruvida al tatto, di colore verde opaco con puntini grigi che a maturazione (fine agosto-settembre) si muta in un giallo pallido con macchie rosse sul lato esposto al sole. La polpa è rosata e di un rosa vivo sotto la buccia, grossolana, semifondente, succosa, zuccherina e profumata, che fa classificare il frutto come di "seconda qualità" (Mas, 1872-1883).

Riguardo all'epoca di maturazione, Mas dà indicazioni leggermente differenti da quelle di Leroy, che riporta i primi giorni di agosto per Sanguine d'Italie, mentre sarebbe la Sanguine de France a maturare da metà agosto ai primi di settembre. Nell'affrontare, poi, il problema dell'origine e storia della Sanguine d'Italie, Leroy si dice perplesso perché era normale che in Francia non fosse mai stata descritta dai pomologi, se non dal Noisette nel 1839, visto che era arrivata all'inizio dell'Ottocento, ma era strano il fatto che non ce ne fosse traccia nella Pomona italiana e neppure nel "Catalogue (1862) du Jardin fruitier de Florence", nonostante il nome lasciasse supporre un'appartenenza antica e importante alla nostra Penisola, se non l'origine (Leroy, 1867-'79).

In effetti, la prima citazione italiana di una pera "Sanguignola" a maturazione estiva (luglio) ci viene da Pier Antonio Micheli, tra la fine del 1600 e l'inizio del 1700 (Micheli, s.d.), e non si tratta di un testo di pomologia vero e proprio, bensì di un manoscritto di appunti dello studioso toscano. La descrizione non è sufficiente a definire bene il frutto, di cui, a differenza di altri, non ci è pervenuta alcuna rappresentazione grafica a cura del Bimbi, il pittore della Corte Medicea con cui il Micheli ebbe una fruttuosa collaborazione (Baldini, 2004; AA.VV. 1982).

Nel 1813, durante un viaggio a Pontremoli, Galesio dedica alcune righe del suo diario a un pero che ritiene più una rarità botanica che altro: "Fra quelle che non sono da noi si può far caso del Pero Sanguinolento, frutto prezziabile per la curiosità ma non per il gusto: ha la forma del Pero Reale, il colore esterno di un grigio oscuro e l'interno di un sanguigno molto carico" (Baldini, 1995).

In un viaggio successivo nel Lombardo-Veneto (1821), Galesio vede sul mercato di Verona il "pero del Sangue, detto ancora Languriotto, che è verde fuori e sanguigno dentro e che si pretende assai buono" (Baldini, 1995).

Negli anni successivi, Ottaviano Targioni Tozzetti, nel suo Dizionario Botanico Italiano elenca due pere sanguigne. La prima è collocata nell'elenco delle varietà principali e le annotazioni che la riguardano rimandano alla "Pyra Garzignola Patavina" di Ulisse Aldrovandi (*Frati et al., 1907*): "Pyrus communis, sativa, Garzignola, seu patavina – Pera Cedrona. Pera Cedrone. Pera Sanguigna" (*Targioni Tozzetti, 1858*). Le seconda viene semplicemente citata alla voce "Pyrus cummunis, cujus varietates non bene notae -Pera Sanguignola. Pera Sangia sanguignola" (*Targioni Tozzetti, 1858*).

Agli inizi del '900, Molon inserisce il pero Sanguignolo nella sua Pomologia ed anche lavori successivi: "Il frutto matura a metà agosto" (*Molon, 1901; Molon, 1925*).

Negli anni che seguono è sempre più difficile trovare riferimenti bibliografici relativi alle pere Sanguignole (AA.VV., 1994), per poi arrivare ad un rinnovato interesse negli anni 2000, in cui sono stati avviati studi, ricognizioni e azioni di valorizzazione relativamente a questi frutti. In particolare si fa riferimento agli studi realizzati tra Toscana e Romagna nell'area del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi (*Quadretti, 2001; Quadretti, 2002; Martinelli et al., 2008; Biscotti et al., 2010; AA.VV., 2011*) e nel Parmense (*Melegari, 2001; AA.VV., 2004; Melegari, 2010*).

Nell'areale romagnolo, la maggiore concentrazione di questi peri a polpa rossa si trova in comune di Verghereto, in particolare a Ville di Montecoronaro, e localmente sono detti pero Cocomera o Cocomerina. Già da diversi anni è iniziato un processo di recupero e valorizzazione della coltura (Associazione Pro Ville, www.peracocomerina.it) che ha portato la pera Cocomerina a diventare presidio Slow Food nel 2003. La scarsa conservabilità del frutto fa sì che buona parte del prodotto venga trasformato in marmellate e distillati.

Qualche pianta sparsa, comunque, si trova anche in altre aree appenniniche romagnole, ma occorre ricordare che esistono sostanzialmente due tipologie di Pera Cocomerina: quella "precoce", che matura ad agosto ed è oggetto del presidio Slow Food, e quella "d'inverno", meno profumata, meno succosa e sostanzialmente edibile solo cotta, che matura a fine ottobre ed oltre.

Sul versante toscano del Parco delle Foreste Casentinesi, questa varietà di pero è più spesso chiamata Sanguinello o Briaco e recenti lavori di indagine morfologica e molecolare hanno messo in evidenza che anche le varie accessioni reperite in Casentino sono riferibili a due gruppi distinti (*Martinelli et al., 2008*).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia Romagna, con particolare riferimento all'Alta Valle del Savio (località Ville di Montecoronaro e altre aree dei comuni di Verghereto e Bagno di Romagna - FC), dove è stato creato il presidio Slow Food della Pera cocomerina. Altra zona con una certa concentrazione di piante è il Parmense, dove è nota come "Pèr Angurien" (Pera Anguria).

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA. VV. (1982) - Agrumi, frutta e uva nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore Mediceo. CNR Firenze.
- AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA.VV. (2004) – Il catalogo delle varietà. Frutta antica nei parchi, Parco del Taro, Parco dei Boschi di Carrega, Parco dello Stirone.
- AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma.
- AA.VV. (2011) – La frutta antica dell'oasi di biodiversità di Galbusera Bianca. Catalogo delle piante madri.
- AA.VV. (2011) – Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino. Recupero, caratterizzazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agro-alimentare. A cura di: Camangi F. e Segantini L.. Press Service srl, Sesto Fiorentino (FI).
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Baldini E. (2004) – Cinque secoli di pomologia italiana. Tipolito Tamari snc, Bologna.
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotta B. (2010) – Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Quaderni. Natura e Biodiversità n. 1. ISPRA, Roma.
- Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. (1997) – Archelogia Arborea: diario di due cercatori di piante. Ed. Ali & No, Perugia.
- Frati L., Chigi A., Sorbelli A. (1907) – Catalogo dei manoscritti di Ulisse Aldrovandi. Tavole vol. 004 Piante. Fondo Ulisse Aldrovandi, Università di Bologna.
- Hedrick U.P. (1921) – The pears of New York. J.B. Lyon Company, Printers, Albany (New York).
- Leroy A. (1867-79) – Dictionnaire de pomologie contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés. Tome 2 [Poires D-Z]. Pubblicato dall'Autore, Angers 1869.
- Mas A. (1872-1883) - Pomologie générale. Librairie de G. Masson, Parigi. Volume 7.

