

**DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE AREA AGRICOLTURA SOSTENIBILE 9 NOVEMBRE 2023, N. 23545**

- 2 N.23545/2023 - L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 2 varietà di vite, n. 1 scheda di specie mais, n. 3 varietà di mais, n. 1 varietà di melone, n. 1 varietà di cocomero, n. 3 varietà di pomodoro e n. 1 razza zootecnica di tacchino

**DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE AREA AGRICOLTURA SOSTENIBILE 9 NOVEMBRE 2023, N. 23546**

- 118 N.23546/2023 - L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie. Aggiornamento alle linee guida nazionali sulla biodiversità (D.M. 6 luglio 2012) di n. 1 scheda di varietà vegetale e di n. 7 schede di razze zootecniche

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE AREA AGRICOLTURA SOSTENIBILE 9 NOVEMBRE 2023, N. 23545

**L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie di n. 2 varietà di vite, n. 1 scheda di specie mais, n. 3 varietà di mais, n. 1 varietà di melone, n. 1 varietà di cocomero, n. 3 varietà di pomodoro e n. 1 razza zootecnica di tacchino**

## IL DIRIGENTE FIRMATARIO

Vista la L.R. 29 gennaio 2008 n. 1 “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo”;

Richiamati in particolare i sotto citati articoli della già menzionata legge:

- l’art. 5, il quale stabilisce che è istituito il Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, di seguito denominato Repertorio;
- l’art. 6, il quale prevede le modalità per l’iscrizione al suddetto Repertorio;

Richiamata, inoltre, la deliberazione della Giunta regionale n. 1469 del 15 settembre 2008, recante “Legge regionale 29 gennaio 2008, n. 1 “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo”. Criteri di attuazione”, ed in particolare il punto B. “Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie”, dell’allegato, quale parte integrante della suddetta deliberazione, che prevede, tra l’altro:

- che il Responsabile dell’Area competente, conclusa la fase di valutazione della Commissione tecnico-scientifica sulle proposte presentate, provveda con proprio atto, in caso di esito positivo, all’iscrizione nel Repertorio;
- che il Repertorio venga tenuto presso la Direzione Generale Agricoltura caccia e pesca – Settore Programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni - Area Agricoltura sostenibile – e venga aggiornato almeno una volta l’anno.

Richiamate, inoltre, le sotto citate deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 1787 del 24 ottobre 2022, con la quale è stata rinnovata la Commissione tecnico-scientifica prevista dall’art. 8 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1;
- n. 118 del 30 gennaio 2023, con la quale è stata aggiornata la Commissione predetta;

Viste le “Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l’agricoltura” approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 6 luglio 2012, che, tra l’altro, definiscono i descrittori per la caratterizzazione delle risorse genetiche;

Richiamata la determinazione n. 13082 del 22 settembre 2014, con la quale è stata approvata la revisione della modulistica per la iscrizione al Repertorio di varietà e razze locali della Regione Emilia-Romagna, secondo le già menzionate Linee Guida;

Dato atto che sono state già iscritte al Repertorio 195 varietà vegetali e 25 razze animali;

Dato atto, inoltre, che fra le funzioni della Commissione, previste all’art.8 della L.R. 1/2008, vi è quella di esprimere il parere in merito all’iscrizione ed alla cancellazione dal Repertorio delle risorse genetiche agrarie;

Considerato che, ai sensi del comma 1, dell’art. 6 della suddetta Legge regionale, possono fare proposte di iscrizione enti ed istituzioni scientifiche, enti pubblici, associazioni, organizzazioni private e singoli cittadini;

Preso atto che sono pervenute all’Area Agricoltura sostenibile del Settore Programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni, per essere sottoposte al parere della Commissione tecnico-scientifica, n. 2 schede varietali di Vite, n. 1 scheda generale del Mais, n. 3 schede varietali di Mais, n. 1 scheda varietale di Melone, n. 1 scheda varietale di Cocomero, n. 3 schede varietali di Pomodoro, n. 1 scheda di razza di Tacchino e n. 1 scheda di razza asinina;

Richiamato il Verbale della seduta della Commissione tenutasi in data 18 ottobre 2023, prot. n. 1079192.I del 30 ottobre 2023;

Dato atto che, ai fini dell’iscrizione nel Repertorio regionale, ai sensi dell’art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le su indicate istanze sono state sottoposte all’esame della Commissione tecnico-scientifica, la quale ha espresso parere positivo per le seguenti varietà vegetali e razze animali:

- **Varietà di Vite (*Vitis vinifera L.*):**
  - Sarac (Allegato 1)
  - Vodorin (Allegato 2)
- **Varietà di Mais (*Zea mays L.*):**
  - Scheda generale di specie di Zea Mays (Allegato 3)
  - Mais da Polenta “Rosso di Rasora” (Allegato 4)
  - Mais da Pop Corn di “Casola Valsenio” (Allegato 5)

- Mais da polenta “Principe di Scavolino” (Allegato 6)
- **Varietà di Melone (*Cucumis melo L.*)**  
Melone Rampichino (Allegato 7)
- **Varietà di Cocomero (*Citrullus amarus* Schrad.)**  
Cocomero “Lunga Romagnola da Marmellata” (Allegato 8)
- **Varietà di Pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.)**  
Pomodoro “Tondo da Serbo di Villa Ghigi” (Allegato 9)  
Pomodoro “Invernale di Biserno” (Allegato 10)  
Pomodoro “Pomè” (Allegato 11)
- **Razza di Tacchino (*Meleagris Gallopavo*)**  
Tacchino Lilla di Corticella (Allegato 12)

Dato atto che, ai fini dell’iscrizione nel Repertorio regionale, ai sensi dell’art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, la Commissione ha espresso parere negativo per la **Razza Asinina (*Equus asinus*) Asino dell’Asinara;**

Ritenuto necessario attribuire a ciascuna varietà vegetale ed a ciascuna razza zootecnica da iscrivere al Repertorio un codice identificativo finalizzato all’agevolazione della consultazione del Repertorio medesimo, composto dalla sigla RER maiuscola seguita rispettivamente, per le varietà vegetali, dalla lettera V maiuscola e per le razze animali dalla lettera A maiuscola seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna varietà e razza;

Ritenuto, pertanto, di iscrivere al Repertorio, ai sensi dell’articolo 6 della L.R. 29 gennaio 2008 n. 1, con un proprio codice identificativo ciascuna varietà vegetale e ciascuna razza zootecnica di cui alle schede sopra citate ed inserite negli allegati al presente atto dal n. 1 al n. 12, quali parti integranti e sostanziali;

Vista la Legge regionale 26 novembre 2001 n. 43 “Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna” e successive modifiche ed integrazioni, ed in particolare l’art. 37, comma 4;

Viste, infine, le seguenti deliberazioni di Giunta regionale:

- n. 2416 del 29 dicembre 2008 “Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull’esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/2007” e ss.mm.;
- n. 468 del 10 aprile 2017, recante “Il sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna”;
- n.325 del 7 marzo 2022, con la quale sono stati, tra l’altro, definiti i nuovi assetti organizzativi delle Direzioni generali, articolate in Settori e Aree di lavoro dirigenziali, rappresentati nell’Allegato A), parte integrante e sostanziale della medesima deliberazione;
- n. 426 del 21 marzo 2022, recante “Riorganizzazione dell’Ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale. Conferimento degli incarichi ai Direttori Generali e ai Direttori di Agenzia”;
- n. 474 del 27 marzo 2023, recante “Disciplina organica in materia di organizzazione dell’Ente e gestione del personale. Aggiornamenti in vigore dal 1 aprile 2023 a seguito dell’entrata in vigore del nuovo ordinamento professionale di cui al titolo III del CCNL funzioni locali 2019/2021 e del Piao 2023/2025”;

Richiamate, altresì, le circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale prot. PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e prot. PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017, relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni, predisposte in attuazione della citata deliberazione n. 468/2017;

Viste, inoltre, le seguenti determinazioni del Direttore Generale Agricoltura, caccia e pesca:

- n. 5643 del 25 marzo 2022, recante “Riassetto organizzativo della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca, conferimento incarichi dirigenziali e proroga incarichi di posizione organizzativa, in attuazione della deliberazione di Giunta regionale n. 325/2022”, istitutiva dell’Area di lavoro dirigenziale Agricoltura sostenibile;
- n.25338 del 27 dicembre 2022, con la quale è stato disposto il conferimento dell’incarico di Responsabile dell’Area di lavoro dirigenziale Agricoltura sostenibile dal primo gennaio 2023 al 31 marzo 2025;
- n. 6779 del 29 marzo 2023, recante “conferimento di ulteriori incarichi dirigenziali nell’ambito della Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca”, con la quale è stato conferito l’incarico di Responsabile del Settore Programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni sino al 31 dicembre 2025;

Richiamati, in ordine agli obblighi di trasparenza:

- il D.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 “Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”;
- la determinazione del Responsabile del Servizio Affari legislativi e Aiuti di stato n. 2335 del 9 febbraio 2022, recante “Direttiva di indirizzi interpretativi degli obblighi di pubblicazione previsti dal decreto legislativo n. 33 del 2013, anno 2022.”
- la deliberazione della Giunta regionale n. 380 del 13 marzo 2023, recante “Approvazione Piano integrato delle attività e dell’organizzazione 2023-2025”;

- la deliberazione della Giunta regionale n. 719 dell'8 maggio 2023, avente ad oggetto "Piano Integrato delle Attività e dell'Organizzazione 2023-2025 - primo aggiornamento";
- n. 1097 del 26 giugno 2023, avente ad oggetto "Approvazione Piano integrato delle Attività e dell'Organizzazione 2023-2025. Secondo adeguamento a seguito degli eventi alluvionali di maggio 2023";

Dato atto che il presente provvedimento non contiene dati comuni personali;

Attestato che:

- il Responsabile del procedimento ha dichiarato di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;
- il sottoscritto Dirigente non si trova in alcuna situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Attestata, infine, la regolarità amministrativa del presente atto;

determina:

1) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008 n. 1, le seguenti varietà vegetali e razze zootecniche identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n. 1 al n. 12, a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

- **Varietà di Vite (*Vitis vinifera L.*):**

Sarac RER V 196 (Allegato 1)

Vodorin RER V 197 (Allegato 2)

- **Varietà di Mais (*Zea mays L.*):**

Scheda generale di specie di Zea Mays (Allegato 3)

Mais da Polenta "Rosso di Rasora" RER V 198 (Allegato 4)

Mais da Pop Corn di "Casola Valsenio" RER V 199 (Allegato 5)

Mais da polenta "Principe di Scavolino" RER V 200 (Allegato 6)

- **Varietà di Melone (*Cucumis melo L.*)**

Melone Rampichino RER V 201 (Allegato 7)

- **Varietà di Cocomero (*Citrullus amarus*)**

Cocomero "Lunga Romagnola da Marmellata" RER V 202 (Allegato 8)

- **Varietà di Pomodoro (*Lycopersicon esculentum Mill.*)**

Pomodoro "Tondo da Serbo di Villa Ghigi" RER V 203 (Allegato 9)

Pomodoro "Invernale di Biserno" RER V 204 (Allegato 10)

Pomodoro "Pomè" RER V 205 (Allegato 11)

- **Razza di Tacchino (*Meleagris Gallopavo*)**

Tacchino Lilla di Corticella RER A 26 (Allegato 12)

2) di dare atto che per le successive iscrizioni al Repertorio di varietà vegetali e razze animali si adotterà lo stesso criterio identificativo con numerazione progressiva e relativo codice identificativo a partire dalla numerazione del presente atto;

3) che avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR dell'Emilia-Romagna nel termine di 60 gg. o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo di Stato nel termine di 120 gg., entrambi decorrenti dalla data di notifica;

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna e nel sito regionale dedicato all'Agricoltura;

5) che, per quanto previsto in materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, si provvederà ai sensi della normativa richiamata in narrativa.

Il Responsabile di Area  
Giampaolo Sarno




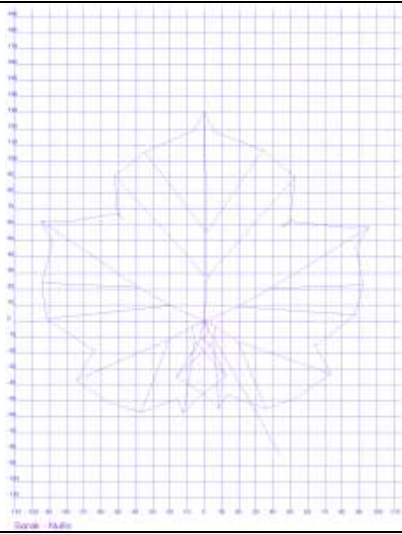
Allegato 1

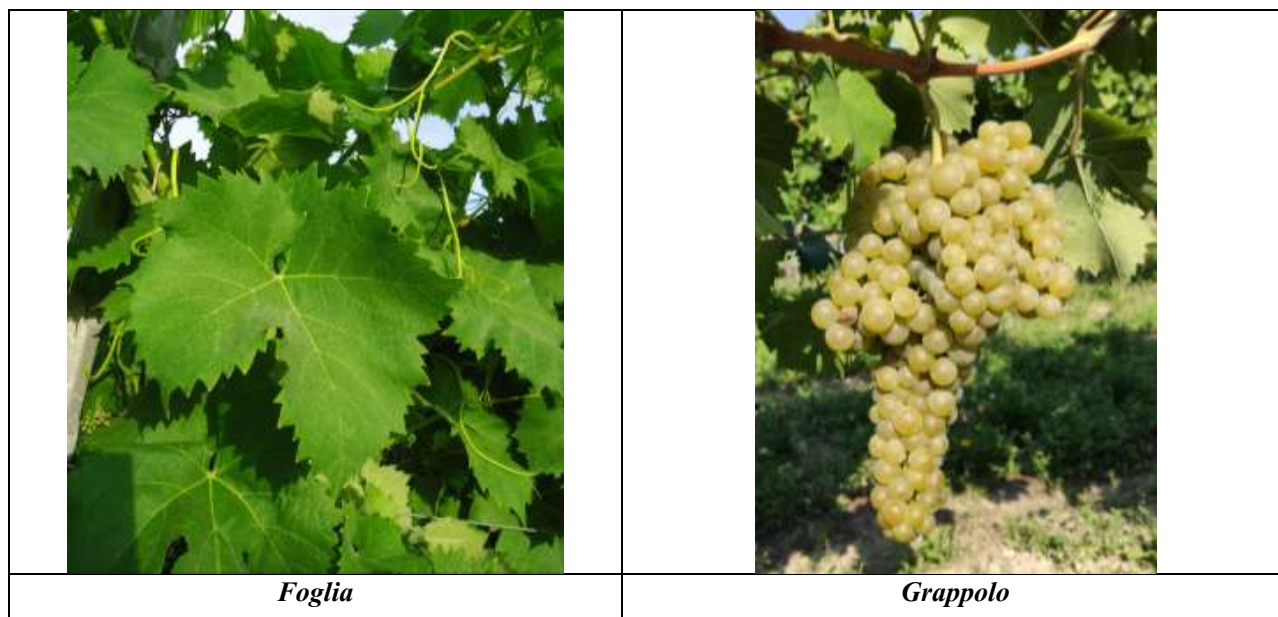


L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

**VITE "SARAC" RER V196**

VITE		
<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> Sarac		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Bianca Foschini, Bianca di Villa Cornete		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località): Sarac (Villa Prati di Bagnacavallo)		
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato		
Data inserimento nel repertorio: 18/10/2023		Ultimo aggiornamento scheda: 18/10/2023
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda Fratelli Foschini, Bagnacavallo (RA)	4+150	Anni '20 del Novecento + Piante figlie recenti
2)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La *Descriptio Romandiole*, la statistica-censimento di tutta la Romagna, fatta stilare ad uso del Papato avignonese dal cardinal Anglic Grimoard de Grisac, nel 1371 dava contezza dell'importanza di Bagnacavallo, visto il ricco territorio di sua pertinenza. Questa supremazia di Bagnacavallo sull'area 'basso-romagnola', ancora tangibile nei tardi secoli medievali, rimanda a stratificazioni politiche, istituzionali ed insediative di parecchio precedenti: i reperti archeologici fanno pensare ad un'origine romana.

Tra il 1000 e il 1255 Bagnacavallo fu dominata dai conti Malvicini e Malabocca, poi passò ai Bolognesi che sfruttarono, letteralmente, le risorse economiche del territorio fino al 1274. Bagnacavallo si trovava, infatti, al centro di una zona produttrice di cereali (soprattutto grano) e disponeva di un porto palustre (in frazione Abbadesse) da cui, con piccole chiatte, era possibile giungere al Po di Primaro e quindi al mare, svolgendo un piccolo commercio locale di cereali, biade e vino. Nel 1334 Bagnacavallo passa sotto la signoria faentina dei Manfredi e la documentazione del periodo mostra l'importanza dell'agricoltura nell'economia locale: la grande fertilità ed estensione dei coltivi garantiva un'abbondante produzione, non solo di grano e biade ma anche di vino, lino, canapa, cipolle, rape, noci e fichi. Anche nel successivo periodo della dominazione dei Da Polenta (1394-1438), il territorio di Bagnacavallo continua ad essere ferace produttore di cereali e di vino (Mascanzoni, 1994). Poi inizia la dominazione Estense a cui è imputabile la diffusione sino alle plaghe tra Lugo e Bagnacavallo delle uve Fortana (Uva d'Oro) e Albanella (ovvero Marzemina bianca).

Il paese, poi, viene inglobato nei territori dello Stato Pontificio fino all'unità d'Italia, con l'eccezione della breve "parentesi napoleonica" tra il 1796 e il 1815. In questo periodo visse anche il chimico Girolamo Melandri Contessi (1784-1833) che, nonostante avesse cattedra a Padova, tornava spesso per le vacanze nei possedimenti di famiglia, riportando "*insegnamenti e conforti all'industria*". Tra l'altro "*fabbricava colle uve di Bagnacavallo un vino eccellente, che denominò Tiberiaco dalla città*" (*Castrum Tiberiacum* era il nome di Bagnacavallo in epoca romana) (De Tipaldo, 1835).

Arrivando a tempi più vicini a noi, si legga quanto riportato da Attilio Zuccagni-Orlandini (1861) nel "Dizionario topografico dei comuni compresi entro i confini naturali dell'Italia", in merito a Bagnacavallo: "*Nel suo feracissimo territorio si raccolgono molte granaglie, e legumi, e canapa: le vigne poi danno prodotti copiosissimi alimentando con questi le molte fabbriche di acqua vite che si trovano in città; ottimi sono i tartufi bianchi dei terreni circonvicini*".

Sull'importanza della coltivazione della vite a Bagnacavallo ci viene incontro anche una relazione sulle sue industrie: "*Prima che si manifestasse fra noi la malattia nelle uve, la fabbricazione dell'alcool ed acquavite aveva grande importanza in alcuni comuni della provincia. Specialmente in Bagnacavallo, il cui territorio è ricchissimo di uva, tale fabbricazione costituiva un ramo d'azienda molto produttivo, e di commercio assai ragguardevole, avendo arricchito in addietro non poche famiglie di quel comune. Ma sopraggiunta primieramente la crittogama e con essa il caro prezzo delle uve e del vino, poscia la concorrenza degli spiriti*

*esteri a più buon mercato, la fabbricazione ben tosto decadde; di guisa che, mentre in passato si contavano ben quindici fabbriche, ora non ne rimangono a Bagnacavallo che tre con poco lavoro, ed anzi quasi del tutto inoperose*" (Relazioni delle camere di commercio, 1873).

L'importanza dell'agricoltura bagnacavallese, poi, è ribadita dal Corti (1894): "*Bagnacavallo è centro di attiva industria agricola, massime per le uve, che vi crescono di buona qualità, ed alimentano vaste cantine enologiche, e per il bestiame bovino, rinomato come il migliore della Romagna*".

Nel 1923 (Annuario vinicolo d'Italia, 1923-'24), la produzione di uva di Bagnacavallo fu di 110.626 q e i vini "speciali" che vi si producevano erano Canina, Trebbiano e Albana. Numerosi, poi, erano i produttori di vino, nonché i commercianti di uve e vino.

<p><b>Mercato:</b> al Giovedì e Sabato di ogni settimana.</p> <p><b>Produttori:</b> Longangi Fortun., Ercolani Cassiano e C., Servidori Gius., Lugatti cav. Ignazio, Baccarini Enrico, Burattoni Gius., Gallegati Andrea, Graziani Gius., Gagliardi Leone, Tambini Aurelio, Babini Francesco.</p> <p><b>Commercianti uva:</b> Cortesi Antonio, Gagliardi e F.lli, Tasselli Angelo e Figlio.</p>	<p><b>Commercianti vini:</b> Servidori Gius., Gagliardi Leone, Tambini Aurelio, Babini Francesco, Ravagli Romolo, Bartolotti Clotilde, Tosselli Vinc.</p> <p><b>Mediatori e commissionari:</b> Magnanini Pietro, Tamburini Paolo, Gallegati Luigi, Lauro Massotti, Randi Augusto, Pietro Vecchi, Morandi Francesco, Montanari Giac., Poggi Luigi, Foschini Antonio fu Ant., Cortesi Antonio, Ravagli Franc., Foschini Achille.</p>
---	--

In tempi più recenti, la piattaforma ampelografica di Bagnacavallo si è praticamente concentrata sul Trebbiano romagnolo, cui si affiancano recenti impianti di Pinot bianco e Merlot e superfici ormai residuali di Fortana e Uva Longanesi.

In questo contesto, la Famiglia Foschini di Villa Prati (località un tempo denominata Abbadesse, frazione del comune di Bagnacavallo) ha sempre conservato, sul fosso di confine con la proprietà attigua, un filare di viti particolarmente tolleranti a Peronospora, vista la difficoltà a trattare sul lato del filare verso la proprietà confinante.

L'accessione di vite era presente in azienda quando i nonni degli attuali proprietari vi entrarono nel 1928: da allora è sempre stata denominata Sarac ed è stata conservata proprio per la particolare tolleranza alla Peronospora, che nella Bassa Romagna trovava, e trova ancora, condizioni di sviluppo estremamente favorevoli. Le fonti storiche, infatti, ci riportano di un areale che ha sempre dovuto confrontarsi con acque invadenti e umidità del terreno e dell'aria imperanti.

Nella *Descriptio Romandiole* risultavano 50 *focularia* nelle "frazioni" di *Villa Cornete et Maserie*, ma l'*Estimo* di Bagnacavallo del XV secolo cita solo un *fundus Maserie seu Cornete* nella *schola Sancti Andree*, segno che nel secondo Quattrocento questa realtà abitativa doveva attraversare un periodo di crisi e di declassamento tanto che *Villa Cornete*, poi, scomparve. Questa tendenza al decremento demografico e insediativo della sezione settentrionale del distretto di Bagnacavallo va messa in relazione con la conformazione della zona, fatta di territori selvosi e vallivi, e con il disordine idrico che la caratterizzava in quel periodo: Masiera, infatti, venne funestata più volte dalle rotte del fiume Senio, in particolare nel 1445 e 1454 (Mascanzoni, 1954).

Di questa continua lotta con le acque rimane traccia anche in catasti successivi, infatti nel Catasto di Bagnacavallo del 1810, in "Villa di Masiera", non distante delle attuali proprietà Foschini, si trovavano i terreni della famiglia Vitelloni (Vitelloni Giammatteo fu Girolamo), tra cui risulta "*Una possessione denominata Vignalavata di terra arativa, arativa, arborata, e vitata con casa rusticale sopra*", che "*confina a Levante col signor Suares Tommaso, a Ponente colla via chiara, ad austro colla via grattacoppa, a settentrione colla via che conduce alle Alfonsine*".

La proprietà Foschini si colloca proprio in area *Villa Cornete* e non distante dal fondo *Vignalavata*: qui, la possibilità di disporre di varietà di vite rustiche e tolleranti le patologie favorite dall'umidità era auspicabile, poiché il vino era una necessità nell'azienda agricola del passato, quando il lavoro manuale era prevalente. Nell'area a Nord di Bagnacavallo prevalevano prati e seminativi, ma sui fossi di confine, soprattutto, venivano messi filari di viti per produrre il vino necessario alla famiglia contadina. Il filare di Sarac della famiglia Foschini è un "relict" di questa agricoltura che ha caratterizzato la Bassa Romagna fino alla Seconda guerra mondiale.

La denominazione "Sarac" potrebbe derivare dal termine dialettale romagnolo "Saráca", che l'Ercolani (1961) nel suo dizionario traduce con "Salacca" riferendosi al tipico coltello a serramanico in uso in Romagna. Nel gergo bracciantile, poi, "Saráca" era colui che si adoperava nell'interesse del padrone: in effetti la forma del

grappolo potrebbe ricordare un pugnale, ma soprattutto la tolleranza alla Peronospora di questo vitigno è una garanzia di maggior raccolto per chi la possiede, un po' come il Pagadebit (=Bombino bianco=Passerina). L'analisi ampelometrica sulle foglie ha decretato un buon numero di varietà note con elevata percentuale di somiglianza: a seguire l'elenco delle varietà/accessioni analizzate con Superampelo con indice di similarità superiore a 85%:

98,30% Bsolla	94,60% Ruggine	90,1% Albana nera collezione Tebano
98,20% Colombina	94,10% Bianchetta	89,7% Verdea Pelagatti
96,80% Passerina	93,10% Vite Oscar	89,0% Termarina bianca (Passeretta)
96,00% Fortana	92,60% Leck	88,6% Scarsafoglia
95,80% Cavecia	92,30% Malvasia	86,6% Uva Longanesi
94,90% Bertinora	92,10% Romanino	86,3% Melara Mossi
94,60% Russiola	91,00% Sconosciuta di Bagazzano	85,5% Forcella S. Maria in Regola

Le analisi molecolari condotte dall'Università di Bologna (*Filippetti e Pastore, comunicazione personale*) hanno evidenziato l'unicità di Sarac a 10 loci microsatellite (verificato sui data base disponibili).

Inoltre è risultata la condivisione di un allele a tutti i loci analizzati con le seguenti varietà/accessioni reperite sul territorio regionale:

	VVMD5	VVMD7	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2	ZAG62	ZAG79	VVMD6
<b>Sarak</b>	222-222	230-244	238-252	182-182	241-265	249-269	129-141	190-192	246-248	187-205
<b>Albana nera Patuelli</b>	222-222	230-244	238-252	182-182	231-241	249-269	129-139	190-202	248-248	187-205
<b>Forcella Bordone</b>	222-222	230-244	238-252	176-182	231-265	237-269	129-139	190-202	246-252	187-205
<b>Forcella</b>	222-222	242-244	238-252	182-182	231-265	269-269	129-129	190-202	246-246	187-205
<b>Pignoletto Rubini</b>	222-222	244-246	238-238	178-182	255-265	259-269	129-135	188-190	246-254	205-205

Tra queste vi è anche l'accessione Pignoletto Rubini che è stata reperita in un'areale comune a Forcella, un vecchio vitigno di una certa diffusione in passato in Romagna, che ha rivelato una condivisione allelica a tutti i loci con Forcella, ma anche con una ulteriore accessione nota con lo stesso nome "Forcella Bordone", ma con profilo genetico differente. L'analisi complessiva di questi risultati ha perciò portato a ipotizzare tra di esse una possibile relazione di parentela di primo grado. Allo stesso modo, sulla base della condivisione del profilo genetico, anche l'accessione Sarac, originatasi in loco e successivamente selezionata e conservata per le sue caratteristiche di tolleranza a Peronospora, potrebbe essere imparentata non solo con Forcella e Pignoletto Rubini, ma anche con le altre accessioni.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE










Villa Prati di Bagnacavallo (RA)







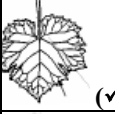
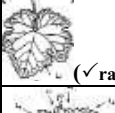
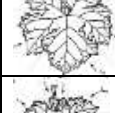

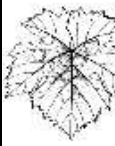
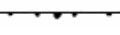

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Annuario vinicolo d'Italia (1923-'24) – Italia: Unione italiana vini, Milano.  
 Corti S. (1894) – Le Province d'Italia studiate sotto l'aspetto geografico e storico. Italia: G.B. Paravia e Comp.  
 De Tiplado E. (1835) – Biografia degli Italiani illustri nelle scienze: lettere ed arti del secolo XVIII e de' contemporanei compilata da letterati Italiani di ogni provincia. Dalla tipografia di Alvisopoli, Venezia.  
 Ercolani L. (1961) – Vocabolario romagnolo-italiano. Banca del Monte di Ravenna.  
 Mascanzoni L. (1994) – Società, insediamenti, territorio e viabilità a Bagnacavallo nei secoli XIII-XV. In: "Storia di Bagnacavallo", vol. I, a cura di A. Calbi, G. Susini, A. Donati, A. Vasina, C. Casanova. Bologna.  
 Relazioni delle camere di commercio (1873) – Atti del Comitato dell'inchiesta industriale (1870-1874). Stamperia Reale, Roma.  
 Zuccagni-Orlandini A. (1861) – Dizionario topografico dei comuni compresi entro i confini naturali dell'Italia. Società Editrice Dei Patrii Documenti Storico-Statistici, Firenze.

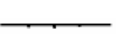



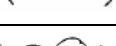


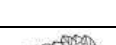




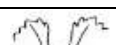
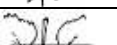

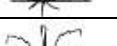


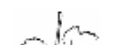

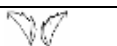
#### NOTE









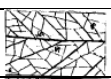


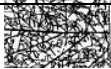

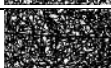
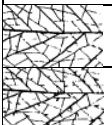



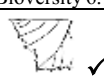


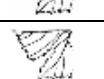












<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GIBA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano)
			9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
✓	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)	✓	3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
(✓)	5 – Media		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 <sup>a</sup> foglia)
✓	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
(✓ talora)	3 – Bronzato (Pinot nero)	6✓	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-ROSSO (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		











<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )		1 – Cordiforme (Petit verdot)
	3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)		2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		✓ 1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)		1 – Assente (Grenache)
	✓ 3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	✓ 5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
	9 – Molto forti (Villard Noir)		



OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )		1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)		3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
 ✓	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)	✓	5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
 ✓	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
 ✓	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)	 (✓)	2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)	 ✓	3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)	 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)	✓	1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
✓  ✓	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
6 	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
 ✓	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
 ✓	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselat cioutat)		

<b>GRAPPOLO.</b> Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)		3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		5 – Medio (Chasselas dorato, Chardonnay)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
✓ <i>Media circa 250 mm</i>	9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)		✓ 9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
  <i>Media circa 40 mm</i>	1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)	✓	
	9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)	✓ 6 <i>Media 634 g</i>	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		✓	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

<b>ACINO.</b> Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)
4 ✓ <i>Media</i> 16,7 mm	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	4 ✓ <i>Media</i> 17,5 mm	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		✓ 5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)		9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
 ✓	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	✓	3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		
	9 – Molto forte		
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)	✓	1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)		


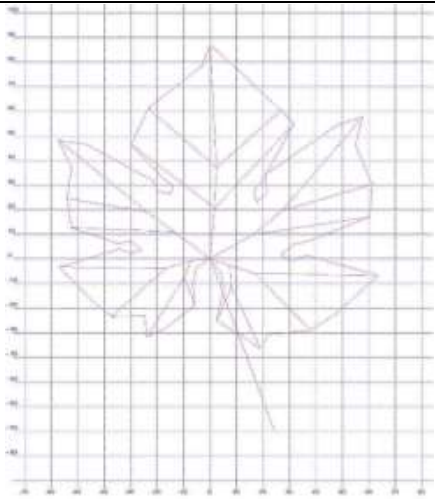
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	129-141	OIV 802	VVMD5	222
OIV 803	VVMD7	230-244	OIV 804	VVMD27	182
OIV 805	VrZAG62	190-192	OIV 806	VrZAG79	246-248
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germogliamento e fioritura circa una settimana dopo Trebbiano romagnolo. Maturazione circa 10 giorni prima di Trebbiano romagnolo.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta piuttosto vigorosa, dal portamento semi-eretto.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Per quanto si mostri tollerante a peronospora, è per contro molto sensibile a marciume acido.					
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino.					
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>					
<p><b>Foglia.</b> Pentagonale, intera o trilobata, raramente anche pentalobata, ma con seni laterali appena accennati. Seno peziolare a V con bordi sovrapposti. Seni laterali superiori più spesso a V, talora a lira, generalmente aperti e poco profondi o appena accennati. Lembo fogliare contorto, con depressioni da medie a deboli, in genere a bollosità media e con nervature chiare. Peli coricati tra le nervature con densità media, mentre quella dei peli eretti sulle nervature è media (5) o medio elevata (6). Denti a margini convessi.</p> <p><b>Grappolo.</b> Conico, da lungo a molto lungo, molto compatto. Acino un po' più che medio, sferoidale leggermente schiacciato ai poli, con buccia poco pruinosa, di colore verde, che diviene giallo intenso nei grappoli ben esposti. Polpa molle, non aromatica.</p>					

Allegato 2





L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO  
SCHEMA TECNICO PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

**VITE "VODORIN" RER V197**

VITE		
<b>Famiglia:</b> <i>Vitaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Vitis</i>	<b>Specie:</b> <i>Vitis vinifera</i> L.
<b>Nome comune:</b> Vodorin	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b> Vo' dorin, Fortanina, Fortana CAB1, Fortana piccola, Duracha, Duracla		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Vò Dorin, Avò Dorin, Vò Durin ( <i>litorale ferrarese</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> medio-elevato		
Data inserimento nel repertorio: 18/10/2023		Ultimo aggiornamento scheda: 18/10/2023
<b>Accessioni valutate</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda Colombi, via Romea - Lido di Spina (FE)	200	2004
2) Azienda Corte Madonnina, via per Volano – Codigoro (FE)	1650	2018
3)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> MIVA c/o Vivai Baldi, Bagnacavallo (RA)		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	



	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Lungo il litorale adriatico, tra la foce del Po e Cervia, si estende la zona a DOC “Bosco Eliceo” che si caratterizza per la coltivazione delle viti su suolo sabbioso. Il nome deriva forse dal latino “ilix”, leccio, poiché nel passato l’agricoltura di queste zone si praticava su lembi di terra al limite di valli e lagune, tra boschi di lecci, che rendevano meno insana l’aria di quelle paludi. Alla fine del Settecento, però, Giacomo Filiasi ci fornisce un’altra ipotesi sull’origine del nome, dalle Eliadi, le figlie del dio Sole (Elios): <i>“Istessamente dalle Eliadi, il nome di Eliseo ovver Eliadeo ebbe forse certo bosco, allo stagno Comacchiese vicino, presso cui pure per causa degli incendj accaduti, un Tempio fù consecrato a Giove Elicio ovver Elettrico ed alla Ninfa Bygoe preservatrice da’ fulmini”</i>. Un’area difficile ma piena di storia, tanto che già in epoca spinetica (VI-IV sec. a.C.) Stabone e Plinio il Vecchio segnalano la presenza della vite nell’area del Delta del Po. Strabone scrive che <i>“È motivo di stupore il fenomeno della vite che le paludi producono e fanno sviluppate rapidamente con abbondanza di frutto, anche se poi si estingue in 4-5 anni”</i>, mentre Plinio ci parla della vite “Spionia” (da <i>spinus</i> = prugnolo o da Spina, la città), che sopporta il caldo, matura con le piogge autunnali e rinvigorisce con le nebbie.</p> <p>In queste aree, un ruolo importante nel mantenimento della coltura in epoca medievale ebbero senza dubbio i monaci benedettini dell’abazia di Pomposa, e nel Trecento Ferrara aveva ancora una sua uva tipica, come ci attesta Pier de’ Crescenzi nel suo “De agricultura”. Nell’edizione a stampa del 1561, al capitolo IV in cui sono trattati i vini emiliano-romagnoli, si legge di una vite Muracchia della costa del ferrarese: <i>“Si ha ancho un’altra maniera di uva, detta Muracchia, la quale è molto nera, con lunghe granella et fa il vino molto nero et buono, nelle terre humide et aquidose, ma ne luoghi secchi et montani non s’allegra, et questa, fra tutte le altre, si ama grandemente a Ferrara”</i>. Nel passo parallelo delle edizioni seicentesche, il termine Muracchia viene sostituito da Duracla, forse refuso per Durachia, altrove ben attestato (Stefani e Minarelli, 2006; Bertelli, 2001).</p> <p>Tra le carte ancora oggi conservate presso l’Archivio di Stato di Modena c’è una lettera del 1504 in cui si legge che un tal Antonius Angellinus si prodiga per far avere al Duca d’Este un’uva chiamata “duracha”, visto il desiderio di sua Signoria di averne. Altri carteggi, poi, ci mostrano gli elenchi e i quantitativi delle uve che dal territorio dovevano essere “conferite”, per così dire, alla cantina del Duca, con particolare accento sull’“Uva Dora”. Non ci sono descrizioni dettagliate, ma è ragionevole ipotizzare che questa Duracha sia la Duracla del Crescenzi, si può quindi supporre che già nel ‘500 fossero presenti nelle aree di influenza estense due varietà di pregio simili, ma distinte: Uva dora e Duracha.</p> <p>Sul finire del Cinquecento abbiamo una testimonianza della coltivazione dell’Uva d’Oro nell’area tra Ferrara e Ravenna; il georgico ravennate Marco Bussato (1612), che svolse la sua attività tra Classe e Mesola, infatti, scrive: <i>“Alcune persone dice al suo gusto del mangiar dell’uva e bere del vino, che è meglio massimamente l’Uva d’oro ben matura”</i>.</p>	

Uva d'Oro o Fortana identificano lo stesso vitigno, anche se quest'ultima denominazione è relativamente recente: la riporta Acerbi nel 1825 ed è stata utilizzata per iscrivere il vitigno al Registro Nazionale negli anni '70 del Novecento. Secondo alcuni deriverebbe da Fruttana (nome ricorrente in vecchie ampelografie), ma c'è da dire che esisteva una famiglia Fortana che era proprietaria di vasti vigneti sul mare in zona San Giuseppe di Comacchio.

