



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

ROSSELLINO (RER V 212)

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune PERO ROSSELLINO		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Per Russlin (Zocca e Guiglia, MO)		
Rischio di erosione: alto		
Data inserimento nel repertorio		Ultimo aggiornamento scheda: 25/6/2025
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
<ul style="list-style-type: none"> Az. AGR. Bmt di Ivano Gorzanelli Via Montalbano n° 485 – Missano, Comune di Zocca (Mo) <ul style="list-style-type: none"> Podere Campioni, Missano di Zocca (Mo) Az agr. Franceschini Simone, Guiglia (Mo) 	2 2 2	circa 1910 circa 1920
Luoghi di conservazione in situ:		
1) Bmt di Ivano Gorzanelli, Missano (Mo)		
2) Simone Franceschini, Guiglia (Mo)		
Luoghi di conservazione ex situ: Distal Università di Bologna		



Pianta



Fiore



Foglia



Frutto



Frutto dopo cottura

Dalla nostra ricerca è emersa la presenza di almeno trentacinque piante monumentali di Pero Rossellino nel territorio tra Zocca e Guiglia, nell'Appennino modenese: si tratta di esemplari ultrasecolari e, dalle interviste che abbiamo realizzato con gli attuali proprietari dei terreni, risulta chiaro che questa varietà è presente nel territorio da tempo immemore, superiore ai due secoli. Ogni famiglia ne coltivava almeno due piante. Una tradizione dovuta al fatto che i frutti, una volta cotti, (in pentola o nel forno) sprigionano un sapore straordinario: ecco perché risulta davvero strano non aver trovato - né a Zocca, né a Guiglia - alcuna menzione scritta di questa antica pera, che invece, da quelle parti, tutti conoscono. L'unica traccia storicamente documentata proviene da un manuale di agronomia redatto alla fine del 500 da un monaco fiorentino, che nel terzo volume della sua opera, tra le varietà autunnali di pera inserisce anche il Pero Rossellino. E noto, tuttavia, che in Appennino erano molto diffuse in passato le pere da cuocere poiché consentiva di avere a disposizione i frutti per tutto il periodo invernale, dalla raccolta verso ottobre, fino alla primavera. È il caso delle pere, tra le più note, Curato, Avallo, Nobile, Spaler, Volpina (Sansavini e Ancarani 2020) di cui alcuni esemplari secolari sono ancora sopra vissuti in queste aree. Sono presenti, comunque, anche altri genotipi non ancora descritti. Il Pero Rossellino è uno di questi che dimostra una radicata presenza in un areale piuttosto ristretto.

INTERVISTE AI PROPRIETARI DEGLI ALBERI DI PERO ROSSELLINO

FAUSTO BACCOLINI, VIA TINTORIA 778/C GUIGLIA

A Guiglia, abbiamo avuto la fortuna di visitare il podere di Fausto Baccolini, custode insieme alla moglie Antonella di uno dei più grandi e vecchi esemplari di Pero Rossellino, "Quando, una quarantina di anni fa, ho acquistato il podere - racconta Fausto - sono subito rimasto colpito dalla mole di questo pero, l'unica pianta monumentale insieme ad un vecchio castagno: e poiché già allora aveva queste dimensioni, sono abbastanza certo che superi ampiamente il secolo di vita". Una pianta che, nonostante l'età e gli inevitabili acciacchi, mostra ancora una grande voglia di vivere: visto che, come ci rivelato il proprietario, è sopravvissuta anche ad un fulmine. Un patriarca da frutto prezioso non soltanto per la sua lunga storia, ma anche per la nota bontà dei suoi frutti. "Si tratta di una antica varietà autunnale che, vista l'altezza delle piante la durezza dei frutti, veniva raccolta a terra, una volta caduta dai rami. Come ha confermato mia suocera, per motivi di stagionalità e di economia familiare i frutti del Pero Rossellino - immangiabili crudi - venivano cotti insieme alle castagne: ma sono squisiti anche al forno, oppure - ricetta di mia moglie - bolliti e una volta tolto il torsolo farciti con crema chantilly". "Non stupisce quindi - conclude Fausto Baccolini - che tutte le case di questa area, tra Guiglia e Zocca, avessero almeno una pianta di Pero Rossellino: un frutto prezioso che, insieme al castagno, era fondamentale per la sussistenza alimentare delle famiglie."