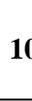
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali di e rustiche di melo e pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Melegari E. (2010) – La frutta antica della campagna parmense. Profumi, sapori, ricette. Gazzetta di Parma editore, Parma.
- Micheli P.A. (s.d.) – Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'A.R. e del Ser.^{mo} Gran Duca di Toscana. Manoscritto presso la Biblioteca del Dip. di Botanica. Università di Firenze.
- Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano
- Molon G. (1925) – Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia. Tip. Terragni e Calegari, Milano.
- Quadretti R. (2001) – Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Rivista della Federazione Italiana Parchi e Risorse Naturali n. 32, Febbraio.
- Quadretti R. (2002) – Le antiche cultivar da frutto nel parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna. I quaderni del parco, serie Paesaggio Agricoltura. Edizioni Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.
- Targioni Tozzetti O. (1858) – Dizionario botanico italiano. Firenze.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione del dott. Sergio Guidi di ARPA Emilia-Romagna.

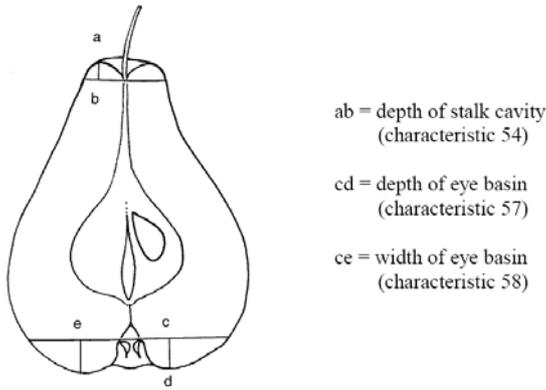
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRIPTORI UPOV)

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

1	VIGORIA	2	RAMIFICAZIONE	3	PORTAMENTO
3	Scarsa	1	Assente o molto debole (Giovanna d'Arco)		1 – Colonnare
5✓	Media	3	Debole		2 – Eretto
7	Elevata	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto
		7	Forte (Packham's Triumph)		4 – Intermedio
		9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Espanso (aperto)
					6 – Pendulo
8	RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELL'APICE DELLA GEMMA VEGETATIVA	9	RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLA GEMMA VEGETATIVA IN RAPPORTO AL GERMOGLIO	10	RAMO DI 1 ANNO: DIMENSIONE DELLA BASE DELLA GEMMA SU RAMO DI UN ANNO
1	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2	Leggermente divergente (Passa Crassana)		5 – Media
3	Rotondo (Giovanna d'Arco)	3	Marcatamente divergente (Conference)		7 – Grande
13	FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL GERMOGLIO	17	FOGLIA: FORMA DELLA BASE	18	FOGLIA: FORMA DELL'APICE
	1 – Ascendente		1 – Acuta		1 – Acuto
	2 – Perpendicolare		2 – Ad angolo retto		2 – Ad angolo retto
	3 - Discendente		3 – Ottusa		3 – Ottuso
			4 – Troncata		4 – Arrotondato
			5 – Cordata		
20	LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (METÀ SUPERIORE)	24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	25	DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE DEL PICCIOLO
	1 – Assente	1✓	Assenti		3 – Breve
	2 – Crenato	9	Presenti		5 – Media
	3 – A denti ottusi				7 – Grande
	4 – A denti acuti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)
FORMA (da CHASSET)

	1 – Sferoidale		7 – Doliforme		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)
	2 – Turbinato breve		8 – Ovoidale		14 – Piriforme allungato
	3 – Doliforme breve		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15 – Calebassiforme
	4 – Cidoniforme breve		10 – Turbinato troncato		16 – Oblungo
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)		
	6 – Turbinato appiattito		12 – Piriforme troncato		
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO
3✓	Corto (Oliver de Serres)	3✓	Piccolo (Abate fetel)	1✓	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5	Medio (Williams' Bon Chretien)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)	3	Piccolo (Beurrè d'Ahremberg)
7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d'Arco)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)
				7	Grande (Conference)
				9	Molto grande (Abate fetel)
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA		
	1 – Al centro	1	Estremamente piccola (<i>P. calleryana</i>)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William's)
	2 – Leggermente verso il calice	2✓	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3✓	Piccola (100 g; Moscatellina)	8	Grossa/molto grossa
		4	Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)
		5	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)		
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE
	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2✓	Verde	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso
		4	Giallo	4✓	Rosso chiaro
	3 – Convesso (Oliver de Serres)			5	Rosso scuro

47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO				
✓	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3✓	Sottile				
	3 – Piccola	5✓	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5✓	Medio (Butirra Hardy)				
	5 – Media (Packham's Triumph)	7	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)				
	7 – Grande (Conference)								
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)								
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO					55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1✓	Dritto						1 – Convergenti	3✓	Poco profonda
2	Obliquo		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5	Media (Butirra Hardy)				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE								
1	Assente o poco profonda (Conference)								
3✓	Poco profonda								
5	Media								
7	Profonda (Passa Crassana)								
9	Molto profonda (Oliver de Serres)								
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO				
3✓	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)				
5✓	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce				
7	Larga (Passa Crassana)	5	Medio (Packham's Triumph)	5✓	Medio (Coscia)				
		7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)				
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9	Molto tardivo				

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

Pianta di media vigoria, che va soggetta ad alternanza di produzione (O, A). Fiorisce a maggio e i frutti maturano a fine agosto. Il peso medio del frutto oscilla tra 25 e 50 grammi. Le foglie sono molto tomentose sulla pagina inferiore (O). La polpa, nelle aree tipiche di coltivazione e quando raccolta al giusto grado di maturazione, presenta una colorazione rossa piuttosto spiccata, maggiore in prossimità della buccia e vicino al torsolo.

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 sensibilità alle principali malattie del pero, mentre si osservano di frequente danni da uccelli e da calabroni (O, A).

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

I frutti vengono impiegati in parte per il consumo fresco ma, considerata la scarsa conservabilità, vengono anche trasformati in marmellate, confetture e liquori.
Dal 2003 è presidio Slow Food.