La tradizione popolare vorrebbe l'Uva d'Oro introdotta dalla Cote d'or con l'arrivo di Renata di Francia in sposa ad Ercole II d'Este (1528), come sottolineava anche Francesco Balilla Pratella (1935): *“Niente la può far somigliare all'oro se non la regione della sua provenienza, dalla Costa d'Oro”*. Il primo a suggerire un'origine Francese fu però Vincenzo Tanara (1644): *“L'Uva d'Oro è la regina dell'Uve negre per far buon vino, sano, durabile, generoso, non si sgomenta per qual si voglia quantità d'acqua, che vi si ponga, et è tanta la sua forza naturale, che riesce migliore ne' terreni grassi, quali di sua natura fanno trist'uva, che ne' colli. Non patisce à star sù le viti, ancorchè piova, migliora à star molto in terra ammassata, e quando pare marcia all'hora è buona; infine è la stessa con la quale in Francia si fà quel Vino Claretto, quale si porta per bevanda singolare in tutto il Mondo”*. Secondo il conte di Rovasenda (1877), però, si chiamerebbe “Uva d'oro” per la ricchezza del suo prodotto.

Probabilmente con il trasferimento della corte estense a Modena, l'Uva d'Oro si diffonde fino al Piacentino e iniziano a comparire citazioni e descrizioni anche a cura di studiosi emiliani. Luigi Maini (1851) riporta la descrizione della Dalloro nera: *“Fa vino durabile, di buon gusto e gagliardo, che soffre molt'acqua, e dura assai. I contrassegni sono l'essere nera e di grani lunghi, e scorza soda. Altra è rara di grani, altra li ha spessi: altra di picciuolo rosso, ed altra no: tutta è però buona, quantunque riesca migliore quella dai grani rari. E dal picciol rosso. Questa uva a differenza delle altre è migliore ne' grassi, che ne' magri terreni”*. Da questa descrizione inizia a delinearsi l'idea che esistano più biotipi simili tra di loro assimilati a Uva d'Oro.

A fine del Settecento, nel Ferrarese erano presenti diverse varietà di uve, come riporta l'abate Vincenzo Chendi (1761), che ricorda come l'Uva d'oro, chiamata anche «uva forte», avesse come epoca ottimale di vendemmia il periodo di San Michele (fine settembre). Il Ferrarese, però aveva delle importanti carenze tecniche, che non consentivano di valorizzare al meglio le uve che produceva, come ebbe a sottolineare Gaetano Nigrisoli (1857): *“Le viti esistono in gran copia, ed i vini si otterrebbero nella maggior quantità di un gusto più squisito, se, oltre alla maggior cura delle viti ed al perfezionamento dei metodi enologici, si potessero vendemmiare le uva mature, e s'introducesse la consuetudine di racimolarle; ciò non ostante i vini dei boschi Eliseo, di Pomposa e di alcuni terreni di Codigoro riescono generosi e graditissimi”*.

La descrizione del panorama ampelografico ferrarese di metà Ottocento del Casazza (1845) riporta di numerose varietà: *“Le qualità delle uve più in uso sono, per le uve nere forti l'uva d'oro, il berzemino, e la lambrusca, per le nere dolci l'albana, la cremonese, il melgone, la rossiola, la basgana, ed il moscatello; per le bianche il moscato, il torbiano, la speziala, la pell'egrina, la grilla albana, la leonza forcilla, la leatica, la marona montana”*. Ma poco dopo il Cariani (1870) ci dice che *“il vino è quasi tutto negro fatto coll'uva d'oro”*.

Nel Novecento sono diversi gli autori che sottolineano la diffusione e la rusticità dell'Uva d'oro o Uva di bosco, che produce bene e resiste alle crittogame in un ambiente dove l'umidità è imperante, denunciando nel contempo la scarsa accuratezza con cui gli agricoltori del posto si dedicano a questa uva e alla produzione del suo vino (Cirelli, 1913; Toni, 1927; Bellini, 1933). Non mancano, però, anche cenni alla variabilità dell'Uva d'Oro, che vengono attribuiti principalmente a condizioni ambientali (Della Barba, 1950). Ma forse questa variabilità non era solo ambientale. A tal proposito è interessante il capitolo dedicato ai vitigni e vini di Romagna da Giovanni Manzoni negli anni '70; egli distingue l'Uva d'oro dall'Uva nera di Bosco o di Comacchio, corroborando l'idea della presenza di due biotipi diversi nell'areale viticolo compreso tra l'antica Romandiola e il litorale ferrarese e ravennate. In merito all'Uva nera di Bosco scrive: *“Alcuni affermano che questa varietà è sorella dello stesso vitigno che dà l'Uva d'Ora, altri che è nata nella zona di Comacchio da un selvatico locale, molto antico, altri invece la ravvisano nell'Uva Duracla, già esistente nel ducato di Ferrara nel 1303 ..... L'Uva nera di Bosco, coltivata lungo la fascia costiera della bassa Ferrarese-Romagnola, dà un vino da pasto molto ricercato di color rosso rubino intenso, brillante, asciutto, piacevole non eccessivamente alcolico”* (Manzoni, 1977).

Sempre negli anni '70 venne condotta dall'Università di Bologna un'attività di selezione clonale per la cv. Fortana (Intrieri *et al.* 1992) individuando, nelle zone tipiche di diffusione del vitigno (province di Modena e Ferrara) una serie di biotipi che furono separati in due gruppi, grazie ad analisi fillometrica multivariata (Silvestroni *et al.* 1995). Al primo gruppo risultò appartenere il biotipo omologato come Fortana clone CAB 13, reperito nell'areale modenese e al secondo gruppo il biotipo omologato come Fortana clone CAB 1, reperito nel ferrarese.

Si è parlato a lungo di cloni differenti, riconducibili a variabilità intra-popolazione, in realtà, successive analisi molecolari (Silvestroni *et al.*, 1997; Pastore *et al.*, 2020) hanno permesso di affermare chiaramente che si trattava di varietà distinte, ma imparentate tra loro: probabilmente, vista la numerosa prole prodotta in Romagna, Fortana CAB13, la vera Uva d'Oro, dovrebbe essere madre di Fortana CAB1 o Fortanina o Vò dorin.

Per non ingenerare ulteriore confusione, si è deciso di utilizzare il nome dialettale con cui la varietà, "simile, ma distinta da Fortana (Uva d'Oro)", è chiamata dai viticoltori ferraresi, ovvero Vodorin (Vo' = Uva e Dorin = dorina, per distinguerla da Vo' d'Or = Uva d'oro, che ha il grappolo più grosso).

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE










Ferrarese e Ravennate, con particolare riferimento all'area litorale.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








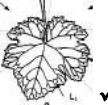

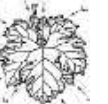
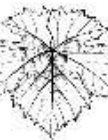


- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Balilla Pratella F. (1935) – La vite e il vino in alcuni scrittori romagnoli settecenteschi e ottocenteschi. Enotria, Milano.
- Bellini L. (1933) – Per valorizzare la viticoltura ferrarese. Tipografia Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Roma.
- Bertelli M. (2001) – *L'Uva d'Oro. La vite e il vino nella storia e nella letteratura ferrarese*. Cartografica, Ferrara. Garavini G. (1910) – Di una varietà d'uva d'oro coltivata nelle province di Ravenna e Ferrara. In: Rivista agricola e commerciale della provincia di Ravenna. Tipo litografia ravennana, Ravenna.
- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) – Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. J. Enol. Vitic.* 56:4:
- Bussato M. (1612) – Giardino d'Agricoltura. Appresso Sebastiano Combi, Venezia.
- Cariani M. (1870) – L'agricoltura ferrarese in pratica, ovvero Guida per dirigere ed eseguire i lavori campestri (...) opera di un vecchio agricoltore ferrarese. Taddei, Ferrara.
- Casazza A. (1845) – Stato agrario economico del Ferrarese. Taddei, Ferrara.
- Chendi D.V. (1761) – Il vero campagnuolo ferrarese. Per Giuseppe Barbieri, Ferrara.
- Cirelli E. (1913) - La coltivazione della vite nei terreni appoderati del Ferrarese in rapporto coi nuovi sistemi di conduzione. Tipografia Bresciani, Ferrara.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Della Barba L. (1950) – Vitecoltura ferrarese. Edizione dell'"Agricoltore ferrarese", Ferrara.
- Filiassi G. (1976) – Memorie storiche de' Veneti primi e secondi. Appresso Modesto Fenzo, Venezia.
- Franco Cazzola F. (1996) – *Disboscamento e riforestazione «ordinata» nella pianura del Po: la piantata di alberi nell'economia agraria padana, secoli XV-XIX*. In: "Storia urbana" n. 76-77: pp. 35-64.
- Giuseppe Ragazzi G. (1942) – *Sistemazione ferrarese delle campagne "abbragliate"*. SATE, Ferrara.
- Intrieri C., Silvestroni O., Credi R. (1992) – La selezioni clonali omologate dall'Università di Bologna per i vitigni emiliano-romagnoli. *L'informatore agrario* n. 3: 57-65.
- Maini L. (1851) – Catalogo alfabetico di quasi tutte le uve o viti conosciute e coltivate nelle provincie di Modena e Reggio secondo i loro nomi volgari con altre notizie relative. Tipi Moneti e Pelloni, Modena.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – *Bullettino Ampelografico*, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.
- Nigrisoli G. (1857) – *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio*. Tipografia governativa Taddei, Ferrara.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): pp. 334-343.
- Pastore C., Fontana M., Raimondi S., Ruffa P., Filippetti I., Schneider A. (2020) – Genetic characterization of grapevine varieties from Emilia-Romagna (Northern Italy) discloses unexplored genetic resources. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 71 (4): pp. 334-343.

- Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Silvestroni O., Di Pietro D., Intrieri C., Vignani R., Filippetti I., Del Casinios C., Scali M., Cresti M. (1997) – Detection of genetic diversity among clones of cv. Fortana (*Vitis vinifera* L.) by microsatellite DNA polymorphism analysis. *Vitis* 36 (3): 147-150
- Silvestroni O., Intrieri C., Di Domizio N. (1995) – Valutazione della variabilità clonale in cultivar di *Vitis vinifera* mediante metodi fillometrici. Supplemento a *Vignevini* 12: 9-14.
- Silvestroni O., Intrieri C., Di Domizio N. (1996) Impiego di metodi fillometrici per la caratterizzazione di alcuni vitigni dell'Emilia-Romagna. *Riv. Vitic. Enologia*, 1, 1996: 17-26.
- Stefani M., Minarelli L. (2006) – Sabbie, viti, vino: evoluzione geologica e storia vitivinicola del Delta del Po. Atti Convegno Internazionale Paesaggi del Vino (Perugia).
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. *Viticultura ed enologia. L'Italia agricola* n. 4.

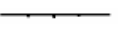






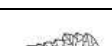
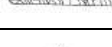
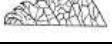



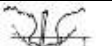

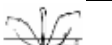

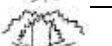

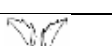
**NOTE**



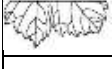












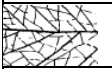


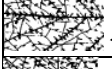
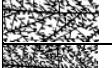






<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)</b>			
* = descrittori minimi obbligatori per l'iscrizione a repertorio (Prioritari e GI BA); A = descrittori accessori, per una maggiore completezza; i restanti descrittori senza indicazioni particolari sono complementari.			
<b>GERMOGLIO FINO ALLA FIORITURA.</b> Osservazioni su almeno 10 germogli di lunghezza non inferiore a 30 cm e fino alla fioritura, inseriti su tralci o speroni di un anno.			
OIV 001 * UPOV 2 Bioversity 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 A UPOV 5 Bioversity 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso ( <i>Vitis riparia</i> )		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto (Kober 5BB, S.O.4)	4 ✓	3 – Bassa (Riesling) 5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
	5 – Completamente aperto ( <i>Vitis vinifera</i> , <i>Vitis Berlandieri</i> )		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano) 9 – Molto elevata ( <i>Vitis aestivalis</i> )
OIV 004 * UPOV 7 Bioversity 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 Bioversity 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot)		1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)
	3 – Bassa (Granache, Moscato bianco)		3 – Verde e rosso (Moscato bianco, Primitivo, Montepulciano)
4 ✓	✓ 5 – Media	✓	
	7 – Elevata		5 – Rosso (Riesling, Cabernet Sauvignon)
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 Bioversity 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 016 * UPOV 16 Bioversity 6.1.14	GERMOGLIO: NUMERO DI VITICCI CONSECUTIVI
✓	1 – Verde (Sauvignon, Grenache, Regina)		1 – 2 o meno ( <i>Vitis vinifera</i> )
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling, Montepulciano)	✓	
	5 – Rosso (Mourvedre)		2 – 3 o oltre ( <i>Vitis labrusca</i> , <i>Vitis Coignetiae</i> )
OIV 051 * UPOV 7 Bioversity 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4ª foglia)	OIV 053 * UPOV 8 Bioversity 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4ª foglia)
	1 – Verde (Silvaner)		1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du Lot, Grenache, Regina)
	2 – Giallo (Carignan)		3 – Bassa (Moscato bianco, Cinsaut)
✓	3 – Bronzato (Pinot nero)	✓ 6	5 – Media (Merlot, Riesling)
	4 – Ramato-ROSSO (Chasselas)	✓	7 – Elevata (Furmint, Malvasia bianca lunga)
			9 – Molto elevata ( <i>V. labrusca</i> , Meunier)
OIV 151 * UPOV 18 Bioversity 6.2.1	FIORÈ: ORGANI SESSUALI		
	1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo (R. du Lot)		
	2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto (3309 Couderc)		
	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato (Chasselas dorato)		
	4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato (Picolit, Lambrusco di Sorbara, Ohañez, Kober 5 BB)		











<b>FOGLIA ADULTA.</b> Osservazioni tra le fasi di allegagione e invaiatura su almeno 10 foglie adulte localizzate sul terzo mediano del germoglio inserito su tralcio o sperone di un anno.			
OIV 065 UPOV 20 Bioversity 6.1.22	DIMENSIONE DEL LEMBO	OIV 067 * UPOV 20 Bioversity 6.1.22	FORMA DEL LEMBO
	1 – Molto piccolo ( <i>Vitis rupestris</i> )		1 – Cordiforme (Petit verdot)
✓4	✓ 3 – Piccolo (Gamay, Traminer aromatico)	 ✓	2 – Cuneiforme (Merlot)
	5 – Medio (Cabernet Sauvignon, Barbera, Moscato bianco)		3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)
	7 – Grande (Carignan, Merlot, Trebbiano toscano)		4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)
	9 – Molto grande ( <i>Vitis Coignetiae</i> , Emperor)		5 – Reniforme (Rupestris du lot)
OIV 068 * UPOV 23 Bioversity 6.1.23	NUMERO DEI LOBI	OIV 070 * UPOV 31 Bioversity 6.1.24	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE
	1 – Uno (Foglia intera. Rupestris du Lot, Famoso)		1 – Assente (Regina, Grenache, Isabella, Sauvignon, Aglianico)
	2 – Tre (Chenin, Aramon, Verdicchio, Croatina)		✓ 2 – Al punto peziolare (Zibibbo)
 ✓	3 – Cinque (Riesling, Barbera, Chasselas dorato)		3 – Fino a 1 <sup>a</sup> biforcazione (Palomino fino, Primitivo, Riesling)
	4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Malvasia bianca lunga)		4 – Fino a 2 <sup>a</sup> biforcazione (Traminer aromatico)
	5 – Oltre 7 (Hebron, Malvasia di Lipari, Ansonica)		5 – Oltre la 2 <sup>a</sup> biforcazione (Chenin, Dolcetto)
OIV 072 UPOV - Bioversity -	DEPRESSIONI DEL LEMBO	OIV 073 UPOV - Bioversity -	ONDULAZIONE DEL LEMBO TRA LE NERVATURE PRINCIPALI O SECONDARIE
	1 – Assenti o molto deboli (Gamay, Grenache, Sangiovese)	 ✓	1 – Assente (Grenache)
	✓3 – Deboli (Cabernet Sauvignon, Barbera)		
	5 – Medie (Trebbiano toscano, Merlot, Aglianico, Müller Thurgau)		9 – Presente (Malbech, Terrano, Lambrusca di Alessandria, Riparia Gloire de Montpellier, 34 EM)
	7 – Forti (Carignan)		
9 – Molto forti (Villard Noir)			



OIV 074 UPOV 21 Bioversity 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE	OIV 075 UPOV 22 Bioversity 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO
	1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)		1 – Nulla o molto debole (Rupestris du Lot)
	2 – A V (Pinots, Rupestris du Lot, Croatina)		3 – Bassa (Chasselas dorato, Sangiovese, Gamay)
	3 – Involuto (Trebbiano toscano, Sangiovese, Montepulciano, Kober 5BB)	✓	5 – Media (Sémillon, Barbera, Sauvignon)
	4 – Revoluto (Alicante Bouschet, Melon, 34 EM)		7 – Elevata (Riesling, Traminer aromatico, Pinots)
 ✓	5 – Contorto (Grenache, Sauvignon, Malvasia bianca lunga)		9 – Molto elevata ( <i>V. amurensis</i> )
OIV 076 * UPOV 30 Bioversity 6.1.27	FORMA DEI DENTI	OIV 078 UPOV 29 Bioversity 6.1.29	ALTEZZA DEI DENTI IN RAPPORTO ALLA LORO BASE
	1 – Entrambi i lati concavi ( <i>Vitis aestivalis</i> )		1 – Molto corti ( <i>Vitis aestivalis</i> , Kober 5 BB)
	2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Thurgau, Nebbiolo, Chardonnay, Moscato bianco)	✓	3 – Corti (Marsanne, Sylvaner verde, Traminer aromatico).
	3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon, Sylvaner verde, Barbera, Cabernet Sauvignon)		5 – Medi (Chasselas dorato, Barbera, Merlot)
	4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega, Sangiovese, Croatina, Piccolit)		7 – Lunghi (Zibibbo, Moscato bianco, Piccolit, Sangiovese)
 ✓	5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)		9 – Molto lunghi ( <i>Vitis solonis</i> )
OIV 079 * UPOV 26 Bioversity 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 * UPOV - Bioversity -	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperti (Rupestris du Lot, Grenache)		1 – A U (Grenache, Merlot, Cilieggiolo)
 ✓	3 – Aperti (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri, Pinots, Uva rara, Dolcetto)
	5 – Chiusi (Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Moscato bianco)	 ✓	3 – A V (Gamay, Moscato bianco, Vernaccia di San Gimignano, Aramon)
	7 – Sovrapposti (Cabernet Sauvignon, Riesling, Aglianico, Traminer aromatico)		
	9 – Molto sovrapposti (Marsanne, Malvasia bianca lunga)		
OIV 081-1 UPOV - Bioversity 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 * UPOV 27 Bioversity 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas dorato)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	9 – Presenti (Bombino bianco, Cabernet franc, Trebbiano toscano)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)

OIV 082 A UPOV 25 Bioversity 6.1.33	GRADO DI APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 083-1 A UPOV – Bioversity –	FORMA DELLA BASE DEI SENI LATERALI SUPERIORI
	1 – Aperti (Folle blanche, Ancellotta, Canaiolo nero, Dolcetto)		1 – A U (Cabernet Sauvignon, Ancellotta, Nebbiolo)
	2 – Chiusi (Chasselas dorato, Sangiovese)		2 – A parentesi graffa (Chasselas dorato, Cinsaut, Croatina)
	3 – Leggermente sovrapposti (Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Aglianico)		
	4 – Molto sovrapposti (Clairette)		3 – A V ( <i>Vitis riparia</i> , Franconia, Marzemino, Refosco dal peduncolo rosso, Malvasia istriana)
	5 – Assenza del seno ( <i>Vitis riparia</i> , Melon)		
OIV 083-2 * UPOV Bioversity	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 * UPOV 32 Bioversity 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas dorato, Chardonnay)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas dorato, Grenache, Regina, Aleatico)
			3 – Bassa (Pinots, Chardonnay, Moscato bianco, Garganega)
	9 – Presenti (Cabernet franc, Nebbiolo, Aglianico)		✓ 5 – Media (Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano toscano)
			7 – Elevata (Barbera, Tempranillo, Marzemino, Verdicchio)
			9 – Molto elevata (Isabella, Concord)
OIV 087 * UPOV 33 Bioversity 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO	OIV 093 A UPOV 34 Bioversity 6.1.40	LUNGHEZZA PICCIOLO IN RAPPORTO A LUNGHEZZA NERVATURA MEDIANA
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay, Grenache, Sultanina bianca)		1 – Più corto (Primitivo, Grenache)
	3 – Bassa (Gamay, Italia, Moscato bianco, Montepulciano)		3 – Leggermente più corto (Garganega, Montepulciano)
	5 – Media (Clairette, Furmint)		5 – Uguale (Ancellotta)
	7 – Elevata (Barbera, Primitivo)		7 – Leggermente più lungo (Verdicchio)
	9 – Molto elevata ( <i>Vitis cinerea</i> , Uva rara)		9 – Più lungo (Nebbiolo)
OIV 094 UPOV 24 Bioversity 6.1.34	PROFONDITÀ DEI SENI LATERALI SUPERIORI		
	1 – Assente o molto poco profondi (Rupestris du Lot)		
	3 – Poco profondi (Gamay)		
	5 – Medi (Merlot, Barbera)		
	7 – Profondi (Primitivo)		
	9 – Molto profondi (Chasselas cioutat)		

<b>GRAPPOLO.</b> Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media dei grappoli normo-conformati di almeno 10 germogli.			
OIV 202 UPOV Bioversity 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 Bioversity 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto ( $\leq 80$ mm: Kober 5BB)		1 – Molto spargolo (Ancellotta, Uva rara, Malbo gentile, Lacrima nera, Picolit)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer aromatico, Meunier, Manzoni bianco)	✓4	3 – Spargolo (Prosecco, Malvasia bianca di Candia, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Thurgau, Barbera)		✓
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano, Merlot, Malvasia bianca lunga)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon, Pinots, Moscato bianco)
	9 – Molto lungo ( $\geq 240$ mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Sylvaner verde, Grignolino)
OIV 206 UPOV 38 Bioversity 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 * UPOV - Bioversity -	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto ( $\leq 30$ mm: Grenache, Sylvaner verde, Montepulciano)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Pinots, Traminer aromatico, Sauvignon, Primitivo)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Barbera, Trebbiano toscano)		2 – Conico (Schiava grossa, Merlot, Grenache, Dolcetto)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Aramon, Nebbiolo)	✓	
9 – Molto lungo ( $\geq 110$ mm: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga)	
OIV 209 A UPOV - Bioversity -	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV BIOVERSITY 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso ( $\leq 100$ g: Albariño)
		4✓	✓ 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali (Chardonnay, Vermentino, Barbera)		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Verdicchio, Merlot, Nebbiolo)		9 – Molto elevato ( $\geq 900$ g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, Malvasia bianca di Candia)		
	5 – Più di sei ali		

<b>ACINO.</b> Osservazioni da realizzare a maturità. Il livello di espressione viene desunto dalla media di 30 acini non deformati e di normale dimensione, prelevati nella parte centrale di almeno 10 grappoli.			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto ( $\leq 8$ mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	3 – Stretto (circa 13 mm: Riesling)
4✓	5 – Medio (~ 18 mm: Schiava grossa)		5 – Medio (circa 18 mm)
	7 – Lungo (~ 23 mm: Italia)		7 – Largo (circa 23 mm: Moscato Alessandria)
	9 – Molto lungo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)		9 – Molto largo ( $\geq 28$ mm: Cardinal)
OIV 223 * UPOV 40 Bioversity 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale (Sant'Anna di Lipsia)
	2 – Sferoidale (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		7 – Ovoidale (Olivetta Vibonese)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Montepulciano)		8 – Obovoidale (Zibibbo)
	4 – Ellissoidale stretto (Ansonica)		9 – Corniforme (Pizzutello bianco)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi, Regina, Victoria)		10 – Fusiforme
OIV 225 * UPOV 41 Bioversity 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA	OIV 227 A UPOV – Bioversity –	QUANTITÀ DI PRUINA
	1 – Verde-giallo (Chasselas dorato, Trebbiano toscano)		1 – Nulla o molto scarsa
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		3 – Scarsa (Terrano)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	5 – Media (Chasselas dorato)
	4 – Grigio (Pinot grigio)		7 – Elevata (Cabernet Sauvignon)
	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		9 – Molto elevata
✓	6 – Blu-nero (Pinot nero, Barbera, Cabernet Sauvignon)		
OIV 231 * UPOV 44 Bioversity 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 A UPOV 41 Bioversity -	CONSISTENZA DELLA POLPA
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero, Barbera, Sangiovese)	✓	1 – Molle (Pinot nero, Riesling)
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet, Gamay Fréaux)		2 – Leggermente soda (Italia, Regina)
	9 – Molto forte		3 – Molto soda (Sultanina)
OIV 236 * UPOV 47 Bioversity 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 * UPOV 48 Bioversity 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)
	2 – Aroma moscato (Zibibbo, Moscato b.)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauvignon, Carmenère)		2 – Incompleto (Sultanina)
	5 – Aroma diverso da moscato, foxy ed erbaceo (Riesling, Traminer aromatico, Sauvignon)	✓	3 – Completo (Riesling)

MARCATORI MOLECOLARI																													
OIV 801	VVS2	139 149	OIV 802	VVMD5	228 228																								
OIV 803	VVMD7	244 250	OIV 804	VVMD27	188 190																								
OIV 805	VrZAG62	190 194	OIV 806	VrZAG79	242 248																								
<b>OSSERVAZIONI FENOLOGICHE.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)																													
<p>La differenza in termini fenologici tra Fortana (clone CAB13) e Vodorin (ex Fortana clone CAB1) è di circa una settimana, per questo venivano spesso realizzati vigneti con i due cloni di Fortana (CAB1 e CAB13) un tempo moltiplicati. Infatti la precocità di CAB1 (Vodorin) consentiva di raggiungere maggior grado zuccherino anche negli autunni freddi e piovosi del Ferrarese, mentre il germogliamento più tardivo di Fortana CAB13 (Fortana vera) tutelava maggiormente il viticoltore dalle gelate tardive. Di seguito il rilievo comparativo, a parità di condizioni, delle principali fasi fenologiche di Vodorin e Fortana, nell'annata 2021:</p>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Varietà</th> <th>Germogliamento</th> <th>Fioritura</th> <th>Invaiaura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fortana CAB 1 (Vodorin)</td> <td>02-apr-21</td> <td>01-giu-21</td> <td>13-ago-21</td> </tr> <tr> <td>Fortana CAB 13 (Fortana)</td> <td>10-apr-21</td> <td>08-giu-21</td> <td>18-ago-21</td> </tr> </tbody> </table>						Varietà	Germogliamento	Fioritura	Invaiaura	Fortana CAB 1 (Vodorin)	02-apr-21	01-giu-21	13-ago-21	Fortana CAB 13 (Fortana)	10-apr-21	08-giu-21	18-ago-21												
Varietà	Germogliamento	Fioritura	Invaiaura																										
Fortana CAB 1 (Vodorin)	02-apr-21	01-giu-21	13-ago-21																										
Fortana CAB 13 (Fortana)	10-apr-21	08-giu-21	18-ago-21																										
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)																													
<p>Varietà di media vigoria e produzione buona e costante. Non presenta un'elevata fertilità delle gemme basali, in quanto il primo grappolo si colloca in genere al terzo nodo; il germoglio uvifero che da qui si sviluppa porta 1 o 2 grappoli. I grappoli e gli acini di questa varietà hanno la stessa forma, ma sono più piccoli rispetto a quelli di Fortana.</p>																													
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b>																													
<p>Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>																													
<p>Buona tolleranza alle crittogame, in particolare risulta poco sensibile a <i>Botrytis</i> e marciume acido.</p>																													
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)																													
<p>Apprezzata uva da vino per la migliore performance enologica rispetto a Fortana. Raggiunge infatti maggiori concentrazioni zuccherine rispetto a Fortana mantenendo anche buoni livelli acidici.</p>																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Analisi composti biochimici alla vendemmia delle uve (vendemmia 2021)</th> </tr> <tr> <th>Varietà</th> <th>Cod.</th> <th>Peso 50 acini (kg)</th> <th>Solidi sol. (°Brix)</th> <th>pH</th> <th>Acidità tit. (g/L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fortana CAB 1 (Vodorin)</td> <td>15</td> <td>107,28</td> <td>20,3</td> <td>3,2</td> <td>13,28</td> </tr> <tr> <td>Fortana CAB 13 (Fortana)</td> <td>16</td> <td>138,64</td> <td>17,8</td> <td>3,6</td> <td>8,75</td> </tr> </tbody> </table>						Analisi composti biochimici alla vendemmia delle uve (vendemmia 2021)						Varietà	Cod.	Peso 50 acini (kg)	Solidi sol. (°Brix)	pH	Acidità tit. (g/L)	Fortana CAB 1 (Vodorin)	15	107,28	20,3	3,2	13,28	Fortana CAB 13 (Fortana)	16	138,64	17,8	3,6	8,75
Analisi composti biochimici alla vendemmia delle uve (vendemmia 2021)																													
Varietà	Cod.	Peso 50 acini (kg)	Solidi sol. (°Brix)	pH	Acidità tit. (g/L)																								
Fortana CAB 1 (Vodorin)	15	107,28	20,3	3,2	13,28																								
Fortana CAB 13 (Fortana)	16	138,64	17,8	3,6	8,75																								
<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA IN BREVE</b>																													
<p><b>Foglia.</b> Medio-piccola o piccola, cuneiforme (apparentemente pentagonale), pentalobata, con seno peziolare a V, aperto, e seni laterali generalmente a U, abbastanza profondi, chiusi o a lembi leggermente sovrapposti. Lembo fogliare non particolarmente spesso, contorto, con pagina superiore mediamente bollosa e con nervature leggermente arrossate al punto peziolare. Tra le nervature si vedono peli eretti con densità media e peli coricati con densità da media a medio-elevata. Sulle nervature la densità dei peli eretti è bassa. Denti convessi alternati a denti rettilinei.</p>																													
<p><b>Grappolo.</b> Piccolo o medio-piccolo, conico, talora con 1-2 ali, da mediamente compatto a spargolo. Acino ellissoidale largo, con buccia di colore blu-nero, mediamente pruinosa, e polpa molle.</p>																													

Allegato 3
















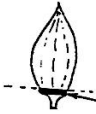













**L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO**


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











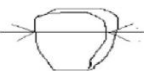
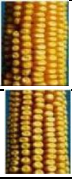
MAIS	
<b>Famiglia:</b> Poacee	<b>Genere:</b> <i>Zea</i>
<b>Specie:</b> <i>Zea mays</i> L.	
<b>Nome comune:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b>	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):	
<b>Rischio di erosione:</b> elevato	
<b>Data inserimento nel repertorio:</b>	
<b>Ultimo aggiornamento scheda:</b>	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	Anni di presenza in azienda
1)	
2)	
3)	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>	
<b>Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:</b>	
<i>Pianta in campo in fioritura</i>	<i>Pennacchio</i>









