



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

CARCIOFO MORETTO RER V085

CARCIOFO	
Famiglia: <i>Asteraceae</i>	Genere: <i>Cynara</i> Specie: <i>Cynara cardunculus</i> L. ssp. <i>scolymus</i> (L.) Hayek
Nome comune: CARCIOFO MORETTO	
Sinonimi accertati: Carciofo di Brisighella	
Sinonimie errate:	
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): <i>Scarciofn</i> (Brisighella)	
Rischio di erosione:	
Data inserimento nel repertorio:	Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	
1) Azienda Anna e Alberto Albonetti – Brisighella (RA)	
2) Azienda	
3)	
Luoghi di conservazione ex situ:	
Vivaista incaricato della moltiplicazione:	
	
<i>Pianta giovane</i>	<i>Pianta adulta</i>



Foglia



Capolino

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Sicuramente è difficile trovare documenti del passato che riportino la dicitura “Carciofo moretto”, poiché si tratta di una denominazione recente per il tipico carciofo coltivato e utilizzato nel Brisighellese. Infatti questo ortaggio sarebbe stato involontariamente “battezzato” moretto dalla madre del grande ristoratore Nerio Raccagni: *“Mia madre - racconta - diceva sempre che, così selvatico e difficile da pulire, perché ti forava le mani, era brutto, spinoso e cattivo proprio come me. Siccome il mio soprannome era Moretto, lo diventò anche il carciofo”* (Diolaiti, 2009).

Pertanto occorre verificare sui documenti l'importanza colturale e culturale del carciofo in Romagna, nel Ravennate e nel Brisighellese in particolare.

“E tanto poca la differenza trà la foglia di Carciofi à quella de’ Cardi, che ancor da qualche perito, se non è ben considerata, difficilmente si conosce”. Siamo nel 1644, quando viene pubblicato l'Economia del cittadino in villa, e Vincenzo Tanara apre la dissertazione sui carciofi proprio con queste parole, a testimoniare la difficoltà avuta anche dai “periti”, fino a quel momento, nel distinguere le due specie. L'autore prosegue, poi, dicendo che solo *“da trenta anni in qua s'è cominciato a mangiar il Carciofo nella sua vera, e tenera perfettione”*, mentre nell'antichità egli non ha trovato traccia della preparazione di pietanze con i carciofi (Tanara, 1674). *“De Candolle fa discendere il carciofo coltivato dal Cynara cardunculus L., o Cardo selvatico, Presame o Caglio. Che cresce spontaneo, nella forma tipica, nella regione del Mediterraneo, dalla Spagna all'Asia occidentale”* (AA.VV., 1954). Egli probabilmente giunse a questa conclusione anche a seguito di quanto scritto in epoca romana da Plinio, quando il cardo coltivato era molto apprezzato ma, visti i prezzi, si consumava pure quello selvatico, che era quindi presente come pianta spontanea sul territorio italiano. La coltivazione del cardo ebbe sensibile sviluppo nel XII secolo, mentre la diffusione della coltura del carciofo è probabilmente successiva. La distinzione in due specie è recente, ma il loro centro di origine è comune e ascrivibile all'area mediterranea orientale. Esse presentano una sensibile variabilità di forme, giustificata dal fatto che la fecondazione di queste piante è entomofila. Dalla Sicilia, la coltivazione del carciofo sarebbe arrivata prima nel Napoletano e da qui in Toscana e nell'Italia settentrionale verso la fine del XV secolo (Gera, 1838; Targioni-Tozzetti, 1858; Niccoli, 1902; Rava, 1937; AA.VV., 1954; Alessandrini e Ceregato, 2007).

Alcune tipologie di carciofo note e diffuse nel 1500 vengono illustrate da Ulisse Aldrovandi (*Archilochum purpureum*, *A. sine spinis squammis crassis extra viride*, *A. alterum fructu aperto spinis obducto*; *A. bifidis folijs in vertice spinis obtusis, seu cinara maxima Anglorum*; *Archilochum cum flore*-Artichiocco vulgo), il quale dedica una tavola anche al carciofo di Ravenna (*Archilochum Ravennas magnum*). Da questa tavola si evince che doveva trattarsi di un carciofo verde, globoso e senza spine, quindi ben diverso dal carciofo cosiddetto “moretto” di Brisighella (<http://moro.imss.fi.it/aldrovandi/>).

A prescindere dalla varietà, comunque vi sono altri documenti che attestano la diffusione e il pregio della coltivazione del carciofo nel Ravennate.

Tra il 1581 e il 1583, Bernardino Carroli scrive “Il giovane ben creato”, che nel libro terzo riporta il dialogo tra il curato di Santerno (RA) Girolamo Magni e un giovane contadino di nome Matteo, a cui vengono rivolti

insegnamenti sul vivere cristiano e sull'agricoltura. Il curato illustra quali sono le colture più indicate per la zona e a proposito dell'orto dice come disporre in piccoli appezzamenti i vari tipi di ortaggi, consigliando di dedicare un quadro a sé stante ai “*carciofoli*” (Carroli, 2004). Va ricordato che il Carroli apparteneva, con ragionevole probabilità, ad un ramo collaterale della nobile e potente casata dei Carroli di Brisighella e arrivò a Santerno al servizio di Ottavio Abbiosi a seguito di una delle frequenti lotte tra le famiglie nobili locali per il predominio nella valle d'Amone. Si può quindi ipotizzare che le sue conoscenze sulla coltivazione del carciofo gli derivassero anche dalla sua terra d'origine.

Nel 1609, monsignor Innocenzo Malvasia scrive il suo “Istruzione di agricoltura”, in cui consiglia al suo fattore: “*Da Ravenna ancora sarà bene far venire ogni anno carciofi e dagli altri luoghi di Romagna i semi di cipolla, dei cavoli-cappucci e di altre cose che là sono migliori*” (Finzi, 1979; Casali, 1982).

Nell'Ottocento continuano ad essere presenti indicazioni che fanno pensare ad una carcioficoltura consolidata in tutta la Romagna, come attestano diversi testi di agricoltura.

Facendo riferimento alla coltivazione del carciofo in Lombardia, Albertazzi, così scrive: “*I carciofi si seminano in luna mancante di marzo in terreno buono, vogliono esser rari, strappandone i più folti, e fruttificano nel primo anno. Qui difficilmente fanno seme buono, e perciò convien averne da altri siti, e specialmente dalla Romagna*” (Albertazzi, 1812).

Anche Bernasconi, in un manuale di orticoltura ad uso delle scuole del Ticino, ribadisce che i carciofi “*Qui difficilmente fanno buon seme e perciò bisogna farlo venire dalla Romagna o da altri siti*” (Bernasconi, 1849).

La coltivazione del carciofo in provincia di Ravenna, comunque, si mantiene fino ad epoche recenti; infatti nei primi anni sessanta del Novecento esisteva ancora una produzione “commerciale” di carciofi: una superficie di 8 ettari nel 1960 e di 11 ettari nell'anno successivo, che diedero, rispettivamente, una produzione complessiva di 440 e 590 quintali (CCIAA, 1962). Si tratta comunque di una produzione marginale destinata a scomparire, tanto che, Micheletti e Garavini, esaminando l'andamento della coltura nei primi anni '70, ne attestano la graduale riduzione per poi affermare che nella seconda metà degli anni '80 la coltivazione del carciofo per il mercato è praticamente scomparsa (Micheletti e Garavini, 1989).

Per quanto riguarda più nel dettaglio il territorio faentino, sono state riscontrate diverse attestazioni sull'impiego e la coltivazione del carciofo.

Alla fine del Settecento (Archivio di Stato di Ravenna, sez. di Faenza, 1791-1797), nella “Vacchetta dell'Ordinaria, Straordinaria e Foresteria del Venerabile Monastero di S. Maglorio di Faenza”, sono registrate tutte le spese giornaliere per il vitto e si può evincere quali fossero le pietanze più spesso preparate, anche in funzione della stagionalità di alcuni prodotti. Analizzando le varie annate, si vede che nel mese di maggio, o al più nei primi giorni di giugno, di solito al venerdì, venivano utilizzati dei carciofi, indicati come “*carciofoli*”. Si può quindi ipotizzare che i carciofi fossero una pietanza in uso in quel periodo nel faentino e che venissero ritenuti una soluzione comunque nutriente per sostituire la carne nei “giorni di magro”.