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

PERA COCOMERINA D'INVERNO RER V082

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: COCOMERINA D'INVERNO		
Sinonimi accertati: Briaca (tardiva), Sanguigna (tardiva)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		N. piante presenti
Anno d'impianto		
10)	Azienda via delle Larghe, Faenza (RA)	2
11)	Azienda Marzeno di Brisighella (RA)	3
12)	Azienda loc. Pianelli Verghereto (FC)	2
Anno d'impianto		
		Anni '70
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Faenza (RA) - Marzeno di Brisighella (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Non è semplice stabilire l'origine di questa varietà, che con ogni probabilità deve il suo nome alla particolare colorazione della polpa, che a piena maturazione, a seconda dell'ambiente di coltivazione, si presenta con diverse intensità di rosso.

Le prime citazioni di varietà con questa caratteristica si hanno in Francia nel 1675 e successivamente in Germania nel 1684 (AA.VV., 2011).

Ulysses P. Hedrick, direttore della stazione sperimentale di agricoltura di Geneva agli inizi del 1900 e storico dell'agricoltura ("fruit books"), nel suo volume dedicato alle pere ovunque coltivate fino a quel momento distingue una "Sanguine d'Italie", una "Sanguinole o Sanguine de France" e una "Sanguinole de Belgique (Belgische Blutbirne), che a differenza delle prime due, che sono varietà a maturazione estivo-autunnale, ha frutti che maturano a ottobre e inizio novembre (Hedrick, 1921).

Per la descrizione del frutto di Sanguinole de Belgique, Hedrick si riferisce ad un precedente lavoro di Downing: pera di media grandezza, ovato-piriforme, con la buccia verde chiazzata e punteggiata di rosso sul lato esposto al sole, con aree rugginose e punti rossi e marrone. Il gambo è lungo e curvo e la polpa è curiosamente sfumata di rosso, che è il suo unico valore. La maturazione sarebbe a settembre (Downing, 1869).

Inoltre riprende una serie di informazioni sull'origine che derivano dal Dizionario di Pomologia di Leroy: la Sanguinole de Belgique sarebbe un semenzale individuato da Berckmans, un vivaista belga trasferitosi negli Stati Uniti, e sarebbe interessante solo per la caratteristica polpa rosa. Anche Leroy indica una maturazione a ottobre-inizio novembre (Leroy, 1867-'79).

La Cocomerina tardiva, comunque, non può essere la pera "Sanguignola" a maturazione estiva (luglio) che annota Pier Antonio Micheli, tra la fine del 1600 e l'inizio del 1700, nel suo manoscritto di appunti (Micheli, s.d.) e che risulta essere la prima documentazione scritta dell'esistenza di pere a polpa rossa in Italia (Baldini, 2004; AA.VV. 1982).

Non si può escludere, invece, che sia una discendente della pera a polpa colorata incontrata dal Gallesio, nel 1813, durante un viaggio a Pontremoli: "Fra quelle che non sono da noi si può far caso del Pero Sanguinolento, frutto prezziabile per la curiosità ma non per il gusto: ha la forma del Pero Reale, il colore esterno di un griggio oscuro e l'interno di un sanguigno molto carico" (Baldini, 1995).

Per le Sanguignole in generale, e per quelle tardive in particolare, mancano i riferimenti bibliografici per un grosso lasso di tempo (AA.VV., 1994), anche perché si tratta di varietà ad esclusivo consumo familiare. Negli anni intorno al 2000, a seguito di un rinnovato interesse, vengono avviati studi, ricognizioni e azioni di valorizzazione relativamente a questi frutti. In particolare si fa riferimento agli studi realizzati tra Toscana e Romagna nell'area del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, dove coesistono piante a maturazione precoce e tardiva (Quadretti, 2001; Quadretti, 2002; Martinelli et al., 2008; Biscotti et al., 2010; AA.VV., 2011). La maggiore concentrazione di questi peri a polpa rossa si trova in comune di Verghereto, in particolare a Ville di Montecoronaro, e localmente sono detti pero Cocomera o Cocomerina. Già da diversi anni è iniziato un processo di recupero e valorizzazione della coltura (Associazione Pro Ville, www.peracocomerina.it) che ha portato la pera Cocomerina a diventare presidio Slow Food nel 2003.

La scarsa conservabilità del frutto precoce fa sì che buona parte del prodotto venga trasformato in marmellate e

distillati, mentre le pere tardive sono utilizzate per lo più cotte o per marmellate, magari insieme ai frutti di altre varietà autunno-invernali. Qualche pianta sparsa, comunque, si trova anche in altre aree appenniniche romagnole. Sul versante toscano del Parco delle Foreste Casentinesi, questa varietà di pero è più spesso chiamata Sanguinello o Briaco e recenti lavori di indagine morfologica e molecolare hanno messo in evidenza che anche le varie accessioni reperite in Casentino sono riferibili a due gruppi distinti (*Martinelli et al., 2008*).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia Romagna, con particolare riferimento all'Appennino romagnolo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

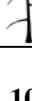
- AA.VV. (1982) - Agrumi, frutta e uva nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore Mediceo. CNR Firenze.
- AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA.VV. (2011) – La frutta antica dell'oasi di biodiversità di Galbusera Bianca. Catalogo delle piante madri.
- AA.VV. (2011) – Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino. Recupero, caratterizzazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agro-alimentare. A cura di: Camangi F. e Segantini L. Press Service srl, Sesto Fiorentino (FI).
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Baldini E. (2004) – Cinque secoli di pomologia italiana. Tipolito Tamari snc, Bologna.
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotta B. (2010) – Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Quaderni. Natura e Biodiversità n. 1. ISPRA, Roma.
- Downing A.J. (1869) – The fruits and fruit-trees of America, or, The culture, propagation, and management, in the garden and orchard, of fruit -trees generally: with descriptions of all the finest varieties of fruit, native and foreign, cultivated in this country. 2nd Edition rev. and corrections, with large additions by Charles Downing. J.Wiley, New York.
- Hedrick U.P. (1921) – The pears of New York. J.B. Lyon Company, Printers, Albany (New York).
- Leroy A. (1867-79) – Dictionnaire de pomologie contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés. Tome 2 [Poiros D-Z]. Pubblicato dall'Autore, Angers 1869.
- 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.^{mo} Gran Duca di Toscana. Manoscritto presso la Biblioteca del Dip. di Botanica. Università di Firenze.
- Quadretti R. (2001) – Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Rivista della Federazione Italiana Parchi e Risorse Naturali n. 32, Febbraio.
- Quadretti R. (2002) – Le antiche cultivar da frutto nel parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna. I quaderni del parco, serie Paesaggio Agricoltura. Edizioni Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

NOTE

Scheda realizzata con la collaborazione del dott. Sergio Guidi di ARPA Emilia-Romagna.