<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su almeno 20 piante. A) da osservare appena al di sopra della spiga più alta. B) da osservare nel III mediano della ramificazione del pennacchio. C) da osservare sulla II ramificazione a partire dalla base del pennacchio. D) da osservare nel III mediano della spiga più alta a completo sviluppo.					
<b>PRIMA FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 1)</b> (2 foglie distese; stadio 14)		<b>PRIMA FOGLIA: FORMA APICE (UPOV 2)</b>		<b>FOGLIAME: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 3)</b> (stadio 51-59)	
1	Assente o molto leggera [0674, Jubilee (SC)]		1 – Appuntita	1	Chiara [W182E]
3 (2%)	Lieve [M017, Puma (SC)]		2 – Appuntita-rotonda [0674]		
5 (53%)	Media [F252, Gyöngymazsola (SC)]		3 – Rotonda [Empire (SC), F816]	2	Media [W117, Empire (SC)]
7• (45%)	Forte [F244] 45%		4 – Rotonda-a spatola [F259, Merkur (SC)]		
9	Molto forte		5 – A spatola [EP1]	3	Scura [GSS3287 (SC), W401]
<b>FOGLIA: ANGOLO DI APERTURA TRA FOGLIE CULMO (UPOV 5)<sup>A</sup></b> (stadio 65 -69)		<b>FOGLIA: CURVATURA FOGLIE E CULMO ( UPOV 6)<sup>A</sup></b> (stadio 65-69)		<b>PENNACCHIO: EPOCA DI FIORITURA (UPOV 8)<sup>B*</sup></b> (50% piante con antere visibili nel terzo medio di asse principale)	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [WD36]	1	Molto precoce (FAO100)
	3 – Piccolo, ± 25° [A188]		3 – Leggermente ricurve [A654, Bonus (SC)]	2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]
	5 – Medio, ± 50° [F66, GH2547 (SC)]		5 – Ricurve [W117, Jubilee (SC)]	3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]
	7 – Grande, ± 75° [F186, Spirit (SC)]		7 – Fortemente ricurve [W79A]	4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Centurion (SC)]
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	5	Medio (FAO500) [F522, Zenith (SC)]
				6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]
				7	Tardivo (FAO700) [B73]
				8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]
				9	Molto tardivo (FAO900)
<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ALLA BASE DELLE GLUME ( UPOV 9)<sup>B*</sup></b>		<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA GLUME (esclusa la base) (UPOV 10)<sup>B</sup></b> (stadio 65-69)		<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ANTERE (UPOV 11)<sup>B</sup></b>	
	1 – Assente o molto lieve [W117, Royalty (SC)]		1 – Assente o molto lieve [F259, Empire (SC)]	1 (80%)	Assente o molto lieve [A654, Empire (SC)]
	3 – Lieve [F66, Boston (SC)]		3 – Lieve [F2, Royalty (SC)]	3• (16%)	Lieve [F2, Royalty (SC)] 16%
	5 – Media [F107]		5 – Media [WD36, Centurion (SC)]	5• (4%)	Media [Centurion (SC), W182E] 4%
	7 – Forte [EP1]		7 – Forte [W79A]	7	Forte
	9 – Molto forte		9 – Molto forte	9	Molto forte

<b>PENNACCHIO: ANGOLO TRA ASSE CENTRALE E RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 12) <sup>C*</sup> (stadio 65-69)</b>		<b>PENNACCHIO: PORTAMENTO RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 13) <sup>C*</sup> (stadio 69)</b>		<b>PENNACCHIO: NUM. RAMIFICAZIONI PRIMARIE (UPOV 14) <sup>C*</sup> (stadio 65-75)</b>	
	1 – Molto piccolo, $\pm 5^\circ$		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [F257, El Toro (SC)]	1	Assente o molto poche, 0-3 [F7]
	3 – Piccolo, $\pm 25^\circ$ [F492]		3 – Leggermente ricurve [F816, Empire (SC)]	3	Poche, 4-6 [F252, Mv. Aranyos (SC)]
	5 – Medio, $\pm 50^\circ$ [EP1, Mv. Aranyos (SC)] 40%		5 – Ricurve [W182E, Bonus (SC)]	5	Medie, 7-10 [F244, Kokanee (SC)]
	7 – Grande, $\pm 75^\circ$ [F186, Bonus (SC)]		7 – Fortemente ricurve [F66]	7	Molte, 11-15 [A188, Zenith (SC)]
	9 – Molto grande, $> 90^\circ$		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto elevate, $> 16$ [Suregold (SC)]
<b>SPIGA: EPOCA COMPARSA DELLE POV SETE (U 5)</b>		<b>SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA SETE (UP V 16)* (stadio 65)</b>		<b>CULMO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE RADICI AVVENTIZIE (UPOV 17) (stadio 61-79)</b>	
1	Molto precoce (FAO100) [Mv. Aranyos (SC)]	1• (20%)	Assente o molto lieve [F7, F195, Bonus (SC)]	1	Assente o molto lieve [F16, Jubilee (SC)]
2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]				
3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]	3• (25%)	Lieve [F257, El Toro(SC)]	3	Lieve [Puma (SC), W117]
4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Royalty (SC)]				
5	Medio (FAO500) [F522, Bonus (SC)]				
6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]	5 (40%)	Media [F244, Gyöngymazsola (SC)]	5	Media [El Toro (SC), WD36]
7	Tardivo (FAO700) [B73]	7• (15%)	Forte [W401]	7	Forte [EP1]
8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]				
9	Molto tardivo (FAO900)	9	Molto forte	9	Molto forte
<b>PENNACCHIO: DENSITÀ SPIGHETTE (UPOV 18) <sup>C</sup> (stadio 61-71)</b>		<b>FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 19) (stadio 71-7<sup>5</sup>)</b>		<b>CULMO: COLORAZIONE ANTOCIANICA INTERNODI (UPOV 20) (stadio 71-75)</b>	
3	Lasche [F16]	1	Assente o molto lieve [Jubilee (SC), W401]	1 (64%)	Assente o molto debole [Jubilee (SC), F259]
5	Medie [EP1, Royalty (SC)]	3	Lieve [F107]	3• (36%)	Lieve [F816]
		5	Media [F257]	5	Media [W79A]
7	Dense [Empire (SC), F259]	7	Forte [EP1]	7	Forte [F257]

		9	Molto forte	9	Molto forte
<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI INFERIORI (UPOV 21)</b> (stadio 71-75)				<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI SUPERIORI (UPOV 22)</b> (stadio 71-75)	
1	Molto corto, < 20 cm			1	Molto corto, < 10 cm
3	Corto, 20-30 cm [EP1]			3	Corto, 10-20 cm [EP1]
5	Medio, 31-40 cm [Bonus (SC), F244]			5	Medio, 21-30 cm [W182E]
7	Lungo, 41-50 cm [Empire (SC), F492]			7	Lungo, 31-40 cm [F492]
9	Molto lungo, > 50 cm			9	Molto lungo, > 40 cm
<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA DELLE RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 23)<sup>c</sup></b> (stadio 71-75)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.1)*</b> (stadio 75-85. SOLO linee endogame e varietà con grano dolce o pop)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.2)*</b> (stadio 75-85. SOLO ibridi e varietà ad impollinazione libera)	
1 (10%)	Molto corto, < 18 cm	1	Molto corta [F7]	1	Molto corta
3 (15%)	Corto, 18-21 cm [EP1]	3	Corta [W117, Spirit (SC)]	3	Corta [PR39D23]
5 (20%)	Medio, 22-24 cm [A632]	5	Media [F244, Puma (SC)]	5	Media [PR37Y12]
7 (50%)	Lungo, 25-27 cm [F492]	7	Lunga [WD36, Royalty(SC)]	7	Lunga [DKC5166]
9 (5%)	Molto lungo, > 28 cm	9	Molto lunga [Enterprice (SC)]	9	Molto lunga
<b>PIANTA: RAPPORTO ALTEZZA INSERZIONE SPIGA PIÙ ALTA/ LUNGHEZZA PIANTA (UPOV 25)<sup>A</sup></b> (stadio 75-85)		<b>FOGLIA: LARGHEZZA DEL LEMBO, foglia spiga superiore (UPOV 26)</b> (stadio 75-85)		<b>SPIGA: LUNGHEZZA PEDUNCOLO (UPOV 27)</b> (stadio 75-85)	
1	Molto piccolo, < 40% [Gyöngymazsola (SC)]	1• (10%)	Molto stretta, < 9 cm 10%	1• (7%)	Molto corto 8%
3	Piccolo, 40-45% [F816, Spirit (SC)]	3• (20%)	Stretta, 9-10 cm [F16, Champ (SC)] 20%	3 (50%)	Corto, come ½ internodo [F259, Centurion (SC)] 50%
5	Medio, 46-50% [F252, Royalty (SC)]	5 (55%)	Media, 11-12 cm [F244 Empire (SC)] 55%	5• (38%)	Medio, come internodo [A654, Jubilee (SC)] 38%
7	Grande, 51-55% [F481]	7• (15%)	Larga, 12-13 cm [F481, Centurion (SC)] 15%	7• (5%)	Lungo, più lungo dell'internodo [F107] 5%

9	Molto lungo, > 55%	9	Molto larga, > 13 cm	9	Molto lungo
<b>SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 28)*</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: DIAMETRO, a metà lunghezza (UPOV 29)</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: FORMA (UPOV 30)</b> (stadio 92-93)	
 <p>Lunghezza media spiga: 19 cm dev. st: 2,0</p>	1• (5%) – Molto corta, < 15 cm	1	Molto sottile, < 35 mm		3 (25%) – Conica [F16, Wombat (SC)] 25%
	3•(40%) – Corta, 15-18 cm [F2]	3	Sottile, 35-40 mm [F7]		5 (65%) – Cilindro-conica [F816, Centurion (SC)]
	5(50%) – Media, 19-21 cm [A654, Spirit (SC)]	5• (30%)	Medio, 41-45 mm [W117]		
	7•(5%) – Lunga 22-24 cm [F107]	7 (50%)	Grosso, 46-50 mm [F481, Centurion (SC)]		7• (10%) – Cilindrica [F66, GH2547 (SC)]
	9 – Molto lunga, > 24 cm	9• (20%)	Molto grosso, > 50 mm [Empire (SC)]		
<b>SPIGA: NUMERO FILE DI GRANI (UPOV 31)</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: NUMERO DI COLORI DEL GRANO (UPOV 32)</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce o ceroso)		<b>GRANO: INTENSITÀ DEL COLORE GIALLO (UPOV 33)*</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce) vari	
1	Molto poche, 8-10	<i>Caratteri che possono essere influenzati da impollinazione e incrocio. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3• (15%)	Poche, 10-12 [F257]		1 – Uno [Jubilee (SC)]	3	Chiaro [Gyöngymazsola (SC)]
5 (70%)	Medio, 14-16 [F16, Dessert 73 (SC)]		2 – [Eolrukchal-ilho, Serendipity (SC)]		
7• (15%)	Molte, 18 [B73, Bonus (SC)]		5	5	Medio [Royalty (SC)]
9	Moltissime, > 20		7	7	Scuolo [Kokanee (SC)]
<b>GRANO: LUNGHEZZA (UPOV 34)<sup>D</sup></b> (stadio 75 tipo 79. SOLO varietà con granella dolce)		<b>SPIGA: TIPO DI CARIOSSIDE (UPOV 36)<sup>D</sup></b> (stadio 92-93) <i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3	Corto		1 – Vitreo [F2]		6 – Dolce [Jubilee (SC)]
5	Medio [Boston (SC)]		2 – Semivitreo [F252]		
7	Lungo [GH5704 (SC)]		3 – Intermedio [F107]		7 – Pop [Iowa Pop (SC)]
<b>GRANO: LARGHEZZA (UPOV 35)<sup>D</sup></b> (stadio 75 tipo 79. SOLO varietà con granella dolce)			3 – Intermedio [F107]		8 – Ceroso
			9 – Farinoso		
3	Stretto [Bonus (SC)]		4 – Semidentato [A654]	Il tipo <b>vitreo</b> in Italia è ulteriormente suddiviso in tali classi merceologiche: <b>V1:</b> vitreo di tipo Marano (riferimento Linea L	

5	Medio [Jubilee (SC)]		5 – Dentato [W182E]	1058) ; V2: vitreo tipo Nostrano dell'Isola (riferimento Linea Lo 863) ; V3: vitreo tipo "corné" francese (riferimento Linea F2) ; V4: vitreo tipo Plata (riferimento Ibrido Lucia) ; V5: vitreo con altre origini.
7	Largo [Mv.Araron (SC)]			

<b>SPIGA: RESTRINGIMENTO PARTE SUPERIORE CARIOSSIDE (UPOV 37)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93. SOLO varietà con granella tipo dolce)		<b>SPIGA: COLORE CORONA DELLA CARIOSSIDE (UPOV 38)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93)			
<i>Caratteri che possono essere influenzati da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>					
	1 – Debole [Zarja (SC)]	1	Bianco [A188, Purple white (SC), Snowbelle (SC)]	6	Rosso-arancio [Dynasty (SC)]
		2	Bianco-giallastro	7	Rosso
	3 – Medio [Mercur (SC)]	3* (20%)	Giallo [F259]	8	Rosso scuro
		4 (65%)	Giallo-arancio [F2, Gyöngymazsola (SC)]	9	Brunastro [Zenith (SC)]
	5 – Forte [Dessert 73 (SC)]	5* (15%)	Arancio [F257, GH2547 (SC)]	10	Blu-nero [Miheukchal]
<b>SPIGA: COLORE DEL DORSO DELLA CARIOSSIDE (UPOV 39)*</b> (stadio 92-93. età SOLO varicon granella tipo dolce)				<b>FORMA GRANELLA SCOPPIETTATA (UPOV )</b> (stadio 93. SOLO varietà con 40 granella tipo pop)	
1	Bianco [F481]	6	Rosso-arancio		1 – A farfalla [Robust 97461]
2	Bianco-giallastro [A188]	7	Rosso		2 – Intermedia
3	Giallo	8	Rosso scuro		3 – Globosa [Robust 90252]
4	Giallo-arancio [F66]	9	Brunastro		
5	Arancio [EP1]	10	Blu-nero		
<b>SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA DELLE GUME DEL TUTOLO (UPOV 41)*</b> (stadio 93)		1 STADIO: 2 foglie distese 14 STADIO: 4 foglie distese 51 STADIO: infiorescenza appena visibile 59 STADIO: emergenza dell'infiorescenza completa 61 STADIO: Inizio fioritura maschile 65 STADIO: metà fioritura maschile - inizio apparizione delle sete 69 STADIO: completa fioritura maschile 71 STADIO: metà fioritura femminile - inizio maturazione latte 75 STADIO: maturazione latte 79 STADIO: raggiungimento della taglia finale delle cariossidi 85 STADIO: maturazione cerosa 92 STADIO: alla maturazione fisiologica 93 STADIO: dopo la maturazione fisiologica; spighe "asciutte" con cariossidi che si staccano agevolmente dal tutolo			
1	Assente o molto lieve [F2, F257]				
3	Lieve [F252]				
5	Media [117]				
7	Forte [A632]				
9	Molto forte				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

GDD [*Growing Degree Days* = •  $(T_{max}+T_{min})/2-10$ ] dalla semina (28-04-2016) alla fioritura maschile: 646,0.

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

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





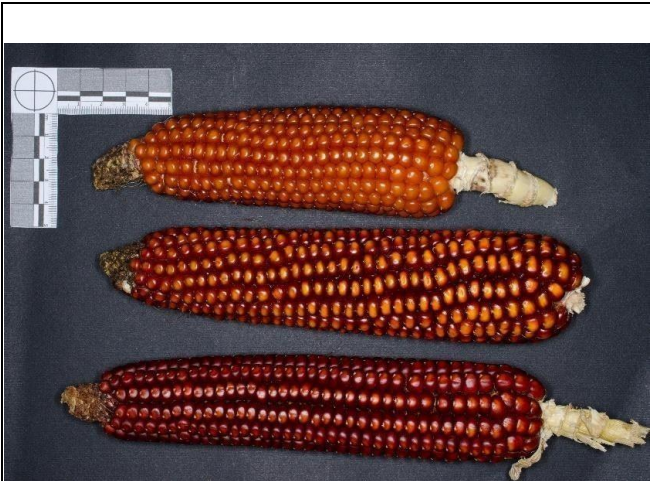
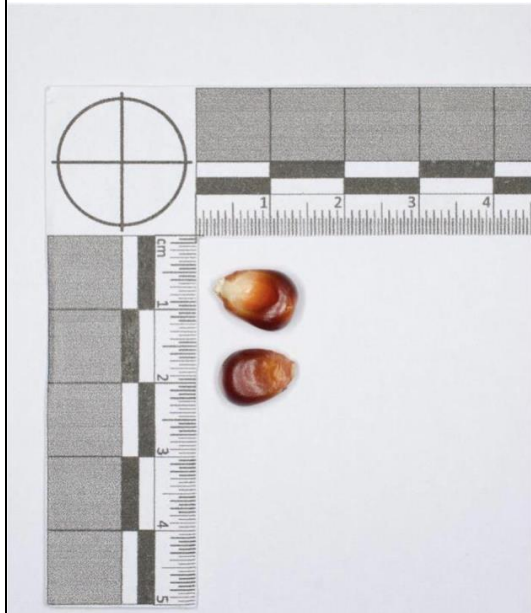
L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

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

**Mais da polenta "Rosso di Rasora" RER V 198**

MAIS		
<b>Famiglia:</b> Poaceae	<b>Genere:</b> <i>Zea</i>	<b>Specie:</b> <i>Zea mays</i> L.
<b>Nome comune:</b> Mais da polenta "Rosso di Rasora"		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	Anni di presenza in azienda	
1) Mais da polenta 'Rosso di Rasora'	<p>Aziende che lo coltivano:</p> <p>Pierluigi Poli di Rasora di Castiglione dei Pepoli (BO), da circa 10 anni.</p> <p>Az. Franco Brunetti, Camugnano (BO), lo coltiva dal 2023.</p> <p>Giuseppe Bartolomei (Candela, provincia di Pistoia), famiglia originaria di Rasora, poi emigrata negli anni '50, che lo ha ceduto a Poli P.</p> <p>Varie testimonianze acquisite dagli autori in zona, intervistando ultranovantenni, e anche le testimonianze di Pier Luigi Poli, attestano la coltura in zona di mais di questo tipo, rossi e non, fin dai primi anni del '900. Le interviste, in forma di dichiarazioni sono disponibili su richiesta.</p>	
2)		

3)	
<p><b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Università di Pavia – DSTA, Dipartimento di Scienze della Terra e dell’Ambiente, Banca del Germoplasma Vegetale</p>	
<p><b>Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:</b></p>	
	
<p><i>Pianta in campo in fioritura</i></p>	<p><i>Pennacchio</i></p>

*Spighe a maturazione**Cariossidi**Spighe parzialmente sgranate**Sezione spighe*



**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

La varietà in questione è un mais locale, legata storicamente soprattutto alla località di Castiglione dei Pepoli, nell'Appennino Bolognese e zone limitrofe.

Numerose sono le testimonianze storiche raccolte di coltivazione del mais in Provincia di Bologna e poi anche nell'Appennino bolognese. I mais qui diffusi, come in molte parti dell'Appennino emiliano erano appunto cinquantini, ma anche altri es. ottofile e a volte anche forme di contatto come Derivati. I cinquantini erano di vari colori da giallo (maggioritario) a rosso o arancine. La forma rossa di Rasora è stata evidentemente poi selezionata da una linea di questo colore e mantenuta come tale fino ad oggi. Le cariocidi a volte sono leggermente schiacciate, un po' atipiche per un tipo riferibile al Marano, che indicano appunto contatti passati con ottofile, per altro rinvenuti in forma non viva in zona (pannocchie appese in case private e negozio di un macellaio a Castiglione dei Pepoli, documentazione fotografica presso Università di Pavia).

La documentazione sulla coltura del mais in zona dell'Appennino Bolognese è ampia, anche con cartoline degli anni '50 e foto storiche scattate a Castiglione dei Pepoli, ritraenti il Baggiole, ovvero il supporto in legno in esterno per far asciugare bene le pannocchie di mais dopo la raccolta.





**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Attualmente l'accessione risulta coltivata solo presso poche aziende e degli amatori nell'alto Appennino bolognese, soprattutto Castiglione de Pepoli.



### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Brandolini A., Brandolini A. (2006), Il Mais in Italia. Storia naturale e Agricola, Bergamo, Crf Bergamo. Canella M., Ardenghi N.M.G., Mueller J., Rossi G. e Guzzon F., 2022. An updated checklist of plant agrobiodiversity of northern Italy. *Genetic Resources and Crop Evolution* 69 (6): 2159-2178. Rossi G., Tempesti S., Alberti D., Canella M., Fontana M., Ravasio A. e Ardenghi N.M.G., 2021. Varietà ortive e cerealicole del parco nazionale e del GAL “L’altra Romagna”. *Gal e Parco Nazioanle delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna*. Stagnati L., Soffritti G., Martino M., Lanubile A., Desiderio F., Ravasio A., Marocco A., Rossi G. e Busconi M., 2022. Morphological and genetic Characterization of local maize accessions from Emilia Romagna region, Italy. *Sustainability* 14 (91). doi.org/10.3390/su14010091.

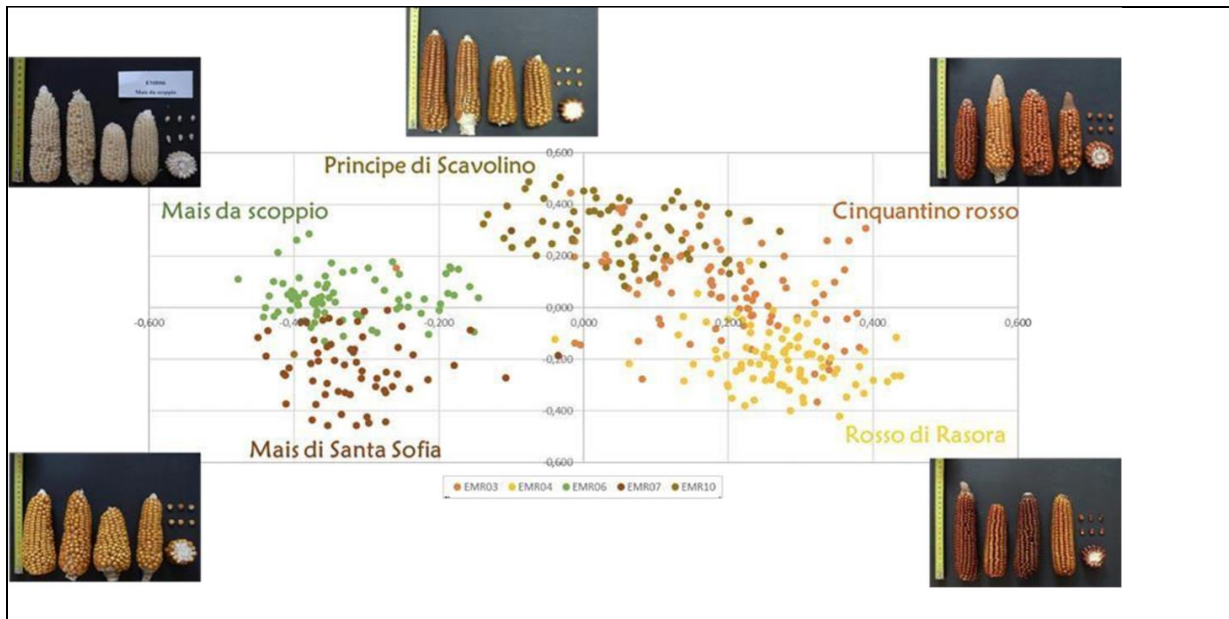
### NOTE


















La caratterizzazione dell’accessione è stata realizzata tra il 2018 e il 2020 in collaborazione con l’Università Cattolica di Milano, sede di Piacenza, nell’ambito del progetto RICOLMA, “Ricupero, caratterizzazione, coltivazione del mais antico”, Misura 16 PSR della Regione Emilia-Romagna, dove era partner anche l’Università di Pavia (resp. Del progetto Prof. Adriano Marocco; resp. locale per Pavia Prof. Graziano Rossi).











Questa *landrace* appartiene alla categoria dei mais da polenta. A nostro parere rientra nella categoria dei mais microsperma, tipo Marano, anche se in passato probabilmente ebbe contatti con ottofile (Brandolini A., Brandolini A., 2006).

Sotto tratto dallo studio di Ricolma e pubblicato in Stagnati et al. (2022), l’analisi genetica che ne evidenzia l’individualità rispetto alle altre accessioni studiate nel progetto (varietà EMR ovvero ritrovate in campo dall’Università di Pavia).

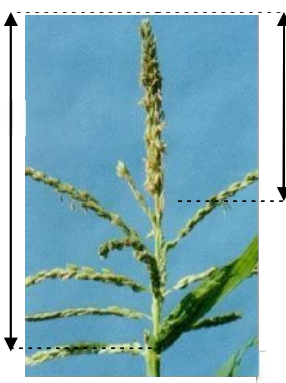
PCOA delle varietà EMR. Si riconoscono chiaramente due gruppi principali. All’interno di ogni gruppo, ogni varietà tende ad occupare una posizione specifica che infatti la distingue dalle altre.











<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su almeno 20 piante. A) da osservare appena al di sopra della spiga più alta. B) da osservare nel III mediano della ramificazione del pennacchio. C) da osservare sulla II ramificazione a partire dalla base del pennacchio. D) da osservare nel III mediano della spiga più alta a completo sviluppo.					
<b>PRIMA FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 1)</b> (2 foglie distese; stadio 14)		<b>PRIMA FOGLIA: FORMA APICE (UPOV 2)</b>		<b>FOGLIAME: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 3)</b> (stadio 51-59)	
1	Assente o molto leggera [0674, Jubilee (SC)]		1 – Appuntita	1	Chiara [W182E]
3 (2%)	Lieve [M017, Puma (SC)]		2 – Appuntita-rotonda [0674]		
5 ✓ (53%)	Media [F252, Gyöngymazsola (SC)]		3 – Rotonda [Empire (SC), F816]	2 ✓	Media [W117, Empire (SC)]
7 ✓ (45%)	Forte [F244] 45%		4 – Rotonda-a spatola [F259, Merkur (SC)] ✓		
9	Molto forte		5 – A spatola [EP1]	3	Scura [GSS3287 (SC), W401]
<b>FOGLIA: ANGOLO DI APERTURA TRA FOGLIE E CULMO (UPOV 5) <sup>A</sup></b> (stadio 65 -69)		<b>FOGLIA: CURVATURA FOGLIE CULMO (UPOV 6) <sup>A</sup></b> (stadio 65-69)		<b>PENNACCHIO: EPOCA DI FIORITURA (UPOV 8) <sup>B</sup> * (50% piante con antere visibili nel terzo medio di asse principale) <b>677 GDD</b></b>	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [WD36] ✓	1	Molto precoce (FAO100)
	3 – Piccolo, ± 25° [A188] ✓		3 – Leggermente ricurve [A654, Bonus (SC)]	2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]
	5 – Medio, ± 50° [F66, GH2547 (SC)]		5 – Ricurve [W117, Jubilee (SC)]	3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]
	7 – Grande, ± 75° [F186, Spirit (SC)]		7 – Fortemente ricurve [W79A]	4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Centurion (SC)]
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	5	Medio (FAO500) [F522, Zenith (SC)]
				6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]
				7	Tardivo (FAO700) [B73]
				8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]
				9	Molto tardivo (FAO900)
<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ALLA BASE DELLE GLUME (UPOV 9) <sup>B</sup> *</b>		<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA GLUME (esclusa la base) (UPOV 10) <sup>B</sup></b> (stadio 65-69)		<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ANTERE (UPOV 11) <sup>B</sup></b>	
	1 – Assente o molto lieve [W117, Royalty (SC)] ✓		1 – Assente o molto lieve [F259, Empire (SC)] ✓	1 (80%)	Assente o molto lieve [A654, Empire (SC)]
	3 – Lieve [F66, Boston (SC)]		3 – Lieve [F2, Royalty (SC)]	3 (16%)	Lieve [F2, Royalty (SC)] 16%
	5 – Media [F107]		5 – Media [WD36, Centurion (SC)]	5 ✓ (4%)	Media [Centurion (SC), W182E] 4%
	7 – Forte [EP1]		7 – Forte [W79A]	7	Forte
	9 – Molto forte		9 – Molto forte	9	Molto forte







<b>PENNACCHIO: ANGOLO TRA ASSE CENTRALE E RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 12)</b> <sup>C*</sup> (stadio 65-69)		<b>PENNACCHIO: PORTAMENTO RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 13)</b> <sup>C*</sup> (stadio 69)		<b>PENNACCHIO: NUM. RAMIFICAZIONI PRIMARIE (UPOV 14)</b> <sup>C*</sup> (stadio 65-75)	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [F257, El Toro (SC)]	1	Assente o molto poche, 0-3 [F7]
	3 – Piccolo, ± 25° [F492] ✓		3 – Leggermente ricurve [F816, Empire (SC)]	3	Poche, 4-6 [F252, Mv. Aranyos (SC)]
	5 – Medio, ± 50° [EP1, Mv.Aranyos (SC)] 40% ✓		5 – Ricurve [W182E, Bonus (SC)]	5 ✓	Medie, 7-10 [F244, Kokanee (SC)]
	7 – Grande, ± 75° [F186, Bonus (SC)]		7 – Fortemente ricurve [F66]	7 ✓	Molte, 11-15 [A188, Zenith (SC)]
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto elevate, > 16 [Suregold (SC)]
<b>SPIGA: EPOCA COMPARSA DELLE SETE (UPOV 5)</b>		<b>SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA SETE (UPOV 16)</b> * (stadio 65)		<b>CULMO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE RADICI AVVENTIZIE (UPOV 17)</b> (stadio 61-79)	
1	Molto precoce (FAO100) [Mv.Aranyos (SC)]	1 ✓ (20%)	Assente o molto lieve [F7, F195, Bonus (SC)]	1	Assente o molto lieve [F16, Jubilee (SC)]
2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]				
3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]	3 ✓ (25%)	Lieve [F257, El Toro(SC)]	3 ✓	Lieve [Puma (SC), W117]
4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Royalty (SC)]				
5	Medio (FAO500) [F522, Bonus (SC)]	5 (40%)	Media [F244, Gyöngymazsola (SC)]	5 ✓	Media [El Toro (SC), WD36]
6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]				
7	Tardivo (FAO700) [B73]	7 (15%)	Forte [W401]	7	Forte [EP1]
8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]				
9	Molto tardivo (FAO900)	9	Molto forte	9	Molto forte
<b>PENNACCHIO: DENSITÀ SPIGHETTE (UPOV 18)</b> <sup>C</sup> (stadio 61-71)		<b>FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 19)</b> (stadio 71/75)		<b>CULMO: COLORAZIONE ANTOCIANICA INTERNODI (UPOV 20)</b> (stadio 71-75)	
3	Lasche [F16]	1 ✓	Assente o molto lieve [Jubilee (SC), W401]	1 ✓ (64%)	Assente o molto debole [Jubilee (SC), F259]
5 ✓	Medie [EP1, Royalty (SC)]	3 ✓	Lieve [F107]	3 ✓ (36%)	Lieve [F816]
		5	Media [F257]	5	Media [W79A]






7 ✓	Dense [Empire (SC), F259]	7	Forte [EP1]	7	Forte [F257]
		9	Molto forte	9	Molto forte

<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI INFERIORI (UPOV 21)</b> (stadio 71-75)		UPOV 21		UPOV 22		<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI SUPERIORI (UPOV 22)</b> (stadio 71-75)	
1	Molto corto, < 20 cm			1	Molto corto, < 10 cm		
3	Corto, 20-30 cm [EP1]			3	Corto, 10-20 cm [EP1]		
5 ✓	Medio, 31-40 cm [Bonus (SC), F244]			5 ✓	Medio, 21-30 cm [W182E]		
7 ✓	Lungo, 41-50 cm [Empire (SC), F492]			7	Lungo, 31-40 cm [F492]		
9	Molto lungo, > 50 cm			9	Molto lungo, > 40 cm		
<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA DELLE RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 23)<sup>C</sup></b> (stadio 71-75)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.1)*</b> (stadio 75-85. SOLO linee endogame e varietà con grano dolce o pop)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.2)*</b> (stadio 75-85. SOLO ibridi e varietà ad impollinazione libera)			
1 (10%)	Molto corto, < 18 cm	1	Molto corta [F7]	1	Molto corta		
3 (15%)	Corto, 18-21 cm [EP1]	3	Corta [W117, Spirit (SC)]	3 ✓ 191 cm	Corta [PR39D23]		
5 ✓ (20%)	Medio, 22-24 cm [A632]	5	Media [F244, Puma (SC)]	5	Media [PR37Y12]		
7 (50%)	Lungo, 25-27 cm [F492]	7	Lunga [WD36, Royalty(SC)]	7	Lunga [DKC5166]		
9 ✓ (5%)	Molto lungo, > 28 cm	9	Molto lunga [Enterprice (SC)]	9	Molto lunga		
<b>PIANTA: RAPPORTO ALTEZZA INSERZIONE SPIGA PIÙ ALTA/ LUNGHEZZA Pianta (UPOV 25)<sup>A</sup></b> (stadio 75-85)		<b>FOGLIA: LARGHEZZA DEL LEMBO, foglia spiga superiore (UPOV 26)</b> (stadio 75-85)		<b>SPIGA: LUNGHEZZA PEDUNCOLO (UPOV 27)</b> (stadio 75-85)			
1	Molto piccolo, < 40% [Gyöngymazsola (SC)]	1 ✓ (10%)	Molto stretta, < 9 cm 10%	1 (7%)	Molto corto 8%		

3	Piccolo, 40-45% [F816, Spirit (SC)]	3 ✓ (20%)	Stretta, 9-10 cm [F16, Champ (SC)] 20%	3 ✓ (50%)	Corto, come ½ internodo [F259, Centurion (SC)] 50%
5 ✓	Medio, 46-50% [F252, Royalty (SC)]	5 (55%)	Media, 11-12 cm [F244 Empire (SC)] 55%	5 (38%)	Medio, come internodo [A654, Jubilee (SC)] 38%
7	Grande, 51-55% [F481]	7 (15%)	Larga, 12-13 cm [F481, Centurion (SC)] 15%	7 (5%)	Lungo, più lungo dell'internodo [F107] 5%
9	Molto lungo, > 55%	9	Molto larga, > 13 cm	9	Molto lungo
<b>SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 28)*</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: DIAMETRO, a metà lunghezza</b> (UPOV 29) (stadio 92-93)		<b>SPIGA: FORMA (UPOV 30)</b> (stadio 92-93)	
 Lunghezza media spiga: 19 cm dev. st: 2,0	1 (5%)– Molto corta, < 15cm	1	Molto sottile, < 35 mm		3 (25%)– Conica [F16, Wombat (SC)] 25%
	3 (40%) – Corta, 15-18 cm [F2] ✓	3 ✓	Sottile, 35-40 mm [F7]		5 (65%) – Cilindro-conica [F816, Centurion (SC)] ✓
	5 (50%) – Media, 19-21 cm [A654, Spirit (SC)]	5 (30%)	Medio, 41-45 mm [W117]		
	7 (5%) – Lunga 22-24 cm [F107]	7 (50%)	Grosso, 46-50 mm [F481, Centurion (SC)]		7 (10%) – Cilindrica [F66, GH2547 (SC)]
	9 – Molto lunga, > 24 cm	9 (20%)	Molto grosso, > 50 mm [Empire (SC)]		
<b>SPIGA: NUMERO FILE DI GRANI (UPOV 31) (stadio 92-93)</b>		<b>SPIGA: NUMERO DI COLORI DEL GRANO (UPOV 32)</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con ranella tipo dolce o ceroso)		<b>GRANO: INTENSITÀ DEL COLORE GIALLO (UPOV 33)*</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce)	
1	Molto poche, 8-10	<i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3 ✓ (15%)	Poche, 10-12 [F257]		1 – Uno [Jubilee (SC)]	3	Chiaro [Gyöngymazsola (SC)]
5 ✓ (70%)	Medio, 14-16 [F16, Dessert 73 (SC)]				
7 (15%)	Molte, 18 [B73, Bonus (SC)]		2 – [Eolrukchal-ilho, Serendipity (SC)]	5	Medio [Royalty (SC)]
9	Moltissime, > 20			7	Scuro [Kokanee (SC)]
<b>GRANO: LUNGHEZZA (UPOV 34)</b>		<b>SPIGA: TIPO DI CARIOSSIDE (UPOV 36)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93) <i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3	Corto		1 – Vitreo [F2]		6 – Dolce [Jubilee (SC)]
5	Medio [Boston (SC)]				