In quel periodo il convento di San Maglorio occupava un'area di circa tre ettari a Faenza e disponeva di un orto, come si può dedurre da alcune note a lato delle spese giornaliere, che indicano l'impegno del “Fattore ortolano”. Inoltre, il Monastero, possedeva 18 fondi piuttosto ampi dislocati per lo più tra Russi e le prime colline sopra Faenza: S. Pietro in Laguna, Castellina, Tombe, S. Silvestro, Russi, Reda, Basiaga, Quartireggio, S. Barnaba, Saldino, Trentola, Gubbardino o Gobbadino, S. Giovannino, Quarada, Bocca di Villa, Roncona, Volpachino e Pergola. Quindi la fonte di approvvigionamento per questi carciofi poteva essere anche da uno dei conduttori dei fondi del Monastero.

Notizie più precise sulla coltivazione del carciofo nel “Circondario faentino” (comprendente il territorio dei Comuni di Faenza, Brisighella, Castel Bolognese, Bagnara di Romagna, Casola Valsenio, Castel del Rio, Fontana Elice, Solarolo, Tossignano e Riolo) ci derivano dai lavori realizzati da alcuni studiosi locali a supporto della cosiddetta “Inchiesta Jacini”, volta a verificare lo stato economico-sociale dell'Italia post-unitaria.

Domenico Ghetti, nella sua relazione del 1879, scrive: “*Qui si è pienamente nella regione agricola della vite: prevalgono per ragioni d'importanza il grano, il granturco, i foraggi per il nutrimento del bestiame bovino, la vite, le leguminose, la canapa*”... *I cavoli, i pomi d'oro, i citrioli, carciofi, ecc. fanno parte della coltura ortiva, non dell'ordinaria dei fondi*”. Dedicava poi un capitoletto alle “Piante ortensi”: “*V'hanno nel circondario non pochi orti, ed in particolare nel territorio del Comune di Faenza e di Castel Bolognese. L'orticoltura è in parte diretta al consumo locale ed in parte all'esportazione. La coltura degli orti è molto intensiva, si fa grande uso di concime. Si fa esportazione di piante da riproduzione, di frutta di fragole, di pomi d'oro in proporzione rilevante. Si producono in discreta quantità, piselli, cavoli, carciofi, erbe da insalata, finocchi, ecc. ecc. ... Nel territorio del comune di Faenza hanno estensione discreta di terreni a monte della città, lavorati a prodotti*

ortensi, con rilevante profitto” (Casadio, 1999).

Indubbiamente Ghetti, in quanto “cultore delle scienze economiche”, si riferisce in particolare alle colture in grado di dare un reddito, ma ciò non toglie che in tutto il circondario di Faenza le famiglie producessero carciofi per autoconsumo.

Ulteriori informazioni ci derivano dall’ingegner Luigi Biffi, che tracciò un quadro piuttosto dettagliato dell’agricoltura faentina nella seconda metà del 1870. In merito alle piante erbacee coltivate nel Circondario di Faenza, scrive: “... *non badando all’opportuna distinzione di graminacee e di leguminose ma semplicemente alla disposizione che risulta in relazione alla loro maggiore o minor diffusione, ecco come vanno indicate – frumento – granoturco – fava – fagioli – avena – orzo – miglio cicerchia – panigo – veccia – cece – piselli – lupini – saggina da spazzole. Altre piante alimentari abbastanza diffusamente coltivate sono i cocomeri, i meloni, le zucche gialle o vernine nella parte bassa del circondario; i pomodoro nei dintorni di Faenza; i carciofi e gli anici nella parte montana*” (Biffi, 1880).

Da questa testimonianza si desume che il territorio collinare sopra Faenza, a fine Ottocento, ospitava la coltivazione del carciofo in una misura significativa, anche se non ci sono dettagli che ci consentono di affermare che si trattasse della stessa varietà oggi denominata “carciofo moretto”.

D’altra parte, in un passo successivo della Memoria del Biffi, si legge: “*Le ortaglie più largamente coltivate sono le fragole ed i pomodoro imperocchè vanno soggette all’esportazione non solo nei limitrofi mercati ma bensì nelle piazze di Bologna, Firenze e Milano. Si coltiva il resto delle ortaglie per l’esclusivo consumo locale, ricavandone prodotti saporiti e belli all’infuori degli asparagi e dei finocchi che crescono assai migliori in altre parti di Romagna. Detti ortaggi, però, quantunque, buoni sono del tutto comuni ed ordinarii, dappoichè i nostri ortolani non hanno adottate le varietà, che pervenute da lontane regioni, e coltivate in altri compartimenti italiani, danno prodotti specialissimi per grossezza o per novità di sapore o di tinta*” (Biffi, 1880).

Si può, quindi, ragionevolmente supporre che anche nel caso del carciofo venisse coltivata una varietà locale, magari con capolini piccoli, quale è ancora oggi il carciofo moretto.

Un’attestazione successiva dell’idoneità del territorio brisighellese alla coltivazione del carciofo ci deriva da una pubblicazione del “Consorzio dei bacini montani in comune di Brisighella e limitrofi” (1925), che illustra i progetti della “Bonifica di monte” in merito al recupero dei calanchi che caratterizzano quella zona.

In molti casi si proponevano terrazzamenti per rallentare la corsa dell’acqua e su questi terrazzi, ben concimati e ben lavorati, veniva suggerito di avviare una redditizia coltivazione di piante da frutto intercalata da orticole primaticce: “*Ora tutti sanno quanto sia alto il reddito del frutteto e facilmente se ne deduce che quando la produzione riesce di qualità superiore la rendita aumenta in ragione diretta della qualità stessa. Le condizioni climatiche e di esposizione a solatio, con naturale riparo dai venti del nord, si presentano molto favorevoli, sia per la qualità della frutta, sia per la precocità che permette di realizzare in queste serre naturali, un prodotto suscettibile di altri prezzi. Le colture intercalari di primaticci potranno portare il terreno al massimo rendimento. Piselli, pomodori, carciofi, fagiolini, fragoloni, cetrioli, redicini, finocchi, e tante altre qualità di verdure, possono essere prodotte a sistema di rotazione sotto e fra le piante fruttifere, senza danneggiarle, anzi con loro vantaggio, perché le laute concimazioni che tali coltivazioni ortive esigono, e la continua lavorazione del terreno rendono i frutti più vigorosi, ed il loro prodotto più abbondante*”.

La Provincia di Ravenna ha raccolto e certificato alcune testimonianze orali, di agricoltori e/o detentori di “Carciofo moretto di Brisighella”, da cui si evince che diverse famiglie coltivano questo biotipo di carciofo almeno dagli anni ’40-’50 del Novecento. Si tratta di una datazione che si basa sulla memoria di persone di una certa età, che si possono spingere con i ricordi fino alla loro infanzia, poi è difficile sapere se questo materiale sia stato tramandato da epoche precedenti, ma è ragionevole supporlo trattandosi spesso di famiglie insediate sul territorio da secoli.

Per quanto riguarda la cucina, diversi esperti regionali, e della Romagna in particolare, propongono ricette che coinvolgono il carciofo (Messisbugo, 1600; Artusi, 2010; Contoli, 1963; Guerrini, 1974; Quondamatteo et al., 1975; Camurani et al., 2003), ma per restringere il raggio d’interesse al solo areale brisighellese ci si riferisce al famoso chef del ristorante Gigiolè, Tarcisio Raccagni, che nel suo libro “La mia cucina medievale” (Raccagni, 1993) riporta diverse ricette del tempo, in originale e in versione attualizzata dall’autore, nonché i menù proposti durante le feste medievali di Brisighella, a partire dalla prima edizione (1980). Tra le ricette non si trova traccia dei carciofi, a riprova che si tratta di una coltura di più recente interesse per le aree del centro-nord Italia. D’altra parte il carciofo è un ortaggio così compenetrato nella tradizione del territorio brisighellese, che Raccagni ha ceduto alla tentazione di inserirlo nel menù delle feste medievali del 1983.