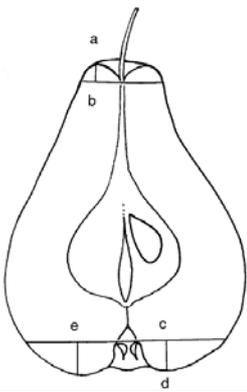
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRITTORI UPOV)

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

1	VIGORIA	2	RAMIFICAZIONE	3	PORTAMENTO
3	Scarsa	1	Assente o molto debole (Giovanna d'Arco)		1 – Colonnare
5✓	Media	3	Debole		2 – Eretto
7✓	Elevata	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto
		7	Forte (Packham's Triumph)		4 – Intermedio
		9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Espanso (aperto)
					6 – Pendulo
8	RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELL'APICE DELLA GEMMA VEGETATIVA	9	RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLA GEMMA VEGETATIVA IN RAPPORTO AL GERMOGLIO	10	RAMO DI 1 ANNO: DIMENSIONE DELLA BASE DELLA GEMMA SU RAMO DI UN ANNO
1	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2✓	Leggermente divergente (Passa Crassana)		5 – Media
3	Rotondo (Giovanna d'Arco)	3	Marcatamente divergente (Conference)		7 – Grande
13	FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL GERMOGLIO	17	FOGLIA: FORMA DELLA BASE	18	FOGLIA: FORMA DELL'APICE
	1 – Ascendente		1 – Acuta		1 – Acuto
	2 – Perpendicolare		2 – Ad angolo retto		2 – Ad angolo retto
	3 - Discendente		3 – Ottusa		3 – Ottuso
			4 – Troncata		4 – Arrotondato
			5 – Cordata		
20	LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (METÀ SUPERIORE)	24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	25	DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE DEL PICCIOLO
	1 – Assente	1✓	Assenti		3 – Breve
	2 – Crenato (appena accennato)	9	Presenti		5 – Media
	3 – A denti ottusi				7 – Grande
	4 – A denti acuti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)
FORMA (da CHASSET)

	1 – Sferoidale		7 – Doliforme		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)
	2 – Turbinato breve		8 – Ovoidale		14 – Piriforme allungato
	3 – Doliforme breve		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15 – Calebassiforme
	4 – Cidoniforme breve		10 – Turbinato troncato		16 – Oblungo
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)		
	6 – Turbinato appiattito		12 – Piriforme troncato		
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO
3✓	Corto (Oliver de Serres)	3✓	Piccolo (Abate fetel)	1✓	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5	Medio (Williams' Bon Chretien)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)	3	Piccolo (Beurrè d'Ahremberg)
7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d'Arco)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)
				7	Grande (Conference)
				9	Molto grande (Abate fetel)
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA		
	1 – Al centro	1	Estremamente piccola (<i>P. calleryana</i>)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William's)
	2 – Leggermente verso il calice	2✓	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3✓	Piccola (100 g; Moscatellina)	8	Grossa/molto grossa
		4	Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)
		5	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)		
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE
	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2	Verde	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3✓	Giallo-verde	3	Rosa-rosso
		4	Giallo	4	Rosso chiaro
	3 – Convesso (Oliver de Serres)			5✓	Rosso scuro

47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3	Sottile
	3 – Piccola	5✓	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5✓	Medio (Butirra Hardy)
✓	5 – Media (Packham's Triumph)	7	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
✓	7 – Grande (Conference)	 <p>ab = depth of stalk cavity (characteristic 54) cd = depth of eye basin (characteristic 57) ce = width of eye basin (characteristic 58)</p>			
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1	Dritto				
2✓	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3	Poco profonda
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5✓	Media (Butirra Hardy)
5✓	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5✓	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5	Medio (Packham's Triumph)	5	Medio (Coscia)
		7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9✓	Molto tardivo

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

Pianta di media vigoria. I frutti maturano per la raccolta a fine ottobre-novembre e il loro peso medio oscilla tra 40 e 100 grammi (75-83 g) ed è comunque molto variabile in funzione dell'area di coltivazione e del carico produttivo. La polpa ha una colorazione rosata di intensità variabile a seconda delle aree di coltivazione e in genere è più marcata vicino alla buccia e al torsolo (O, A).

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

Non mostra particolari sensibilità alle principali malattie del pero (O, A).

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

I frutti si prestano solo per essere consumati cotti o per essere trasformati in marmellate, magari insieme con altri frutti di pere invernali, o per fare il savor.



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

PERA VIRGOLOSA RER V083

PERO			
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.	
Nome comune: VIRGOLOSA			
Sinonimi accertati: Virgolata, Vergolosa, Poire Virgouleuse (<i>Mayer, Pomona Franconica</i>)			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Pér virgolè (<i>Parma</i>)			
Rischio di erosione: molto elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		N. piante presenti	Anno d'impianto
13)	ITAS "F. Bocchialini", Parma	3	1995
14)	Vivaio L'antico frutteto, Strada Torchio 109/a Castelguelfo di Fontevivo (Parma),		
15)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ITAS "F. Bocchialini", Parma			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
			
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>	

Foto foglie



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà di origine incerta, anche se di antichissima coltivazione in Italia, perlomeno nelle aree settentrionali della Penisola. Antonio Targioni Tozzetti riferisce sull'origine francese di questa varietà: *“La pera vergolosa, notata anche dal Micheli, fu così detta da Virgoule villaggio vicino a S. Leonardo nel Limosino, dove a dire del La Bretonniere restò molto tempo senza spandersi altrove, cosicché parrebbe che di là fosse stata trasportata in Toscana per cura dei Granduchi Medicei”* (Targioni Tozzetti, 1853). Targioni Tozzetti, non specifica quale granduca di Toscana importò il frutto dalla Francia, ma il Micheli operò al servizio di Cosimo III, quindi siamo nella seconda metà del '600; d'altra parte una tavola cinquecentesca di Ulisse Aldrovandi raffigura una pera, che in didascalia è indicata come *“Pyra hyemalia viridia spinosa – Verdiera vulgo”* (Fрати et al., 1907) che ricorda molto i frutti del pero Virgolosa ancora oggi presenti su rare piante superstiti in Emilia-Romagna.



A conferma della presenza in Toscana della Virgolosa alla fine del '600, c'è anche una tela del pittore della corte medicea Bartolomeo Bimbi, che dipinge le diverse varietà di pere presenti nella collezione del Granduca Cosimo III, suddividendole per epoca di maturazione. Tra le “pere di ottobre” si individua anche la “Vergolosa”: *“I due frutti, piuttosto dissimili fra loro, l'uno cidonoforme e l'altro turbinato, con peduncolo medio, leggermente curvo, inserito in un frutto un po' obliquamente, nell'altro entro una cavità peduncolare mediamente pronunciata, epicarpo giallo, parzialmente soffuso di rosso tenue”* (AA.VV., 1982). La difficoltà nel definire la forma tipica del frutto, che in effetti è piuttosto particolare, e la rappresentazione pittorica consentono di identificare con buona approssimazione la varietà Virgolosa.

Documenti del 1700 riferiscono della presenza in provincia di Parma di un pero denominato “Virgolato” (AA.VV., 2006).