7	Lungo [GH5704 (SC)]				
<b>GRANO: LARGHEZZA (UPOV 35)<sup>D</sup></b> (SOLO varietà con granella dolce)			2 – Semivitreo [F252]		7 – Pop [Iowa Pop (SC)]
			3 – Intermedio [F107] ✓		8 – Ceroso
					9 – Farinoso
3	Stretto [Bonus (SC)]		4 – Semidentato [A654]	Il tipo <b>vitreo</b> in Italia è ulteriormente suddiviso in tali classi merceologiche: <b>V1:</b> vitreo di tipo Marano (riferimento Linea L 1058) ; <b>V2:</b> vitreo tipo Nostrano dell'Isola (riferimento Linea Lo 863) ; <b>V3:</b> vitreo tipo "corné" francese (riferimento Linea F2) ; <b>V4:</b> vitreo tipo Plata (riferimento Ibrido Lucia) ; <b>V5:</b> vitreo con altre origini.	
5	Medio [Jubilee (SC)]		5 – Dentato [W182E]		
7	Largo [Mv.Araxon (SC)]				

<b>SPIGA: RESTRINGIMENTO PARTE SUPERIORE CARIOSSIDE (UPOV 37)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93. SOLO varietà con granella tipo dolce)		<b>SPIGA: COLORE CORONA DELLA CARIOSSIDE (UPOV 38)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93)			
<i>Caratteri che possono essere influenzati da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>					
	1 – Debole [Zarja (SC)]	1	Bianco [A188, Purple white (SC), Snowbelle (SC)]	6	Rosso-arancio [Dynasty (SC)]
		2	Bianco-giallastro	7	Rosso
	3 – Medio [Merkur (SC)]	3• (20%)	Giallo [F259]	8	Rosso scuro
		4 (65%)	Giallo-arancio [F2, Gyöngymazsola (SC)]	9	Brunastro [Zenith (SC)]
	5 – Forte [Dessert 73 (SC)]	5• (15%)	Arancio [F257, GH2547 (SC)]	10	Blu-nero [Miheukchal]
<b>SPIGA: COLORE DEL DORSO DELLA CARIOSSIDE (UPOV 39)*</b> (stadio 92-93. età SOLO varicon granella tipo dolce)			<b>FORMA GRANELLA SCOPPIETTATA (UPOV 40)</b> (stadio 93. SOLO varietà con granella tipo pop)		
1	Bianco [F481]	6	Rosso-arancio		1 – A farfalla [Robust 97461]
2	Bianco-giallastro [A188]	7	Rosso		2 – Intermedia
3	Giallo	8	Rosso scuro		
4	Giallo-arancio [F66]	9	Brunastro		3 – Globosa [Robust 90252]
5	Arancio [EP1]	10	Blu-nero		
<b>SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA DELLE GLUME DEL TUTOLO (UPOV 41)*</b> (stadio 93)		1 STADIO: 2 foglie distese 14 STADIO: 4 foglie distese 51 STADIO: infiorescenza appena visibile 59 STADIO: emergenza dell'infiorescenza completa 61 STADIO: Inizio fioritura maschile 65 STADIO: metà fioritura maschile - inizio apparizione delle sete 69 STADIO: completa fioritura maschile 71 STADIO: metà fioritura femminile - inizio maturazione latte			
1	Assente o molto lieve [F2, F257]				
3	Lieve [F252]				

5	Media [117]	75 STADIO: maturazione lattea 79 STADIO: raggiungimento della taglia finale delle cariossidi
7	Forte [A632]	85 STADIO: maturazione cerosa 92 STADIO: alla maturazione fisiologica
9	Molto forte	93 STADIO: dopo la maturazione fisiologica; spighe "asciutte" con cariossidi che si staccano agevolmente dal tutolo
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		

GDD [*Growing Degree Days* =  $\bullet (T_{max}+T_{min})/2-10$ ] dalla semina alla fioritura maschile

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

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



**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**

**Mais da Pop Corn di "Casola Valsenio" RER V 199**

MAIS		
Famiglia: Poaceae	Genere: <i>Zea</i>	Specie: <i>Zea mays</i> L.
Nome comune: Mais da Pop Corn di "Casola Valsenio"		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Frumentin		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		Anni di presenza in azienda
1) Mais da Pop Corn 'Di Casola Valsenio'		La famiglia di Anselmo Agide di Casola Valsenio (Ravenna), che ancora lo moltiplica per uso personale, lo ha ereditato dalla moglie Gisella Zama e a sua volta dalla suocera (Maria Quarneri, nata nel 1930), la cui famiglia lo coltivava già, sempre in provincia di Ravenna; il padre della signora Maria era Domenico Quarneri, originario di Casola Valsenio. Nell'azienda agricola Collinelle Agide di Casola Valsenio è presente da circa 40 anni, mentre l'attività di promozione viene portata avanti dalla figlia Katia Agide (Modena)

**Luoghi di conservazione *ex situ*:** Università di Pavia – DSTA, Dipartimento di Scienze della Terra e dell’Ambiente, Banca del Germoplasma Vegetale

**Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:**



*Pianta in campo in fioritura*



*Pennacchio*




*Spighe a maturazione*



*Cariossidi*



	
<i>Spighe parzialmente sgranate</i>	<i>Sezione spighe</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	

Mais a ciclo vegetativo medio-tardivo, alto 1,7-2,2 m, con fusto (culmo) robusto, pollonante alla base (che viene in coltura poi generalmente diradato, per lasciare un solo fusto). Le foglie hanno lamina eretto-patente, ampia, verde scuro, con apice leggermente ricurvo. Il pennacchio (infiorescenza maschile) è dotato di 7-10 ramificazioni quasi patenti, lunghe 18-20 cm. La pannocchia (catoclesio), in genere 3 per culmo (di cui però solo 1-2 giungono a maturazione), è cilindrica, lunga 10- 15,5 cm e larga 3,5-4 cm, con 16-20 ranghi, dritti e serrati; il tutolo è bianco. Le cariossidi sono fortemente vitree, lucide, lunghe 7-9 mm e larghe 6-7 mm, con apice appuntito o talvolta arrotondato; nella cariosside scoppiettata l'amido assume la forma a farfalla.

La sua caratterizzazione genetica è stata recentemente possibile grazie ad uno studio a cura dell'Università Cattolica di Piacenza, in collaborazione con quella di Pavia, nell'ambito del progetto RICOLMA del PSR di Regione Emilia-Romagna (Stagnati *et al.*, 2022). La sua posizione in ambito regionale, è molto tipica e isolata rispetto agli altri mais riscontrati.

E' stato recentemente riportato anche nel lavoro sulle landrace del Nord Italia da Canella *et al.* (2022).

Coltivazione: si semina ad aprile, ma a volte anche alla fine di marzo. Viene tenuta una sola delle due-tre pannocchie che si formano, in genere la "più bella"; i polloni alla base (tipici di molti mais da



pop corn) vengono eliminati. È resistente a malattie e parassiti. La raccolta avviene in periodi che variano di anno in anno; si esegue quando le pannocchie sono ben asciutte. La granella, selezionata da tutta la pannocchia (incluse le estremità), è lasciata seccare a lungo prima di essere riposta in vasi di vetro per alimenti a chiusura ermetica.

Usi culinari: è usato solamente per la preparazione dei popcorn. In passato i bambini spostavano i tizzoni e la cenere dal piano del focolare per posizionarci le cariossidi da scoppiettare; i popcorn che si ottenevano erano chiamati “galletti”.



<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>
<p>Attualmente l'accessione risulta coltivata solo presso la proprietà della famiglia di Anselmo Agide a Casola Valsenio (Ravenna), per ricavarne i classici popcorn, da molto tempo popolari in Romagna.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>

Ardenghi N.M.G. (2019), Varietà locali e cultivar obsolete di mais in Lombardia, REliVE-L, Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali, URL: <<http://relive.unipv.it/wp-content/uploads/2019/12/Pubblicazione-Mais-Lombardia-Relive-L.pdf>> [consultato il 20.04.2020].

Ardenghi N.M.G. (2020), I mais da popcorn, in: Rossi G., Guzzon F., Canella M., Tazzari E.R., Cauzzi P., Bodino S., Ardenghi N.M.G. (Eds.), Le varietà agronomiche lombarde tradizionali a rischio di estinzione o di erosione genetica. Ortive e cerealicole: uno sguardo d'insieme, Pavia, Pavia University Press, pp. 142-144.

Ardenghi N.M.G., Canella M., Cauzzi P., Rossi G. (2019), Towards the (re)discovery of Italian popcorns (*Zea mays* L. subsp. *mays* Everta Group): a conservation and cultural mission by the University of Pavia Germplasm Bank and Botanical Garden, in: 114° Congresso della Società Botanica Italia. VI International Plant Science Conference (IPSC). Padova, 4-7 September 2019. Abstracts, keynote lectures, communications, posters, p. 141.

Brandolini A., Brandolini A. (2006), Il Mais in Italia. Storia naturale e Agricola, Bergamo, Crf Bergamo. Canella M., Ardenghi N.M.G., Mueller J., Rossi G. e Guzzon F., 2022. An updated checklist of plant

agrobiodiversity of northern Italy. *Genetic Resources and Crop Evolution* 69 (6): 2159-2178. Ercolani L. (1994), Nuovo vocabolario Romagnolo Italiano, Italiano Romagnolo, Ravenna, Edizioni del Girasole.

Gagliani M. (2004), I galet, «La Ludla», 8(3), p. 12. Lincoln G.L. (1949), Colorful Winter Material From Your Garden, «Wisconsin Horticulture», 39(5), p.

160. Masotti A. (1996), Vocabolario Romagnolo-Italiano, Bologna, Zanichelli editore. Santacruz-Varela A. (2001), Genetic diversity of North American popcorn and its relationship with

Mexican and South American popcorns, Ames, Iowa State University [tesi di dottorato]. Rossi G., Tempesti S., Alberti D., Canella M., Fontana M., Ravasio A. e Ardenghi N.M.G., 2021. Varietà ortive e cerealicole del parco nazionale e del GAL "L'altra Romagna". Gal e Parco Nazioanle delle

Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. Stagnati L., Soffritti G., Martino M., Lanubile A., Desiderio F., Ravasio A., Marocco A., Rossi G. e

Busconi M., 2022. Morphological and genetic Characterization of local maize accessions from Emilia

Romagna region, Italy. Sustainability 14 (91). doi.org/10.3390/su14010091.

Tonelli V. (1993), Focolare romagnolo, Imola, La Mandragora.

#### NOTE

La caratterizzazione dell'accessione è stata realizzata tra il 2018 e il 2020 in collaborazione con l'Università Cattolica di Milano, sede di Piacenza, nell'ambito del progetto RICOLMA, "Ricupero, caratterizzazione, coltivazione del mais antico", Misura 16 PSR della Regione Emilia-Romagna, dove era partner anche l'Università di Pavia (responsabile del progetto Prof. Adriano Marocco; responsabile locale per Pavia Prof. Graziano Rossi).

















Questa *landrace* appartiene alla categoria dei mais da popcorn "risiformi", caratterizzati da cariossidi appuntite all'apice, così da ricordare i "chicchi" del riso ancora vestito. Diverse testimonianze confermano l'ampia diffusione di popcorn affini nel ravennate. Sono dati importanti, in quanto fino al primo contributo realizzato dalla Banca del Germoplasma dell'Università di Pavia su questi mais (Ardenghi *et al.* 2019), nella letteratura di settore (e in particolare nella monografia sul mais in Italia di Aureliano e Andrea Brandolini del 2006) non erano indicati mais da popcorn tradizionali per l'intera regione Emilia-Romagna.

Un mais da pop corn molto simile a quello di Casola Valsenio (non era bianco e traslucido ma «giallino») era coltivato in passato dal sig. Domenico Ghetti (classe 1947) a Marzeno di Brisighella (Ravenna), di cui purtroppo la semente è andata perduta attorno al 1967; veniva usato solamente per fare i pop corn (ancheda lui chiamati "galletti", italianizzazione di "galét"; ma anche "fiurét", "fiuchét", "s-çiupet", perché si aprivano a fiore, scoppiavano e saltavano sulla "jola", piano del focolare in pietra) e non per l'alimentazione animale: i polli infatti non gradivano le cariossidi appuntite. Il sig. Ghetti coltivava anche un mais quarantino («e' quaranten») di colore «rosso», verosimilmente del gruppo *Microsperma*, che usava sia per produrre farina da polenta sia per preparare i pop corn. Saltuariamente anche questi mais, dalle cariossidi molto vitree (secondo alcuni


questo carattere deriverebbe proprio dai popcorn), erano impiegati come mais da scoppio, come ad esempio a Maiano di Fusignano (Ravenna), secondo la testimonianza dei sigg. Lucia e Romano Bellosi, nati nel 1925 e 1929 rispettivamente. Mais uguali a quello ‘Di Casola Valsenio’ sono ricordati sempre dai sigg. Bellosi per Maiano di Fusignano (dov’erano impiegati soprattutto per l’alimentazione bovina; non è però da escludere che si confondano con altri mais bianchi dentati da foraggio), dal sig. Giuliano Malavolti (classe) di Modigliana (Forlì-Cesena) e dal sig. Luciano Cavassa, la cui madre ad Alfonsine (Ravenna) lo usava, tra la fine degli anni ’50 e l’inizio degli anni ’60 del Novecento, per preparare pop corn salati, localmente chiamati “clumbén” o “clumbéni” (nome che Cavassa associa all’aspetto del Pavoncello bianco, razza di colombo dalla vistosa coda a ventaglio). Un altro mais affine era coltivato attorno al 1970 a Massa Lombarda (Ravenna), tra le viti.











Nella zona di Forlì-Cesena, in collina, è stato trovato un secondo mais da popcorn, anch’esso risiforme ma con pannocchie tozze, lunghe 5 cm e larghe 2,5 cm, tutolo rosato e cariossidi rosso-porpora scuro, molto appuntite e lucide. È coltivato da Medardo Castronai (classe 1949) a Pereto di Verghereto (Forlì-Cesena) ed è stato acquisito presso un allevatore di capre a Uffogliano di Novafeltria (Rimini). Questo mais, da noi denominato ‘Strawberry di Uffogliano’, è molto simile a diverse landrace degli Stati Uniti note come “strawberry” (la cui pannocchia, per forma e colore, ricorda una grossa fragola), dov’erano impiegate anche a scopo ornamentale già negli anni ’40 del Novecento. I pop corn “strawberry” sono oggi frequentemente venduti (anche online) come “heirloom variety”. L’origine locale non è certa.

Esiste anche un pop corn rosso, rinvenuto in provincia di Piacenza, ma non più vitale, da ricercare.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>					
<b>PIANTA.</b> Osservazioni possibilmente su almeno 20 piante. A) da osservare appena al di sopra della spiga più alta. B) da osservare nel III mediano della ramificazione del pennacchio. C) da osservare sulla II ramificazione a partire dalla base del pennacchio. D) da osservare nel III mediano della spiga più alta a completo sviluppo.					
<b>PRIMA FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 1)</b> (2 foglie distese; stadio 14)		<b>PRIMA FOGLIA: FORMA APICE (UPOV 2)</b>		<b>FOGLIAME: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 3)</b> (stadio 51-59)	
1	Assente o molto leggera [0674, Jubilee (SC)]		1 – Appuntita	1	Chiara [W182E]
3 ✓ (2%)	Lieve [M017, Puma (SC)]		2 – Appuntita-rotonda [0674]		
5 (53%)	Media [F252, Gyöngymazsola (SC)]		3 – Rotonda [Empire (SC), F816]	2 ✓	Media [W117, Empire (SC)]
7• (45%)	Forte [F244] 45%		4 – Rotonda-a spatola [F259, Merkur (SC)] ✓		
9	Molto forte		5 – A spatola [EP1]	3	Scura [GSS3287 (SC), W401]
<b>FOGLIA: ANGOLO DI APERTURA TRA FOGLIE E CULMO (UPOV 5) <sup>A</sup></b> (stadio 65 -69)		<b>FOGLIA: CURVATURA FOGLIE E CULMO (UPOV 6) <sup>A</sup></b> (stadio 65-69)		<b>PENNACCHIO: EPOCA DI FIORITURA (UPOV 8) <sup>B*</sup></b> (50% piante con antere visibili nel terzo medio di asse principale) <b>739 GDD</b>	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [WD36]	1	Molto precoce (FAO100)
				2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]
	3 – Piccolo, ± 25° [A188]		3 – Leggermente ricurve [A654, Bonus (SC)]	3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]
				4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Centurion (SC)]
	5 – Medio, ± 50° [F66, GH2547 (SC)]		5 – Ricurve [W117, Jubilee (SC)] ✓	5	Medio (FAO500) [F522, Zenith (SC)]
				6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]
	7 – Grande, ± 75° [F186, Spirit (SC)] ✓		7 – Fortemente ricurve [W79A]	7	Tardivo (FAO700) [B73]
				8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto tardivo (FAO900)
<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ALLA BASE DELLE GLUME (UPOV 9) <sup>B*</sup></b>		<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA GLUME (esclusa la base) (UPOV 10) <sup>B</sup></b> (stadio 65-69)		<b>PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ANTERE (UPOV 11) <sup>B</sup></b>	
	1 – Assente o molto lieve [W117, Royalty (SC)] ✓		1 – Assente o molto lieve [F259, Empire (SC)] ✓	1 (80%)	Assente o molto lieve [A654, Empire (SC)]
	3 – Lieve [F66, Boston (SC)]		3 – Lieve [F2, Royalty (SC)]	3 ✓ (16%)	Lieve [F2, Royalty (SC)] 16%
	5 – Media [F107]		5 – Media [WD36, Centurion (SC)]	5 ✓ (4%)	Media [Centurion (SC), W182E] 4%













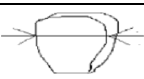


7 – Forte [EP1]		7 – Forte [W79A]	7	Forte
9 – Molto forte		9 – Molto forte	9	Molto forte






PENNACCHIO: ANGOLO TRA ASSE CENTRALE E RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 12) <sup>c*</sup> (stadio 65-69)		PENNACCHIO: PORTAMENTO RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 13) <sup>c*</sup> (stadio 69)		PENNACCHIO: NUM. RAMIFICAZIONI PRIMARIE (UPOV 14) <sup>c*</sup> (stadio 65-75)	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [F257, El Toro (SC)]	1	Assente o molto poche, 0-3 [F7]
	3 – Piccolo, ± 25° [F492]		3 – Leggermente ricurve [F816, Empire (SC)] ✓	3	Poche, 4-6 [F252, Mv. Aranyos (SC)]
(10%)		(30%)			
	5 – Medio, ± 50° [EP1, Mv. Aranyos (SC)] 40%		5 – Ricurve [W182E, Bonus (SC)] ✓	5 ✓	Medie, 7-10 [F244, Kokanee (SC)]
(40%)		(40%)			
	7 – Grande, ± 75° [F186, Bonus (SC)]		7 – Fortemente ricurve [F66]	7 ✓	Molte, 11-15 [A188, Zenith (SC)]
(45%)					
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto elevate, > 16 [Suregold (SC)]
(5%)					
SPIGA: EPOCA COMPARSA DELLE SETE (UPOV 5)		SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA SETE (UPOV 16)* (stadio 65)		CULMO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE RADICI AVVENTIZIE (UPOV 17) (stadio 61-79)	
1	Molto precoce (FAO100) [Mv. Aranyos (SC)]	1 ✓ (20%)	Assente o molto lieve [F7, F195, Bonus (SC)]	1 ✓	Assente o molto lieve [F16, Jubilee (SC)]
2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]				
3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]	3 • (25%)	Lieve [F257, El Toro(SC)]	3	Lieve [Puma (SC), W117]
4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Royalty (SC)]				
5	Medio (FAO500) [F522, Bonus (SC)]	5 (40%)	Media [F244, Gyöngymazsola (SC)]	5	Media [El Toro (SC), WD36]
6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]				
7	Tardivo (FAO700) [B73]	7 • (15%)	Forte [W401]	7	Forte [EP1]
8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]				
9	Molto tardivo (FAO900)	9	Molto forte	9	Molto forte
PENNACCHIO: DENSITÀ SPIGHETTE (UPOV 18) <sup>c</sup> (stadio 61-71)		FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 19) (stadio 71-75)		CULMO: COLORAZIONE ANTOCIANICA INTERNODI (UPOV 20) (stadio 71-75)	
3	Lasche [F16]	1 ✓	Assente o molto lieve [Jubilee (SC), W401]	1 ✓ (64%)	Assente o molto debole [Jubilee (SC), F259]

5 ✓	Medie [EP1, Royalty (SC)]	3	Lieve [F107]	3* (36%)	Lieve [F816]
		5	Media [F257]	5	Media [W79A]
7 ✓	Dense [Empire (SC), F259]	7	Forte [EP1]	7	Forte [F257]
		9	Molto forte	9	Molto forte

<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI INFERIORI (UPOV 21)</b> (stadio 71-75)				<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI SUPERIORI (UPOV 22)</b> (stadio 71-75)	
1	Molto corto, < 20 cm			1	Molto corto, < 10 cm
3 ✓	Corto, 20-30 cm [EP1]			3 ✓	Corto, 10-20 cm [EP1]
5 ✓	Medio, 31-40 cm [Bonus (SC), F244]			5 ✓	Medio, 21-30 cm [W182E]
7 ✓	Lungo, 41-50 cm [Empire (SC), F492]			7 ✓	Lungo, 31-40 cm [F492]
9	Molto lungo, > 50 cm			9	Molto lungo, > 40 cm
<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA DELLE RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 23)<sup>c</sup></b> (stadio 71-75)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.1)*</b> (stadio 75-85. SOLO linee endogame e varietà con grano dolce o pop)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.2)*</b> (stadio 75-85. SOLO ibridi e varietà ad impollinazione libera)	
1 ✓ (10%)	Molto corto, < 18 cm	1	Molto corta [F7]	1	Molto corta
3 ✓ (15%)	Corto, 18-21 cm [EP1]	3	Corta [W117, Spirit (SC)]	3	Corta [PR39D23]
5 (20%)	Medio, 22-24 cm [A632]	5 ✓	Media [F244, Puma (SC)] <b>210 CM</b>	5	Media [PR37Y12]
7 ✓ (50%)	Lungo, 25-27 cm [F492]	7	Lunga [WD36, Royalty(SC)]	7	Lunga [DKC5166]
9 (5%)	Molto lungo, > 28 cm	9	Molto lunga [Enterprise (SC)]	9	Molto lunga
<b>PIANTA: RAPPORTO ALTEZZA INSERZIONE SPIGA PIÙ ALTA/ LUNGHEZZA PIANTA (UPOV 25)<sup>A</sup></b> (stadio 75-85)		<b>FOGLIA: LARGHEZZA DEL LEMBO, foglia spiga superiore (UPOV 26)</b> (stadio 75-85)		<b>SPIGA: LUNGHEZZA PEDUNCOLO (UPOV 27)</b> (stadio 75-85)	

1 ✓	Molto piccolo, < 40% [Gyöngymazsola (SC)]	1 ✓ (10%)	Molto stretta, < 9 cm 10%	1• (7%)	Molto corto 8%
3	Piccolo, 40-45% [F816, Spirit (SC)]	3• (20%)	Stretta, 9-10 cm [F16, Champ (SC)] 20%	3 ✓ (50%)	Corto, come ½ internodo [F259, Centurion (SC)] 50%
5	Medio, 46-50% [F252, Royalty (SC)]	5 (55%)	Media, 11-12 cm [F244 Empire (SC)] 55%	5• (38%)	Medio, come internodo [A654, Jubilee (SC)] 38%
7	Grande, 51-55% [F481]	7• (15%)	Larga, 12-13 cm [F481, Centurion (SC)] 15%	7• (5%)	Lungo, più lungo dell'internodo [F107] 5%
9	Molto lungo, > 55%	9	Molto larga, > 13 cm	9	Molto lungo
<b>SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 28)*</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: DIAMETRO, a metà lunghezza (UPOV 29)</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: FORMA (UPOV 30)</b> (stadio 92-93)	
 Lunghezza media spiga: 19 cm dev. st: 2,0	1• (5%) – Molto corta, < 15 cm ✓	1	Molto sottile, < 35 mm ✓		3 (25%) – Conica [F16, Wombat (SC)] 25%
	3• (40%) – Corta, 15-18 cm [F2]	3	Sottile, 35-40 mm [F7]		5 (65%) – Cilindro-conica [F816, Centurion (SC)]
	5 (50%) – Media, 19-21 cm [A654, Spirit (SC)]	5• (30%)	Medio, 41-45 mm [W117]		
	7• (5%) – Lunga 22-24 cm [F107]	7 (50%)	Grosso, 46-50 mm [F481, Centurion (SC)]		7 ✓ (10%) – Cilindrica [F66, GH2547 (SC)]
	9 – Molto lunga, > 24 cm	9• (20%)	Molto grosso, > 50 mm [Empire (SC)]		
<b>SPIGA: NUMERO FILE DI GRANI (UPOV 31)</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: NUMERO DI COLORI DEL GRANO (UPOV 32)</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con ranella tipo dolce o ceroso)		<b>GRANO: INTENSITÀ DEL COLORE GIALLO (UPOV 33)*</b> (stadio 75-79. Solo varietà con granella tipo dolce)	
1	Molto poche, 8-10	<i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3• (15%)	Poche, 10-12 [F257]		1 – Uno [Jubilee (SC)]	3	Chiaro [Gyöngymazsola (SC)]
5 ✓ (70%)	Medio, 14-16 [F16, Dessert 73 (SC)]				
7 ✓ (15%)	Molte, 18 [B73, Bonus (SC)]		2 – [Eolrukchal-ilho, Serendipity (SC)]	5	Medio [Royalty (SC)]
9	Moltissime, > 20		7	Scuro [Kokanee (SC)]	

<b>GRANO:LUNGHEZZA(UPOV34)</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce).		<b>SPIGA: TIPO DI CARIOSSIDE (UPOV 36)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93) <i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3	Corto		1 – Vitreo [F2]		6 – Dolce [Jubilee (SC)]
5	Medio [Boston (SC)]				
7	Lungo [GH5704 (SC)]		2 – Semivitreo [F252]		7 – Pop [Iowa Pop (SC)] ✓
<b>GRANO: LARGHEZZA (UPOV 35)<sup>P</sup></b> (stadio 75 tipo 79. SOLO varietà con granella dolce)					
			3 – Intermedio [F107]		8 – Ceroso
3	Stretto [Bonus (SC)]		4 – Semidentato [A654]	Il tipo <b>vitreo</b> in Italia è ulteriormente suddiviso in tali classi merceologiche: <b>V1:</b> vitreo di tipo Marano (riferimento Linea L 1058) ; <b>V2:</b> vitreo tipo Nostrano dell'Isola (riferimento Linea Lo 863) ; <b>V3:</b> vitreo tipo "corné" francese (riferimento Linea F2) ; <b>V4:</b> vitreo tipo Plata (riferimento Ibrido Lucia) ; <b>V5:</b> vitreo con altre origini.	
5	Medio [Jubilee (SC)]		5 – Dentato [W182E]		
7	Largo [Mv.Araron (SC)]				

<b>SPIGA: RESTRINGIMENTO PARTE SUPERIORE CARIOSSIDE (UPOV 37)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93. SOLO varietà con granella tipo dolce)		<b>SPIGA: COLORE CORONA DELLA CARIOSSIDE (UPOV 38)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93) <i>Caratteri che possono essere influenzati da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
	1 – Debole [Zarja (SC)]	1	Bianco [A188, Purple white (SC), Snowbelle (SC)]	6	Rosso-arancio [Dynasty (SC)]
		2	Bianco-giallastro	7	Rosso
	3 – Medio [Mercur (SC)]	3 (20%)	Giallo [F259]	8	Rosso scuro
		4 (65%)	Giallo-arancio [F2, Gyöngymazsola (SC)]	9	Brunastro [Zenith (SC)]
	5 – Forte [Dessert 73 (SC)]	5 (15%)	Arancio [F257, GH2547 (SC)]	10	Blu-nero [Miheukchal]
<b>SPIGA: COLORE DEL DORSO DELLA CARIOSSIDE (UPOV 39)*</b> (stadio 92-93. età SOLO varicon granella tipo dolce)				<b>FORMA: GRANELLA SCOPPIETTATA (UPOV 40)</b> (stadio 93. SOLO varietà con granella tipo o pop)	
1	Bianco [F481]	6	Rosso-arancio		1 – A farfalla [Robust 97461]
2	Bianco-giallastro [A188]	7	Rosso		
3	Giallo	8	Rosso scuro		2 – Intermedia
4	Giallo-arancio [F66]	9	Brunastro		3 – Globosa [Robust 90252]
5	Arancio [EP1]	10	Blu-nero		

<b>SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA DELLE GLUME DEL TUTOLO (UPOV 41) * (stadio 93)</b>		
1	Assente o molto lieve [F2, F257]	1 STADIO: 2 foglie distese 14 STADIO: 4 foglie distese 51 STADIO: infiorescenza appena visibile 59 STADIO: emergenza dell'infiorescenza completa 61 STADIO: Inizio fioritura maschile 65 STADIO: metà fioritura maschile - inizio apparizione delle sete 69 STADIO: completa fioritura maschile 71 STADIO: metà fioritura femminile - inizio maturazione latte 75 STADIO: maturazione latte 79 STADIO: raggiungimento della taglia finale delle cariossidi 85 STADIO: maturazione cerosa 92 STADIO: alla maturazione fisiologica 93 STADIO: dopo la maturazione fisiologica; spighe "asciutte" con cariossidi che si staccano agevolmente dal tutolo
3	Lieve [F252]	
5	Media [117]	
7	Forte [A632]	
9	Molto forte	
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		



GDD [*Growing Degree Days* =  $\bullet (T_{max}+T_{min})/2-10$ ] dalla semina (28-04-2016) alla fioritura maschile: 646,0.

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

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

Allegato 6



**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**  
**Mais da polenta "Principe di Scavolino" RER V 200**

MAIS	
<b>Famiglia:</b> Poaceae	<b>Genere:</b> <i>Zea</i>  <b>Specie:</b> <i>Zea mays</i> L.
<b>Nome comune:</b> Mais da polenta "Principe di Scavolino"	
<b>Sinonimi accertati:</b>	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):	
<b>Rischio di erosione:</b> elevato	
Data inserimento nel repertorio: Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	Anni di presenza in azienda
1) Mais da polenta 'Principe di Scavolino'	Aziende che lo coltivano: 1) Sig. Mario Giulianelli, Scavolino, Pennabilli (RN) 2) Sig. Pieralberto Marzocchi, Nova Feltria (RN), Az. Agr. Partner del Prog RICOLMA RER-PSR 2017-20.  Dal Sig. Mario Giulianelli è coltivato da almeno tre generazioni, risalente come minimo ai primi decenni del '900. Nel Riminese il mais si coltiva fin dal '700.
2)	
3)	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Università di Pavia – DSTA, Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente, Banca del Germoplasma Vegetale	

**Azienda incaricata della moltiplicazione del seme:**



*Pianta in campo in fioritura*



*Pennacchio*



*Spighe a maturazione*



*Cariossidi*



*Spighe parzialmente sgranate*



*Sezione spighe*

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**



La varietà in questione è un mais locale, legata storicamente soprattutto alla località di Scavolino, nell'Appennino Romagnolo-Marchigiano, in Comune di Pennabilli, in provincia attualmente di Rimini e zone limitrofe.

Scavolino si trova ai piedi del Monte di Carpegna a circa 800 mt. di altitudine, in una valle chiusa in cui sono sempre stati difficili gli scambi culturali e commerciali con le altre località. Questa sembra la ragione per cui anche la coltivazione e la diffusione di questo mais sia rimasta confinata in un areale molto ristretto, anche come conseguenza di una gelosia molto forte da parte degli abitanti nei confronti di tutto ciò che è tipico di questa località.

I terreni che si estendono attorno a Scavolino sono pianeggianti o caratterizzati da pendenze modeste, marnosi, profondi, sciolti, piuttosto fertili. Queste caratteristiche pedologiche specifiche, che si discostano da quelle della maggior parte dei terreni dell'Alta Valmarecchia contraddistinti da tessitura argillosa, hanno consentito di ottenere produzioni particolari, di alta qualità e tipiche di questa valle come il Sellero di Scavolino, l'aglio di Scavolino, le patate ed appunto il mais (Marzocchi P., Nova Feltria, contributo personale).

Si dice che la polenta ottenuta con questo mais locale "accompagnasse la mensa della famiglia Carpegna" ma in realtà le prime testimonianze orali attribuiscono la sua origine ad un agricoltore di Pennabilli, in località Campo del Sole, che trasferitosi a Scavolino in questo periodo avrebbe portato la semente del mais con sé e continuato la coltivazione nei terreni di Scavolino. La polenta è particolarmente saporita, con una consistenza vellutata piacevolissima e un lieve retrogusto di amaro che esalta il condimento (Marzocchi P., Nova Feltria, contributo personale).

È un mais quindi tipico di quelli detti da polenta, riconducibile, verosimilmente, al gruppo dei mais ad otto file (ranghi) nella spiga, nella forma generalmente a 10-12 file, cioè derivato, di colore variabile, dal rosso scuro, arancio, fino al giallo. Il ciclo di produzione va da maggio ad inizio settembre (Scavolino), agosto più in basso. La pianta è particolarmente rustica e resistente nei confronti delle malattie tipiche del mais. Veniva coltivata generalmente in asciutto, ottenendo produzioni piuttosto costanti anche se modeste, con medie di circa 20-30 qli/ha.

La coltivazione è continuata in maniera diffusa fino agli anni 50, quando è cessata l'attività del mulino locale (bellissimo mulino in pietra alimentato ad acqua di proprietà privata, oggi ristrutturato, potenzialmente funzionante). Nei decenni successivi la coltivazione è quindi rimasta confinata a piccoli orti famigliari, principalmente per motivi di affezione o in virtù delle colorazioni che contraddistinguono la cariosside ed ha rischiato l'abbandono, ancora

assolutamente non ancora scongiurata (in pochissimi lo coltivano e su superfici minime).

Il luogo tipico di coltura è comunque ancora oggi la conca di Scavolino (ex piccolo bacino lacustre), località a pochi chilometri da Pennabilli, già sede di un Principato autonomo, legato alla Famiglia dei Conti di Carpegna, che qui avevano alcuni importanti palazzi, ancora in parte esistenti. Questo sembra, storicamente il centro di diffusione della varietà, che aveva un areale in passato non noto, ma presumibilmente più ampio; un mais otto file era rintracciabile in passato anche per la zona di Forlì, con 12-14 ranghi (raccolte del CREA Mipaaf di Stezzano Bergamo, accessione di germoplasma indicata come VA212 da Ricò Meldola, prelevato nel 1957). In passato alcune accessioni forse confrontabili (ospitate attualmente nella Banca del Germoplasma dell'Università di Pavia) sono state recuperate nella zona di Alfero di Verghereto e Bagno di Romagna.