LORENZO CAMPIONI, VIA MONTALBANO MISSANO DI ZOCCA

Proprietario di un antico brolo familiare, dove troneggiano due esemplari monumentali di Pero Rossellino, probabilmente i più vecchi del territorio di Zocca. "Il più vecchio potrebbe arrivare a due secoli di vita, dato che ho ritrovato un rogito stipulato da mio pro-zio 110 anni fa, in cui si parlava di un podere detto "de per" e quando ero bambino io - che ho 80 anni - il pero me lo ricordo già grande". Anche Campioni conferma che la raccolta dei frutti - data la proverbiale altezza delle piante di questa antica varietà e la durezza dei frutti, che cadendo non si ammaccavano, avveniva a terra, verso la metà di ottobre; poi, per ragioni di economia domestica, se si bolliva insieme alle castagne, e non essendo trattate (se non in caso di necessità, con un po' di verderame), si cuocevano con la buccia"; oppure venivano cotte al forno con un pizzico di zucchero e un goccio di vino. Lorenzo si pronuncia anche sulla questione del nome "Rossellino ammettendo che non esiste una tesi univoca: potrebbe dipendere sia dal colore della buccia, che a maturazione completa tende ad arrossarsi su un lato; sia dalla polpa, che cuocendo diventa di colore rossiccio. Le pere raccolte e non ancora cotte venivano appoggiate su grate collocate in cantina, dove si conservavano fino alla fine dell'anno. Lorenzo Campioni ci conferma che a Zocca, insieme al Castagno, il Pero Rossellino rappresentava un fondamentale pilastro della sussistenza alimentare delle famiglie.

RINO ROPA, VIA GIACOMO GIACOBACCI 313, MISSANO DI ZOCCA

Il podere del Sig. Ropa, situato proprio sotto la chiesa di Missano, vanta la presenza di ben quattro piante di Pero Rossellino, uno dei quali, il più vicino all'abitazione, brilla per la particolare armoniosità architettonica. Un esemplare che supera sicuramente il secolo di vita, come ci conferma Rino: "Ho settantacinque anni e anche quand'ero bambino la pianta era già imponente". Anche Ropa ci ha detto che la raccolta, per via della notevole altezza delle piante e della durezza dei frutti che cadendo non si ammaccano, avveniva a terra: ma nel suo podere - informazione molto interessante - le pere si raccoglievano appena cadute, quindi già alla fine di settembre, senza

aspettare la metà di Ottobre. "Una volta raccolti, i frutti venivano conservati in cantina - continua Rino - dove, volendo, si mantenevano fino alla fine dell'anno: i frutti del Pero Rossellino si mangiavano cotti al forno, con l'aggiunta soltanto di un po' di zucchero. Dal punto di vista agronomico, Ropa ci conferma che le piante di Pero Rossellino non venivano trattate: "Erano piante con frutti molto resistenti, che non avevano bisogno di nulla, solo di una leggera potatura annuale, per favorire la produttività."

IVANO GORZANELLI, VIA MONTALBANO MISSANO DI ZOCCA

Unico produttore esistente di Pero Rossellino, Ivano vende le pere raccolte dalle sue tre piante (che superano tutte il secolo di vita) insieme alle castagne, con cui il Pero Rossellino - che matura verso la metà ottobre, condivide la stagionalità. E proprio parlando della raccolta - dopo averci confermato che a Zocca e dintorni ogni podere contava almeno una o due piante di questa antica e preziosa varietà - Ivano ha toccato un punto molto interessante: "E' vero che molti - essendo le piante di Pero Rossellino notoriamente piuttosto alte - aspettavano che i frutti cadessero per terra: ma un produttore come me, che deve vendere un prodotto impeccabile, deve per forza prendere la scala e staccare i frutti dai rami, perchè, nonostante le pere siano dure e cadendo non si ammacchino, una volta a terra diventano preda di animali e insetti vari e non durerebbero fino alla fine dell'anno, come invece dovrebbe essere". Gorzanelli ci ha anche detto che - nonostante il Pero Rossellino fruttifichi anche senza bisogno di alcun trattamento (lo confermano le piante abbandonate) - per avere la certezza di un prodotto vendibile, qualche piccolo intervento di protezione invernale sulle piante si rende necessario. Per quanto riguarda gli aspetti gastronomici, cioè il suo utilizzo in cucina, Ivano conferma che i frutti del Pero Rossellino venivano cotti in pentola con le castagne, oppure al forno, con un po' di zucchero per farle caramellare; ma aggiunge un'informazione sino ad ora non emersa e davvero preziosa: "Per molte famiglie le pere, insieme alla mela Rosa Romana (altro frutto antico locale), erano l'ingrediente del Savor, tradizionale composta di frutta: il succo delle mele veniva fatto bollire per una ventina di ore, e a metà cottura, venivano immerse nel calderone le pere, tagliate a tocchetti e questa composta - se il contenitore restava chiuso - si conservava per due-tre anni".

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Appennino Modenese, nel territorio di Zocca e Guiglia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Autori vari 2016 Atlante dei fruttiferi autoctoni: il pero

Del Riccio A. 1595 Agricoltura teorica, Biblioteca Nazionale Centrale, Firenze

Bellini E., Mariotti P.L., Pisani O.L. 1986. Agrumi, frutta e uva nella Firenze di Bartolomeo Bimbi: il pero







Sansavini S., Ancarani V. (2020). Antiche pere dell' Emilia Romagna Edizioni Istituto per i Beni Artistici Culturali e Naturali della Regione Emilia Romagna.




