La prima descrizione dettagliata di questa pera risale ai primi decenni del 1800 e viene fornita dal conte Gallezio, che premette che la pera “Virgolata” è una varietà conosciuta in quasi tutta l'Europa, *“ed è riguardata da per tutto come una delle migliori fra le pere vernine”*. Segue poi la descrizione: *“La pianta viene assai grande, e uguaglia spesso quella dei Peri-spini e degli altri Peri d'inverno. Il frutto è campaniforme, compresso appena alla corona, presso la quale è nella sua maggiore grossezza, degradante lentamente nel corpo, e terminato da un collo grosso, ottuso, e troncato, in cui è piantato il picciuolo. La buccia è liscia, verdastra quando si coglie, e si cangia nel maturare in un giallo citrino generale, e senza velatura veruna. La polpa è bianca, fina, gentile, butirrosa, e piena di un sugo acidulo, ma grazioso, che la rende gratissima. Queste pere si colgono sul principio di Ottobre, e si tengono a maturare nella dispensa sino al Gennajo. Gli individui che maturano in Ottobre non sono i migliori, e per lo più devono la loro maturazione a qualche insetto che gli ha punti, e il di cui ovo si sviluppa in questa stagione. Quelli che maturano in Novembre e Dicembre sono invece i più perfetti, e la loro polpa acquista una morbidezza, che gli assomiglia alle Pere Butirre, ed è accompagnata da un sugo abbondante, e rilevato da un acidulo che alcuni trovano troppo forte, ma che non è ingrato. La porzione de' frutti che dura al di là del Dicembre, sembra mancare nella massima parte di quel grado di perfezione che è necessario per il perfetto sviluppo della maturità pomologica. Essi vanno maturando in Gennajo e Febbrajo; ma è raro che la loro polpa acquisti quella morbidezza che è propria alla varietà quando è nella sua perfezione. Essa resta carnosa e compatta, ha un sapore debole malgrado il rilievo del suo solito acidulo, e passa facilmente da questo stato di mezza maturità a quello di una maturità eccessiva, diventando mèzza. Ne rimangono finalmente di quelli che maturano punto, ma che si raggrinzano e restano duri e insipidi sino alla primavera, e poi si corrompono, o seccano. Questi tre diversi stati di maturazione non si trovano sempre eguali in queste pere, né in una medesima proporzione in tutte le annate, né per tutte le piante. Quando l'albero vive in un buon terreno, e porta una quantità di frutti proporzionata al suo vigore, allora questi si trovano all'epoca della raccolta in uno stato di organizzazione più completo, e perciò in disposizione di prendere nella dispensa quel grado di sviluppo che caratterizza i frutti perfetti. Quando poi, o per la sterilità del terreno, o per altra ragione, i frutti non si trovano all'epoca della raccolta in quel dato punto di sviluppo, allora essi sono soggetti alla terza delle vicende enunciate, e avvizzano senza maturare. La prima ha luogo in qualunque stato di organizzazione e in qualunque situazione quando la state è abbondante d'insetti, e principalmente negli anni di contro-annata nei quali la pianta non ha molti frutti, perchè in questi casi pochi riescono a sfuggire alla puntura colla quale vi sono depositate le ova, il di cui schiudimento ne precipita la maturazione in Autunno. Queste crisi non sono esclusive alle Pere Virgolate, e si vedono in tutti i frutti; ma è certo che questa varietà vi è più soggetta delle altre, specialmente per ciò che riguarda la difficoltà di ben maturare e il difetto di avvizzare e di divenir mèzze. A malgrado però di questi inconvenienti, la Pera Virgolata è ancora una delle migliori pere vernine che si conoscano, e merita un posto nella Collezione dei dilettanti. Di fatto io la trovo in tutte le Pomologie: Duhamel, Mayer, Brookshaw, tutti la descrivono e tutti la danno come una pera eccellente; nè è confinata come molte altre nei libri dei Pomologi: essa si trova in tutti i paesi non solo nei pomarj dei dilettanti, ma ancora nei mercati: l'ho veduta sulla piazza di*

Vienna e di Parigi, siccome in tutti i mercati d'Italia da Torino sino a Napoli. Da per tutto essa è riguardata come una pera preziosa, e quasi da per tutto è conosciuta sotto il nome di Virgolata, leggermente modificato nei diversi paesi dalle diverse pronuncie, ma avente in ogni luogo la sostanza di tale denominazione. Gli Oltramontani la chiamano Virgouleuse, ed è con questo nome che l'ho trovata nei giardini di Vienna, ove è molto abbondante. Esso è adottato pure nelle provincie d'Italia più vicine alla Francia, come il Piemonte e la Lombardia; ma nella parte, meridionale è conosciuta di preferenza sotto quello di Virgolata. I Genovesi la chiamano Pera Limonina" (Gallesio, 1817-1839).

Nel diario dei suoi viaggi (anni 1819-1820), il Gallesio scrive di aver riscontrato la pera Virgolosa a Piacenza (*"Il Virgolo è riguardato come pero Nostrale"*), sul mercato di Reggio Emilia (pera Virgolate), di Modena (Virgoleuse, detta Virgolata. *"La Virgolata, che è il nostro Limonino, è precisamente la stessa e ha una polpa gentile e sugosa ma carnosa e acida"*) e a Rimini (Baldini, 1995).

Il Vocabolario Romagnolo-Italiano del Morri (Morri, 1840), alla voce "Përa" elenca le numerose varietà conosciute e coltivate in Romagna e tra queste elenca anche una "Përa spena" che traduce con l'equivalente italiano di "Pera vergolosa": questo attesta la presenza della Virgolosa nell'areale romagnolo e il trasferimento nel termine dialettale della definizione dell'Aldrovandi (Pyra hyemalia viridia spinosa).

Un testo del 1880 annovera il pero "Virgolato" tra le varietà più diffuse nel comprensorio dell'allora Borgo San Donnino, oggi Fidenza, nel Parmense (AA.VV., 2006).

Sicuramente più dettagliate e precise sono le pagine dedicate dal Molon alla pera Virgolosa (Molon, 1890; Molon, 1925). Nell'affrontare la storia di questa varietà, Molon riferisce che, nella seconda metà del 1600, il pomologo francese Jean Merlet scriveva che il nome derivava da "Virgoulée", un piccolo villaggio nei pressi di Limoges. Successivamente La Quintinye affermò che la diffusione della Virgolosa in Europa si doveva alla liberalità del marchese Chambray, che di certo la possedeva da lungo tempo nei suoi tenimenti di Saint Léonard. Sembra poi che il segretario del re di Francia (de Laboire) la portasse a Parigi nel 1630. Nel Ottocento, invece, la Virgolosa si trova annotata nel catalogo dei fratelli Roda (giardinieri al castello sabauda di Racconigi) come varietà italiana. Poi, Molon conclude scrivendo che è una pera molto diffusa in Germania, nella Bassa Austria, in Tirolo, nella Stiria e in tutta l'Alta Italia (Molon, 1890).