Ancora oggi lo chef Silverio Cineri propone nel suo ristorante “Carciofi ripieni alla moda di Faenza”, una ricetta

che gli è stata tramandata dalla madre, che l’aveva ereditata a sua volta dalla nonna, entrambe nate e vissute tra Modigliana e Faenza. La nonna era dell’Ottocento, quindi si tratta di una ricetta locale piuttosto antica, che non prevede un ripieno di carne, bensì con aglio e pangrattato.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Brisighellese e Faentino

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1954) – Enciclopedia agraria italiana. Ramo editoriale degli agricoltori, Roma.
- Albertazzi J.A., 1812. Il padre di famiglia in casa ed in campagna. Tomo II. Tipografia Francesco Bertini, Lucca.
- Alessandrini A., Ceregato A., a cura di (2007) – Natura picta. Ulisse Aldrovandi. Editrice Compositori, Bologna.
- Archivio di Stato di Ravenna, sez. di Faenza (1791-1797) – Corporazioni Religiose di Faenza. Monastero di San Maglorio di Faenza, vol. IV.3. Libro di tutte le spese giornaliere ossia Vacchetta dell’Ordinaria, Straordinaria e Foresteria del Venerabile Monastero di S. Maglorio di Faenza, incominciato questo dì 4 gennaio 1791 Anno Terzo del Badessato della M. R.da Madre Donna Adeodata Rondinini da Faenza. 1791-1797. Aggiunto in fine un quinterno relativo al 1798, durante il Badessato di Donna Luigia Caroli.
- Artusi P. (2010) – La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene. A cura di Alberto Capatti. RCS Libri SpA, Milano.
- Bernasconi Giorgio, 1849. L’orticoltura per le scuole ticinesi. Tipografia di Giuseppe Bianchi, Lugano.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell’agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Camurani R., Liverani F., Melandri G. (2003) – Viaggio nei prodotti e nella cucina della Valle del Lamone. Sesto continente editore, Faenza (RA)
- Caroli B. (2004) – Il giovane ben creato. Angelo Longo Editore, Ravenna.
- Casadio C. (1999) – L’agricoltura faentina ai tempi di Orian. La memoria inedita dell’Inchiesta Jacini di Domenico Ghetti (1879). In: I quaderni del Cardello n. 9. Longo editore, Ravenna.
- Casali E. (1982) – Il villano dirozzato. Cultura società e potere nelle campagne romagnole della Controriforma. La nuova Italia editrice, Firenze
- CCIAA (1962) – Almanacco ravennate. Camera di Commercio, Ravenna.
- Consorzio dei bacini montani in comune di Brisighella e limitrofi (1925) – La bonifica di monte. Stabilimento grafico F. Lega, Faenza.
- Contoli C. (1963) – Romagna Gastronomica. Edizioni Calderini, Bologna.
- Diolaiti F. (2009) – Dolce ma pieno di spini, è il Moretto di Brisighella. Agricoltura, Mensile della Regione Emilia-Romagna n. 6.
- Finzi R. (1979) – Monsignore al suo fattore. La “Istruzione di agricoltura” di Innocenzo Malvasia (1609). Istituto per la storia di Bologna, Grafiche Galeati, Imola.
- Gera F. (1838) – Nuovo dizionario universale di agricoltura. Co’ tipi dell’ed. Giuseppe Antonelli, Venezia.
- Guerrini O. (1974) – L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa. A Longo Editore, Ravenna.
- Messisbugo C. (1600) – *Libro nuovo nel qual s’insegna il modo d’ordinar Banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi, e ornar camere per ogni gran Principe. Et far d’ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce.* Appresso Lucio Spineda, Venezia.
- Niccoli Vittorio (1902) – Saggio storico e bibliografico dell’Agricoltura italiana dalle origini al 1900. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino.
- Quondamatteo G., Pasquini L., Caminiti M. (1975) – Mangiari di Romagna. Grafiche Galeati, Imola.
- Raccagni Tarcisio (1993) – La mia cucina medievale. Ricette dei più antichi testi italiani di gastronomia. Protagon editrice, Perugia.
- Rava C. (1937) – Il Carciofo. Coltivazione – Commercio – Reddito. Ramo editoriale degli agricoltori, Roma.
- Tanara V. (1674) – L’economia del cittadino in villa. Appresso Steffano Curti, Venezia.

Targioni-Tozzetti O. (1858) – 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 botanico. Seconda edizione, 2 volumi. Ristampa anastatica del 1971, Forni Editore.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)

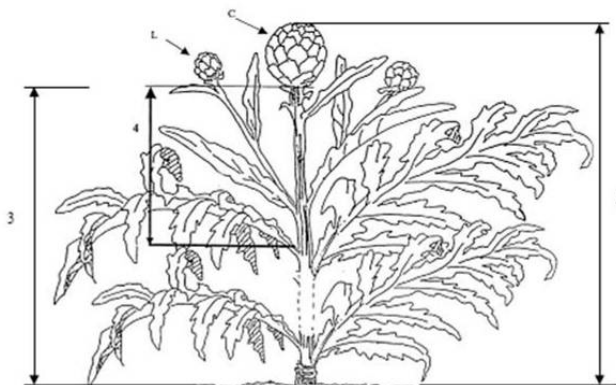
PIANTA. Osservazioni su almeno 10 piante. Se non diversamente indicato, le osservazioni sulle foglie devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate, la III-IV foglia dalla base, ovvero quando il capolino è di circa 3 cm di diametro

PIANTA: ALTEZZA INCLUSO IL CAPOLINO CENTRALE (UPOV 1)*

3 ü	Bassa (Violet de Provence, Tudela)
5 ü (65 cm)	Media (Blanc Hyerois, Camus de Bretagne, Vertu)
7	Alta (Caribou, Popvert, Salambo)

PIANTA: NUMERO DI RAMIFICAZIONI LATERALI SULLO STELO PRINCIPALE (UPOV 2)

3 ü (2-4)	Basso (Blanc Hyerois, Calico, Popvert)
5	Medio (Salambo)
7	Alto (Chrysanthème, Vertu)



C: capolino centrale L: primo capolino laterale
 1: altezza compreso il capolino centrale
 3: altezza, escluso il capolino centrale
 4: distanza tra il capolino centrale e l'ultima foglia sviluppata

STELO PRINCIPALE: ALTEZZA ESCLUSO IL CAPOLINO CENTRALE (UPOV 3)*

3 ü	Basso (Capitan)
5 ü (57 cm)	Medio (Castel, Salambo)
7	Alto (Caribou)

STELO PRINCIPALE: DISTANZA TRA IL CAPOLINO CENTRALE E LA FOGLIA PIÙ GIOVANE BEN SVILUPPATA (UPOV 4)

3 ü (26 cm)	Breve (Caribou, Violet de Provence)
5	Media (Blanc Hyerois, Tudela)
7	Lunga (Castel)

FOGLIA: PORTAMENTO ALLO STADIO DI 10-12 FOGLIE (UPOV 6)*

1 ü	Eretto (Capitan, Pètre, Vert de Provence)
3	Semi-eretto (Calico, Camus de Bretagne)
5	Orizzontale (Blanc Hyerois, Popvert)

FOGLIA: SPINE LUNGHE (UPOV 7)*

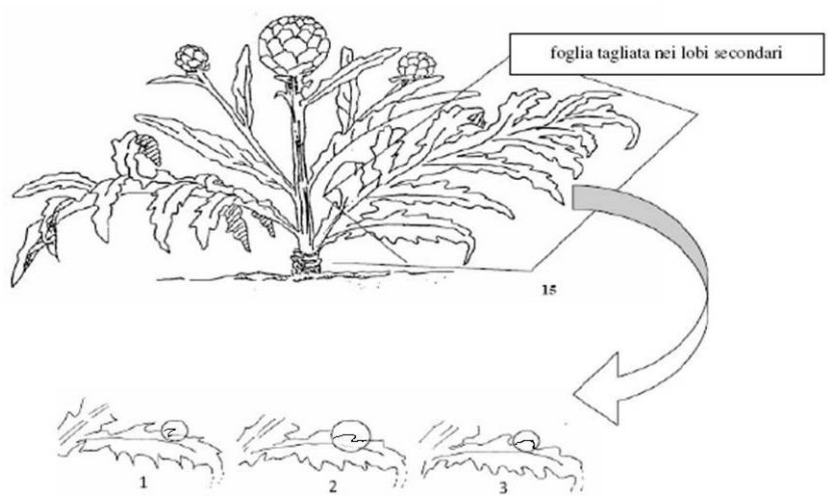
1	Assenti (Camus de Bretagne, Tudela)
9 ü	Presenti (Spinoso sardo)

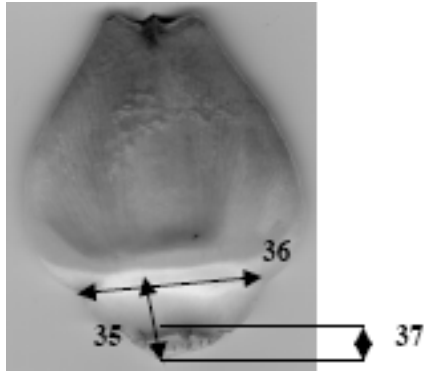
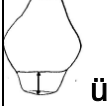
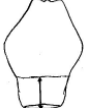
FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 8)