Il nome Mais del Principe di Scavolino è stato attribuito dal poeta Tonino Guerra.



**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Attualmente l'accessione risulta coltivata solo presso poche aziende e degli amatori nel Montefeltro in Provincia di Rimini, zona di Pennabilli e limitrofi. Accessioni sono state introdotte, verosimilmente in vari periodi, nella zona di Verghereto (FC).

**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Brandolini A., Brandolini A. (2006), *Il Mais in Italia. Storia naturale e Agricola*, Bergamo, Crf Bergamo. Canella M., Ardenghi N.M.G., Mueller J., Rossi G. e Guzzon F., 2022. An updated checklist of plant

agrobiodiversity of northern Italy. *Genetic Resources and Crop Evolution* 69 (6): 2159-2178. Rossi G., Tempesti S., Alberti D., Canella M., Fontana M., Ravasio A. e Ardenghi N.M.G., 2021. Varietà ortive e cerealicole del parco nazionale e del GAL “L’altra Romagna”. *Gal e Parco Nazioanle delle*

Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. Stagnati L., Soffritti G., Martino M., Lanubile A., Desiderio F., Ravasio A., Marocco A., Rossi G. e

Busconi M., 2022. Morphological and genetic Characterization of local maize accessions from Emilia Romagna region, Italy. *Sustainability* 14 (91). [doi.org/10.3390/su14010091](https://doi.org/10.3390/su14010091).

#### NOTE

La caratterizzazione dell’accessione è stata realizzata tra il 2018 e il 2020 in collaborazione con l’Università Cattolica di Milano, sede di Piacenza, nell’ambito del progetto RICOLMA, “Ricupero, caratterizzazione, coltivazione del mais antico”, Misura 16 PSR della Regione Emilia-Romagna, dove era partner anche l’Università di Pavia (resp. Del progetto Prof. Adriano Marocco; resp. locale per Pavia Prof. Graziano Rossi).

Questa *landrace* appartiene alla categoria dei mais da polenta. A nostro parere rientra nella categoria dei mais Derivati, da ottofile e altre entità (es. cinquantini tipo Marano, cfr. Brandolini e Brandolini, 2006).


















L’età di introduzione nell’area Romagnola orientale (già in parte nel territorio delle Marche, prima del 2009), in zona Montefeltro, non è nota. Nel riminese il mais fu introdotto tardivamente secondo il Battarra (1782, *Pratica Agraria*), a metà circa del XVIII sec. e usato soprattutto per l’alimentazione animale (es, mangime per polli, come illustrato in due dipinti del pittore riminese Nicola Levolfi, cfr. *Natura morta con vasellame, granoturco e gallo*, 1750-1799 come estremi cronologici possibili, collezione privata). Negli anni ’20 del secolo scorso era coltivato mais molto simile a quello di Scavolino nella zona di Saludecio, come si può vedere nella stessa copertina del volume “La Romagna











dei contadini”, con le foto di Paul Shauermaier.

Brandolini & Brandolini (2006) citano per quest’area appunto i mais ottofile derivati (D).

Non sono note le date di introduzione per il versante marchigiano. Comunque da ricostruzioni testimoniali il mais nella zona di Scavolino/Pennabilli come presenza importante dovrebbe risalire al XIX secolo, dove sembra trovò (almeno nel ‘900) largo impiego per polenta. La sua riscoperta si deve, in primis ad un progetto scolastico svolto dalla Scuola media di Pennabilli negli anni 90, coordinato dal Prof. Luigi Mattei, che era finalizzata appunto alla riscoperta delle antiche tradizioni e dei prodotti locali a rischio di estinzione. Grazie anche al contributo del noto poeta Tonino Guerra, dell’associazione locale Guerrino Fanchi e alla manifestazione dei Frutti dimenticati che dal 2007 si svolge a Pennabilli, si è cercato di creare una sensibilità nei confronti della biodiversità e delle varietà vegetali che anticamente venivano coltivate nel territorio della Valmarecchia al fine di poter proteggerle e diffonderle nell’ areale di origine.

Nonostante questo si è avuta una scarsa disponibilità a reintrodurre la coltura del mais di Scavolino da parte degli abitanti e agricoltori del luogo a causa delle basse rese rispetto alle varietà più moderne. Per alcuni anni l’Ente Parco del Sasso Simone e Simoncello ha dato degli incentivi agli agricoltori disposti a coltivare il Mais del Principe pagando il prodotto ottenuto 4 volte tanto il prezzo di mercato del mais. C’è al momento tuttavia un tangibile interesse al recupero, come per l’azienda Marzocchi, e questo potrebbe aumentare grazie all’interesse sempre maggiore verso questo tipo di prodotti da parte dei consumatori e anche da un maggiore spirito imprenditoriale di aziende locali, interessate a promuovere un mercato (anche via internet) dei prodotti tipici locali. Un contributo al rilancio della coltivazione è stato dato dal progetto RICOLMA, che ha coinvolto agricoltori locali e ha garantito una prima produzione di semente e la sua conservazione anche ex situ in Banca del Germoplasma (Università di Pavia). La sua caratterizzazione genetica è stata riportata in Stagnati et al (2022), mentre è citato in Canella (2022).













DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)					
PIANTA. Osservazioni possibilmente su almeno 20 piante. A) da osservare appena al di sopra della spiga più alta. B) da osservare nel III mediano della ramificazione del pennacchio. C) da osservare sulla II ramificazione a partire dalla base del pennacchio. D) da osservare nel III mediano della spiga più alta a completo sviluppo.					
PRIMA FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 1) (2 foglie distese; stadio 14)		PRIMA FOGLIA: FORMA APICE (UPOV 2)		FOGLIAME: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 3) (stadio 51-59)	
1	Assente o molto leggera [0674, Jubilee (SC)]		1 – Appuntita	1	Chiara [W182E]
3 (2%)	Lieve [M017, Puma (SC)]		2 – Appuntita-rotonda [0674]		
5 ✓ (53%)	Media [F252, Gyöngymazsola (SC)]		3 – Rotonda [Empire (SC), F816]	2 ✓	Media [W117, Empire (SC)]
7 ✓ (45%)	Forte [F244] 45%		4 – Rotonda-a spatola [F259, Merkur (SC)] ✓		
9	Molto forte		5 – A spatola [EP1]	3	Scura [GSS3287 (SC), W401]
FOGLIA: ANGOLO DI APERTURA TRA FOGLIE E CULMO (UPOV 5) <sup>A</sup> (stadio 65 -69)		FOGLIA: CURVATURA FOGLIE E CULMO (U P O V 6) <sup>A</sup> (stadio 65-69)		PENNACCHIO: EPOCA DI FIORITURA (UPOV 8) <sup>B*</sup> (50% piante con antere visibili nel terzo medio di asse principale) 539 GG	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [WD36]	1	Molto precoce (FAO100)
				2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]
	3 – Piccolo, ± 25° [A188]		3 – Leggermente ricurve [A654, Bonus (SC)] ✓	3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]
				4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Centurion (SC)]
	5 – Medio, ± 50° [F66, GH2547 (SC)] ✓		5 – Ricurve [W117, Jubilee (SC)]	5	Medio (FAO500) [F522, Zenith (SC)]
				6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]
	7 – Grande, ± 75° [F186, Spirit (SC)]		7 – Fortemente ricurve [W79A]	7	Tardivo (FAO700) [B73]
				8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto tardivo (FAO900)
PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ALLA BASE DELLE GLUME (UPOV 9) <sup>B*</sup>		PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA GLUME (ESCLUSA LA BASE) (UPOV 10) <sup>B*</sup> (stadio 65-69)		PENNACCHIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA ANTERE (UPOV 11) <sup>B</sup>	
	1 – Assente o molto lieve [W117, Royalty (SC)] ✓		1 – Assente o molto lieve [F259, Empire (SC)] ✓	1 ✓ (80%)	Assente o molto lieve [A654, Empire (SC)]
	3 – Lieve [F66, Boston (SC)]		3 – Lieve [F2, Royalty (SC)]	3 (16%)	Lieve [F2, Royalty (SC)] 16%
	5 – Media [F107]		5 – Media [WD36, Centurion (SC)]	5 ✓ (4%)	Media [Centurion (SC), W182E] 4%
	7 – Forte [EP1]		7 – Forte [W79A]	7	Forte
	9 – Molto forte		9 – Molto forte	9	Molto forte



PENNACCHIO: ANGOLO TRA ASSE CENTRALE E RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 12) <sup>c*</sup> (stadio 65-69)		PENNACCHIO: PORTAMENTO RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 13) <sup>c*</sup> (stadio 69)		PENNACCHIO: NUM. RAMIFICAZIONI PRIMARIE (UPOV 14) <sup>c*</sup> (stadio 65-75)	
	1 – Molto piccolo, ± 5°		1 – Diritte o molto lievemente ricurve [F257, El Toro (SC)]	1	Assente o molto poche, 0-3 [F7]
	3 – Piccolo, ± 25° [F492]		3 – Leggermente ricurve [F816, Empire (SC)]	3	Poche, 4-6 [F252, Mv. Aranyos (SC)]
	5 – Medio, ± 50° [EP1, Mv.Aranyos (SC)] 40% ✓		5 – Ricurve [W182E, Bonus (SC)]	5 ✓	Medie, 7-10 [F244, Kokanee (SC)]
	7 – Grande, ± 75° [F186, Bonus (SC)]		7 – Fortemente ricurve [F66]	7 ✓	Molte, 11-15 [A188, Zenith (SC)]
	9 – Molto grande, > 90°		9 – Molto fortemente ricurve	9	Molto elevate, > 16 [Suregold (SC)]
<b>SPIGA: EPOCA COMPARSА DELLE POV SETE (U 5)</b>		<b>SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA SETE (UP V 16)*</b> (stadio 65)		<b>CULMO: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLE RADICI AVVENTIZIE (UPOV 17)</b> (stadio 61-79)	
1	Molto precoce (FAO100) [Mv.Aranyos (SC)]	1 ✓ (20%)	Assente o molto lieve [F7, F195, Bonus (SC)]	1 ✓	Assente o molto lieve [F16, Jubilee (SC)]
2	Da molto precoce a precoce (FAO200) [KW1069, Spirit (SC)]				
3	Precoce (FAO300) [F257, Champ (SC)]	3 ✓ (25%)	Lieve [F257, El Toro(SC)]	3	Lieve [Puma (SC), W117]
4	Da precoce a medio (FAO400) [F259, Royalty (SC)]				
5	Medio (FAO500) [F522, Bonus (SC)]	5 (40%)	Media [F244, Gyöngymazsola (SC)]	5	Media [El Toro (SC), WD36]
6	Da medio a tardivo (FAO600) [A632]				
7	Tardivo (FAO700) [B73]	7 ✓ (15%)	Forte [W401]	7	Forte [EP1]
8	Da tardivo a molto tardivo (FAO 800) [AM1513]				
9	Molto tardivo (FAO900)	9	Molto forte	9	Molto forte
<b>PENNACCHIO: DENSITÀ SPIGHETTE (UPOV 18) <sup>c</sup></b> (stadio 61-71)		<b>FOGLIA: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA GUAINA (UPOV 19)</b> (stadio 71-7 <sup>5</sup> )		<b>CULMO: COLORAZIONE ANTOCIANICA INTERNODI (UPOV 20)</b> (stadio 71-75)	
3	Lasche [F16]	1 ✓	Assente o molto lieve [Jubilee (SC), W401]	1 ✓ (64%)	Assente o molto debole [Jubilee (SC), F259]
5 ✓	Medie [EP1, Royalty (SC)]	3 ✓	Lieve [F107]	3 ✓ (36%)	Lieve [F816]
		5	Media [F257]	5	Media [W79A]
7 ✓	Dense [Empire (SC), F259]	7	Forte [EP1]	7	Forte [F257]






		9	Molto forte	9	Molto forte
--	--	---	-------------	---	-------------

<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI INFERIORI (UPOV 21)</b> (stadio 71-75)			<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA ASSE CENTRALE DALL'APICE ALLE RAMIFICAZIONI SUPERIORI (UPOV 22)</b> (stadio 71-75)		
1	Molto corto, < 20 cm		1	Molto corto, < 10 cm	
3	Corto, 20-30 cm [EP1]		3	Corto, 10-20 cm [EP1]	
5 ✓	Medio, 31-40 cm [Bonus (SC), F244]		5 ✓	Medio, 21-30 cm [W182E]	
7 ✓	Lungo, 41-50 cm [Empire (SC), F492]		7 ✓	Lungo, 31-40 cm [F492]	
9 ✓	Molto lungo, > 50 cm		9 ✓	Molto lungo, > 40 cm	
<b>PENNACCHIO: LUNGHEZZA DELLE RAMIFICAZIONI LATERALI (UPOV 23)<sup>c</sup></b> (stadio 71-75)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.1)*</b> (stadio 75-85. SOLO linee endogame e varietà con grano dolce o pop)		<b>PIANTA: LUNGHEZZA, pennacchio incluso (UPOV 24.2)*</b> (stadio 75-85. SOLO ibridi e varietà ad impollinazione libera)	
1 (10%)	Molto corto, < 18 cm	1	Molto corta [F7]	1	Molto corta
3 (15%)	Corto, 18-21 cm [EP1]	3	Corta [W117, Spirit (SC)]	3	Corta [PR39D23]
5 ✓ (20%)	Medio, 22-24 cm [A632]	5	Media [F244, Puma (SC)]	5 ✓ 226 CM	Media [PR37Y12]
7 ✓ (50%)	Lungo, 25-27 cm [F492]	7	Lunga [WD36, Royalty(SC)]	7	Lunga [DKC5166]
9 ✓ (5%)	Molto lungo, > 28 cm	9	Molto lunga [Enterprise (SC)]	9	Molto lunga
<b>PIANTA: RAPPORTO ALTEZZA INSERZIONE SPIGA PIÙ ALTA/ LUNGHEZZA PIANTA (UPOV 25)<sup>A</sup></b> (stadio 75-85)		<b>FOGLIA: LARGHEZZA DEL LEMBO, foglia spiga superiore (UPOV 26)</b> (stadio 75-85)		<b>SPIGA: LUNGHEZZA PEDUNCOLO (UPOV 27)</b> (stadio 75-85)	
1 ✓	Molto piccolo, < 40% [Gyöngymazsola (SC)]	1 ✓ (10%)	Molto stretta, < 9 cm 10%	1• (7%)	Molto corto 8%
3	Piccolo, 40-45% [F816, Spirit (SC)]	3 ✓ (20%)	Stretta, 9-10 cm [F16, Champ (SC)] 20%	3 ✓ (50%)	Corto, come ½ internodo [F259, Centurion (SC)] 50%
5	Medio, 46-50% [F252, Royalty (SC)]	5 (55%)	Media, 11-12 cm [F244 Empire (SC)] 55%	5• (38%)	Medio, come internodo [A654, Jubilee (SC)] 38%
7	Grande, 51-55% [F481]	7• (15%)	Larga, 12-13 cm [F481, Centurion (SC)] 15%	7• (5%)	Lungo, più lungo dell'internodo [F107] 5%



9	Molto lungo, > 55%	9	Molto larga, > 13 cm	9	Molto lungo
<b>SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 28)*</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: DIAMETRO, a metà lunghezza (UPOV 29)</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: FORMA (UPOV 30)</b> (stadio 92-93)	
 <p>Lunghezza media spiga: 19 cm dev. st: 2,0</p>	1• (5%) – Molto corta, < 15 cm	1	Molto sottile, < 35 mm		3 (25%) – Conica [F16, Wombat (SC)] 25%
	3•(40%) – Corta, 15-18 cm [F2] ✓	3	Sottile, 35-40 mm [F7]		5 (65%) – Cilindro-conica [F816, Centurion (SC)]
	5(50%) – Media, 19-21 cm [A654, Spirit (SC)]	5 ✓ (30%)	Medio, 41-45 mm [W117]		
	7•(5%) – Lunga 22-24 cm [F107]	7 (50%)	Grosso, 46-50 mm [F481, Centurion (SC)]		7• (10%) – Cilindrica [F66, GH2547 (SC)] ✓
	9 – Molto lunga, > 24 cm	9• (20%)	Molto grosso, > 50 mm [Empire (SC)]		
<b>SPIGA: NUMERO FILE DI GRANI (UPOV 31)</b> (stadio 92-93)		<b>SPIGA: NUMERO DEI COLORI DEL GRANO (UPOV 32)</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con ranella tipo dolce o ceroso)		<b>GRANO: INTENSITÀ DEL COLORE GIALLO (UPOV 33)*</b> (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce)	
1	Molto poche, 8-10	<i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3 ✓ (15%)	Poche, 10-12 [F257]		1 – Uno [Jubilee (SC)]	3	Chiaro [Gyöngymazsola (SC)]
5 (70%)	Medio, 14-16 [F16, Dessert 73 (SC)]		2 – [Eolrukchal-ilho, Serendipity (SC)]		
7• (15%)	Molte, 18 [B73, Bonus (SC)]		2 – [Eolrukchal-ilho, Serendipity (SC)]	5	Medio [Royalty (SC)]
9	Moltissime, > 20			7	Scuro [Kokanee (SC)]
<b>GRANO: LUGHEZZA (UPOV 34)<sup>P</sup></b> (stadio 75-79. SOLO varietà con granella tipo dolce)		<b>SPIGA: TIPO DI CARIOSSIDE (UPOV 36)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93) <i>Carattere che può essere influenzato da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>			
3	Corto		1 – Vitreo [F2]		6 – Dolce [Jubilee (SC)]
5	Medio [Boston (SC)]				
7	Lungo [GH5704 (SC)]		2 – Semivitreo [F252] ✓		7 – Pop [Iowa Pop (SC)]
<b>GRANO: LARGHEZZA (UPOV 35)<sup>P</sup></b> (stadio 75 tipo 79. SOLO varietà con granella dolce)					
			3 – Intermedio [F107] ✓		8 – Ceroso
					9 – Farinoso

3	Stretto [Bonus (SC)]		4 – Semidentato [A654]	Il tipo <b>vitreo</b> in Italia è ulteriormente suddiviso in tali classi merceologiche: <b>V1:</b> vitreo di tipo Marano (riferimento Linea L 1058) ; <b>V2:</b> vitreo tipo Nostrano dell'Isola (riferimento Linea Lo 863) ; <b>V3:</b> vitreo tipo "corné" francese (riferimento Linea F2) ; <b>V4:</b> vitreo tipo Plata (riferimento Ibrido Lucia) ; <b>V5:</b> vitreo con altre origini.
5	Medio [Jubilee (SC)]		5 – Dentato [W182E]	
7	Largo [Mv.Arasyon (SC)]			

<b>SPIGA: RESTRINGIMENTO PARTE SUPERIORE CARIOSSIDE (UPOV 37)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93. SOLO varietà con granella tipo dolce)		<b>SPIGA: COLORE CORONA DELLA CARIOSSIDE (UPOV 38)*<sup>D</sup></b> (stadio 92-93)			
<i>Caratteri che possono essere influenzati da impollinazione incrociata. Nelle varietà sweet corn e popcorn, l'impollinazione incrociata andrebbe evitata.</i>					
	1 – Debole [Zarja (SC)]	1	Bianco [A188, Purple white (SC), Snowbelle (SC)]	6	Rosso-arancio [Dynasty (SC)]
		2	Bianco-giallastro	7	Rosso
	3 – Medio [Merkur (SC)]	3• (20%)	Giallo [F259]	8	Rosso scuro
		4 (65%)	Giallo-arancio [F2, Gyöngymazsola (SC)]	9	Brunastro [Zenith (SC)]
	5 – Forte [Dessert 73 (SC)]	5• (15%)	Arancio [F257, GH2547 (SC)]	10	Blu-nero [Miheukchal]
<b>SPIGA: COLORE DEL DORSO DELLA CARIOSSIDE (UPOV 39)*</b> (stadio 92-93. età SOLO varicon granella tipo dolce)			<b>FORMA GRANELLA SCOPPIETTATA (UPOV 40)</b> (stadio 93. SOLO varietà con granella tipo pop)		
1	Bianco [F481]	6	Rosso-arancio		1 – A farfalla [Robust 97461]
2	Bianco-giallastro [A188]	7	Rosso		2 – Intermedia
3	Giallo	8	Rosso scuro		
4	Giallo-arancio [F66]	9	Brunastro		
5	Arancio [EP1]	10	Blu-nero		
<b>SPIGA: COLORAZIONE ANTOCIANICA DELLE GLUME DEL TUTOLO (UPOV 41)*</b> (stadio 93)		1 STADIO: 2 foglie distese 14 STADIO: 4 foglie distese 51 STADIO: infiorescenza appena visibile 59 STADIO: emergenza dell'infiorescenza completa 61 STADIO: Inizio fioritura maschile 65 STADIO: metà fioritura maschile - inizio apparizione delle setole 69 STADIO: completa fioritura maschile 71 STADIO: metà fioritura femminile - inizio maturazione latte 75 STADIO: maturazione latte 79 STADIO: raggiungimento della taglia finale delle cariossidi 85 STADIO: maturazione cerosa 92 STADIO: alla maturazione fisiologica 93 STADIO: dopo la maturazione fisiologica; spighe "asciutte" con cariossidi che si staccano agevolmente dal tutolo			
1	Assente o molto lieve [F2, F257]				
3	Lieve [F252]				
5	Media [117]				
7	Forte [A632]				
9	Molto forte				
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

GDD [*Growing Degree Days* = •  $(T_{max}+T_{min})/2-10$ ] dalla semina (28-04-2016) alla fioritura maschile: 646,0.

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

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


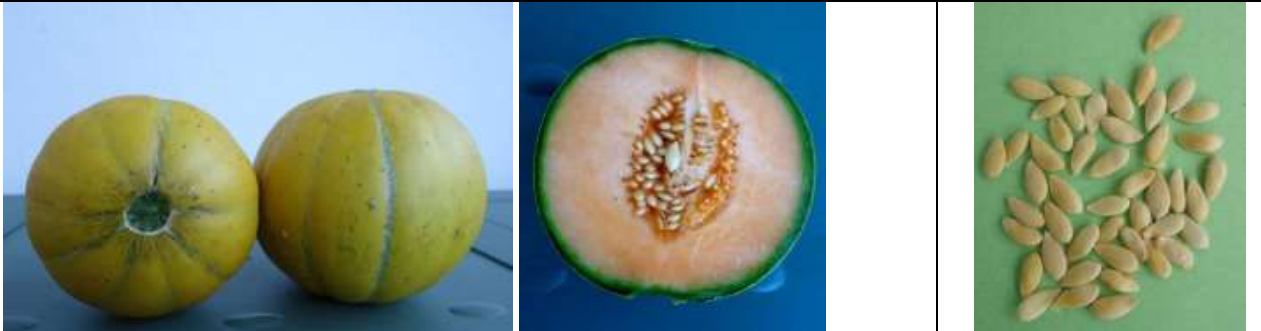
Allegato 7



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**

**MELONE RAMPICHINO RER V201**

MELONE	
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Cucumis</i>
<b>Specie:</b> <i>Cucumis melo</i> L.	
<b>Nome comune:</b> MELONE RAMPICHINO	
<b>Sinonimi accertati:</b>	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Mlon raparen (Bassa Romagna)	
<b>Rischio di erosione:</b> molto elevato	
Data inserimento nel repertorio: 18/10/2023	Ultimo aggiornamento scheda: 18/10/2023
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	
1) Fontana Domenico, Bagnacavallo (RA)	
2) Argelli Urbano e Monica, Fusignano (RA)	
3) Az. agr. Sperimentale "M. Marani", Ravenna	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca dei semi Università di Pavia	
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b> Arcoiris	
	
<i>Pianta</i>	<i>Foglia</i>
	
<i>Frutto</i>	<i>Semi</i>

### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

*Cucumis melo* è la specie più complessa del genere *Cucumis* e comprende varietà non domestiche, selvatiche e coltivate, includendo sia i meloni dolci da dessert come pure quelli non dolci consumati come verdure.

La testimonianza documentale più antica del melone è una pittura murale egiziana. Poi si trovano tracce in vecchi scritti cinesi a partire dal 2000 a.C. e in documenti greci e romani a partire dal I secolo a.C.

Pangalo sostiene che i meloni dolci non erano noti in epoca romana e furono importati successivamente dalla Persia e dal Caucaso, facendo la loro comparsa in Europa solo intorno al 13° secolo (*Stepansky et al., 1999*).

Il Trattato di agricoltura di Pier de' Crescenzi, dei primi anni del Milletrecento, mostra già una buona conoscenza sulla coltivazione dei "poponi" o "melonibus": "de' quali alcuni sono grossi, e mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diventare odoriferi e gialli: de' quali i greceschi ch' hanno i semi molto piccoli, sono migliori di tutte le generazioni de' poponi.... I poponi son freddi e umidi nel secondo grado, e que' che son dolci, son temperatamente freddi" (*Crescenzi, 1805*).

Da queste poche righe si evince che nel periodo erano coltivati anche i meloni gialli e dolci, che risultavano meno dannosi all'organismo secondo le teorie mediche e alimentari del tempo, secondo le quali una corretta alimentazione si basava sulla ricerca dell'equilibrio tra la natura dei vari alimenti (calda o fredda, secca o umida). Nel 1753, finalmente, Linneo mette un po' di ordine tra i meloni coltivati, descrivendone cinque specie, che più tardi (1859) verranno riunite in una unica (*Cucumis melo*) da Naudin (*Stepansky et al., 1999*).

All'inizio dell'Ottocento Filippo Re fa una sua classificazione ad uso pratico per l'agricoltura: "Il popone chiamato volgarmente melone, quantunque il vero melone degli antichi sia perduto, o più non si conosca, chiamasi *cucumis melo*. Ha moltissime varietà non abbastanza però distinte. Io ne conto tre principali. Cioè 1.° quello cinto di una specie di rete. 2.° la zatta o melone bernoccolato, e 3.° finalmente il popone liscio" (*Re, 1815*). Questa ripartizione ci è sicuramente più familiare di altre, poiché anche oggi siamo abituati a distinguere i meloni in lisci, retati e zatte.

Il Re, poi, descrive la pratica di "castrare" i meloni in modo da lasciare un numero adeguato di frutti sulla pianta, pratica che però non interessa "certe specie chiamate col nome di rampichini, che non si mutilano in veruna maniera. Anzi si pone loro vicino un broncone ramoruto, onde vi salgano sopra".

Sicuramente interessante è anche la classificazione di Ciro Pollini: "Del popone avvi molte varietà che si possono ridurre a tre principali, cioè 1.° poponi a scorza retata, che comprendono i comuni e i rampicanti (volg. rampeghini), così chiamati perché si arrampicano agli appoggi; 2.° i poponi a scorza liscia; 3.° i poponi a scorza bernoccoluta o sia le zatte, altre a polpa gialla, altre a polpa bianca dette moscadelle" (*Pollini, 1856*).

Questa testimonianza è importante perché ci consente di distinguere il "Ramparino" di Reggio Emilia, melone retato e con la polpa verdolina, dal "Rampichino" romagnolo, che invece è a scorza liscia e polpa arancione.

Altra fonte documentale attestante la diffusione del "melone rampichino" in Romagna sono i vocabolari del dialetto.

Nel Morri (1840), alla voce "Mlon" troviamo il riferimento al "Mlon raparen" che viene tradotto con "Popone zuccherino". "Mlon: Frutto notissimo di una pianta detta da Linn. *Cucumis melo*. Non da confondere con il Mellone, il quale ha i frutti fusiformi di colore verde pallido, senza spicchi di sapore simile al popone, ma più scipito e di cui è quasi spento il seme. Esso è chiamato da Linn. *Cucumis chate*". La voce "Raparen", inoltre, viene così descritta: "Rampichino. Agg. di alcune piante che crescendo arrampicano e s'attaccano".

Da queste traduzioni si possono trarre alcune considerazioni: questo melone rampichino quindi doveva essere una pianta che tendeva ad attaccarsi con i viticci e aveva la polpa piuttosto zuccherina.

L'Ercolani (1960), invece parte direttamente dall'aggettivo "Raparén", per arrivare a parlare del melone: "Rampichino. Riferito a piante rampicanti. «Mlòn raparén» melone rampichino", quindi doveva essere un termine piuttosto usato in riferimento al melone, se lo porta come esempio.

In tempi più recenti, poi, troviamo citato il "Mlòn raparén, melone rampichino, varietà con fusti volubili" nel Dizionario botanico romagnolo (*Beggio e Lazzari, 1996*).

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Bassa Romagna

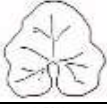


**BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**




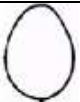

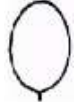






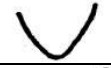




- Beggio M.G., Lazzari G. (1996) – Dizionario botanico romagnolo. Ed. Mistral, Ravenna.
- De' Crescenzi P., De Rossi B. (1805) - *Trattato della agricoltura di Pietro de' Crescenzi traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.
- Ercolani L. (1960) - Vocabolario romagnolo-italiano italiano-romagnolo. Monte di Ravenna.
- Leveroni G. (1590) – Due discorsi volgari in materia di Medicina. Per Antonio de'Bianchi, Torino.
- Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollò, Faenza.
- Pangalo K. J. (1929) Critical review of the main literature on the taxonomy, geography and origin of cultivated and partially wild melons. *Trudy Prikl. Bot.* 23: 397–442 [In Russian, and translated into English for USDA by G. Saad in 1986].
- Pollini C. (1856) – Catechismo agrario. Sesta edizione. B. Pellerano Editore, Napoli.
- Raggi L. (1904) – Flora popolare della Romagna. Ditta Nicola Zanichelli, Bologna.
- Re F. (1815) – Nuovi elementi di agricoltura. Vol. secondo. Per Giovanni Silvestri, Milano.
- Stepansky A., Kovalski I., Perl-Treves R. (1999) - Intraspecific classification of melons (*Cucumis melo* L.) in view of their phenotypic and molecular variation. *Plant Systematics & Evolution*: June 1999, Vol. 217: pp. 313-333.






**NOTE**

Questo melone si è conservato fino ad oggi grazie a pochi semi superstiti detenuti dalle famiglie Graziani (*Luciana d'Zizarè, moglie di Leo Graziani detto Zizarè*) di Bagnacavallo e Marangoni di Santerno, imparentate tra loro, che hanno continuato a mostrare affezione per questa varietà, la quale non rispecchiava più i parametri del mercato: pezzatura piccola, raccolta in prossimità della maturazione di consumo e scarsa conservabilità.