Segue, poi, la descrizione del frutto: *"Il frutto da noi non è mai di un grande volume, né di una forma regolare, ordinariamente è di taglia mezzana, ovoidale o conica, piuttosto arrotondata in basso, spesso più sviluppata dalla parte del sole. Peduncolo medio, grosso, carnoso, storto, ingrossato alle estremità, disposto a fior di pelle o entro una piccola insenatura. Calice medio, spesso caduco, quasi sempre aperto, situato in una piccola insenatura. Buccia liscia, verdastra dapprima, poi gialla quasi come un cedro, con punteggiature e macchie irregolari di ruggine chiara, talvolta un po' rossastra dalla parte del sole e quasi sempre con macchie irregolari, rugginose presso la base del peduncolo e nella cavità del calice. Polpa giallognola o bianca, fina, fondente, butirrosa, molto succosa, un po' pietrosa presso il calice e le logge, molto saporita, un po' acidetta, ma ricca di zucchero, con un gusto speciale che ha di moscato, e che la rende assai gradita" (Molon, 1890).* Sono presenti, infine, alcune considerazioni di tipo colturale e sulla maturazione: *"Crediamo che oggigiorno non si possa più ritenere questa varietà fra quelle di primo merito, e ciò non tanto per il sapore del suo frutto, che rimane sempre fra i migliori, quanto per le esigenze della pianta"*. In effetti diversi autori avevano messo in evidenza che si trattava di una varietà che tardava a fruttificare e invecchiava precocemente, era sensibile alle malattie ed era piuttosto esigente in termini di ambiente di coltivazione: *"Alb. molto esigente, non riesce che in terreno scelto, clima temperato e posizione difesa"*. In merito alla maturazione, i frutti si raccolgono generalmente ad ottobre e si ripongono in fruttai dove diventano pronte per il consumo a novembre, dicembre ed anche fino a gennaio (Molon, 1890).

Nei decenni successivi, Molon elenca ancora tra le varietà di pero raccomandabili la Virgolosa, anche se riscontra una certa regressione nella sua diffusione: *"Viene bene sul franco in buoni terreni, ed è discretamente produttiva. Frutto quasi sempre ottimo, quando raggiunga sufficiente grandezza e non sia petroso presso il calice. Matura da novembre a febbraio" (Molon, 1925).*

Negli atti del III Congresso nazionale di frutticoltura (Ferrara 9-11 ottobre 1949), viene catalogata e descritta anche la pera Virgolosa, conosciuta con i sinonimi di *"Virgouleuse, Chambrette de Glece, Paradis d'Hiver, Virgoulette"*, e di cui si riferisce: *"Diffusa e apprezzata specie nel secolo scorso nei paesi dell'Europa centrale e in Italia; ha perduto molto della sua importanza" (AA.VV., 1950).*

Quindi, a partire dalla seconda metà del 1900, la Virgolosa è in forte declino, anche se continua ad essere citata in diversi lavori successivi (Baldini e Scaramuzzi, 1957; Branzanti e Sansavini, 1964; Bellini, 1978).

In particolare, a metà degli anni '60, si legge: *"Cultivar autunno-invernale di antichissima origine francese, ancora sporadicamente coltivata nei dintorni di Bolzano ed in altri vecchi centri frutticoli del Settentrione" (Branzanti e Sansavini, 1964),* e tra questi centri doveva esserci anche l'Emilia-Romagna, che è stata la culla della frutticoltura moderna italiana.

Alla fine degli anni '70, si legge che ormai la Virgolosa è presente solo nelle "collezioni" (Bellini, 1978).

Ad oggi sono presenti rari esemplari nelle campagne parmensi.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna, con particolare riferimento all'areale Piacentino-Parmense e Reggiano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

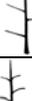
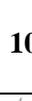
- AA.VV. (1950) –Atti del III Congresso nazionale di frutticoltura. Vallecchi Editore, Firenze.
- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Firenze.
- AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Baldini E., Scaramuzzi F. (1957) – Contributo allo studio delle cultivar di pero. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto. In: La coltura del pero in Italia. Rivista della Ortoflorofrutticoltura Italiana vol. XLI.
- Bellini E. (1978) – La coltura del pero in Italia. L'Informatore Agrario, 1978.
- Branzanti E.C., Sansavini S. (1964) – Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. L'Informatore Agrario, Verona.
- Fрати L., Chigi A., Sorbelli A. (1907) – Catalogo dei manoscritti di Ulisse Aldrovandi. Tavole vol. 001-1 Piante. Fondo Ulisse Aldrovandi, Università di Bologna.
- Gallesio G. (1817-1839) – *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi* (Pisa 1817-1839), edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004. www.pomonaitaliana.it
- Molon G. (1890) – Buone frutta. Studi di fitografia e di tassonomia pomologica. Tipo-Lit. Francesco Cagnani, Conegliano (TV).
- Molon G. (1925) – Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia. Tip. Terragni e Calegari, Milano.
- Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollo, Faenza.
- Targioni Tozzetti A. (1853) – Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana. Tipografia Galileiana, Firenze.

NOTE

La descrizione si riferisce al biotipo presente presso l'azienda dell'ITAS Bocchialini, Parma.
Descrizione realizzata in collaborazione con il dott. Mauro Carboni.

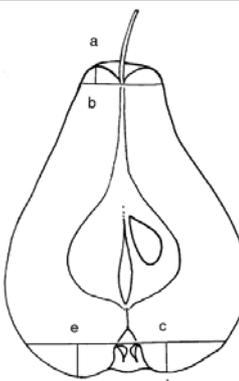
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRITTORI UPOV)

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

1	VIGORIA	2	RAMIFICAZIONE	3	PORTAMENTO
3	Scarsa	1	Assente o molto debole (Giovanna d'Arco)		1 – Colonnare
5✓	Media	3	Debole		2 – Eretto
7✓	Elevata	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto
		7	Forte (Packham's Triumph)		4 – Intermedio
		9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Espanso (aperto)
					6 – Pendulo
8	RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELL'APICE DELLA GEMMA VEGETATIVA	9	RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLA GEMMA VEGETATIVA IN RAPPORTO AL GERMOGLIO	10	RAMO DI 1 ANNO: DIMENSIONE DELLA BASE DELLA GEMMA SU RAMO DI UN ANNO
1✓	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2✓	Leggermente divergente (Passa Crassana)		5 – Media
3	Rotondo (Giovanna d'Arco)	3	Marcatamente divergente (Conference)		7 – Grande
13	FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL GERMOGLIO	17	FOGLIA: FORMA DELLA BASE	18	FOGLIA: FORMA DELL'APICE
	1 – Ascendente		1 – Acuta		1 – Acuto
	2 – Perpendicolare		2 – Ad angolo retto		2 – Ad angolo retto
	3 - Discendente		3 – Ottusa		3 – Ottuso
			4 – Troncata		4 – Arrotondato
			5 – Cordata		
20	LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (METÀ SUPERIORE)	24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	25	DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE DEL PICCIOLO
	1 – Assente	1	Assenti		3 – Breve
	2 – Crenato	9	Presenti		5 – Media
	3 – A denti ottusi				7 – Grande
	4 – A denti acuti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)
FORMA (da CHASSET)