3	Corta (Tudela, Violet de Provence)
5 ü (80-90 cm)	Media (Blanc Hyerois, Chrysanthème, Popvert)
7	Lunga (Camus de Bretagne, Caribou)

FOGLIA: INCISIONI ALLO STADIO DI 10-12 FOGLIE (UPOV 9)*

1 ü	Assenti (Tudela, Violet de Provence)
9	Presenti (Camus de Bretagne, Vertu)

FOGLIA: NUMERO DI LOBI (UPOV 10)		LOBO: FORMA DELLA PUNTA, ESCLUSO LOBO TERMINALE (UPOV 13)		LOBO: NUMERO LOBI SECONDARI SUL III-IV GIRO DI FOGLIE (UPOV 14)	
3	Basso (Tudela, Violet de Provence)		1 – Acuta (Camus de Bretagne, Vertu)	1	Assente o molto basso (Violet de Provence)
5 ü	Medio (Blanc Hyerois, Chrysanthème)		2 – Quasi ad angolo retto (Calico, Caribou, Salambo)	3 ü	Basso (Camus de Bretagne)
7	Alto (Salanquet)		3 – Ottusa	5	Medio (Blanc Hyerois, Popvert)
				7	Alto (Orlando, Sybaris)
				9	Molto alto
LOBO: FORMA DELLA PUNTA, DEI LOBI SECONDARI (UPOV 15)					
1	Molto appuntita (Vert de Provence)				
2 ü	Appuntita (Blanc Hyerois, Tudela)				
3	Arrotondata (Cric, Popvert)				
LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE PAGINA SUPERIORE (UPOV 17)					
3	Chiaro (Blanc Hyerois,Pètre)				
5 ü	Medio (Violet de Provence, Tudela, Vertu)				
7	Scuri (Camus de Bretagne, Cric)				
LEMBO FOGLIARE: SFUMATURA DEL COLORE VERDE (UPOV 18)*		LEMBO FOGLIARE: PUBESCENZA DELLA PAGINA SUPERIORE (UPOV 20)*		LEMBO FOGLIARE: BOLLOSITÀ (UPOV 21)*	
1	Assente (Salambo)	1	Assente o molto lieve (Camus de Bretagne, Castel, Vert Globe)	1	Assente o molto debole
2	Giallastra (Blanc Hyerois)	3 ü	Lieve (Vertu)	3	Debole (Blanc Hyerois, Popvert)
3 ü	Grigiastra (Camus de Bretagne)	5 ü	Media (Carène, Popvert)	5 ü	Media (Calico, Caribou)
		7	Forte (Violet de Provence)	7	Forte (Chrysanthème)
		9	Molto forte	9	Molto forte (Cric)
CAPOLINO. Osservazioni da effettuare su almeno 5 capolini centrali. Se non diversamente indicato, le osservazioni sulle brattee esterne devono essere effettuate sul V verticillo a partire dalla base del capolino centrale					
CAPOLINO CENTRALE: TAGLIA (UPOV 25)*		CAPOLINO CENTRALE: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 26)*			
3 ü	Piccolo (Vert de Provence, Violet de Provence)		1 – Tondeggiante (Castel, Green Globe)		4 – Triangolare (Tudela, Violet de Provence)
5	Medio (Blanc Hyerois, Chrysanthème)		2 – Ellittica larga (Chrysanthème, Verte de Provence)		5 – Ellittica trasversale larga (Carène, Pètre)
7	Grande (Castel, Salambo)		3 – Ovale (Cric, Salambo)		

CAPOLINO CENTRALE: FORMA DELLA CIMA (UPOV 27)		CAPOLINO CENTRALE: EPOCA DI FORMAZIONE (UPOV 28)*		PRIMO CAPOLINO LATERALE: TAGLIA (UPOV 32)	
1 ü	Appuntita (Violet de Provence)	3	Precoce (Chrysanthème, Tudela)	3 ü	Piccolo (Violet de Provence)
2	Arrotondata (Camus de Bretagne)	5 ü	Media (Blanc Hyerois, marzo-maggio)	5	Medio (Chrysanthème)
3	Appiattita (Chrysanthème)	7	Tardiva (Camus de Bretagne)	7	Grande (Blanc Hyerois, Castel)
4	Depressa (Carène, Pètre)				
PRIMO CAPOLINO LATERALE: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 33)					
	1 – Tondeggiante (Castel, Salambo)		3 – Ovale (Velours)		5 – Ellittica trasversale larga (Pètre, Popvert)
	2 – Ellittica larga (Cric, Blanc Hyerois)		4 – Triangolare (Violet de Provence)		
BRATTEE ESTERNE: LUNGHEZZA DELLA BASE (UPOV 35)		BRATTEE ESTERNE: LARGHEZZA DELLA BASE (UPOV 36)			
	3 – Corta	ü	3 – Stretta (Orlando)		
	5 – Media		5 – Media (Blanc Hyerois, Popvert, Vertu)		
	7 – Lunga		7 – Larga (Pètre)		
BRATTEE ESTERNE: SPESSORE DELLA BASE (UPOV 37)		BRATTEE ESTERNE: FORMA PRINCIPALE (UPOV 38)*		BRATTEE ESTERNE: FORMA DELL'APICE (UPOV 39)*	
	3 – Fine	1	Più larga che lunga (Calico, Cric, Pètre)	1 ü	Appuntito (Spinoso sardo)
	5 – Media (Blanc Hyerois, Popvert, Vertu)	2	Tanto larga quanto lunga (Camus de Bretagne, Pètre)	2	Appiattito (Talpiot)
	7 – Spessa (Pètre)	3 ü	Più lunga che larga (Vert de Provence, Vertu)	3	Depresso (Chrysanthème)
BRATTEE ESTERNE: PROFONDITÀ DELLA DEPRESSIONE (UPOV 40)*		BRATTEE ESTERNE: COLORE DELLA FACCIA ESTERNA (UPOV 41)*		BRATTEE ESTERNE: SFUMATURA DEL COLORE SECONDARIO (UPOV 42)*	
3 ü	Superficiale (Castel, Violet de Provence)	1	Verde (Blanc Hyerois, Tudela, Vert de Provence)	1	Assente (Calico)
5	Media (Blanc Hyerois)	2 ü	Verde con striatura violetta (Violet de Provence)	2	Bronzo (Blanc Hyerois, Sakiz)
7	Profonda (Chrysanthème)	3	Violetto con striature verdi (Chrysanthème)	3 ü	Grigio (Camus de Bretagne, Popvert)
		4	Prevalentemente violetto (Cric, Salambo)		
		5	Completamente violetto (Velours)		

BRATTEE ESTERNE: CURVATURA DELLA CIMA (UPOV 43)		BRATTEE ESTERNE: TAGLIA DELLE SPINE (UPOV 44)*		BRATTEE ESTERNE: MUCRONE (UPOV 45)	
	1 – Assente	1	Assenti o molto piccole (Calico)		1 – Assente (Chrysanthème, Pètre)
	9 (a) – Presente (Chrysanthème)	3	Piccole (Chrysanthème, Vertu)		9 – Presente (Camus de Bretagne)
	9 (b) – Presente (Calico)	5	Medie (Violet de Provence)		
		7 ü	Grandi		
	9	Molto grandi (Spinoso sardo)			
CAPOLINO CENTRALE: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE BRATTEE INTERNE (UPOV 46)		CAPOLINO CENTRALE: DENSITÀ DELLE BRATTEE INTERNE (UPOV 47)		RICETTACOLO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 50)	
1	Assente o molto lieve (Popvert)		3 – Lasche		1 – Appiattita (Carène)
3 ü	Lieve (Castel)		5 – Medie		2 – Leggermente depressa (Camus de Bretagne)
5 ü	Media (Blanc Hyerois)				
7	Forte (Chrysanthème)		7 – Dense		3 – Fortemente depressa (Blanc Hyerois, Chrsanthème)
9	Molto forte (Salambo)				
TENDENZA A PRODURRE GETTI LATERALI DALLA BASE (UPOV 51)		EVENTUALI OSSERVAZIONI SUI FLOSCULI			
3	Debole (Blanc Hyerois, Castel, Vertu)				
5	Media (Violet de Provence, Chrysanthème, Popvert)				
7	Forte (Cacique, Calico)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le piante hanno un'altezza, compreso il capolino centrale, tra 60 e 80 cm (media di 10 piante: 65 cm), mentre escludendo il capolino centrale lo stelo si aggira intorno ai 50-60 cm (media di 10 piante: 57 cm). La distanza tra il capolino centrale e la foglia più giovane ben sviluppata è intono ai 25 cm (media di 10 piante: 25,8 cm). Peso medio del capolino centrale (media di 10 capolini) si colloca intorno ai 60-65 grammi, con rari esemplari che possono arrivare anche a 100-120 grammi. Con una gestione agronomica ottimale e accurata si può avere una maggioranza di capolini sui 100-120 grammi. Il peso medio del capolino di I ordine (media di 10 capolini), invece, si colloca intorno ai 30-35 grammi. Il capolino centrale si forma in aprile-maggio. Epoca di trapianto: da ottobre a marzo è possibile prelevare i carduncoli e trapiantarli. Epoca di raccolta: da fine aprile ai primi di giugno a seconda dell'esposizione.					
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)					
I topi sono golosi delle radici, per questo viene coltivato soprattutto nei terreni argillosi dove il problema è molto più contenuto.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Viene impiegato sia fresco che sottolio.					