<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)</b>				
<b>PIANTA.</b> Osservazioni su almeno 10 piante. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate non senescenti, preferibilmente posizionate tra il 5° ed 8° nodo di una pianta con almeno 11 nodi.				
<b>FOGLIA: TAGLIA (UPOV 4)</b>		<b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 5)</b>		
4✓	3	Piccolo (Geaprince, Lunasol)	3	Chiaro (Fimel, Yuma)
	5	Media (Candy, Total)	✓ 5	Medio (Doral, Galia)
	7	Grande (Don, Sucreo)	7	Scuro (Gama, Gustal)
<b>FOGLIA: SVILUPPO DEI LOBI (UPOV 6)</b>		<b>FOGLIA: DENTELLATURA DEL MARGINE (UPOV 8)</b>		
	✓ 3 – Debole (Boule d’or)	✓ 3	Debole (Clipper, Vedranta)	
		5	Media (De Cavillon espagnol a chair rose, Piel de Sapo)	
	5 – Medio (Piel de Sapo)	7	Forte (Boule d’or, Portoluz)	
		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 9)</b>		
	7 – Forte (Galia)	✓ 3	Debole (Galia)	
		5	Media (Costa)	
		7	Forte (Haros)	
<b>PEZIOLO: PORTAMENTO (UPOV 10)</b>		<b>PEZIOLO: LUNGHEZZA (UPOV 11)</b>		
✓ 1	Eretto (Alfredo)	3	Corto (Costa)	
3	Semieretto (Peko)	✓ 6	✓ 5	Medio (Arava, Sancho)
5	Orizzontale (Creso)		7	Lungo (Golden)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all’epoca della fioritura				
<b>INFIORESCENZA; ESPRESSIONE SESSUALE (UPOV 12)*</b>				
A piena fioritura				
1	Monoica (Alpha, Categoria)			
2	Andromonoica (Piel de Sapo)			
<b>FRUTTO.</b> Tutte le valutazioni relative al frutto dovrebbero essere effettuate su frutti maturi prima che abbia inizio il cambiamento di colore (sovramaturazione). È consigliabile valutare i caratteri relativi alla polpa almeno una settimana dopo la raccolta dei frutti.				
Il colore principale del giovane frutto è il verde. Esistono due livelli di tonalità: “giallastro” e “verde” che dipendono dalla differente proporzione tra i componenti rosso e blu presenti nel colore; e due ulteriori livelli di tonalità: “grigiastro” risultante da una bassa saturazione del colore verde, e “biancastro” derivante da un’intensità molto leggera del colore verde.				
<b>GIOVANE FRUTTO: TONALITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 13)</b>		<b>GIOVANE FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DELL’EPIDERMIDE (UPOV 14) *</b>		
1	Verde biancastro (Geasol)	1	Molto chiaro (Solarking)	
2	Verde giallastro (Fimel)	3	Chiaro (Fimel)	
✓ 3	Verde (Lucas)	✓ 5	Medio (Eros)	
4	Verde grigiastro (Spanglia)	7	Scuro (Galia)	
		9	Molto scuro (Edén)	
<b>FRUTTO: LUNGHEZZA (UPOV 24) *</b>		<b>FRUTTO: DIAMETRO (UPOV 25) *</b>		
1	Molto corto (Doublon, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Banana, Golden Crispy)	
✓ 3	Corto (Topper, Védra)	✓ 3	Stretto (Alpha, Maestro)	
5	Media (Marina, Spanglia)	5	Medio (Categoria, Galia)	
7	Lungo (Categoria, Toledo)	7	Largo (Albino, Kinka)	
9	Molto lungo (Katsura Giant, Valdivia)	9	Molto largo (Noir des Carnes)	

FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO (UPOV 26) *		FRUTTO: POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (UPOV 27) *	
1	Molto basso (Noir des Carmes)		1 – Verso l'attacco pistillare (Piolin, Sapo de Oro)
2	Da molto basso a basso (Alpha, Arava)		
3	Basso (Buster, Supermarket)		
4	Da basso a medio (Aril, Eden)		2 – Al centro (Piel de Sapo, Vedrantaïs)
✓ 5	Medio (Doral, Tendral Negro)		
6	Da medio ad alto (Sirocco, Verdol)		
7	Alto (Categoria, Futuro)		3 – Verso l'attacco peduncolare (Cganchi, Eden, Katsura Giant)
8	Da alto a molto alto (Iguana, Canador)		
9	Molto alto (Banana)		
FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 28) *			
	1 – Ovale (De Cavaillon, Piolin)		5 – Quadrangolare (Zatta)
	2 – Ellittica (Piel de Sapo)		6 – Oblata (Jivaro, Noir de Carmes)
	3 – Ellittica larga (Corin, Sardo)		7 – Obovale (Cganchi)
	4 – Tondeggiante (Alpha, Galia)		8 – Allungata (Alficoz, Banana)
FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 29) *		FRUTTO: DENSITÀ DELLE CHIAZZE (UPOV 36) *	
1	Bianco (Albino, Honey Dew)	1 ✓	Assenti o molto sparse (Rochet)
2 ✓	Giallo (Amarillo-Canario, Edén, Galia, Passport, Solarking)	3	Sparse
3	Verde (Gohyang, Piel de Sapo)	5	Medie (Braco)
4	Grigio (Geaprince, Geamar, Romeo, Sirio, Supporter, Védrantaïs)	7	Dense (Piel de Sapo)
		9	Molto dense (Oranje Ananas)
FRUTTO: VERRUCHE (UPOV 38) *		FRUTTO: FERMEZZA DEL PEDUNCOLO A MATURAZIONE (UPOV 39) *	
1 ✓	Assenti (Piel de Sapo)	1	Molto debole (Eden)
		✓ 3	Debole (Arava, Maestro)
		5	Media (Doral, Vedrantaïs)
9	Presenti (Zatta)	7	Forte (Clipper, Costa)
		9	Molto forte (Daimiel, Eloro)
FRUTTO: FORMA DELLA BASE (UPOV 40) *		FRUTTO: FORMA DELL'APICE (UPOV 41) *	
	1 – Appuntita (Edén)		1 – Appuntito (Canador, Futuro)
	✓ 2 – Arrotondata (Arava)		✓ 2 – Arrotondato (Alpha, Honey Dew)
	3 – Appiattita (Zatta)		3 – Appiattito (Noir des Carmes)

FRUTTO: TAGLIA DELL'ATTACCO PISTILLARE (UPOV 42) *		FRUTTO: SOLCHI (UPOV 43) *	
3	Piccola (Alpha, Categoria)	(✓) 1	Assenti o molto poco definiti (Piel de Sapo, Arava)
5	Media (Charentais, Eros, Verdol)	✓ 2	Poco definiti (Total, Hobby)
7	Grande (Drake, Supermarket)	3	Ben definiti (Védrantais, Galia)
FRUTTO: RUGOSITÀ DELLA SUPERFICIE (UPOV 47) *		FRUTTO: SUBERIFICAZIONI (UPOV 48) *	
✓	1 – Assente o molto lieve (Vedrantais)	✓ 1	Assenti (Alpha)
	3 – Lieve (Melchor, Sirocco)	9	Presenti (Dalton)
	5 – Media (Costa, Piolin)	<b>FRUTTO: SPESSORE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 49) *</b>	
	7 – Forte (Tendral Negro)	1	Molto fini (Amarillo Oro)
		3	Fini (Riosol, Vedrantais)
		5	Medie (Marina)
		7	Spesse (Gearmar, PMR 45)
	9 – Molto forte (Balbey, Kirkagac)	9	Molto spesse (Honey Rock, Perlita)
FRUTTO: DISTRIBUZIONE DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 50) *		FRUTTO: DENSITÀ DELLE SUBERIFICAZIONI (UPOV 51) *	
1	Solo a punti (Hermes, Védrantais)	1	Molto sparse (Alpha, Amarillo Oro)
2	A punti e linee (Jivaro, Topper)	3	Sparse (Vedrantais)
3	Solo lineare (Futuro, Riosol)	5	Medie (Regal, Vital)
4	Lineare e a rete (Anatol, Chantal)	7	Dense (Galia, Gearmar)
5	Solo a rete (Galia, Perlita)	9	Molto dense (Honey Rock, Perlita)
FRUTTO: SPESSORE MASSIMO DELLA POLPA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 53) In posizione di diametro massimo		FRUTTO: COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA (UPOV 54) *	
3	Fine (Gama)	1	Bianco (Piel de Sapo)
		2	Bianco verdastro (Galia)
✓ 6	5	3	Verde (Radical)
	7	4	Bianco giallastro (Guarani)
		5✓	Arancio (Védrantais)
		6	Arancio rossastro (Magenta)
<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
SEME: LUNGHEZZA (UPOV 60) *		SEME: LARGHEZZA (UPOV 61)	
1	Molto corto (Geumssaraki, Golden Crispy)	1	Molto stretto (Golden Crispy)
3	Corto (Elario, Katsura Giant)	3	Stretto (Aurabel)
✓ 5	Medio (Arava, Sancho)	✓ 5	Medio (Arava, Sancho)
7	Lungo (Amarillo Oro, Toledo)	7	Largo (Amarillo Oro)
9	Molto lungo (Albino)	9	Molto largo (Ronda)
SEME: FORMA (UPOV 62)		SEME: COLORE (UPOV 63)	
	Non a forma di pinolo (Toledo)	1	Biancastro (Amarillo Oro s.b.)
	A forma di pinolo (Piel de Sapo)	2✓	Giallo crema (Galia, Piel de Sapo)

<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Epoca di fioritura femminile: Epoca di fioritura maschile: Epoca di maturazione: scalare, da metà luglio a settembre o anche oltre. Conservazione post-raccolta dei frutti (shelf-life): molto breve, ed è uno dei motivi per cui è stato abbandonato. Peso medio del frutto (media di 10 frutti): 296 g (in ambienti più freschi, può raggiungere anche pesi di 350-450 g).
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Resistenza a <i>Fusarium oxysporum</i> f. sp. <i>Melonis</i> Razza 0, Razza 1 e Razza 2 (presenza o assenza. Carattere obbligatorio per una eventuale iscrizione al Registro delle varietà da conservazione):
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Da consumo fresco. Utilizzabile anche per confetture.





Allegato 8



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**

**COCOMERO "LUNGA ROMAGNOLA DA MARMELLATA" RER V202**

COCOMERO		
<b>Famiglia:</b> Cucurbitaceae	<b>Genere:</b> <i>Citrullus</i>	<b>Specie:</b> <i>Citrullus amarus</i> Schrad.
<b>Nome comune:</b> COCOMERO "LUNGA ROMAGNOLA DA MARMELLATA"		
<b>Sinonimi accertati:</b> Cocomera da marmellata, Cocomero da Marmellata		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> (indicare la località): <i>Gömbar da marmelèda</i> (Bassa Romagna), <i>Cómra</i>		
<b>Rischio di erosione:</b> Medio		
Data inserimento nel repertorio: 18/10/2023		Ultimo aggiornamento scheda: settembre 2023
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Fontana Domenico, Bagnacavallo (RA)		
2) Staffa Rita e Clementina Mazzotti, Longastrino (FE)		
3) Battista Toselli, Mirabello di Vigarano Mainarda (FE)		
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Banca dei semi Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Pianta</i>		<i>Foglia</i>
		
<i>Frutto</i>		<i>Foto semi maturi e secchi</i> <i>Semi</i>



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cocomero o Cocomera? In effetti alcuni si riferiscono al cocomero bianco da marmellata con il sostantivo femminile. Si tratta probabilmente di una distinzione recente, poiché nel primo vocabolario “romagnolo-italiano”, quello del Morri (1840) si trova solamente il termine al maschile “*Comar*”, con rimando a “*Gömbar*”, tradotto con “*Cocomero, Anguria. Frutto notissimo d’una pianta detta da Linn. Cucurbita citrullus*”.

Nel più recente vocabolario di Ercolani (1960), invece, compare la distinzione tra “*Comar*”, sostantivo maschile che indica sia la pianta che il frutto del cocomero, di derivazione dal latino medievale (*cucumer*, *cocomero*), e “*Cómra*”, sostantivo femminile che si riferisce ad un cocomero a forma un po' allungata, ovale. Quindi, essendo il cocomero da marmellata a forma allungata è possibile sentirlo chiamare “*cocomera*”. Comunque la si chiami, questa Cucurbitacea è piuttosto particolare e ha una tradizione di coltivazione e trasformazione tipicamente legate alla Bassa Romagna, perché in altre zone padane (Reggio Emilia, Parma, Cremona) l’anguria bianca era tradizionalmente impiegata per la produzione di mostarde.

La produzione di marmellata a partire dall’anguria bianca è comunque attestata almeno da fine Ottocento: infatti Farneti (1892), a proposito dei cocomeri, riporta che “*alcune varietà, a polpa un po' consistente, servono anche per farne marmellate e confetture*”.

Ivan Rossi, qualche anno fa, ha dato alle stampe uno spaccato della vita contadina di metà Novecento in Bassa Romagna, così come l’ha vissuta in prima persona, e uno stralcio sulla predisposizione dell’orto da parte della famiglia protagonista mostra chiaramente come i “*cocomeri bianchi*” fossero una coltura importante per le povere famiglie contadine del tempo: “*Le produzioni di quell’appezzamento (nдр: orto) di terreno erano fondamentali, occorreva perciò prepararlo e suddividerlo in strisce per coltivare zucchine, insalata, cardi, ma soprattutto patate perché conservabili a lungo. C’erano i prodotti subito commestibili, ma anche quelli trasformabili in conserve o marmellate: era il caso dei pomodori e dei cocomeri di polpa bianca coltivati in proprio, ma anche di frutti che Lisa e Lino spigolavano nei poderi della zona. Il pomodoro maturo per la conservazione andava pigiato dentro uno straccio che ne filtrava solo il sugo da bollire. La frutta invece, sbucciata e liberata dai semi, veniva tagliata a pezzettini, messa a bollire con aggiunta di limone e molto zucchero, infine versata in vasi di vetro richiusi ermeticamente*” (Rossi, 2010).

Il cocomero da marmellata ha bisogno di spazio per distendere le sue “*catene*”, per questo sovente, un po' come succedeva anche per le zucche, venivano piantati fuori dall’orto, in pezzetti di terra marginali, magari vicino ai fossi o tra le viti delle Piantate o delle Pergolette romagnole. Le sistemazioni idraulico agrarie del passato prevedevano campi di seminativi separati da filari di viti a pergola sotto cui poteva crescere un’altra coltura, spesso ortiva, come ad esempio ceci, fagioli, zucche e cocomeri.

La “*marmellata di cocomero*” è ritornata in auge in anni recenti, ma con il boom economico era diventata un elemento da rigettare perché troppo legata alle condizioni disagiate delle famiglie di origine che spesso facevano fatica a mettere insieme il pranzo con la cena.

Alcune famiglie contadine della Bassa Romagna, però, hanno mantenuto negli anni questa coltura tradizionale, utilizzando sempre la loro semente: negli anni 80-90 i semi o le piantine del cocomero da marmellata erano pressoché introvabili presso i rivenditori (*Fontana Domenico di Bagnacavallo e Rita Staffa di Longastrino, comunicazioni personali*).

Una situazione analoga si era verificata anche negli Stati Uniti (Bush, 1978), dove sul finire degli anni ’70 Ava Bush lamentava la scomparsa di alcune specie a seguito dei mutati stili di vita: le donne lavoravano di più fuori casa, dedicando meno tempo alla cucina, così in Texas si era persa l’abitudine a fare le marmellate con il cosiddetto “*cocomero cedrato*” (*Citrullus lanatus* var. *citroides*), ovvero un cocomero da marmellata simile a quelli riscontrati anche in Emilia-Romagna. In Africa, Nord America e pochi altri paesi, il tipo più comune di cocomero cedrato è molto simile al cocomero selvatico: i frutti sono rotondi e un po' amari da crudi. In Europa, invece, i cocomeri cedrati hanno frutti molto più grandi e più dolci, come conseguenza della selezione da parte degli orticoltori nel corso dei secoli. Alcune varietà hanno semi rossastri, da qui il nome comune in certe zone di cocomero o “*anguria a semi rossi*”.

Recenti studi genetici (Chomicki e Renner, 2015; Chomicki et al., 2020) hanno permesso di collocare l’areale d’origine di *Citrullus amarus* (= *C. lanatus* var. *citroides*), comunemente chiamato tsamma o cocomero cedro nel Namib-Regione del Kalahari. La sua forma coltivata, il cocomero da conserva, era utilizzato per fare marmellate almeno dal XV secolo, secondo alcuni autori (Bailey, 1930).

Studi su *Citrullus amarus* hanno evidenziato anche una certa tolleranza alla siccità (Guzzon et al., 2017), pertanto queste vecchie accessioni di cocomero da marmellata potrebbero essere utilmente impiegate in



programmi di ibridazione o anche come portinnesto per cocomeri più sensibili alla carenza idrica.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna, con particolare riferimento alla Bassa Romagna, e Ferrarese







#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO








- Bailey L.H. (1930) - Three discussions in Cucurbitaceae. *Gentes Herbarum*, 2, 175-186.
- Bush A. (1978) – Citron melon for cash and condiment. *Econ. Bot.* **32**, 182–184.  
<https://doi.org/10.1007/BF02866871>
- Chomicki G., Renner S.S. (2015) – Watermelon origin solved with molecular phylogenetics including Linnaean material: another example of museomics. *New Phytologist*, 205(2), 526-532.
- Chomicki G., Schaefer H., Renner S.S. (2020) – Origin and domestication of Cucurbitaceae crops: insights from phylogenies, genomics and archaeology. *New Phytologist*, 226(5), 1240-1255.
- Ercolani L. (1960) - Vocabolario romagnolo-italiano italiano-romagnolo. Monte di Ravenna.
- Farneti R. (1892) – Frutti freschi e secchi. Ortaggi. Fratelli Dumolard Editori, Milano.
- Guzzon F., Müller J.V., Do Nascimento Araujo M., Cauzzi P., Orsenigo S., Mondoni A., Abeli, T. (2017) – Drought avoidance adaptive traits in seed germination and seedling growth of *Citrullus amarus* landraces. *South African Journal of Botany*, 113, 382-388.
- Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollò, Faenza.
- Rossi I. (2010) – D'la da Po. Racconti di vita quotidiana di una famiglia romagnola che emigra dalla collina forlivese ad Anita, in terra d'Humana. Walberti edizioni, Lugo di Romagna.


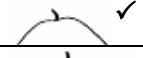
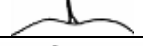


#### NOTE













**DESCRIZIONE MORFOLOGICA.** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (\*) e i descrittori UPOV obbligatori per l'iscrizione al Catalogo delle varietà da conservazione sono segnalati da un pallino (●) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

**PIANTA.** Osservazioni su almeno 10 piante. Le osservazioni sui cotiledoni vanno eseguite quando completamente sviluppati e appena prima dello sviluppo della prima foglia. In assenza di ulteriori indicazioni, le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate, tra il 10° e 15° nodo della catena principale, all'allegazione, prima dello sviluppo dei frutti.

UPOV 1*	PLOIDIA	UPOV 2	COTILEDONI: FORMA
2	Diploide (Sugar baby, Yamato 3)		1 – Ellittica stretta (Kahô, Topgun)
3	Triploide (Kimiwa Red seedless, Kôyô seedless, Pepsin)		2 – Ellittica (Crimson sweet, Farao, Napsugâr, Sweet favorite, Yamato )
			3 – Ellittica larga (Kanro, Oasis, Rubin, Scarlet trio)
UPOV 3	COTILEDONI: TAGLIA	UPOV 4	COTILEDONI: INTENSITÀ COLORE VERDE
3	Piccola (Crimson glory, Kanro, Rapid, Rocio)	3	Chiaro (A graine rouge à confire à chaire verte, Shin Kurobe 7)
5	Media (Granit, Crisby, Panni, Sugar Suika, Yamato3)	5	Medio (Yamato 3)
7	Grande (Candida, Farao, Kurobe, Royal flesh hybrid)	7	Scuro (Kahô)
UPOV 5	COTILEDONI: CHIAZZE	UPOV 6	PIANTA: LUNGHEZZA DEGLI INTERNODI
1	Assenti (Yamato 3)	3	Corti (Fumin, Tsurunashi Asahi)
9	Presenti (Okan)	5	Medi (Crimstar, Panonia, Yamato 3)
		7	Lunghi (Charleston gray, Crimson sweet, Kanro)
UPOV 7	LEMBO FOGLIARE: LUNGHEZZA (terza foglia completamente sviluppata)	UPOV 8	LEMBO FOGLIARE: LARGHEZZA (terza foglia completamente sviluppata)
3	Corto (Kanro 3)	3	Stretto (Ogon, Striped Blue Limber)
5	Medio (Sugar baby, Yamato)	5	Medio (Candida, Sugar baby, Yamato 3)
7	Lungo (A graine rouge à confire à chaire verte, Sweet siberian)	7	Largo (Fabiola, Sanpaku)
UPOV 9	LEMBO FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA	UPOV 10	LEMBO FOGLIARE: COLORE
3	Basso (Kanro)	1	Verde giallastro (Baby Fun, Okan)
5	Medio (Sugar baby, Yamato 3)	2	Verde (Yamato 3)
7	Alto (Kurobe)	3✓	Verde grigiastro (Candida, Sugar Baby)
UPOV 11	LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ COLORE	UPOV 12*	LEMBO FOGLIARE: GRADO DELLA LOBATURA PRIMARIA (terza foglia dello stelo principale completamente sviluppata)
3	Chiaro (Giant Flesh)		3 – Debole (Rapid)
5	Medio (Yamato 3)		5 – Media (Fumin)
7✓	Scuro (Kurobe)		7 – Forte (Panonia, Panni)

UPOV 13	LEMBO FOGLIARE: GRADO DELLA LOBATURA SECONDARIA (foglia più grande presente tra 15° e 16° nodo dello stelo principale)	UPOV 14	LEMBO FOGLIARE: BOLLOSITÀ (dalla 10° alla 15° foglia)
	3 – Debole (Daisen)	3	Debole (Tabata)
6 ✓	 5 – Media (Sugar baby)	5 ✓	Media (Yamato 3)
	 7 – Forte (Fumin)	7	Forte (Klondike striped II)
UPOV 15*	LEMBO FOGLIARE: MAREZZATURE	UPOV 16	PEZIOLO: LUNGHEZZA
1 ✓	Assenti o molto deboli (Sugar baby, Yamato 3)	3	Corto (Sugar baby, Yamato 3)
2	Medie (Okan, Taiyô)	5 ✓	Medio (Kahô, Panonia)
3	Forti	7 ✓	Lungo (Charleston gray, Kurobe)
<b>FIORE.</b> Osservazioni da realizzare all'epoca della piena fioritura			
UPOV 17	OVARIO: TAGLIA	UPOV 18	OVARIO: PUBESCENZA
3	Piccolo (Kahô)	3	Debole (Rapid)
5	Medio (Fumin)	5	Media (Panonia, Yamato 3)
7	Grande (Ogon)	7	Forte (Kahô)
<b>FRUTTO.</b> In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni sul frutto devono essere effettuate sul primo frutto completamente sviluppato e maturo.			
UPOV 19*●	FRUTTO: PESO (primo frutto maturo)	UPOV 20*●	FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE
1	Molto basso (Colocynthis)		1 – Tondeggiante (Kanro, Sugar baby)
2	Da molto basso a basso (Mini)		
3	Basso (Angela)		2 – Ellittica larga (Fumin, Gray Belle, Yellow Baby, Zorba)
4	Da basso a medio (Pasiòn)		
5	Medio (Boston, Sugar baby)		3 – Ellittica (Congo, Kurobe, Picnic)
6	Da medio ad alto (Panonia)		
7	Alto (Fabiola)		4 – Ellittica allungata (Charleston gray)
8 ✓	Da alto a molto alto (Crimson sweet)		
9	Molto alto (Florida giant)		
UPOV 21*●	FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (è il colore più chiaro, mentre le striature sono quello più scuro)	UPOV 22*	FRUTTO: INTENSITÀ COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE
1	Giallo (Okan, Taiyô)	1	Molto chiaro (Fumin)
2	Verde (Fabiola, Sugar baby, Sugar belle)	2 ✓	Da molto chiaro a chiaro (Crimson sweet)
UPOV 23	FRUTTO: CEROSITÀ	3	Chiaro (Estella rocha, Sweet favorite, Yamato 3)
		4	Da chiaro a medio
1	Assente o molto lieve (Betica)	5	Medio (Asahi Yamato, Lucky sweet, Rodeo)
3	Lieve (Dimara)	6	Da medio a scuro (Sweet marvel)
5	Media (Sugar baby)	7	Scuro (Benimusume, Resistant)
7 ✓	Forte (Red star)	8	Da scuro a molto scuro (Sugar baby, Panni)
9 ✓	Molto forte	9	Molto scuro (Rocio, Tabor 5)



UPOV 24	FRUTTO: TAGLIA DELL'INSERZIONE DEL PEDUNCOLO	UPOV 25*	FRUTTO: DEPRESSIONE DELLA BASE
	✓3 – Piccola (Charleston gray, Sugar bush)		3 – Superficiale (Kahô, Yellow baby)
	5 – Media (Fumin, Picnic)		5 – Media (Tripple sweet, Yamato 3)
	7 – Grande (Dixie queen, Kanro)		7 – Profonda (A graine rouge à confire à chaire verte, Kanro)
UPOV 26*	FRUTTO: FORMA DELLA ZONA APICALE	UPOV 27*	FRUTTO: DEPRESSIONE DELL'APICE
1	Appiattita (Cream Sinka, Kanro)		3 – Superficiale (Burpee hybrid, Kahô)
2✓	Da appiattita a tonda		5 – Media (Asahi Miyako, Fumin)
3	Tondeggiante (Glory, Sugar baby, Toro, Yamato 3)		7 – Profonda
4	Da tonda a conica		
5	Conica (Kahô)		
UPOV 28	FRUTTO: TAGLIA DELLA CICATRICE PISTILLARE	UPOV 29	FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEI SOLCHI
3 ✓	Piccola (Charleston gray, Daisen)	1 ✓	Assenti (Sugar baby, Yamato)
5	Media (Yamato 3)	2	Sulla metà basale
7	Grande (Kanro)	3	Sulla metà apicale
		4	Su tutto il frutto (Kurobe, Tabata)
UPOV 30*	FRUTTO: INTENSITÀ DEI SOLCHI	UPOV 31●	FRUTTO: STRIATURE (vedi car. 21)
3	Deboli (Rapid Kanro)	1 ✓	Assenti (Marsowszky, Sugar baby)
5	Medi (Miyako, Asahi)	9	Presenti (Kanro, Yellow baby)
7	Forti (Napsugár, Marsowszky, Panni)		
UPOV 32*	FRUTTO: TIPO DI STRIATURE	UPOV 33*	FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE DELLE STRIATURE
1	Diffuse (Fumin, Asahiyamato)	1	Molto chiaro
		3	Chiaro
2	Chiaramente definite (Kanro, Miyako, Crimson sweet)	5	Medio (Kurobe)
		7	Scuro (Crimson sweet, Miyako 3)
		9	Molto scuro (Tabata)
UPOV 34●	FRUTTO: LARGHEZZA STRIATURE	UPOV 35*	FRUTTO: INTENSITÀ MAREZZATURE
1	Molto strette (Napsugár)	1 ✓	Assenti o molto deboli (Napsugár)
3	Strette (Festival queen, Yamato cream 2)	3	Deboli (Fumin)
5	Medie	5	Medie (Panni, Yamato 3)
7	Larghe (Crimson sweet, Kurobe, Sweet heart)	7	Forti (Kurobe)
9	Molto larghe (Sangria)	9	Molto forti (Rapid)
UPOV 36*	FRUTTO: SPESSORE PERICARPO	UPOV 37●	FRUTTO: COLORE PRINCIPALE POLPA
3	Fine (A graine rouge à confire à chair verte, Beni-kodama, Kahô)	1 ✓	1 – Bianco (Yamato Cream 3)
		2	Giallo (Yamato Cream 1, Napsugár)
5 ✓	Medio (Panonia, Sugar baby, Sugar belle, Yamato 3)	3	Arancio (Kahô)
		4	Rosa (Sadur)
7	Spesso (Charleston Gray, Crimson sweet, Kurobe, Triple sweet)	5	Rosa rossastro (Bingo, Crimson sweet)
		6	Rosso Asahi Yamato, Sugar baby)
UPOV 38	FRUTTO: INTENSITÀ COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA	UPOV 39	FRUTTO: NUMERO SEMI
3 ✓	Chiaro	1	Nulla o molto basso (Tanenashi Kôyô)
5	Medio	2 ✓	Medio (Miyako 3)
7	Scuro	3	Alto (Fumin)

<b>SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.</b>			
<b>UPOV 40*</b>	<b>SEME: TAGLIA</b>	<b>UPOV 41●</b>	<b>SEME: COLORE DI FONDO DEL TEGUMENTO</b>
1	Molto piccola (Urimi)		1 – Bianco (Sanpaku)
3	Piccola (Panonia, Tabata)	 2	2 – Crema (Kurobe)
5	Media (Sugar baby)	 ✓	3 – Verde (Green citron)
7✓	Grande (Charleston gray, Kurobe)		4 – Rosso (Red citron)
9	Molto grande (Malali)		Bruno rossastro (Kahô)
			Bruno (Otome, Sugar baby)
			Nero (Yamato cream)
<b>UPOV 42</b>	<b>SEME: COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO</b>	<b>UPOV 43</b>	<b>SEME: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO</b>
1✓	Assente (Kahô)		1 – Solo a punti (Charleston Gray, Excel)
9	Presente (Charleston gray)		2 – A punti e chiazze (Lady, Yamato 3)
			3 – Solo a chiazze (Kurobe, Rattle snake)
<b>UPOV 44</b>	<b>SEME: AREA DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO</b>	<b>UPOV 45</b>	<b>SEME: CHIAZZE SULL'ILO</b>
	3 – Piccola (Early star)		1 – Assenti (Daisen, Kahô)
	5 – Media (Crimson sweet)		
	7 – Grande (Resistant)		9 – Presenti (Kurobe, Rattle snake, Yamato 3)
<b>UPOV 46</b>	<b>EPOCA DI FIORITURA FEMMINILE (50% di piante con almeno 1 fiore)</b>		
3	Precoce		
5	Media (Sugar baby, Yamato 3)		
7	Tardiva (Kurobe)		
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Epoca di fioritura femminile Epoca di fioritura maschile Epoca di maturazione: in genere si staccano a settembre e si aspetta almeno fino a fine ottobre prima di procedere alla preparazione delle marmellate. Peso medio del frutto (media di 10 frutti): da 5-6 (quelli più piccoli) a 12-15 kg.			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Pianta piuttosto rustica, non presenta particolari sensibilità.			
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Si impiega esclusivamente per fare marmellate.			



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**  
**Pomodoro "Tondo da serbo di Villa Ghigi" RER V 203**

<b>POMODORO</b>		
<b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Lycopersicon</i>	<b>Specie:</b> <i>Lycopersicon esculentum</i>
<b>Nome comune:</b> Pomodoro "Tondo da serbo di Villa Ghigi"		
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Podere San Michele, Via San Mamolo 109, Bologna		
2) Parco Villa Ghigi, via San Mamolo 105, Bologna		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
Banca del germoplasma vegetale dell'Università di Pavia		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
Da alcuni anni a questa parte, questo pomodoro è moltiplicato, prodotto e commercializzato da: Agriverde Soc. Coop. Agricola, Via Seminario 1, San Lazzaro di Savena (BO)		
		
<i>Plantula e pianta giovane</i>		<i>Pianta adulta</i>



*Frutto verde**Frutto maturo**Frutto maturo e sezione trasversale**Foglia*

## CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La coltivazione del pomodoro “Tondo da serbo di Villa Ghigi” è localizzata nella pedecollina di Bologna, su terreni un tempo appartenuti a un’antica tenuta agricola (di cui la famiglia Ghigi, e in particolare il prof. Alessandro Ghigi, ha rappresentato l’ultima proprietà privata) e oggi in gran parte confluiti nel Parco Villa Ghigi (area verde pubblica del Comune di Bologna gestita dalla Fondazione Villa Ghigi).

Questo pomodoro viene da sempre coltivato, conservato e riprodotto dal signor Gino Cerè, classe 1939 oggi pensionato, anziano colono che ancora vive e cura uno dei poderi della ex tenuta limitrofo al Parco, il podere San Michele; prima di lui, la coltura e la propagazione della semente erano operate dalla sua famiglia che nel 1914 si insediò nel podere San Michele conducendolo a mezzadria. L’origine del pomodoro è incerta: il signor Gino Cerè ipotizza che il padre possa avere ricevuto la semente da un altro ortolano al mercato ortofrutticolo di Bologna dove i mezzadri della tenuta Ghigi si recavano regolarmente per la vendita dei prodotti ortofrutticoli.

Si tratta di un pomodoro di piccola taglia, a bacca tonda e con buccia piuttosto spessa, usato per sughi e conserve, ma soprattutto adatto a essere conservato fresco (un tempo su arelle in solaio, analogamente alle uve da tavola). Sulla base delle attuali ricerche risulta essere il pomodoro da serbo più settentrionale in ambito regionale. Nella recente pubblicazione *ATLANTE delle ortive locali dell’Emilia-Romagna* si legge: “Ad oggi è l’unico caso documentato di pomodoro da serbo storicamente coltivato in Emilia. Pomodori da serbo sono invece presenti nella vicina Romagna, anche se questi sono ben distinguibili dal Tondo da serbo di Villa Ghigi sul piano morfologico.” Adeguatamente conservato, un tempo veniva venduto al mercato ortofrutticolo di Bologna dai mezzadri della tenuta Ghigi fino a dicembre-gennaio spuntando ottimi prezzi (era un ingrediente molto ricercato per i brodi di gallina e cappone delle festività natalizie).

Da circa un decennio questo pomodoro è regolarmente coltivato anche nel vicino Parco Villa Ghigi (nell’orto condotto dalla Fondazione per fini didattici e terapeutici) e più di recente anche nei terreni della Coop. sociale Agriverde di San Lazzaro di Savena (incaricata dei lavori di manutenzione del Parco Villa Ghigi) che lo commercializza nel suo punto vendita.

## ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Collina di Bologna: terreni della ex tenuta Ghigi, oggi in parte compresi nel Parco Villa Ghigi (di proprietà del Comune di Bologna) e in parte nel Podere San Michele (di proprietà del CNR).

## BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO






- G. Rossi, F. Perri, M. Fontana, M.V. Landoni, F. Ferrari, M. Scalora, A. Bertoncini, S. Lodetti, *ATLANTE delle ortive locali dell’Emilia-Romagna*, Univers Edizioni, 2023, Pavia.
- Progetto “*ORTICOL EMI-RO, Conoscere, conservare e valorizzare la biodiversità orticola tradizionale emiliano-romagnola*” (2022) - Scheda di archiviazione raccolta interviste sulle antiche cultivar agronomiche (Progetto finanziato dalla regione Emilia-Romagna nell’ambito della Legge nazionale n. 194/2015).
- Quaderni di vendita dei prodotti agricoli del Podere San Michele presso il mercato ortofrutticolo di Bologna (appartenenti alla famiglia Cerè)








## NOTE


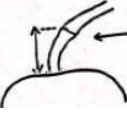

Sicuramente questo pomodoro viene coltivato e propagato dagli anni ’40 del Novecento, come attestano i quaderni conservati dal sig. Gino Cerè dove sono riportati i prodotti del podere San Michele venduti al mercato ortofrutticolo di Bologna (con relative quantità, prezzi unitari e date di vendita). Il primo quaderno in cui si cita il pomodoro risale al 1942 e da esso si evince che il periodo di vendita va dall’estate agli inizi di gennaio dell’anno successivo; gli ultimi quaderni sono degli anni ’50 del Novecento, poco prima del termine del contratto a mezzadria che governava i rapporti con la proprietà Ghigi. Il signor Gino Cerè ha proseguito ininterrottamente la coltivazione fino ad oggi. Questo pomodoro non è soggetto a malattie particolari e necessita di pochissime annaffiature; un tempo le giovani piante si irrigavano solo al momento del loro trapianto in piena terra. Le piante possono presentare caratteristiche differenti relativamente alla taglia e allo sviluppo vegetativo a seconda che vengano coltivate con/senza tutore e con/senza annaffiature.


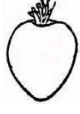


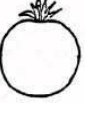

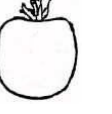
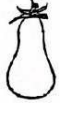
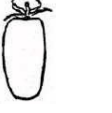

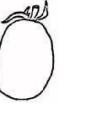
La famiglia Ghigi, ultimi proprietari della tenuta di cui si hanno notizie a partire dal 1500, mantennero la proprietà fino agli anni ’70 del Novecento, quando tre dei cinque poderi che ne facevano parte passarono al Comune di Bologna (che nel 1974 inaugurò il Parco Villa Ghigi) e un quarto podere fu venduto a privati; il quinto podere, San Michele, già negli anni ’60 del Novecento era stato donato dai Ghigi al CNR che ne è tuttora proprietario. In virtù della storia del luogo, il parco Villa Ghigi è oggi un’area verde pubblica che custodisce una ricca biodiversità rurale con annosi alberi da frutto appartenenti a antiche cultivar molte delle quali inserite nel Repertorio regionale delle risorse genetiche agrarie, fra cui il Pero Ruggine d’Autunno, e la Fondazione Villa Ghigi è fra le figure di “agricoltori custodi” sulla base della L.R. 1/08. La Fondazione mantiene con il signor Gino Cerè forti rapporti funzionali a valorizzare questo settore della collina di Bologna e i prodotti della terra (tra i quali rientra anche la tutela e propagazione di questo pomodoro). Per ulteriori informazioni: <https://www.fondazionevillaghigi.it>

La Fondazione Villa Ghigi è CEAS di eccellenza nell’ambito della rete regionale dei Centri di Educazione alla Sostenibilità-CEAS. Nell’anno accademico 2022-23 ha curato il progetto “*Uno scrigno di biodiversità a tre fermate da scuola*” dedicato al tema della biodiversità orticola tradizionale dell’Emilia-Romagna, nell’ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento (PCTO), meglio conosciuti come percorsi di alternanza scuola-lavoro, previsti a livello ministeriale per studenti del secondo ciclo di scuole superiori; l’istituzione scolastica coinvolta è stato il Liceo Scientifico “Augusto Righi” di Bologna con la quale si proseguirà il progetto anche nel corso dell’anno scolastico 2023-24.
















DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)			
PIANTA. Osservazioni su almeno 10 piante			
PLANTULA: DELL' IPOCOTILE (UPOV 1) *	PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA	PIANTA: TIPO DI ACCRESCIMENTO (UPOV 2) *	
	1 – Assente	1	<b>Determinato</b> (Campbell 1327, Prisca). Si riscontra un numero limitato di grappoli, presenti in misura variabile tra le piante e influenzati dalle condizioni pedoclimatiche. Il numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze varia da uno a tre; lo stelo termina con un'infiorescenza e non ha germogli laterali. Appartengono a questo tipo alcune varietà "semi-determinate" che non presentano in modo regolare tre foglie o internodi tra le infiorescenze, ed hanno un accrescimento semi-determinato, ossia terminano il prolungamento dello stelo al di sopra della 9° infiorescenza (es. tipo "Prisca") o più in alto rispetto alla 20° infiorescenza (es. tipo "Early Pack").
	9 – <b>X</b> Presente (Montfayet H 63.4)	<b>X</b> 2	<b>Indeterminato</b> (Marmande VR, Saint Pierre, San Marzano 2). Si riscontra un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre. Ciascun grappolo produce tre gemme: la gemma terminale si trasforma in una gemma fiorale, una delle due gemme ascellari si trasforma in un germoglio laterale che produce le successive tre gemme e continuerà il prolungamento dello stelo; le piante proseguono la loro crescita secondo lo schema descritto. Esiste un gruppo di varietà di tipo indeterminato (es. le varietà derivanti da Daniela) che presenta solo due foglie o internodi tra le infiorescenze. I tipi Marmande, San Marzano e Costoluto Fiorentino possono essere considerati come una classe intermedia tra i tipi indeterminato e determinato, ma dato che presentano sempre un numero di foglie o di internodi tra le infiorescenze pari a tre dovrebbero essere ritenuti appartenenti al tipo indeterminato.
<b>PIANTA: NUMERO INFIORESCENZE SU STELO PRINCIPALE (UPOV 3)</b> Solo varietà a crescita determinata. Eliminati i getti laterali.		<b>FOGLIA: PORTAMENTO (UPOV 6) *</b> Sul terzo mediano della pianta.	
3	Basso (Campbell 1327)		<b>X</b> 3– Semi eretto (Allround, Drakar, Vitador)
5	Medio (Montfayet H 63.4)		5 – Orizzontale (Triton, Aromata)
7	Alto (Prisca)		7 – Semi prostrato (Montfayet H 63.5)

<b>FOGLIA: LUNGHEZZA (UPOV 7) *</b>		<b>FOGLIA: LARGHEZZA (UPOV 8) *</b>	
X 3	Corta (Nelson, Red Robin, Tiny Tim)	X 3	Stretta (Marmande VR, Red Robin, Tiny Tim)
5	Media (Lorena)	5	Media
7	Lunga (Montfavet H 63.5)	7	Larga (Saint-Pierre)
<b>FOGLIA: DIVISIONE DEL LEMBO (UPOV 9) *</b>		<b>FOGLIA: TAGLIA DELLE FOGLIOLE (UPOV 10)</b> Nella parte centrale delle foglie	
	X 1 – Pennato (Pilot, Red Jacket, Mikado)	1	Molto piccole (Minitom)
		3	Piccole (Tiny Tim)
		X 5	Medie (Marmande VR, Royesta)
	2 – Bipennato (Lukullus, Saint Pierre)	7	Grandi (Daniela, Hynema)
		9	Molto grandi (Dombo)
<b>FOGLIA: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE (UPOV 11)</b>		<b>FOGLIA: BOLLOSITÀ (UPOV 13)</b> Sul terzo mediano della pianta. Differenza di altezza del lembo fogliare tra le nervature; da non confondere con l'increspatura.	
3	Chiaro (Macero II, Rossol, Poncette)		X 3 – Lieve (Daniela)
5	X Medio (Lucy)		5 – Media (Marmande VR)
7	Scuro (Allround, Lorena, Red Robin, Daniela)		7 – Forte (Delfine, Tiny Tim)
<b>INFIORESCENZA E FIORI</b>			
<b>INFIORESCENZA: TIPO (UPOV 16)</b> Su 2° e 3° palco		<b>FIORE: COLORE (UPOV 19) *</b>	
	X 1 – Principalmente unipara (Dynamo)		X 1 – Giallo (Marmande VR)
	2 – Intermedia (Harzfeuer)		
	3 – Principalmente multipara (Marmande VR)		2 – Arancio (Pericherry)
<b>FRUTTO</b>			
<b>PEDUNCOLO: STRATO DI ABCISSIONE (UPOV 20) *</b>		<b>PEDUNCOLO: LUNGHEZZA (UPOV 21) *</b> Solo su varietà con strato di abscissione	














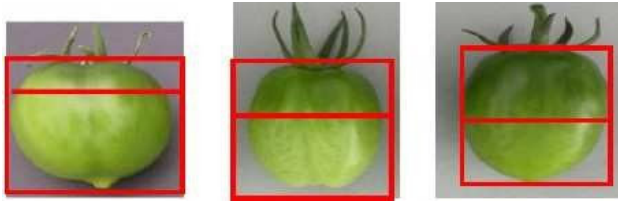

	1 – Assente (Aledo, Bandera, Count, Lerica)		<del>X</del> 3 – Corto (Cerise, Montfavet H 63.5, Ferline)
	<del>X</del> 9 – Presente (Montfavet H 63.5, Roma)		5 – Medio (Dario, Primosol)
			7 – Lungo (Erlidor, Ramy, Ranco)
<b>FRUTTO: TAGLIA (UPOV 22) *</b>		<b>FRUTTO: RAPPORTO LUNGHEZZA/DIAMETRO (UPOV 23).</b>	
1	Molto piccolo (Cerise, Sweet 100)	1	Molto basso (Campbell 28, Marmande VR)
<del>X</del> 3	Piccolo (Early Mech, Europeel, Roma)	3	Basso (Alicia)
5	Medio (Alphamech, Diego)	<del>X</del> 5	Medio (Early Mech, Peto Gro)
7	Grande (Carmello, Ringo)	7	Alto (Rio Grande, Rimone)
9	Molto grande (Erlidor, Lydia, Muril)	9	Molto alto (Macero II, Elko)







<b>FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 24) *</b>			
	1 – Appiattita (Campbell 28, Marmande VR)		7 – Cuoriforme (Valenciano)
	2 – Lievemente appiattita (Montfavet H 63.5, Montfavet H 63.4)		8 – Obovata (Barbara)
	<del>X</del> 3 – Tondeggiante (Cerise, Moneymaker)		9 – Ovata (Rimone, Rio Grande)
	4 – Rettangolare (Early Mech, Peto Gro)		10 – Piriforme (Europeel)
	5 – Cilindrica (Hypeel 244, Macero II, San Marzano 2)		11 – Obcordata (Margot, 0022)
	6 – Ellittica (Alcaria, Castone)		



<b>FRUTTO: COSTOLATURA ALL'ATTACCO PEDUNCOLARE (UPOV 25) *</b>			
	X 1 – Assente o molto lieve (Calimero, Cerise)		7 – Forte (Campbell 1327, Carmello, Count)
	3 – Lieve (Early Mech, Hypeel 244, Melody, Peto Gro, Rio Grande)		9 – Molto forte (Costoluto Fiorentino, Marmande VR)
	5 – Media (Montfavet H 63.4, Montfavet H 63.5)		
<b>FRUTTO: SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 26)</b>		<b>FRUTTO: DEPRESSIONE DELL'ATTACCO PEDUNCOLARE (UPOV 27)</b>	
1	Non arrotondata (Ranco, San Marzano)		X 1 – Assente o molto lieve (Europeel, Heinz1706, Sweet baby)
X 2	Arrotondata (Cerise, Ferline, Rondello)		3 – Lieve (Futura, Melody)
			5 – Media (Carmello, Count, Fandango, Saint Pierre)
			7 – Forte (Baloon rouge, Marmande VR)
			9 – Molto forte
<b>FRUTTO: FORMA DELL'ESTREMO DISTALE (UPOV 30)</b>		<b>FRUTTO: TAGLIA DEL CUORE IN SEZIONE TRASVERSALE (IN RAPPORTO AL DIAMETRO TOTALE) (UPOV 31)</b>	
	1 – Depresso (Marmande VR, Super Mech)		X 1 – Molto piccolo (Cerise)
	2 – Da depresso ad appiattito		3 – Piccolo (Early Mech, Europeel, Heinz 1706, Peto Gro, Rio Grande, Rossol)
	X 3 – Appiattito (Montfavet H 63.4, Montfavet H 63.5)		5 – Medio (Montfavet H 63.4, Montfavet H 63.5)



	4 – Da appiattito ad appuntito (Cal J, Early Mech, Peto Gro)		7 – Grande (Apla, Campbell 1327, Carmello, Count, Fandango, Floradade)
	5 – Appuntito (Europeel, Heinz 1706, Hypeel 244, Roma VF)		9 – Molto grande (Marmande VR, Valenciano)
<b>FRUTTO: SPESSORE DEL PERICARPO (UPOV 32)</b>		<b>FRUTTO: NUMERO DI CELLE (UPOV 33) *</b>	
	3 – Fine (Marmande VR)		X 1 – Solo due (Early Mech, Europeel, San Marzano)
	X 5 – Medio (Carmello, Europeel, Floradade, Heinz 1706, Montfave H 63.5)		2 – Due e tre (Alphamech, Futuria)
	7 – Spesso (Cal J, Ferline, Peto Gro, Rio Grande, Daniela)		3 – Tre e quattro (Montfave H 63.5)
			4 – Quattro, cinque e sei (Raïssa, Tradiro)
			5 – Più di sei (Marmande VR)
<b>FRUTTO: COLLETO VERDE ANTE MATURAZIONE (UPOV 34) *</b>		<b>FRUTTO: ESTENSIONE COLLETO VERDE ANTE MATURAZIONE (UPOV 35)</b>	
	1 – Assente (Rio grande, Felicia, Trust)		
	X 9 – Presente (Montfave H 63.5, Daniela)		3 – Piccolo (1/4) (Cristy, Firestone)
			X 5 – Medio (1/3) (Erlidor, Foxy, Montfave H 63.5)
			7 – Grande (1/2) (Cobra, Delisa, Epona, Manific)

<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE DEL COLLETO ANTE MATURAZIONE (UPOV 36) *</b>		<b>FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE VERDE ANTE MATURAZIONE (UPOV 37) *</b>	
	3 – Chiaro (Juboline)		3 – Chiaro (Capello, Duranto, Trust)
	X 5 – Medio (Montfave H 63.5)		X 5 – Medio (Rody)
	7 – Scuro (Erlidor, Xenon, Ayala)		7 – Scuro (Ayala, Tatiana, Urugno)
<b>FRUTTO: COLORE A MATURAZIONE, A COMPLETO VIRAGGIO DEL COLORE (UPOV 38) *</b>		<b>FRUTTO: COLORE DELLA POLPA A MATURAZIONE (UPOV 39) *</b>	
1	Crema (Jazon, White Mirabelle)	1	Crema (Jazon)
2	Giallo (Goldene Königin, Yellow Pear)	2	Giallo (Jubilée)
3	Arancio (Sungold)	3	Arancio (Sungold)
4	Rosa (House Momotaro)	4	Rosa (Reginao)
X 5	Rosso (Daniela, Ferline, Montfave H 63.5)	X 5	Rosso ( Ferline, Saint Pierre)
6	Brunastro (Ozyrys)	6	Brunastro (Ozyrys)
<b>FRUTTO: COMPATTEZZA (UPOV 40) *</b>			
1	Molto molle (Marmande VR)		
3	Molle (Trend)		
5	Medio (Cristina)		
X 7	Compatto (Fernova, Konsul, Tradiro)		
9	Molto compatto (Daniela, Karat, Lolek)		
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI</b> , Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
*Epoca di maturazione (da rilevare a maturità del primo frutto completamente maturo del secondo palco. Media delle piante di una parcella): maturazione a partire dalla terza decade di luglio Peso medio del frutto (media di 10 frutti): 30 gr.			
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b> , Crittogame, acari,			

insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

\*Resistenza a *Verticillium dahliae*, Razza 0: non ancora verificato

\*Resistenza a *Fusarium oxysporum* f. sp. *Lycopersici* Razza 0 (ex 1): non ancora verificato

\*Resistenza a *Fusarium oxysporum* f. sp. *Lycopersici* Razza 1 (ex 2):

Resistenza a *Meloidogyne* non ancora verificato

Resistenza a Virus del Mosaico del Pomodoro, Ceppo non ancora verificato

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



Da osservazioni dirette e indicazioni del signor Gino Cerè questo pomodoro è da sempre usato per sughi e conserve, ma molto adatto a essere conservato (fuori frigo) in ambienti freschi in contenitori adeguati (ceste in vimini o cassette in legno). Come già detto a inizio scheda, un tempo veniva conservato su arelle in solaio, analogamente alle uve da tavola, fino a inverno inoltrato. Molto succoso e adatto anche per "pane e pomodoro" e "friselle".



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**

**Pomodoro "Invernale di Biserno" RER V 204**

POMODORO	
<b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Lycopersicon</i> <b>Specie:</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
<b>Nome comune:</b> Pomodoro "Invernale di Biserno"	
<b>Sinonimi accertati:</b>	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):	
<b>Rischio di erosione:</b> elevato	
<b>Data inserimento nel repertorio:</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda:</b>
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	
1) Semi ottenuti dall'azienda Battani Giuseppe di Biserno (Santa Sofia) e da alcuni amatori della zona o comunque della collina in provincia di FC.	
2) Coltivati anche a Biserno da molti anni dalla Sig. ra Marisa Mantini e famiglia.	
3)	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Bnaca del germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia	
 <p><i>Pianta in coltura</i></p>	 <p><i>Frutto immaturo</i></p>



*Sezione trasversale*



*Frutto maturo*

### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Pomodoro da serbo a crescita indeterminata. Il fusto è verde, le foglie sono pennate (alla base dei segmenti è talvolta presente una coppia di segmenti più piccoli), da patenti a reclinate, con segmenti verde chiaro tendente al giallastro, non bollosi, di consistenza tenue. L'infiorescenza/infruttescenza è in genere unipara (talvolta bipara), portante 3-5 frutti; i fiori hanno corolla gialla. I frutti (bacche) sono lunghi 4 cm e larghi 4,5-5 cm, leggermente appiattiti e in sezione trasversale più o meno arrotondati, con depressione all'attacco del pedicello lieve; l'apice è leggermente depresso, con attacco pistillare medio-piccolo; la superficie è da debolmente a mediamente costolata, nel frutto immaturo è verde chiaro con colletto più scuro esteso fino a ca. 1/3 della lunghezza, a maturità è giallo-arancione; la buccia (pericarpo) è spessa, di 7-9 mm; i loculi (o logge) sono 4; la polpa (mesocarpo, endocarpo, pericarpo radiale, tessuto locale, placenta, columella) è rosa-arancione scuro e molto compatto (cfr Rossi et al., 2022; Canella et al., 2022).

La coltivazione di questo pomodoro è stata tramandata nella famiglia del signor Giuseppe "Ringotto" Battani (classe 1957) di Biserno di Santa Sofia (Forlì-Cesena) a partire dal padre Giovanni (nato nel 1927); prima di lui lo coltivava probabilmente il nonno. La semente nel corso degli anni è stata donata anche ad altri coltivatori, tra i quali la compaesana signora Marisa Mantini, che ne fa ampia coltivazione con il marito Giorgio Visotti, ad uso familiare.

Pomodori da serbo con frutti gialli o arancioni sono noti ancora attualmente anche per altre località dell'Italia

centrale e meridionale: ‘Giallo di Pitigliano’ (Pitigliano e Sorano, Grosseto), ‘Di Monte San Vito’ (Monte San Vito, Ancona, e dintorni, coltivato dal secondo Dopoguerra), ‘Da appendere della Bruna’ (Porto di Castiglione del Lago, Perugia), ‘Da secca di Minturno’ (Latina), ‘Pomodoro giallo’ (provincia di Napoli), ‘Pummarola gialla Sala’, ‘Giallo Caggianese’ (provincia di Salerno), ‘Di Crispiano giallo’ (Crispiano, Taranto), ‘Giallo d’inverno’ (Aradeo, Lecce), ‘Giallo vernile’ (Vico del Gargano, Foggia), ‘Vernile giallo sanguigno rampicante’ (Rodi Garganico, Foggia), ‘Goccia d’oro’ (San Vito dei Nomanni, Brindisi).

Quanto allo status di conservazione, i semi di questa presunta cultivar antica sono conservati presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell’Università di Pavia. L’accessione ritenuta originaria di Biserno (S. Sofia) presso la famiglia del signor Giuseppe Battani, è coltivata da almeno venti anni anche nel centro abitato di Biserno, dalla signora Marisa Mantini e signor Giorgio Visoti, che contribuiscono a mantenerla in vita.

Coltivazione: la semina avviene in vaso tra marzo e aprile; le piantine sono piantate in campo successivamente, dotato di sostegno. Il pomodoro ‘Invernale di Biserno’, sebbene trattato con verderame, è ritenuto dai suoi coltivatori più resistente rispetto alle altre cultivar di pomodoro. Quando i frutti sono maturi, tra settembre e ottobre, la pianta intera viene tagliata alla base, privata delle foglie e messa a seccare, prima di venire appesa in una stanza asciutta, arieggiata e protetta dai rigori invernali; la signora Marisa Mantini, invece, conserva in cassette i singoli frutti staccati dalle piante abbastanza precocemente e fatti maturare al sole. I semi destinati alla semina, una volta estratti dai frutti, sono lasciati asciugare.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Forli-Cesena, specialmente in Comune di Santa Sofia, ma anche più a oriente qua e là.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Canella M., Ardenghi N.M.G., Mueller J., Rossi G. e Guzzon F., 2022. An updated checklist of plant agrobiodiversity of northern Italy. *Genetic Resources and Crop Evolution* 69 (6): 2159-2178.

Rossi G., Tempesti S., Alberti D., Canella M., Fontana M., Ravasio A. e Ardenghi N.M.G., 2021. Varietà ortive e cerealicole del parco nazionale e del GAL “L’altra Romagna”. Gal e Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

#### NOTE

Viene coltivato anche a Vetracchio di Sarsina (Forli-Cesena) dal sig. Marino Borgini e a Pereto di Verghereto dal signor Medardo Castronai, che lo ha ottenuto presso la comunità Hippy di Segutano (località sita nello stesso comune), che attorno al 1990 o anche prima ha acquisito sementi da contadini della zona per autosussistenza.

Usi culinari: trattandosi di un pomodoro da serbo, dotato di una parte esterna (“buccia”) molto spessa e resistente, si conserva per tutto il periodo invernale, fino alla semina nell’anno successivo. Viene consumato crudo in insalata, fresco, mentre in inverno viene cotto al forno con prezzemolo e olio o saltato in padella con aglio e olio per condire la pasta oppure anche per realizzare bruschette (eliminando prima dell’uso la parte esterna che avvolge il frutto).





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**

**Pomodoro "Pomè" RER V 205**

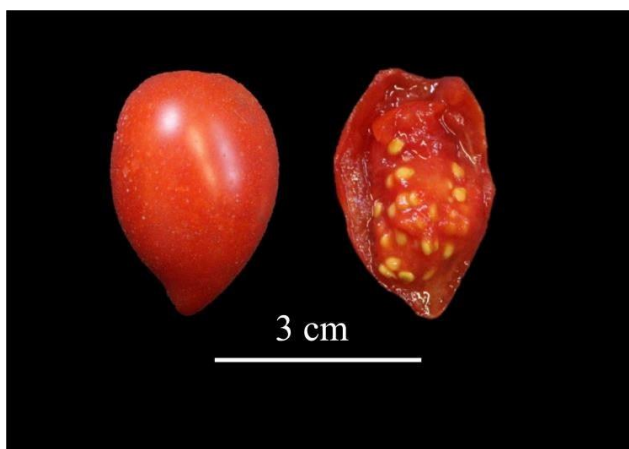
POMODORO		
<b>Famiglia:</b> <i>Solanaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Lycopersicon</i>	<b>Specie:</b> <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
<b>Nome comune:</b> Pomodoro "Pomè"		
<b>Sinonimi accertati:</b> Pomino, Pomodoro da appendere		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Panduré da rampé		
<b>Rischio di erosione:</b> elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
1) Semi ottenuti a suo tempo dalla sig.ra Emilia Tavalazzi di Fusignano (RA)		
2)		
3)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Banca del germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia		



*Pianta in coltura*



*Frutto immaturo*



*Sezione trasversale*



*Frutto maturo*

**CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Pomodoro da serbo, a crescita indeterminata. L'infiorescenza/infruttescenza è in genere unipara, portante ca. 7 frutti. I frutti (bacche) sono lunghi 4,5-5 cm e larghi 3-3,5 cm, da ellissoidali a obovoidali, senza depressione all'attacco del pedicello; l'apice è appuntito, senza cicatrice all'attacco pistillare; la superficie è liscia, nel frutto maturo è rossa; la buccia (pericarpo) è sottile, di 7-9 mm; la polpa (mesocarpo, endocarpo, pericarpo radiale, tessuto locale, placenta, columella) è rossa e con buona consistenza.

E' coltivato a Fusignano (RA). In passato era coltivato in particolare dalla signora Emilia "Miglia ad Diré" Tavalazzi (classe 1927, scomparsa nel 2020) di Fusignano (Ravenna) dal 1995 circa, quando è stato ricevuto dal signor Emilio "Emilio ad Panzé" Minguzzi (†) sempre di Fusignano, il quale lo coltivava «da tanti anni» a casa sua. Un altro pomodoro simile, definito 'Pomodorino da appendere invernale' è coltivato sempre a Fusignano (Ravenna) dai signori Monica Contoli e Urbano Argelli, donatogli da una certa signora Iolanda di Bagnacavallo (Ravenna), sua coltura di famiglia (codice Banca semi A ER88). Ne coltiva di simili a Brisighella (Ravenna) anche il signor Giuliano Allori di Zattaglia e fino a qualche anno fa anche dal signor Domenico Ghetti (classe 1947) di Marzeno, che però l'ha perso.

I pomodori (giunti per la prima volta in Romagna a Rimini con i Gesuiti sudamericani nella prima metà del Settecento, cioè circa 50 anni prima che nel resto della regione). In molti caso, se da serbo invernale, venivano conservati, grazie a un parziale appassimento all'ombra, appesi sotto il portico (specialmente nelle zone dove questa struttura era diffusa in grappoli spesso ancora attaccati alla pianta o montati su una catena costituita di base da un filo, riparati dalle incursioni dei topolini di campagna (similmente a quanto avviene alle pendici del Vesuvio per i pomodori tradizionali raggruppati sotto la denominazione "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP", alcuni dei quali morfologicamente non poi così dissimili dal 'Pomé').

Coltivazione: la semina avviene tra aprile e maggio, gettando e sotterrando direttamente in campo alcuni frutti avanzati dall'inverno, in genere quelli un po' marcescenti. Le piante vengono fatte arrampicare su un sostegno, messe in file ben ordinate, in suolo non troppo argilloso, esposto a sud; devono essere ben innaffiate. I frutti maturi si raccolgono in agosto, staccando i «grappoli» dalla pianta per appenderli su un filo, che a sua volta viene attaccato a una stanga posta in un ambiente chiuso e asciutto. La signora Emilia Tavalazzi di Fusignano (RA) non lo seminava neanche, nasceva spontaneamente sotto le piante dell'anno prima in orto, messe a dimora in una posizione favorevole, davanti al muro di un rustico, in esposizione sud.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Provincia di Ravenna (Fusignano, Brisighella) ma anche Forlì-Cesena, specialmente in Comune di Verghereto (Sig. Medardo Castronai).

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Canella M., Ardenghi N.M.G., Mueller J., Rossi G. e Guzzon F., 2022. An updated checklist of plant agrobiodiversity of northern Italy. *Genetic Resources and Crop Evolution* 69 (6): 2159-2178.

Rossi G., Tempesti S., Alberti D., Canella M., Fontana M., Ravasio A. e Ardenghi N.M.G., 2021. Varietà ortive e cerealicole del parco nazionale e del GAL "L'altra Romagna". Gal e Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

#### NOTE

Un pomodoro molto simile, è coltivato a Pereto di Alfero di Verghereto dal signor Medardo Castronai, in varie forme più allungate o più rotonde, di cui una versione piccola e una più grossa. Inoltre un 'Perina a punta della Valtiberina', è coltivato in diversi comuni della Valtiberina (Arezzo) sin dalla fine del XIX secolo, dove, nelle case coloniche, veniva conservato fino alla primavera inoltrata; anche in queste località è consumato fresco o su bruschette. Nella prima metà del XX secolo era molto sul ricercato il pomodoro da serbo 'Di Prato', «a frutto rotondo con piccolo capezzolo sulla regione pistillare». È affine al 'Pomé' anche il pomodoro da serbo 'A grappoli d'inverno', con frutti leggermente più sferoidali, venduto negli Stati Uniti come originario dell'Italia. Con la denominazione "a grappolo d'inverno" (ma anche "da appendere") sono chiamati svariati pomodori da serbo simili diffusi tra Puglia e Basilicata.

Usi culinari: trattandosi di un pomodoro da serbo, dotato di una parte esterna ("buccia") molto spessa e resistente, si conserva per tutto il periodo invernale, fino alla semina nell'anno successivo. Viene consumato crudo in insalata, fresco, mentre in

inverno viene cotto al forno con prezzemolo e olio o saltato in padella con aglio e olio per condire la pasta oppure anche per realizzare bruschette (eliminando prima dell'uso la parte esterna che avvolge il frutto).





Allegato12



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**

**TACCHINO LILLA DI CORTICELLA (RER A 26)**

TACCHINO			
<b>Famiglia:</b> Galliformi		<b>Genere:</b> <i>Meleagris</i>	<b>Specie:</b> <i>gallopavo</i>
<b>Nome comune:</b> Tacchino Lilla di Corticella		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b> Lilla di Bologna, Lilla			
<b>Sinonimie errate:</b>			
<b>Denominazioni dialettali locali</b>			
Data inserimento nel repertorio:			
<b>Allevamenti</b>		<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr Istituto Agrario Serpieri Via Peglion, 25 Bologna		50	2016
Az. Agr. Oasi dei Saperi Parco di Corticella Via Leone Pesci 17 Bologna		20	2020
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b> Istituto Agrario Serpieri Via Peglion, 25 Bologna.			
<b>Incubatoi incaricati della moltiplicazione:</b>			
Az. Agr Istituto agrario Serpieri Via Peglion, 25 Bologna			
Az. Agr. Oasi dei Saperi Parco di Corticella Via Leone Pesci 17 Bologna			
			
Femmina		Maschio	



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Durante lo studio della trasmissione della colorazione blu (azzurro) negli avicoli, nella prima metà del 1900, da parte del prof. Ghigi, furono oggetto di allevamento presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo numerose razze avicole dotate di questo carattere. Tra queste fu acquistato un gruppo di tacchini di razza Blu (Slate) che, nelle generazioni che seguirono, produssero improvvisamente una discendenza per metà di colorazione blu-ardesia uniforme, per un quarto di colorazione bronzata e per il restante quarto di un vago lilla pallido, “color del cielo all’aurora”. Le penne del groppone e del sopra coda mantenevano l’orlatura bianca e per i restanti caratteri di fertilità, peso e rusticità, gli animali erano perfettamente simili a quelli della razza pura progenitrice. Da questo iniziale gruppo di animali, Ghigi volle fissare stabilmente questo fenotipo e incrociando gli animali di colorazione lilla, fu ben presto in grado di stabilizzare definitivamente la nuova razza e colorazione. L’allevamento del tacchino Lilla fu poi affidato alle cure della dott.ssa Anita Vecchi, che operava presso l’allevamento nella Stazione Provinciale di Avicoltura di Bologna, a Corticella. In onore del suo impegno nel curare la selezione della nuova razza, il Ghigi volle infine battezzarla come Lilla di Corticella o di Bologna (Ghigi, 1936; Vecchi, 1944).

Con il sopraggiungere dei moderni ibridi a piumaggio bianco, l’allevamento del tacchino Lilla fu interrotto e sembra che questa razza andò completamente persa.

Una ricomparsa di tacchini di questa colorazione in Italia avvenne sul finire degli anni 90 del secolo scorso, quando alcuni soggetti reperiti dall’avicoltore Bruno Rossetto furono collocati presso il Parco avicolo dell’Istituto San Benedetto da Norcia, a Padova. Gli animali, sottoposti ad un intenso piano di riproduzione, segregarono sia il fenotipo lilla sia un piumaggio simile alla razza Narragansett. Di questo, dà ampia menzione il Prof. Carlo Lodovico Fracanzani, che descrisse le vicende di questo ceppo ritrovato.

Solo recentemente, l’allevatore ed appassionato Alen Guizzardi è riuscito a selezionare un bel gruppo di questi tacchini, unendo un ceppo proveniente dall’Emilia Romagna con altri soggetti reperiti in Veneto. La cosa più significativa e simbolica è stata però quella di collocare alcuni di questi animali nella vecchia sede del pollaio provinciale di Corticella, che negli anni si è trasformato in un parco pubblico curato da una fondazione. Tale operazione è molto meritoria anche dal punto di vista simbolico, per il valore che questo luogo rappresenta per l’Avicoltura italiana.



<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>
Emilia Romagna, Marche, Veneto, Friuli Venezia Giulia.
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>
Ghigi A. (1936) Faraone e Tacchini. Hoepli, Milano. Falaschini A. Vivarelli G. (1965) Zootecnica Speciale. Edagricole, Bologna Tortorelli (1926) Il tacchino, suo allevamento familiare ed industriale. Corbellini I. (1963) Tacchini Faraone Oche Anatre Piccioni. Vallardi A. Editore. Vecchi A. (1929) Elementi scientifici di Avicoltura. Cappelli Editore. Bologna. Vecchi A. (1944) Avicoltura. Cappelli Editore, Bologna

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

<b>Tronco:</b>	cilindrico, leggermente inclinato verso la groppa
<b>Testa:</b>	Di media grandezza, completamente nuda nel maschio, leggermente impiumata nella femmina nella parte centrale del cranio.
<b>Becco:</b>	mediamente lungo, ricurvo di colore corno scuro.
<b>Occhi:</b>	grandi, iride scura.
<b>Faccia:</b>	Caruncole: sviluppate, sono presenti sulla testa e sulle parti non impiumate del collo; di colore rosso con tendenza al bianco-bluastrò nei momenti di eccitazione (spesso si rilevano caruncole di colore arancio). Al di sopra del becco, alla base della fronte, si trova un'appendice di carne pendente in avanti che nei momenti di eccitazione si allunga maggiormente nel maschio rispetto alla femmina.
<b>Collo:</b>	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.
<b>Spalle:</b>	larghe e ben arrotondate.
<b>Dorso:</b>	lungo, largo convesso ed inclinato verso la groppa.
<b>Ali:</b>	ben aderenti portate chiuse.
<b>Coda:</b>	grande con attaccatura larga portata ben aperta a ventaglio quando il soggetto è eccitato.
<b>Petto:</b>	largo e profondo. Muscolatura ben evidente.
<b>Zampe:</b>	piuttosto corte, generalmente con quattro dita. I tarsi si presentano chiari.

**2 - PESI**

<b>Maschio:</b>	<b>kg tra i 9 e i 10 kg,</b>
-----------------	------------------------------

<b>Femmina</b>	<b>6-7 kg</b>
<b>Difetti gravi</b>	Peso fortemente diverso da quello indicato
<b>3 – PIUMAGGIO</b>	
<b>Conformazione:</b>	
<b>IV - COLORAZIONI</b>	
<b>Maschio e Femmina</b>	
	<p>Colore fondamentale lilla pallido fino a grigio acciaio con gradazione variabile. Collo blu chiarissimo puro. A partire dal petto e sul dorso ogni penna con colore blu chiarissimo. Nel maschio la parte alta del dorso è blu leggermente più scuro. Nel maschio il petto blu turchese sbiadito, nella femmina è meno delineato. Il dorso, le spalle, i fianchi e le copritrici della coda hanno un disegno più pronunciato. Le grandi copritrici della coda hanno una banda trasversale blu seguita da una orlatura rosata, le timoniere sono simili ma leggermente più chiare. La fascia dell'ala blu chiaro o blu rosato non presenta una orlatura oppure ha una leggera orlatura bianca. Remiganti secondarie bianco blu uniforme. Remiganti primarie da blu chiarissimo a bianco con rachide bianca. Piumino bianco turchese.</p> <p>Ci sono state e ci sono ancora molte controversie su come dovrebbe essere un tacchino lilla perfetto nel disegno. Per l'azienda statunitense <i>Porter's Rare Heritage Turkeys</i>, che ha fatto alcune ricerche approfondite e anche alcuni test di allevamento, la conclusione è che un tacchino lilla è in realtà solo bronzo con base di due geni di ardesia. Genotipo di <math>b + b + DD</math>. Un corpo color ardesia chiaro con una coda marrone rossiccio chiaro e una fascia color ardesia, che termina con una punta color crema o bianca. Il gene rosso non è coinvolto in questa varietà, le tonalità marrone chiaro rossastro nella coda sono solo il gene bronzo che si esprime attraverso il colore ardesia.</p> <p>Tacchini di colorazione lilla vengono allevati comunemente negli Stati Uniti e sembra che questi animali godano di una certa popolarità in alcuni Stati.</p>
<b>Piumaggio in generale:</b>	Ben serrato ed aderente al corpo

		<p>Pulcini: Pulcini di colore azzurro sbiadito o giallastro</p>	
	<p><b>Difetti gravi:</b></p>	<p>Aspetto grossolano o eccessivamente pesante, mancanza totale dei riflessi rosei. Colore troppo sostenuto che vira al blu ardesia. Remiganti bianco puro senza soffiusioni azzurre.</p>	
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI .</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>			
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE..</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>			
<p><b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>			

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA TACCHINO</b>			
<b>DIMENSIONI</b>		<b>COLORE PELLE</b>	
1 piccole		1 bianca	X
2 medie	X	2 gialla	
3 grandi		3 paglierina	X
4 molto grandi		<b>COLORE TARSII</b>	
<b>CIUFFO</b>		1 violacei	
1 presente		2 neri	
2 assente		3 corno	X

<b>COMPORAMENTO RIPRODUTTIVO</b>		4 rosei	X
1 con istinto alla cova	X	<b>COLORE PULCINO</b>	
2 senza istinto alla cova		1 uniforme	
3 con riproduzione naturale	X	2 striato	
4 con necessita' di fecondazione assistita		3 screziato	X
<b>LIVREA</b>		<b>CARUNCOLE</b>	
1 monocolore		1 molto sviluppate	
2 bicolore		2 mediamente sviluppate	X
3 con disegno complesso	X	3 poco sviluppate	
4 remiganti monocolore	X		
5 remiganti barrate			

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE AREA AGRICOLTURA SOSTENIBILE 9 NOVEMBRE 2023, N. 23546

**L.R. 1/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie. Aggiornamento alle linee guida nazionali sulla biodiversità (D.M. 6 luglio 2012) di n. 1 scheda di varietà vegetale e di n. 7 schede di razze zootecniche**

IL DIRIGENTE FIRMATARIO

Vista la L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio emiliano-romagnolo”;

Richiamati in particolare i sotto citati articoli della già menzionata legge:

- l'articolo 5, il quale stabilisce che è istituito il Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, di seguito denominato Repertorio;
- l'articolo 6, il quale prevede le modalità per l'iscrizione al suddetto Repertorio;

Richiamata, inoltre, la deliberazione della Giunta regionale n. 1469 del 15 settembre 2008, recante “Legge regionale 29 gennaio 2008, n. 1 “Tutela del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo”. Criteri di attuazione”, ed in particolare il punto B. “Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche indigene agrarie” dell'allegato parte integrante della deliberazione suddetta che prevede, tra l'altro:

- che il Responsabile del Servizio competente, conclusa la fase di valutazione della Commissione tecnico-scientifica sulle proposte presentate, provveda con proprio atto, in caso di esito positivo, all'iscrizione nel Repertorio;
- che il Repertorio venga tenuto presso la Direzione Generale Agricoltura caccia e pesca – Area Agricoltura sostenibile – e venga aggiornato almeno una volta l'anno.