	1 – Sferoidale		7 – Doliforme		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)
	2 – Turbinato breve		8 – Ovoidale		14 – Piriforme allungato
	3 – Doliforme breve		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15 – Calebassiforme
	4 – Cidoniforme breve		10 – Turbinato troncato		16 – Oblungo
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)		
	6 – Turbinato appiattito		12 – Piriforme troncato		
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO
3	Corto (Oliver de Serres)	3✓	Piccolo (Abate fetel)	1	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5✓	Medio (Williams' Bon Chretien)	5✓	Medio (Williams' Bon Chretien)	3✓	Piccolo (Beurrè d'Ahremberg)
7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d'Arco)	5✓	Medio (Williams' Bon Chretien)
				7	Grande (Conference)
				9	Molto grande (Abate fetel)
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA		
	1 – Al centro	1	Estremamente piccola (<i>P. calleryana</i>)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William's)
	2 – Leggermente verso il calice	2	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3	Piccola (100 g; Moscatellina)	8	Grossa/molto grossa
		4✓	Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)
		5	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)		
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE
	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2✓	Verde (<i>alla raccolta</i>)	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso
		4✓	Giallo (<i>a maturazione di consumo</i>)	4	Rosso chiaro
	3 – Convesso (Oliver de Serres)			5	Rosso scuro
					(Leggere sfumature rosate sul lato esposto al sole)

47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
1	Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3	Sottile
3✓	Piccola	5✓	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5✓	Medio (Butirra Hardy)
5	Media (Packham's Triumph)	7	Lungo (> 35 mm; Curato)	7✓	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
7	Grande (Conference)	 <p>ab = depth of stalk cavity (characteristic 54) cd = depth of eye basin (characteristic 57) ce = width of eye basin (characteristic 58)</p>			
9	Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1	Dritto				
2✓	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1✓	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3✓	Poco profonda
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5✓	Media (Butirra Hardy)
5	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5✓	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5✓	Medio (Packham's Triumph)	5	Medio (Coscia)
		7	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9✓	Molto tardivo

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

Pianta piuttosto vigorosa, che in certe condizioni ambientali può presentare una marcata alternanza di produzione. Non si tratta, comunque, di una varietà particolarmente produttiva. La dimensione dei frutti è molto legata all'ambiente di coltivazione. Fruttifica sulle lamburde. Peso medio del frutto intorno a 100-120 grammi (L, O, A). Fiorisce tra la prima e la seconda decade di aprile e si raccoglie a ottobre, ma è pronta per il consumo da novembre a gennaio (L, O, A).

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

Dalla letteratura arrivano notizie di una certa sensibilità alle crittogame e ai parassiti, ma sembra che la maggiore sensibilità sia da mettere in relazione con ambienti umidi e fertili che esaltano la vigoria della pianta (L). Osservazioni su alcuni esemplari del Parmense non hanno fatto riscontrare sensibilità particolari (O).

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

Meier la classificava come una varietà da destinare prevalentemente al consumo fresco: "Antica varietà da tavola per l'inverno, molto apprezzata per il suo gusto speciale di moscato" [Meier L. (1934) - *Frutta dell'Alto Adige*. Casa editrice J.F. Amonn. Bolzano].

In generale veniva impiegata per il consumo fresco, ma poteva altresì entrare nella composizione di marmellate e confetture, da sola o, più spesso, unitamente ad altre varietà.



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

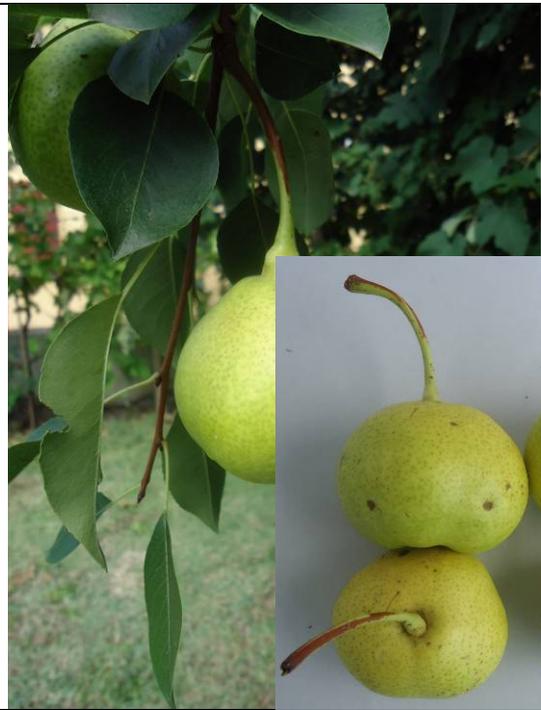
SCHEMA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

PERA COVATE RER V084

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: COVATE		
Sinonimi accertati: Covata		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
16) Azienda via delle Larghe, Faenza (RA)	2	2000
17)		
18)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p><i>Pianta</i></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><i>Fiore</i></p> </div> </div>		



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura affronta anche il problema della raccolta a giusta maturità delle pere e delle modalità di conservazione più corrette, e a proposito delle pere a maturazione autunnale riferisce: *“Ma quelle, che si maturano nella fine dell’Autunno, che si deono per lo Verno serbare, si colgano del mese d'Ottobre, in tempo secco, nel mancamento della Luna, nella sua ultima età. Serbansi, se diligentemente saranno scelte, salde, e quasi dure, e alquanto verdi, e sotterrate nella paglia, o nelle biade, pur che sieno in luogo oscuro, e secco”* (De' Crescenzi e De Rossi, 1805).

Da questo passo possiamo dedurre che il nome della pera “Covate” derivi dalla modalità con cui essa veniva conservata nel passato, quando il frigorifero non esisteva ancora; infatti il termine “cova” sull’Appennino romagnolo sta ad indicare la pula del grano, che era uno degli elementi, insieme alla paglia, con cui si predisponavano alcuni frutti per la conservazione, oltre che i nidi per la cova delle uova.

La bibliografia purtroppo non riferisce di questa varietà con il nome di Covate, d’altra parte i dati morfologici non hanno consentito fino ad ora di riscontrare somiglianze con altre varietà più note.