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

PERO DI SAN GIOVANNI RER V086

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: PERO DI SAN GIOVANNI		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate: Pero Giugno, Giugnolina		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Per d'S. Zvann (<i>Romagna</i>) P•r San Giôvàn (<i>Piacentino</i>)		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		N. piante presenti
1) Azienda Ghetti Daniele		2
2) Azienda		
3)		
Luoghi di conservazione ex situ: Ghetti Daniele, Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La dicitura “di San Giovanni” identifica spesso specie e varietà vegetali che fioriscono o maturano nel mese di giugno, in cui ricorre la festa del Santo. Questo vale anche per una varietà di pero che matura, in genere, nella seconda metà di giugno e che viene denominata, appunto, “San Giovanni”.

Vista l'epoca di maturazione comune, la pera di San Giovanni è stata spesso confusa con la pera Giugna o Giugnola, fatto comprovato anche dalle recenti rilevazioni di Raffaella Quadretti nell'area del parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna: la descrizione della pera Giugnola (o pera di San Giovanni) riporta di un frutto “piriforme”, che in realtà è tipico della “San Giovanni” (Quadretti, 2001; Quadretti, 2002), mentre le varie pere “Giugnolina”, “Giugnolona” e alcune moscatelle di giugno rappresentate nei dipinti settecenteschi del Bimbi presentano frutti turbinati (AA.VV., 1982).

Di seguito le osservazioni di Quadretti: “La pera Giugnola (pera di San Giovanni) matura d'estate ed è caratterizzata da una buccia giallo-verde chiara, arrossata eventualmente nella parte rivolta al sole (Quadretti, 2001)”. Ed inoltre: “La pera Giugnola è un'antichissima varietà toscana (nota fin dal 1554) a frutto molto piccolo, piriforme, caratterizzata da una buccia giallo-verde chiara, arrossata nella parte rivolta al sole. La polpa è bianca, a tessitura grossolana, succosa, poco soda e poco acida. Matura a metà giugno. Il frutto è portato a mazzetti e spesse volte eretto sul ramo (Quadretti, 2002)”.

Per dirimere la questione tra “giugnole” e “pere San Giovanni” ci può venire incontro anche Andrea del Riccio, che nella sua “Agricoltura teorica” (1595-'96) elenca e descrive ben 98 “sorte di pere” e tra queste distingue “Giugnole piccole” e “Giugnole lunghette o San Giovanni” (AA.VV., 1982).

Queste “perine” che maturavano nel mese di giugno-primi di luglio erano molto diffuse nel passato, come ci attesta anche il Gallesio, che nei primi decenni del 1800 le ritrova in diverse aree italiane durante i suoi viaggi, anche se non si sofferma in una descrizione puntuale tale da consentirci di distinguere nettamente tra Moscatelle, Giugnoline e San Giovanni (Baldini, 1995).

Un'importante mostra pomologica, tenuta a Firenze nel 1976, propone un panorama dettagliato delle varietà di pero presenti in Italia, anche se molte di queste sono ormai impiegate a livello di consumo familiare o amatoriale. Tra queste viene indicata anche la “San Giovanni”, di cui vengono sintetizzati i caratteri principali: *“Paese di origine: incerto. Periodo di introduzione: molto antico. Albero: vigoria media, produttività elevata. Frutto: pezzatura molto piccola; forma piriforme; colore della buccia giallo-chiara; colore della polpa bianca; consistenza scarsa, sapore discreto, resistenza all'ammazzamento scarsa. Epoca di fioritura precocissima. Raccolta 20/06, - 51 gg. rispetto a William. Di limitato interesse culturale, causa la piccola pezzatura dei frutti e la loro scarsissima serbevolezza”* (Bellini, 1978).

La pera “San Giovanni” la troviamo descritta nella “Monografia delle principali cultivar di pero” curata da Morettini e collaboratori a metà degli anni '60 del Novecento: sicuramente non si trattava di una varietà particolarmente diffusa e di interesse per lo sviluppo della frutticoltura del periodo, ma viene riportata per il suo pregio storico. Si legge, infatti, di un'origine antica anche se incerta di questa varietà, che alcuni autori del passato avevano identificato con il pero “Hordaceus” dei Romani. Viene citata dal Moffet nel 1660 e assume diverse denominazioni quali: “Amirè Johanne”, “Hativeau”, “Petit Johanne”, “Petit Saint-Jean”, ecc. (Morettini et al., 1967).

La situazione produttiva della pera San Giovanni in Italia all'inizio degli anni '60 viene riportata in un lavoro di Branzanti e Sansavini: *“Cultivar estivo-precocce, nota in Italia fin da epoche lontanissime e relativamente diffusa nelle colture promiscue o sparse di alcune regioni del nostro Paese. La sua attuale produzione, che si aggira sui 40 mila quintali (pari allo 0,4% di quella nazionale), proviene prevalentemente dagli Abruzzi e Molise (53,2%) cui seguono la Sicilia (31,3%), il Piemonte (7,5%), la Puglia (4,8%) e le Marche (3,2%). Rispetto al 1951-54 la S. Giovanni ha registrato un leggero incremento, specialmente nel Molise ed in alcune località della Sicilia (provincia di Ragusa); attualmente però la produzione della S. Giovanni è stazionaria o in diminuzione in rapporto alle limitate possibilità di mercato che si offrono a questa cultivar precocissima. Gli alberi sono mediamente vigorosi e produttivi. I frutti, che maturano nella terza decade di giugno ed ai primi di luglio sono di piccola pezzatura con buccia liscia, giallo chiara, arrossata all'insolazione e con polpa semi-fine, fondente, succosa, relativamente dolce, di scarsa resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti. Le pere S. Giovanni vanno soggette, con grande facilità, al “disfacimento del cuore” o come dicono molti frutticoltori all'“ammazzamento” o “mal del pulcino”; devono pertanto essere consumate appena raccolte”* (Branzanti e Sansavini, 1964).

Nei primi anni '80, San Giovanni viene annoverata tra le “cultivar d'interesse prevalentemente storico” (Baldini e Scaramuzzi, 1982). Da questo lavoro si evince che, all'inizio del 1960, in Emilia-Romagna la varietà San Giovanni non aveva più importanza commerciale, ma era ormai presente solo per autoconsumo familiare o per la vendita

sulle bancarelle dei mercati locali.

La presenza sul territorio emiliano-romagnolo di San Giovanni è comunque attestata da numerose testimonianze orali, dall'esistenza ancora oggi di alcuni esemplari tramandati in famiglia e da diversi documenti e lavori di studio e ricognizione sul territorio. Nei primi anni del 1900 troviamo la varietà San Giovanni a Massalombarda (RA) negli impianti-collezione di Luigi Buscaroli, quindi possiamo desumere che l'agronomo l'avesse ritenuta degna di studio tra le varietà precocissime (*Buscaroli, 1938*).

Negli anni '80, un'indagine nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia portò ad individuare diverse varietà di pero ancora utilizzate a livello familiare e tra queste anche il "Per San Giuan", a maturazione estiva, con frutti di pezzatura molto piccola, utilizzati esclusivamente per il consumo fresco (*Roversi e Ughini, 1992*). Il Portapuglia aveva riferito della presenza di questa varietà nel Piacentino già nel 1813 (*Portapuglia, 1813*).