NOTE

Scheda a cura di C. Mantovani, S.Franceschini, C.Buscaroli. Per l'analisi molecolare: S.Tartarini, L. Dondini., S. Alessandri (Uni Bo).









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

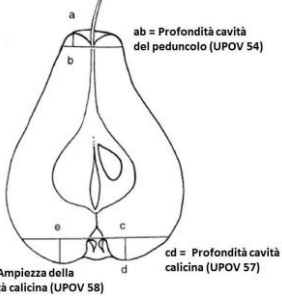
PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 IBPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurré Clairgeau) ✓
5	Medio (Williams')	5	Media (Conference) ✓		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, <i>Packham's Triumph</i>)		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurré d'Amanlis)	9✓	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurré Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurré d'Amanlis)
UPOV5	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*	UPOV7	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5	Medio (Jeanne d'Arc)	3	Marrone (Precoce di Trevoux)	5✓	Medie (Williams') ✓
		4✓	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
7	Lungo (Santa Maria)	5	Rosso mattone (Beurré Hardy)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		6	Marrone porpureo (Nordhäuser Winterforelle)		
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*	UPOV64 IBPRG6.2.1	EPOCA DI FIORITURA*	UPOV27	GEMME FIORALI: LUNGHEZZA *
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurré Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurré Alexandre Lucas)
3	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Delfrap)	5✓	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5✓	Media (Beurré Hardy)	5	Intermedia (Packham's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7✓	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurré Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*
1	Separati (Kaiser) ✓	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurré Hardy)	2✓	Stesso livello (Beurré Hardy) ✓
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)

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

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

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

UPOV44 IBPRG6.2.12	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*	UPOV45	ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*	UPOV46	TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux) ✓	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy) ✓	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine) ✓
		7	Estesa (Beurrè Claigean)	4	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO*
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1 ✓	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy) ✓	5	Medio (Beurrè Hardy) ✓	2	Obliquo (Decana del Comizio)
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, <i>Favorita di Clapp</i>)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		UPOV54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*	UPOV57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*
		1	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3 ✓	Poco profonda (Buona Luisa d'Avranches) ✓	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux) ✓
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		Profonda (Passa Crassana)
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA
3	Stretta (Williams')	3	Fine (Beurrè Hardy)	3	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy) ✓	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato) ✓	7	Soda (Comtesse de Paris) ✓
UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference) ✓	3	Ellittico (Alexandrine Douillard) ✓	7	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard) ✓
IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA (<i>Psylla pyri</i>)	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO (<i>Erwinia amilovora</i>)
0	Non affine (<i>P. ussuriensis</i>)	0	Resistente (<i>P. ussuriensis</i>)	0	Resistente (<i>P. ussuriensis</i>)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home) ✓	1	Scarsa (Spinacarpi)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Old Home)

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

Gli alberi sono molto longevi e molto produttivi. I frutti sono poco sensibili alla cascola e si mantengono in gran parte sulla pianta anche nel mese di novembre e dicembre. Elevata serbevolezza in fruttajo, fino a primavera inoltrata. Aroma e profumo intenso e caratteristico. Polpa soda.

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

Molto rustica e in generale piuttosto resistente ai vari patogeni anche per la maturazione tardiva e la consistenza dei frutti che rimane molto molto elevata fino alla raccolta. Non sono necessari interventi chimici di difesa. Qualche coltivatore esegue a caduta foglie un intervento con verderame.

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

Si consuma cotta. La polpa cotta assume una caratteristica colorazione rosa-rossa.

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

Si consuma cotta. La polpa cotta assume una caratteristica colorazione rosa-rossa.

PROFILO MOLECOLARE

In tabella sono indicate le dimensioni alleliche di 12 marcatori microsatelliti

Le dimensioni alleliche del “Pero Rossellino” sono confrontate con quelle di due cultivar di riferimento (Abate Fetel e William). Le analisi sono state effettuate con un sequenziatore ABI PRISM 3730 DNA analyzer. I campioni di foglie per le analisi sono stati prelevati da 3 alberi nelle aziende di riferimento: Az, agr.Bmt di Ivano Gorzanelli a Missano di Zocca (Mo), e Podere Campioni sempre a Missano (Mo).

	CH1d09 fam		CH5C06 vic		CH1F7a fam		CH2B10 vic		EMPC11 fam		CH3D12 vic	
Pero Rossellino	128	171	87	98	176	199	118	124	149		108	131
Abate	149	151	87	92	181	189	124		143	149	108	112
William	147	155	87	92	176	183	118	124	139	149	108	124

	EMPC 117 fam		CH4E03 vic		GD 147 fam		GD 96 vic		CH1D08 fam		CH03g07 pet	
Pero Rossellino	83	118	178	203	117	123	173		278	282	223	225
Abate	114	116	178	197	117		141	150	286	294	244	248
William	89	114	178	203	117		173		240	276	228	244