La prima descrizione scientifica reperita risale a metà degli anni '90 e si riferisce ad un’accezione riscontrata in località Corniolo (FC), con frutti sferoidali medio-piccoli, fioritura tardiva, maturazione scalare ed epoca di raccolta nella seconda-terza decade di agosto, con conservabilità ridotta (15-20 giorni in frigorifero, poi compare il “disfacimento interno”), che in passato era fatta in mezzo alla pula del grano (AA.VV., 1995).

Ricognizioni sul territorio del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, intorno all’anno 2000, hanno permesso di individuare ancora la presenza di piante superstiti di pero Covate nel versante romagnolo del Parco; infatti si tratta di una pera tipicamente diffusa nel medio-alto Appennino romagnolo (Quadretti, 2001; Quadretti, 2002; Mattioli, s.d.).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino romagnolo.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.

De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.

Mattioli P. (s.d.) – Agricoltura e paesaggio. Progetto di ricerca e qualificazione rurale nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna. I Quaderni del Parco, Serie Natura, Parco Naz. Foreste Casentinesi.

Quadretti R. (2001) – Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Rivista della Federazione Italiana Parchi e Risorse Naturali n. 32, Febbraio.

Quadretti R. (2002) – Le antiche cultivar da frutto nel parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona,

Campigna. I quaderni del parco, serie Paesaggio Agricoltura. Edizioni Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

NOTE

Il materiale con cui sono state realizzate le piante presenti nel campo collezione dell'azienda di Faenza proviene da una pianta ormai scomparsa situata in parrocchia di Pagnano, nei pressi di Casola Val Senio (RA), ma ci sono ancora diverse piante sparse nel Casolano (Casola Val Senio, Sommorio, ecc.) ed anche a Badia di Susinana, che è già comune di Palazzuolo sul Senio (FI).

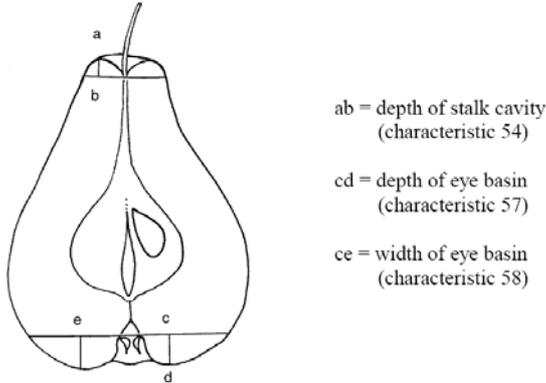
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRITTORI UPOV)

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

1	VIGORIA	2	RAMIFICAZIONE	3	PORTAMENTO
3	Scarsa	1	Assente o molto debole (Giovanna d'Arco)		1 – Colonnare
5✓	Media	3	Debole		2 – Eretto
7	Elevata	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto
		7	Forte (Packham's Triumph)		4 – Intermedio
		9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Espanso (aperto)
					6 – Pendulo
8	RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELL'APICE DELLA GEMMA VEGETATIVA	9	RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLA GEMMA VEGETATIVA IN RAPPORTO AL GERMOGLIO	10	RAMO DI 1 ANNO: DIMENSIONE DELLA BASE DELLA GEMMA SU RAMO DI UN ANNO
1	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2✓	Leggermente divergente (Passa Crassana)		5 – Media
3✓	Rotondo (Giovanna d'Arco)	3	Marcatamente divergente (Conference)		7 – Grande
13	FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL GERMOGLIO	17	FOGLIA: FORMA DELLA BASE	18	FOGLIA: FORMA DELL'APICE
	1 – Ascendente		1 – Acuta		1 – Acuto
	2 – Perpendicolare		2 – Ad angolo retto		2 – Ad angolo retto
	3 - Discendente		3 – Ottusa		3 – Ottuso
			4 – Troncata		4 – Arrotondato
			5 – Cordata		
20	LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (METÀ SUPERIORE)	24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	25	DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE DEL PICCIOLO
	1 – Assente	1✓	Assenti		3 – Breve
	2 – Crenato (appena percepibile)	9	Presenti		5 – Media
	3 – A denti ottusi				7 – Grande
	4 – A denti acuti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)
FORMA (da CHASSET)

	1 – Sferoidale		7 – Doliforme		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)
	2 – Turbinato breve		8 – Ovoidale		14 – Piriforme allungato
	3 – Doliforme breve		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15 – Calebassiforme
	4 – Cidoniforme breve		10 – Turbinato troncato		16 – Oblungo
 ✓	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)		
	6 – Turbinato appiattito		12 – Piriforme troncato		
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO
3✓	Corto (Oliver de Serres)	3✓	Piccolo (Abate fetel)	1✓	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5	Medio (Williams' Bon Chretien)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)	3	Piccolo (Beurrè d'Ahremberg)
7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d'Arco)	5	Medio (Williams' Bon Chretien)
				7	Grande (Conference)
				9	Molto grande (Abate fetel)
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA		
	1 – Al centro	1	Estremamente piccola (<i>P. calleryana</i>)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William's)
	2 – Leggermente verso il calice	2	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
 ✓	3 – Decisamente verso il calice	3	Piccola (100 g; Moscatellina)	8	Grossa/molto grossa
		4✓	Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)
		5	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)		
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE
	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2	Verde	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3✓	Giallo-verde	3✓	Rosa-rosso (talvolta, 5-10% superf.)
		4	Giallo	4	Rosso chiaro
 ✓	3 – Convesso (Oliver de Serres)			5	Rosso scuro

47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
✓	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3✓	Sottile
	3 – Piccola	5✓	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5	Medio (Butirra Hardy)
	5 – Media (Packham's Triumph)	7✓	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
	7 – Grande (Conference)				
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1✓	Dritto				
2	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1✓	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3	Poco profonda
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5✓	Media (Butirra Hardy)
5	Media	✓ 	3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7✓	Larga (Passa Crassana)	5	Medio (Packham's Triumph)	5✓	Medio (Coscia)
		7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9	Molto tardivo
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta di media vigoria, produttività elevata e abbastanza costante, cascola scarsa. Maturazione scalare. Peso medio dei frutti intorno a 100-150 grammi. La polpa è di colore bianco crema, a tessitura grossolana, con granulosità estesa, succosa, poco croccante e poco soda, di media qualità gustativa (L, A, 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 riscontrano particolari sensibilità alle principali patologie del pero (O, A).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
In genere era impiegata per il consumo fresco, ma la conservabilità è molto limitata; infatti i frutti vanno rapidamente incontro al "disfacimento interno". In frigorifero si riesce a conservare per 15-20 giorni. Fortunatamente la maturazione è leggermente scalare, quindi si riesce a mangiarle per un periodo di tempo un po' più prolungato. Non si esclude che in parte venissero trasformate in marmellata o essiccate in fette per riuscire a conservarle più a lungo.					