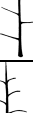
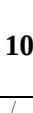
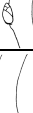
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Regione Emilia-Romagna, pur considerando che si trattava di una varietà a distribuzione nazionale.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

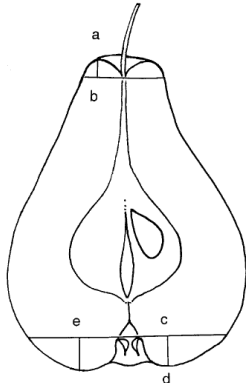
- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo. CNR, Firenze.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Baldini E., Scaramuzzi F. (1982) – Il pero. Collana Frutticoltura anni 80. Reda, Roma.
- Bellini E. (1978) – La coltura del pero in Italia. L'Informatore Agrario, Verona.
- 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.
- Melegari E. (2010) – La frutta antica della campagna parmense. Profumi, sapori, ricette. Gazzetta di Parma editore, Parma.
- 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.
- Portapuglia G. (1813) – Dell'Agricoltura nel Circondario di Piacenza, Dipartimento del Taro, Impero francese. In: Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia compilati dal cav. Filippo Re. T. XVIII, pp. 264-281, e XIX, pp. 3-34.
- 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.
- Roversi A., Ughini V. (1992) – Indagini sul germoplasma locale di pero nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Atti del congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino editore.

NOTE

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 ü	Media	3 ü	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 ü	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2 ü	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 ü	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 ü	Corto (Oliver de Serres)	3 ü	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 ü	Medio (Williams’Bon Chretien)
				7 ü	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 ü	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3 ü	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 ü	Giallo	4 ü	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
ü	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3 ü	Sottile
	3 – Piccola	5 ü	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	ü 5	Medio (Butirra Hardy)
	5 – Media (Packham's Triumph)	7 ü	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
	7 – Grande (Conference)	 ab = depth of stalk cavity (characteristic 54) cd = depth of eye basin (characteristic 57) ce = width of eye basin (characteristic 58)			
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1	Dritto				
2 ü	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1 ü	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3 ü	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)	ü			
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3 ü	Stretta	1 ü	Molto precoce	1 ü	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Butirra Hardy)	3 ü	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)

Peso medio su un campione di 10 frutti: 40-50 grammi.

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

Piuttosto tollerante verso le principali patologie del pero (A).

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

Da consumo fresco, anche se i frutti hanno una scarsa resistenza alle manipolazioni e al trasporto, una conservabilità ridottissima e vanno soggetti all'ammazzamento.



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

PERO GIUGNO RER V087

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: GIUGNOLA		
Sinonimi accertati: Pero Giugno		
Sinonimie errate: Pero di San Giovanni, Pér San Zvàn (<i>Parmense</i>)		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Per zogn (<i>Ravennate</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 Ghetti Daniele	2	2000
5) Azienda		
6)		
Luoghi di conservazione ex situ: Ghetti Daniele, Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Vista l'epoca di maturazione comune, la pera di San Giovanni è stata spesso confusa con la pera Giugna o Giugnola, fatto comprovato anche dalle recenti rilevazioni di Raffaella Quadretti nell'area del parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna: la descrizione della pera Giugnola (o pera di San Giovanni) riporta di un frutto "piriforme", che in realtà è tipico della "San Giovanni" (Quadretti, 2001; Quadretti, 2002), mentre le varie pere "Giugnolina", "Giugnolona" e alcune moscatelle di giugno rappresentate nei dipinti settecenteschi del Bimbi presentano frutti turbinati (AA.VV., 1982).

Per dirimere la questione tra "guignole" e "pere San Giovanni" ci può venire incontro anche Andrea del Riccio, che nella sua "Agricoltura teorica" (1595-'96) elenca e descrive ben 98 "sorte di pere" e tra queste distingue "Guignole piccole" e "Guignole lunghette o San Giovanni" (AA.VV., 1982).

Altro carattere che distingue la "Giugnola", oltre alla forma del frutto (turbinato) e il peduncolo lungo, è l'assenza della colorazione rossa sulla faccia esposta al sole: in genere il colore dell'epicarpo va dal verde al giallo.

Nel Seicento le pere Giugne erano note, visto che il Tanara, nel suo "Economia del cittadino in villa", elencando le principali varietà di pere, le cita, anche se non le descrive: "*le Giugne, sicome le Augustane dal maturare questi mesi, così si chiamano*" (Tanara, 1644).

Nel settecentesco dipinto del Bimbi, tra le pere di giugno, vengono indicati nel cartiglio come "Giugnolina" alcuni frutti con le seguenti caratteristiche: "*Frutti riuniti in grappoli, piccoli, turbinati, con peduncolo lungo, generalmente dritto, cavità peduncolare assente; epicarpo verdastro*" (AA.VV., 1982)".

All'inizio dell'Ottocento, Targioni-Tozzetti nel suo "Dizionario Botanico Italiano", cita un "*Pyrus communis, sativa, fructu aestivo rotundo parvo flavescente, pediculo longo, pulpa succosa et granulosa dulci – Pera Zuccherina piccola di Giugno, gialla*", che lascia supporre si tratti della Giugnola (Targioni-Tozzetti, 1809).

Nel vocabolario Romagnolo-Italiano del Morri, datato 1840, tra le denominazioni locali delle pere si trova anche "*Përa zogna, pera giugnolina*" (Morri, 1840).

Nel 1964 esce un lavoro che definisce lo stato dell'arte della coltivazione del pero e del melo in Italia, e tra le varietà di minore diffusione viene ricordata anche la "*Giugnolina, cultivar estiva, assai precoce, di antichissima origine italiana, presente come piante sparse in diverse località del Centro e del Settentrione; i frutti, molto piccoli, giallini, maturano verso la metà di giugno*" (Branzanti e Sansavini, 1964).

Un'importante mostra pomologica, tenuta a Firenze nel 1976, propone un panorama dettagliato delle varietà di pero presenti in Italia, anche se molte di queste sono ormai presenti solo a livello amatoriale o in rari esemplari per il consumo familiare. Tra queste viene indicata anche la "Giugnolina", di cui vengono sintetizzati i caratteri principali: "*Paese di origine: Italia. Periodo di introduzione: molto antico. Albero: vigoria elevata, produttività elevata. Frutto: pezzatura molto piccola; forma piriforme; colore della buccia giallo-chiara; colore della polpa bianca; consistenza scarsa, sapore buono, resistenza all'ammazzamento scarsa. Epoca di fioritura precoce. Raccolta 25/06, - 46 gg. rispetto a William. In passato era una delle cultivar precocissime più coltivate in Toscana. Attualmente assume un trascurabile interesse*" (Bellini, 1978). Lascia perplessi la forma del frutto, d'altra parte non c'è un'immagine che corrobori l'affermazione ed è quindi difficile affermare se si tratti della solita confusione tra pera San Giovanni e Giugnola.

Un lavoro di ricognizione e descrizione del germoplasma di pero e melo in Romagna, realizzato a metà degli anni '90 del Novecento da ERSO, ha portato anche alla descrizione della "Pera Giugno", che corrisponde nei tratti e nelle immagini alla Giugnola e per la quale viene indicato anche in questo caso il sinonimo di "Pero di San Giovanni": "*Albero: vigoria elevata; produttività medio-elevata e costante; cascola scarsa. Fioritura: epoca tardiva. Frutto: piccolo (15 g), sferoidale o doliforme breve (diametro 30 mm, altezza 40 mm); peduncolo sottile (2,5 mm), medio-lungo (40 mm), leggermente ricurvo; cavità peduncolare poco pronunciata; cavità calicina poco pronunciata con canale stilare chiuso e calice semiaperto; buccia giallo-verde chiaro, di spessore medio, liscia; polpa bianca a tessitura grossolana con granulosità estesa, scarsamente croccante, poco succosa e poco soda (durezza 1,5 kg), zuccherina, poco acida (acidità 14,8 meq; grado rifratto metrico 14,8), di qualità gustativa medio-scarso. Epoca di raccolta: seconda-terza decade di giugno. Note: sensibile alla psilla; i frutti hanno una conservabilità molto scarsa, già dopo pochi giorni di frigoconservazione presentano il "disfacimento interno"*" (AA.VV., 1995).

La confusione tra Giugnola e Pera di San Giovanni è arrivata sino ai giorni nostri, come attesta anche una recente pubblicazione descrittiva della biodiversità del Parmense, in cui si trova una scheda del "*Pér D S. Zvàn (Pera di S. Giovanni)*" che tra i sinonimi della varietà elenca "Zugin, pera Giugno, San Giuan, Giugnola" ed è corredata da foto che attestano chiaramente la forma turbinata dei frutti tipica della "Giugnola" (AA.VV., 2006).

Allo stato attuale esistono solo rari esemplari di Giugnola sparsi su tutto il territorio dell'Emilia-Romagna.

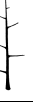
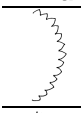
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna

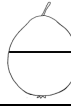
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

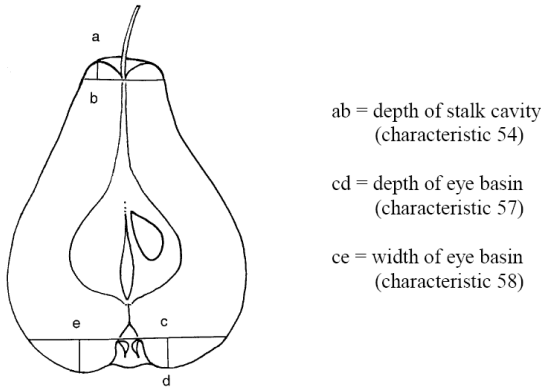
- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Firenze.
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma.
- Bellini E. (1978) – La coltura del pero in Italia. L'Informatore Agrario, Verona.
- Branzanti E.C., Sansavini S. (1964) – Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. L'informatore agrario, Verona.
- Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollo, Faenza.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
- 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.
- 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

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
Ü	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3 Ü	Sottile
	3 – Piccola	5	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5	Medio (Butirra Hardy)
	5 – Media (Packham's Triumph)	7 Ü	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 Ü	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 Ü	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3 Ü	Poco profonda
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5	Media (Butirra Hardy)
5	Media	 Ü	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 Ü	Stretta	1	Molto precoce	1 Ü	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Butirra Hardy)	3 Ü	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5 Ü	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)

Fiorisce nella prima decade di aprile e matura nella seconda metà di giugno.

I frutti sono molto piccoli, tanto che il peso medio varia intorno ai 30-40 grammi.

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

Mostra una certa sensibilità a Psilla (L, A).

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

I frutti vengono generalmente consumati freschi, ma hanno un periodo di conservazione limitatissimo e vanno facilmente soggetti a fenomeno del “disfacimento interno” (L, A, O).



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

PERO RAMPINO RER V088

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: PERO RAMPINO		
Sinonimi accertati: San Giorgio		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Pera Zaclèna (Ravenna)		
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
7) Azienda Ghetti Daniele	2	
8)		
9)		
Luoghi di conservazione ex situ: Ghetti Daniele, Faenza (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		



Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

A metà degli anni '90 del Novecento, viene pubblicato un numero speciale del Notiziario tecnico ERSO che riporta i risultati di un lavoro di ricognizione del germoplasma di pero e melo ancora presente in Emilia-Romagna, e tra le accessioni di pero si trova anche la "Rampina", che secondo gli autori sarebbe il nome locale della cultivar "San Giorgio". Tra i sinonimi vengono indicati anche "Pera Rampina" e "San Pietro".

Un lavoro sul germoplasma del pero in Emilia-Romagna, sempre di quegli anni, propone una descrizione del pero San Giorgio o Rampina: il nome San Giorgio deriverebbe dall'omonima località ferrarese in cui questa pera era piuttosto coltivata, mentre il sinonimo Rampina è da mettere in relazione con la particolare conformazione del peduncolo, sottile e ricurvo come un uncino o rampino. Si ipotizza un'origine romagnola (Sansavini et al., 1992).

"Albero: Vigore medio, fruttifica a grappolo su lamburde. Fioritura precoce (- 3 gg. William) fogliazione precoce; discreta od elevata produttività fra le pere precoci. Frutti: Calebassiformi o piriformi di piccola pezzatura (40-50 g) con peduncolo lungo, sottile e ricurvo (da cui il nome di rampina). Cavità peduncolare assente e cavità calicina poco pronunciata. Buccia sottile e liscia colore di fondo giallo estesamente colorata di rosso brillante. Polpa grossolana, granulosa, fibrosa e poco succosa con sapore piatto ma discreto profumo. Poco serbevole. Epoca di raccolta: 25-30 giorni prima di William" (Sansavini et al., 1992).

Un'importante mostra pomologica, tenuta a Firenze nel 1976, propone un panorama dettagliato delle varietà di pero presenti in Italia: molte di queste sono ormai impiegate solo a livello familiare o amatoriale. Tra queste viene indicata anche la "Rampina", di cui vengono sintetizzati i caratteri principali: *"Paese di origine: Italia. Albero: vigoria elevata, produttività media. Frutto: pezzatura media; forma piriforme; colore della buccia giallo-rossastra; colore della polpa bianca; consistenza media, sapore buono, resistenza all'ammazzamento media. Epoca di fioritura intermedia. Raccolta 18/07, - 23 gg. rispetto a William. Presente nei vecchi frutteti dell'Emilia-Romagna. Di scarso interesse colturale" (Bellini, 1978).*

Nel prospetto riassuntivo delle principali caratteristiche agro-bio-pomologiche e commerciali delle cultivar di pero a maturazione precocissima ancora presenti in Italia, a metà degli anni '70, sono indicate in modo distinto anche le varietà San Pietro e San Giorgio, ma le descrizioni non sono state fatte nel medesimo ambiente, quindi non è possibile accertare se si trattasse di sinonimie o realmente di varietà distinte (Bellini, 1978).

Già precedentemente la varietà Rampina era stata presa in considerazione da Branzanti e Sansavini in una panoramica varietale di pero e melo nell'Italia dei primi anni '60: *"Rampina, estiva, presente in vecchie piantagioni (raramente anche in impianti di recente costituzione) della Romagna e del Ferrarese; i frutti, dal caratteristico peduncolo inserito a mo' di rampino, sono di pezzatura media, coloriti di rosso-brillante all'insolazione, con polpa piuttosto soda, poco soggetta all'ammazzamento; maturano nella seconda decade di luglio" (Branzanti e Sansavini, 1964).*

In Romagna e in particolare nel Ravennate veniva chiamata anche "Pera Zaclèna" (Biscotti et al., 2010).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna e Ferrarese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1994) - Elenco delle cultivar autoctone italiane - CNR - Carlo Delfino Ed., Roma.

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

Bellini E. (1978) – La coltura del pero in Italia. L'Informatore Agrario, Verona.

Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotta B. (2010) – Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. ISPRA, Quaderni - Natura e biodiversità n. 1/2010.

Branzanti E.C., Sansavini S. (1964) – Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. L'informatore agrario, Verona.

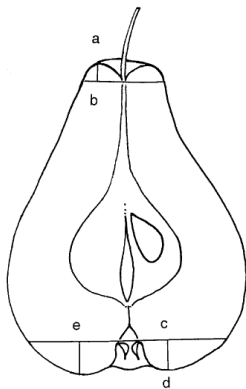
Sansavini S., Ravaglia G.F., Bonora A. (1992) – Il germoplasma di pero in Emilia-Romagna. In: Atti del congresso su Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-21 settembre.

NOTE

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)	 ü	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 ü	Corto (Oliver de Serres)	3 ü	Piccolo (Abate fetel)	1	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5 ü	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 ü	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)
 ü	2 – Leggermente verso il calice	2 ü	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3 ü	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
 ü	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2	Verde	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3	Giallo-verde	3 ü	Rosa-rosso
		4 ü	Giallo	4 ü	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 ü	Sottile
	3 – Piccola	5 ü	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5 ü	Medio (Butirra Hardy)
	5 – Media (Packham's Triumph)	7 ü	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
	7 – Grande (Conference)	 ab = depth of stalk cavity (characteristic 54) cd = depth of eye basin (characteristic 57) ce = width of eye basin (characteristic 58)			
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1 ü	Dritto				
2 ü	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1 ü	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3 ü	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 ü	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Butirra Hardy)	3 ü	Precoce	3 ü	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)

Peso medio dei frutti 40-50 grammi.

Fruttifica a grappolo sulle lamburde. Tra le pere precoci presenta una discreta produttività. Matura nella prima decade di luglio, circa 25-30 giorni prima di William.

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

Si ammala poco a causa delle principali crittogame e tollera anche gli attacchi dei principali insetti (Carpocapsa, minatori fogliari) (A).

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

In genere veniva impiegata per il consumo fresco. Presenta una polpa bianca, non molto soda, dolce, poco succosa, gradevole e abbastanza profumata. Non si conserva bene, dopo al massimo 15 giorni in frigorifero inizia a manifestare il fenomeno del disfacimento interno (O, A, L).



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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

TACCHINO ROMAGNOLO RER A024

TACCHINO		
Famiglia: Galliformi	Genere: <i>Meleagris</i>	Specie: <i>gallopavo</i>
Nome comune: Tacchino Romagnolo		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Tacchino di Romagna		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Az. Agr	50 circa	
Az. Agr.	100 circa	
10)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Incubatoi incaricati della moltiplicazione:		
 Femmina  Maschio		

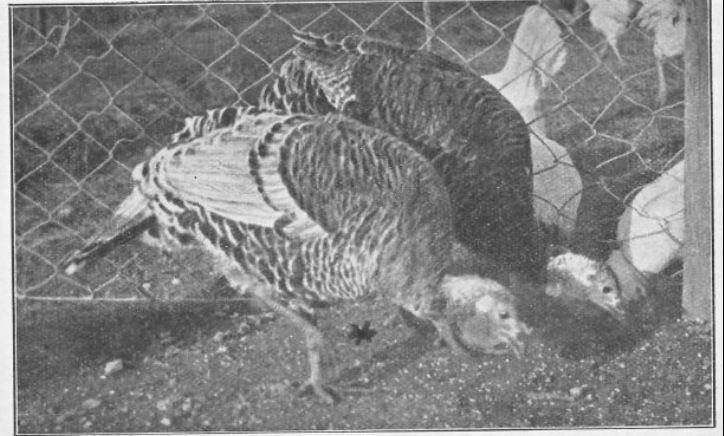


Fig. 153 - Tacchina di Romagna in primo piano e tacchina incrociata con selvatica in secondo piano (Orig.).

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il Tacchino di Romagna non ha caratteri ben definiti per quanto riguarda la colorazione, autori dell'epoca affermano che derivasse da più razze fra loro da tempo meticciate, incrociate e trascurate.

La taglia e' per lo più ridotta (4-7 kg in media con punte massime di 8-9 kg ad un anno di età.) generalmente la pelle era gialla paglierina.

Questo carattere che poteva ad alcuni risultare gradito, era però sgradito dalla maggior parte dei commercianti di pollame, poiché toglieva uniformità al prodotto; pertanto anche le cronache dell'epoca mettono in evidenza il minor prezzo al quale venivano acquistati questi animali a ragione della loro pelle gialla (Vecchi A., 1944; Cornoldi G., 1965).

Il tacchino Romagnolo quando le produzioni italiane varcavano le Alpi, aveva un ottima reputazione sui mercati di Parigi e Londra dove si apprezzavano animali di taglia ridotta 2,5-3 Kg.

Sembra da documentazioni fotografiche dell'epoca che l'allevamento del tacchino per utilizzarlo nell'incubazione delle uova fosse una pratica estremamente diffusa in Romagna, tanto che in ampi casali di campagna intere stanze venivano riempite di ceste nelle quali le tacchine si dedicavano alla cova (Savorelli G., 1928, 1929).



Allevamento del T. di Romagna nel 1927

Colorazioni molto comuni di tale gruppo etnico erano: bianco picchiettato di nero, bianco picchiettato di rosso, bronzato ad ali nere, grigiastro(perniciato argento a maglie nere), variopinto(combinazione di toni neri,rossi e bianchi), screziato con aree del piumaggio simili a quelle del pavone(ossia con iridescenze cangianti), rosso paonazzo, nero sbiadito.(Tortorelli N.,1926)

Il Babini di Russi (noto centro di allevamento sito in romagna) parla pure diffusamente di un ottimo incrocio

(Inglese X Romagnolo) che raggiungeva i 9-10 kg.
Per Inglese si intendeva un grosso tacchino dal piumaggio totalmente bianco.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La zona di allevamento di questa razza era tipicamente tutta la Romagna. Tale razza era però diffusa anche in parte dell'Emilia fino ad interessare parzialmente anche la provincia di Reggio Emilia.

Il limite di espansione della popolazione arrivava fino alla popolazione contigua Tacchino di Parma e Piacenza distinguibile per la maggiore mole, la pelle bianca e l'unica livrea.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Ghigi A. (1936) Faraone e Tacchini. Hoepli, Milano.
Savorelli G. (1928) Il Tacchino. In Bassa Corte, 222-224; Genova. Savorelli G. (1928).
Il Tacchino. In Bassa Corte, 303-304; Genova. Savorelli G. (1929).
Il Tacchino. In Bassa Corte, 125-128; Genova.
Cornoldi G. (1948) Pollicoltura Moderna. Edagricole, Bologna.
Cornoldi G. (1965) Il Tacchino. Edagricole.
Tortorelli N., (1926) Zootecnica
Vecchi A. (1944) Avicoltura

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza

1 - FORMA

Tronco:	cilindrico, leggermente inclinato verso la groppa
Testa:	di medio piccola grandezza.
Becco:	piuttosto corto ma forte e leggermente curvo di colore corno
Occhi:	grandi, molto vivaci da bruno scuro a nero con pupilla prominente.
Faccia:	Caruncole: di medio sviluppo, i coralli presentano granulazione piuttosto fine, di colore rosso tendente dal bluastro al bianco secondo il grado di eccitazione dell'animale. Il processo erettile della fronte, molto più sviluppato nel maschio, si presenta pendente durante la parata nuziale mentre viene represso durante l'alimentazione..
Collo:	di lunghezza media ed arcuato. Presenta caruncole nella parte craniale; nella parte ventro-craniale è presente una larga giogaia di pelle nuda maggiormente sviluppata nel maschio.
Spalle:	larghe e ben arrotondate.
Dorso:	lungo, largo convesso ed inclinato verso la groppa.
Ali:	ben aderenti portate chiuse.
Coda:	grande con attaccatura larga portata ben aperta a ventaglio quando il soggetto è eccitato.
Petto:	largo e profondo. Muscolatura ben evidente.
Zampe:	piuttosto corte, generalmente con quattro dita. I tarsi si presentano chiari e di un rosa acceso nel periodo riproduttivo.
Ventre:	Ventre: poco sviluppato.
Pelle:	morbida sottile giallo acceso, a volte giallo pallido paglierino. (la pigmentazione può essere influenzata dal regime alimentare ricco di carotenoidi)

2 – PESI

Maschio:	kg 7,0 9,0 max
Femmina	kg 4,0 6,0
Difetti gravi	Peso eccessivo, pelle non pigmentata

3 – PIUMAGGIO

Conformazione:	
-----------------------	--

IV - COLORAZIONI

Maschio e Femmina	
Piumaggio in generale:	Sono ammesse diverse colorazioni che in parte potrebbero renderlo simile ad altre razze autoctone del nostro paese. Tuttavia la mole degli animali, particolarmente ridotta e la particolare pigmentazione della pelle, risultano i migliori parametri per una distinzione netta di questa popolazione. bianco picchiettato di nero (sotto forma di screziatura o di disegno classico “ermellinato” bianco picchiettato di rosso bronzato ad ali nere grigiastro(verniciato argento a maglie nere), variopinto(combinazione di toni neri,rossi e bianchi) il così detto calico screziato con aree del piumaggio simili a quelle del pavone(ossia con iridescenze cangianti), rosso paonazzo (colore rosso uniforme e sostenuto su tutto il corpo) nero sbiadito (colore nero inchiostro privo di particolare irridescenza) (Tortorelli N.,1926)
	In ragione delle particolari livree presenti generalmente le remiganti primarie e secondarie delle ali sono prive del classico disegno a strisce alterne(barrature)
Difetti gravi:	Non essendo popolazione selezionata per colorazione spesso i colori possono mancare di uniformità che è tipica di razze fissate nello standard e nel fenotipo di colorazione. Barrature nelle ali non sono ammesse.

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

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI 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)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA TACCHINO			
DIMENSIONI		COLORE PELLE	
1 piccole	X	1 bianca	
2 medie	X	2 gialla	X
3 grandi		3 paglierina	X
4 molto grandi		COLORE TARSI	
CIUFFO		1 violacei	X
1 presente		2 neri	X
2 assente		3 corno	X
COMPORTAMENTO RIPRODUTTIVO		4 rosei	X
1 con istinto alla cova	X	COLORE PULCINO	
2 senza istinto alla cova		1 uniforme	X
3 con riproduzione naturale	X	2 striato	X
4 con necessita'di fecondazione assistita		3 screziato	X
LIVREA		CARUNCOLE	
1 monocolore	X	1 molto sviluppate	
2 bicolore	X	2 mediamente sviluppate	X
3 con disegno complesso	X	3 poco sviluppate	
4 remiganti monocolore	X		
5 remiganti barrate			