Richiamate, inoltre, le sotto citate deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 1787 del 24 ottobre 2022, con la quale è stata rinnovata la Commissione tecnico-scientifica prevista dall'art. 8 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1;
- n. 118 del 30 gennaio 2023, con la quale è stata aggiornata la Commissione predetta;

Viste le “Linee Guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura” approvate con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 6 luglio 2012 che, tra l'altro, definiscono i descrittori per la caratterizzazione delle risorse genetiche;

Richiamata la determinazione n. 13082 del 22 settembre 2014, con la quale è stata approvata la revisione della modulistica per la iscrizione al Repertorio di varietà e razze locali della Regione Emilia-Romagna, secondo le già menzionate Linee Guida;

Dato atto che sono state già iscritte al Repertorio 195 varietà vegetali e 25 razze animali;

Dato atto, inoltre, che fra le funzioni della Commissione previste all'art. 8 della L.R. 1/2008, vi è quella di esprimere il parere in merito all'iscrizione ed alla cancellazione dal Repertorio delle risorse genetiche agrarie;

Considerato che, ai sensi del comma 1, dell'art. 6 della suddetta Legge regionale, possono fare proposte di iscrizione enti ed istituzioni scientifiche, enti pubblici, associazioni, organizzazioni private e singoli cittadini;

Preso atto che sono pervenute all'Area Agricoltura sostenibile, per essere sottoposte al parere della Commissione tecnico-scientifica n. 1 scheda di albicocco e n. 7 schede di razze zootecniche aggiornate alle linee guida nazionali sulla Biodiversità;

Richiamato il Verbale della seduta della Commissione tenutasi in data 18 ottobre 2023, prot. n. 1079192.I del 30 ottobre 2023;

Dato atto che, ai fini dell'iscrizione nel Repertorio regionale, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le su indicate istanze, aggiornate alle linee guida nazionali sulla biodiversità, sono state sottoposte all'esame della Commissione tecnico-scientifica, la quale ha espresso parere positivo per le seguenti schede di varietà vegetali e per le seguenti schede di razze zootecniche:

- **Varietà di Albicocco** (*Prunus armeniaca L.*):  
Reale di Imola
- **Razze zootecniche** (*Equus caballus*; *Equus asinus*; *Meleagris gallopavo*)  
Equus caballus (scheda generale di razza)  
Cavallo del Ventasso  
Cavallo Bardigiano  
Cavallo Agricolo Italiano TPR (Tiro Pesante Rapido)  
Equus asinus (scheda generale di razza)



Asino Romagnolo

Meleagris gallopavo (scheda generale di razza)

Ritenuto necessario attribuire a ciascuna varietà vegetale da iscrivere al Repertorio un codice identificativo finalizzato all'agevolazione della consultazione del Repertorio medesimo, composto dalla sigla RER maiuscola seguita rispettivamente, per le varietà vegetali, dalla lettera V maiuscola e per le razze animali dalla lettera A maiuscola seguita da un numero progressivo assegnato a ciascuna varietà e razza;

Ritenuto, pertanto, di iscrivere, ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, al Repertorio con un proprio codice identificativo le varietà vegetali e le razze zootecniche di cui alle schede sopracitate ed inserite negli allegati al presente atto dal n. 1 al n. 8, quali parti integranti e sostanziali;

Vista la legge Regionale 26 novembre 2001, n. 43 "Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna" e successive modifiche ed integrazioni, ed in particolare l'art. 37, comma 4;

Preso atto delle seguenti deliberazioni della Giunta regionale:

- n. 2416 del 29 dicembre 2008 "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/2007" e ss.mm.;
- n. 468 del 10 aprile 2017, recante "Il sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna";
- n. 325 del 7 marzo 2022, con la quale sono stati, tra l'altro, definiti i nuovi assetti organizzativi delle Direzioni generali, articolate in Settori e Aree di lavoro dirigenziali, rappresentati nell'Allegato A), parte integrante e sostanziale della medesima deliberazione;
- n. 426 del 21 marzo 2022, recante "Riorganizzazione dell'Ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale. Conferimento degli incarichi ai Direttori Generali e ai Direttori di Agenzia";
- n. 474 del 27 marzo 2023, recante "Disciplina organica in materia di organizzazione dell'Ente e gestione del personale. Aggiornamenti in vigore dal 1 aprile 2023 a seguito dell'entrata in vigore del nuovo ordinamento professionale di cui al titolo III del CCNL funzioni locali 2019/2021 e del Piao 2023/2025";

Richiamate, altresì, le circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale prot. PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e prot. PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017, relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni, predisposte in attuazione della citata deliberazione n. 468/2017;

Viste, inoltre, le seguenti determinazioni del Direttore Generale Agricoltura, caccia e pesca:

- n. 5643 del 25 marzo 2022, recante "Riassetto organizzativo della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca, conferimento incarichi dirigenziali e proroga incarichi di posizione organizzativa, in attuazione della deliberazione di Giunta regionale n. 325/2022", istitutiva dell'Area di lavoro dirigenziale Agricoltura sostenibile;
- n. 25338 del 27 dicembre 2022, con la quale è stato disposto il conferimento dell'incarico di Responsabile dell'Area di lavoro dirigenziale Agricoltura sostenibile dal primo gennaio 2023 al 31 marzo 2025;
- n. 6779 del 29 marzo 2023, recante "conferimento di ulteriori incarichi dirigenziali nell'ambito della Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca", con la quale è stato conferito l'incarico di Responsabile del Settore Programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni sino al 31 dicembre 2025;

Richiamati, in ordine agli obblighi di trasparenza:

- il D.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";
- la determinazione del Responsabile del Servizio Affari legislativi e Aiuti di stato n. 2335 del 9 febbraio 2022, recante "Direttiva di indirizzi interpretativi degli obblighi di pubblicazione previsti dal decreto legislativo n. 33 del 2013, anno 2022."
- la deliberazione della Giunta regionale n. 380 del 13 marzo 2023, recante "Approvazione Piano integrato delle attività e dell'organizzazione 2023-2025";
- la deliberazione della Giunta regionale n. 719 dell'8 maggio 2023, avente ad oggetto "Piano Integrato delle Attività e dell'Organizzazione 2023-2025 - primo aggiornamento";
- n. 1097 del 26 giugno 2023, avente ad oggetto "Approvazione Piano integrato delle Attività e dell'Organizzazione 2023-2025. Secondo adeguamento a seguito degli eventi alluvionali di maggio 2023";

Dato atto che il presente provvedimento non contiene dati comuni personali;

Attestato che:

- il Responsabile del procedimento ha dichiarato di non trovarsi in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;
- il sottoscritto Dirigente non si trova in alcuna situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Attestata, infine, la regolarità amministrativa del presente atto;

determina:

1) di provvedere all'iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie, ai sensi dell'art. 6 della L.R. 29 gennaio 2008, n. 1, le seguenti varietà

- **Varietà di Albicocco** (*Prunus armeniaca L.*):  
Reale di Imola **RER V 060** (allegato 1)
- **Razze zootecniche** (*Equus caballus*; *Equus asinus*, *Meleagris gallopavo*)  
Equus caballus (scheda generale di razza) (allegato 2)  
Cavallo del Ventasso **RER A 001** (allegato 3)  
Cavallo Bardigiano **RER A 002** (allegato 4)  
Cavallo Agricolo Italiano TPR (Tiro Pesante Rapido)  
**RER A 003** (allegato 5)  
Equus asinus (scheda generale di razza) (allegato 6)  
Asino Romagnolo **RER A 020** (allegato 7)  
Meleagris gallopavo (scheda generale di razza) (allegato 8)

2) che avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR dell'Emilia-Romagna nel termine di 60 gg. o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo di Stato nel termine di 120 gg., entrambi decorrenti dalla data di notifica;

3) di disporre che il presente atto venga pubblicato nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna e nel sito regionale dedicato all'Agricoltura;

4) che, per quanto previsto in materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, si provvederà ai sensi della normativa richiamata in narrativa.

Il Responsabile di Area  
Giampaolo Sarno

## Allegato 1





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**

**ALBICOCCO "REALE D'IMOLA" RER V060**

(REVISIONATA)


































ALBICOCCO		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Prunus</i>	<b>Specie:</b> <i>Prunus armeniaca</i> L.
<b>Nome comune:</b> REALE D'IMOLA		
<b>Sinonimi accertati:</b> Reale, Mandorlona		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ):		
<b>Rischio di erosione:</b> medio		
Data inserimento nel repertorio: 21/12/2010		Ultimo aggiornamento scheda: 18/10/2023
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto /innesto</b>
1) Azienda Ghetti Domenico e Stefano, Marzeno di Brisighella (RA)	10	Vari
2) ITAS "F. Bocchialini", Parma	10	1998
3) Az. Rensi, Imola (BO)	30	Molto vecchie
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Azienda Ghetti Domenico e Stefano, Marzeno di Brisighella (RA) e ITAS "F. Bocchialini", Parma		
<b>Vivaista incaricato della moltiplicazione:</b>		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Cultivar italiana, diffusa verso la fine dell'Ottocento, che alcuni Autori dicono essersi originata da un seme di Luizet. La denominazione geografica arriva però solo negli anni Quaranta, con l'affermarsi della vocazione alla coltura della collina bolognese.</p> <p>L'ottima qualità del prodotto a giusta maturazione e la rusticità contribuirono alla diffusione in tutti i mercati locali del nord Italia.</p> <p>Tra l'altro, la mandorla dolce costituiva un sottoprodotto interessante per l'artigianato dolciario locale.</p> <p>La sua scarsa tenuta alla frigoconservazione e i costi connessi alla raccolta molto scalare hanno contribuito alla decisa contrazione della coltura negli ultimi anni.</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>Regione Emilia Romagna, con particolare riferimento alla collina Imolese.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<p>AA.VV. (1992) – Atti del congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.</p> <p>Anonimo (1962) – Articolo su “Avvenire d'Italia” del 2 agosto 1962.</p> <p>Ansaloni Pianta e Sementi (1946) – Catalogo 1946.</p> <p>Ansaloni Pianta e Sementi (1971) – Catalogo Agricoltura 1971-1972.</p> <p>F.lli Ingegnoli (1958) – Catalogo Generale.</p> <p>Fideghelli C., Monastra F. (1977) – Monografia di cultivar di albicocco. MAF-ISF, Roma.</p> <p>Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.</p> <p>Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.</p> <p>Molon G.(1924) – Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia. Relazione al Congresso Pomologico di Trento.</p> <p>Morettini A. (1992) – Frutticoltura generale e speciale. REDA, Roma.</p> <p>Moroni P.: (1927) – Notizie sulla frutticoltura cesenate. Cattedra Ambulante Agricoltura, Cesena. Tip. Lanzoni &amp; Foschini, Massalombarda.</p> <p>Pianta Mati, Pistoia (1952) – Catalogo 1952-1953.</p> <p>Redazionale (1927) – Consigli ai frutticoltori. Tratto da “Il Giornaletto dei Contadini”, n. 3-4. Organo della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Cesena.</p> <p>Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì (1922) – Annuario 1912-1921. Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Piacenza.</p>	






Sementi Sgaravatti, Saonara PD (1930) – Catalogo Generale 1930-1931.  
Tamaro D. (1901) – Trattato di frutticoltura. Hoepli, Milano.  
Tassinari (1951) - Manuale dell'agronomo. REDA, Roma.  
Trentin L. – Trattato di Agricoltura. Vallardi Editore, Firenze.  
Trentin L. (1924) – Frutticoltura. Biblioteca Agraria Ottavi, Casalmonferrato (AT).  
Vivai piante Martino Bianchi, Pistoia (1955) – Catalogo Generale 1955.

**NOTE**

Descrizione realizzata in collaborazione con il dott. Mauro Carboni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)					
VIGORIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Sub-zero)		1 – Fastigiato (Japan's Early)	3	Debole (Roxana)
3	Debole (Ninfa)		2 – Eretto (Reale d'Imola)	5	Medio (San Castrese)
5	Media (Canino)		3 – Da eretto ad aperto (Tyrinthos)	7	Elevato (Veecot)
7✓	Elevata (Portici)		4 – Aperto (Canino)		
9	Molto elevata (Monaco bello)		5 – Pendente (Pisana)		
			6 – Piangente		
FOGLIA: FORMA DELLA BASE (UPOV 12)		FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE (UPOV 13)		FOGLIA: INCISIONI DEL MARGINE (UPOV 15)	
	1 – Acuta (San Francesco)		1 – Acuto (San Castrese)		1 – Crenato (Canino, San Castrese)
	2 – Ottusa (Portici)		2 – Retto (Canino)		2 – Bi-crenato (Ninfa)
	3 – Tronca (Canino)		3 – Moderatamente ottuso (Portici)		3 – Seghettato (Vitulo)
	4 – Cordata (Moniqui)		4 – Molto ottuso (Moniqui)		4 – Bi-segheettato (San Francesco)
PICCIOLO: NUMERO DI NETTARI (UPOV 22)		FIORE: DIAMETRO (UPOV 24)		FIORE: FORMA DEI PETALI (UPOV 26)	
1	Nessuno o uno (Sant' Ambrogio)	3	Piccolo (Portici)		1 – Ellittico largo (Sant' Ambrogio)
2✓	Due o tre (Cafona, Veecot)	5✓	Medio (Reale d'Imola)		2 – Rotondo (Luizet)
3	Più di tre (Canino, Moniqui, Pisana)	7	Grande (San Castrese)		3 – Oblato (Canino, Vitillo)
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FORMA DEL FRUTTO IN VISIONE VENTRALE (UPOV 30)				FORMA DELL'APICE DEL FRUTTO (UPOV 39)	
	1 – Triangolare (Luizet)		5 – Rotonda (Ninfa)		1 – Acuto (Reale d'Imola)
	2 – Ovata (Pisana)		6 – Oblata (Nugget, Patriarca Temprano)		2 – Arrotondato (Luizet, Portici)
	3 – Oblunga (Portici)		7 – Obovata (Harcot)		3 – Tronco (Bella d'Imola)
	4 – Ellittica (Precoce d'Imola)		8 – Obliquo rombica (Canino)		4 – Infossato (San Castrese)



COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 44)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 49)		NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE LATERALE (UPOV 54)	
1	Non visibile	1	Verde biancastra (Amban)		1 – Ovale (Portici)
2	Bianco (San Nicola)	2	Bianca (Cibo del paradiso)		2 – Oblunga (Bella d'Imola)
3	Giallastro (Vitulo)	3	Crema (Moniqui, Patriarca Temprano)		3 – Ellittica (Vitulo)
4	Giallo-verde	4✓	Arancione chiaro (Canino, San Castrese)		4 – Rotonda (Canino, Monaco bello)
5	Arancione chiaro (Canino, Portici)	5	Arancione medio ( Pisana)		5 – Obovale (Harcot)
6✓	Arancione medio (Luizet, Pisana, Veecot)	6	Arancione scuro (Harcot)		
7	Arancione scuro (Harcot)				
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio su un campione di 10 frutti: 50-60 g. Frutto asimmetrico e con polpa non aderente al nocciolo. Fiorisce tra la seconda e la terza decade di marzo, l'allegagione non è abbondante, tende ad alternare e matura tra fine giugno e metà luglio, in modo piuttosto scalare.					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</b> Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Scarsa suscettibilità alle principali patologie dell'albicocco (O).					
<b>OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Ottima da consumo fresco, anche se è poco tollerante alle manipolazioni e non ha una lunga conservabilità (A, O, L). Indicata anche per la produzione di marmellate e confetture (O). In passato si usava anche la mandorla in pasticceria (L).					

Allegato 2

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

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

(Revisionata)

CAVALLO	
Famiglia: Equidae	Genere: <i>Equus</i>
Specie: <i>caballus</i>	
Nome comune: .....	Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:	
Sinonimie errate:	
Denominazioni dialettali locali	
Data inserimento nel repertorio: 17-12-2009	
Allevamenti	
Totale allevamenti	
Capi complessivi	
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i> :	
Stallone	Fattrice
Cavalli al pascolo	Foto storica
Puledro	
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

--

<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 – FORMA**

<b>Tronco:</b>	Garrese: Dorso: Lombi: Groppa: Petto: Torace:
<b>Testa:</b>	.
<b>Collo:</b>	
<b>Arti:</b>	Gli arti Spalla: Articolazioni: Appiombi: Piede:
<b>Andature</b>	

**IV – MANTELLO E CUTE****Mantelli tipici:**

**DIFETTI****Taglia:****Balzane:****Mantello:****Dati biometrici**

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)		
Circonferenza toracica (cm)		
Circonferenza stinco (cm)		
Lunghezza spalla (cm)		

Temperamento:

**Caratteri produttivi****Caratteristiche riproduttive.**

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO</b>			
<b>TIPO</b>		<b>MANTELLO</b>	
brachimorfo		monocolore	
mesomorfo		bicolore	
dolicomorfo		pezzato	
pony		variabili a sede fissa	
<b>ATTITUDINE</b>		balzane	
agricolo		stelle	
sella		più mantelli	
traino leggero		un solo mantello	
sportivo		criniera lunga	
<b>PROFILO</b>		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	
sub- concavo			
rettilineo			
montonino			
<b>ORECCHIE</b>			
grandi			
medie			
piccole			
apice arricciato			





## Allegato 3



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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO  
CAVALLO DEL VENTASSO RER A001**

(revisionata)

<b>Famiglia:</b> Equidae		<b>Genere:</b> <i>Equus</i>		<b>Specie:</b> <i>caballus</i>	
<b>Nome comune:</b> Cavallo del Ventasso			<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>		
<b>Sinonimi accertati:</b>					
<b>Sinonimie errate:</b>					
<b>Denominazioni dialettali locali</b>					
Data inserimento nel repertorio: 31-12-2009					
<b>Allevamenti</b>					
Totale allevamenti				20	
Capi complessivi				150	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>					
Stallone (Ramiseto, RE 2005)			Fattrice (Ramiseto, RE 2005)		
					
Cavalli al pascolo (Ramiseto, RE 2005)			Foto storica presso Lago del Ventasso (anni 70)		



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il nome di questa razza equina origina dal monte Ventasso, rilievo posizionato nella parte più alta dell'Appennino in provincia di Reggio Emilia. Il nome Cavallo del Ventasso venne coniato negli anni Settanta, quando un nucleo di allevatori e di appassionati organizzò alcune iniziative per promuovere la tradizione dell'allevamento cavallino dell'alta Val d'Enza.

L'origine di questa razza è antica come testimoniato dal nome relativo alla zona di allevamento, denominata di Valle dei Cavalieri, e dalla presenza di numerosi documenti che confermano l'allevamento di equini in questi luoghi nel corso dei secoli.

L'allevamento di cavalli nella montagna della provincia di Reggio Emilia è documentato a partire dall'anno Mille. Notizie più recenti si riferiscono alla dominazione di Ferdinando di Borbone, Duca di Parma, passando poi a Maria Luigia D'Austria Duchessa di Parma.

Antiche cronache di guerra riferiscono che nel 1118 i "cavalieri" dell'Appennino corsero in aiuto dei Milanesi contro i Comaschi. Nel 1234 "i cavalieri delle Valli" scesero nella Padania per partecipare alla guerra dei cremonesi contro i milanesi, e nel 1334 contro i correggesi, (come riferisce Giuseppe Micheli, ne "La Bandita di Castagneto per la razza delle cavalle ducali". Altre testimonianze di cronache dell'epoca evidenziano come si allevassero cavalli principalmente per la cavalleria, da usare nei combattimenti per impossessarsi o difendere i territori posti ai piedi dell'attuale Monte Ventasso. La zona si prestava particolarmente all'allevamento del cavallo da sella ,come dimostrano le numerose controversie di cui si fa cenno nelle cronache antiche per motivi di pascolo e di confini, tant'è vero che fin dal 1606 il podestà delle valli emanava grida per limitare l'uso al pascolo delle cavalle fattrici ducali nella località denominata Bandita.

Dopo i Farnese l'allevamento venne trascurato, poi ripreso e incentivato nel periodo napoleonico e sotto il Ducato di Maria Luigia d'Austria, continuando a fornire cavalli per scopi militari. Già dal 1600, a Ramiseto, avevano preso dimora due nobili famiglie, i Borzacchi e i Bertoldi, che si occuparono dell'allevamento di questi animali. Così nelle prose di Telemaco Dall'Ara, scritte tra il 1900 e il 1920, si legge nell'articolo sul Ventasso, che "da un boschetto di cerri alcuni cavalli d'ogni mantello... sono i cavalli della razza Borzacchi, noti e apprezzati in tutta la montagna per la robustezza dei loro organismi e la mirabile resistenza alle fatiche, robustezza e resistenza acquistate nelle libere corse giù per i dirupi". Furono proprio i Borzacchi insieme ai Bertoldi, con i quali si imparentarono, gli allevatori che hanno fatto arrivare ai giorni nostri la razza che conosciamo.

In generale, la zona che ha dato origine al Cavallo del Ventasso ha sempre fornito cavalli destinati ad uso militare. Per questo motivo, a differenza di altre piccole popolazioni di equini allevate in montagna, solitamente caratterizzate da una statura ridotta, questo equino presenta

un'altezza al garrese più elevata. L'impiego principale di questo cavallo, dotato di resistenza e frugalità, che gli consentono di trovarsi a proprio agio in pascoli che arrivano fino ai 2000 metri di altitudine, è la sella.

Nella seconda metà del secolo scorso, per migliorare la razza, furono utilizzati dalla famiglia Bertoldi due stalloni Purosangue Inglese (Aved e Labdaco), successivamente uno stallone Lipizzano (Baiardo) e un derivato inglese (Fiorello), da cui prendono origine tutte le fattrici più anziane che costituiscono la base attuale della razza del Cavallo del Ventasso. Questi stalloni si alternarono per diversi anni fino a quando, nel 1970, furono immessi come stalloni i rispettivi figli di Aved e Labdaco, che incrociati con Helga, vecchia cavalla del ceppo antico, diedero origine a due veri razzatori (Grifone e Furioso), che per 20 anni circa coprirono tutte la cavalle della zona trasmettendo le attuali caratteristiche.

A partire dagli anni 80 furono inseriti stalloni di razza Anglo-Araba (Florop), Sella Francese (Neroli III) e Purosangue Inglese (Coltinger); quest'ultimo rimarrà in allevamento solo per un anno per non rinsanguare troppo questi cavalli, che nel frattempo venivano impiegati sempre più per un uso agonistico, in concorso ippico o in completo e per turismo equestre.

Negli anni 90 venne introdotto lo stallone Anglo-Arabo Uranium De l'Age e nascerà il futuro stallone tuttora approvato e in attività, Fuoco del Lago, figlio di Neroli III e Tempesta (derivato inglese).

L'attività selettiva attuale ha come obiettivo la creazione di un cavallo elegante, equilibrato con buone andature e un profilo armonico, e caratterizzato da ottimo rapporto con l'uomo, tenendo presente che si tratta di un cavallo che per ben 6 mesi all'anno, se non di più, vive fuori su pascoli di montagna.

Anche gli altri allevatori della zona continuarono a incrementare l'allevamento di questo cavallo, fino alla costituzione, nel 2003, dell'Associazione Allevatori Cavallo del Ventasso, promossa dal Comune di Ramiseto, che si è impegnata nella promozione di iniziative volte alla valorizzazione e all'incremento di questa razza equina.

Ogni anno, da oltre 25 anni, la terza domenica di giugno si tiene a Ramiseto la fiera del Cavallo del Ventasso, che prevede la valutazione di numerosi animali suddivisi in diverse categorie da parte di qualificati giudici dell'Unione Nazionale per l'Incremento delle Razze Equine (UNIRE). Inoltre il Cavallo del Ventasso partecipa ogni anno alla Fiera Cavalli di Verona con un proprio stand.

Nel 1990 con il decreto ministeriale del 27 luglio, il Cavallo del Ventasso entrò a far parte, del Registro anagrafico delle razze e popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali a limitata diffusione. La tenuta del Registro anagrafico, divenuto poi Libro genealogico di conservazione, fu affidata all'Associazione Nazionale Allevatori (AIA), mentre attualmente è passata all'Associazione Nazionale Razze Equine e Asinine Italiane (ANAREAI), che si propone di tutelare con finalità non lucrative il patrimonio nazionale delle razze equine e asinine, di promuovere e attuare le iniziative che possono utilmente contribuire alla tutela, al miglioramento, alla valorizzazione, alla diffusione ed alla conservazione delle razze stesse.

**ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

I soggetti iscritti al Libro genealogico sono all'incirca 150, distribuiti in una ventina di allevamenti. I cavalli sono allevati principalmente nella montagna di Reggio Emilia e in minor misura minore nelle province limitrofe di Parma e di Massa Carrara.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

A.I.A. (1997) Disciplinare del Registro anagrafico delle popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali. Associazione Italiana Allevatori, Roma.

Bigi D., Zanon A. (2020) Atlante delle razze autoctone, bovini, equini, ovicaprini, suini allevati in Italia. Seconda Edizione, Edagricole.

<https://archivio.ilportaledelcavallo.it/2014/05/28/focus-razze-equine-il-cavallo-del-ventasso/>

<http://crpa.it/>

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 – FORMA**

<b>Tronco:</b>	<p>Garrese: giustamente rilevato, ben prolungato verso il dorso e muscoloso.</p> <p>Dorso: raccolto, muscoloso e ben diretto.</p> <p>Lombi: ben attaccati sia alla groppa che al dorso, tendenzialmente orizzontali, muscolosi.</p> <p>Groppa: di giusta lunghezza ed inclinazione, ben conformata e muscolosa.</p> <p>Petto: muscoloso e di giusta larghezza, abbastanza alto.</p> <p>Torace: ben conformato e abbastanza profondo.</p>
<b>Testa:</b>	<p>La testa non è eccessivamente pesante. E' ben proporzionata, ben attaccata ed espressiva, con profilo fronto-nasale tendenzialmente rettilineo.</p>
<b>Collo:</b>	<p>Collomuscoloso, di media lunghezza, ben attaccato ed in armonia con il tronco.</p>
<b>Arti:</b>	<p>Gli arti sono robusti, con tendini ben rilevati e asciutti</p> <p>Spalla: di media lunghezza, giustamente inclinata e muscolosa.</p> <p>Articolazioni: ampie, robuste e ben conformate.</p> <p>Appiombi: tendenzialmente regolari.</p> <p>Piede: ben conformato, resistente e sano.</p>
<b>Andature</b>	<p>Le andature sono equilibrate, giustamente ampie ed elastiche.</p>

**IV – MANTELLO E CUTE**

**Mantelli tipici:** baio, sauro, grigio, morello.

Sono tollerati gli altri mantelli ad eccezione di quelli mantelli maculati e pezzati.

**DIFETTI**

**Taglia:** mediamente diversa dallo standard.

**Balzane:** medie e/o alto calzate.

**Mantello:** mantelli pezzati o maculati (gli animali che presentano questi mantelli vengono esclusi dalla riproduzione).

**Dati biometrici**

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	152-164	150 -162
Circonferenza toracica (cm)	175	170
Circonferenza stinco (cm)	19	18,5
Lunghezza spalla (cm)	63	60

Temperamento: equilibrato, vivace, abbastanza nevriale

**Caratteri produttivi**

Cavallo di buona mole adatto specialmente all'equitazione di campagna.  
Alcuni esemplari presentano predisposizione agli sport equestri.

**Caratteristiche riproduttive.**

Razza rustica e frugale presenta un tasso riproduttivo analogo ad altre razze equine italiane, denotando un'ottima attitudine materna ed una lunga carriera riproduttiva nelle fattrici.



<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO</b>			
<b>TIPO</b>		<b>MANTELLO</b>	
brachimorfo		monocolore	X
mesomorfo	X	bicolore	X
dolicomorfo	X	pezzato	
pony		variabili a sede fissa	X
<b>ATTITUDINE</b>		balzane	X
agricolo		stelle	X
sella	X	più mantelli	X
traino leggero		un solo mantello	
sportivo	X	criniera lunga	X
<b>PROFILO</b>		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	
sub- concavo			
rettilineo	X		
montonino			
<b>ORECCHIE</b>			
grandi			
medie	X		
piccole			
apice arricciato			



Allegato 4

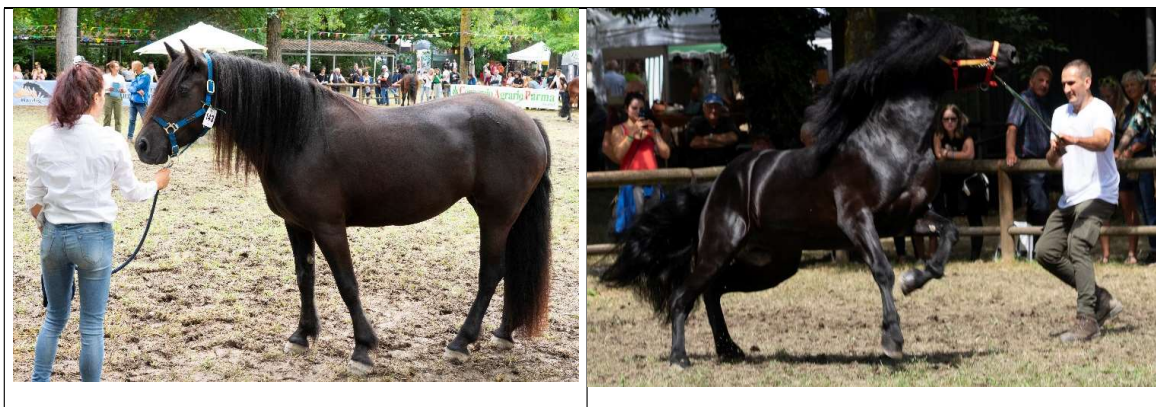


L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO  
CAVALLO BARDIGIANO RER A002**

**(revisionata)**

<b>Famiglia:</b> Equidae		<b>Genere:</b> <i>Equus</i>	<b>Specie:</b> <i>caballus</i>
<b>Nome comune:</b> Bardigiano		<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b> Montanaro, Montanaro di Parma			
<b>Sinonimie errate:</b>			
<b>Denominazioni dialettali locali</b>			
Data inserimento nel repertorio: 31-12-2009			
<b>Allevamenti</b>			
Totale allevamenti		1.419	
Capi complessivi		3.247	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>			
Stallone (Bardi 2023)		Giumenta (Bardi 2023)	
			
Giumenta (Bardi 2023)		Stallone (Bardi 2023)	



### **CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE**

Il nome deriva da Bardi, comune dell'Appennino Parmense che si trova nel cuore dell'area di allevamento di questa razza, rappresentata dalle valli del Ceno e del Taro. Il Libro Genealogico del cavallo di razza Bardigiana è stato istituito con D.M. il 2 Agosto 1977.

La prima documentazione storica sulle origini del Bardigiano è del 1864 con descrizione di una "varietà di cavalli" sufficientemente omogenea, che si estendeva dall'Appennino dell'Emilia Occidentale sino alla Lunigiana. Si trova poi una testimonianza pittorica più antica; si tratta di un quadro riferibile all'inizio del XVII secolo (Monaco, Palazzo del Principe), che rappresenta uno splendido cavallo baio montato dal tredicenne Onorato Grimaldi, che diventerà Principe di Monaco. Il Principe Federico Landi, che già dal 1589 regnava nel castello di Bardi fu il tutore del giovane Onorato Grimaldi, che perse precocemente entrambi i genitori. Il cavallo raffigurato nel quadro (realizzato a Bardi), per le sue caratteristiche morfologiche, potrebbe essere considerato unantenato della razza Bardigiana.

Federico Grimaldi era informato che da secoli, nei suoi feudi, era presente una popolazione equina sfruttabile in termini economici e nel 1615 fu redatta una scrittura privata con il cavaliere cremonese Costanzo Cremonesi per *"la introduzione ne Nostri Stati di allevamento di cavalli del genere che usa qui"*, cavalli da sempre allevati sull'Appennino toscano-ligure. Il documento, che viene considerato di grande rilevanza storica, entra nei particolari della gestione di stalloni, giumente e puledri, indicando quali siano le accortezze e i comportamenti virtuosi da tenere.

La prima testimonianza scritta relativa a questo cavallo risale al 1864 e consiste in un manoscritto dell'allora Preside della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Parma, che riferisce di una varietà di cavalli cosiddetti "montanari", diffusi nelle zone collinari e montane delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena, con nuclei numerosi anche in Lunigiana. Secondo lo stesso autore, il Bardigiano potrebbe derivare da cavalli Belgi, importati in Italia dai cavalieri romani. Si parla anche di cavalli di varietà Cremonese.

Una prima descrizione morfologica del cavallo Bardigiano si ha in un documento del 1901, ad opera di Eduardo Chiari, capitano veterinario dell'esercito, dove si definisce "il cavallo montanaro" indigeno delle parti montuose delle province di Parma, Piacenza, Reggio Emilia e Modena: animale piccolo, ma tarchiato, robusto e di forme regolari, che costituisce una razza a se stante, di statura compresa tra 145 e 148 cm, con testa leggera, occhi piccoli, orecchie brevi, collo breve, torace ampio, particolarmente adatto alla soma, molto resistente alle fatiche, dotato di grande rusticità. Riporta inoltre che questi animali erano estremamente vocati per la soma e resistentissimi alle fatiche e alle intemperie. Lo stesso autore sottolinea come la scarsa diffusione di questa razza fosse dovuta alla elevata richiesta di muli che conduceva a una forte produzione di puledri di mulo, che venivano pagati il doppio rispetto a quelli di cavallo. La grande richiesta di muli dipendeva soprattutto dalle esigenze dell'esercito per la ricostituzione del potenziale bellico, e dai primi del 900 fino al 1925 quasi tutte le giumente furono requisite per gli accoppiamenti con stalloni asinini. Le cavalle venivano accoppiate con asini di Martina Franca e francesi. Tuttavia, la riduzione più consistente di cavalli Bardigiani si ebbe durante la seconda guerra mondiale, quando l'esercito italiano prima, la Repubblica di Salò e la Wehrmacht poi, si appropriarono delle riserve di cavalli dell'Appennino emiliano.

Documentato è l'impiego di altre razze ad opera dell'Istituto di incremento ippico per migliorare la razza Bardigiana. Infatti, negli anni Trenta e Quaranta, furono impiegati stalloni Avelignesi, mentre negli anni Sessanta si affermò l'impiego di stalloni Franches-Montaigne; solo marginalmente furono anche utilizzati riproduttori Murgesi e Croati.

Alla fine degli anni 50 la popolazione equina "montana dell'Appennino emiliano" presentava caratteristiche uniformi e il Centro di Incremento Ippico regionale ne diede una definizione che non si allontana dalle caratteristiche attuali della razza: "cavalli compatti ma dotati di imponenti masse muscolari con articolazioni salde e robuste, in grado di affrontare anche in spazi molto ristretti la maggior parte degli ostacoli naturali approcciabili, affidabili e sicuri, adatti al lavoro con l'uomo per carattere e temperamento".

Già alla fine degli anni 60 era forte la volontà di fare conoscere questo cavallo, allevato con orgoglio da tanti allevatori, e venivano organizzate mostre e rassegne di cavalli Bardigiani, senza tuttavia il coinvolgimento degli enti pubblici. E' agli inizi degli anni Settanta che iniziò un programma di consolidamento della razza ad opera dell'Associazione provinciale allevatori di Parma e della Comunità montana dell'Appennino parmense. Immediatamente dopo, nel 1977, venne istituito il Libro Genealogico gestito inizialmente dall'Associazione Provinciale Allevatori (APA) di Parma, che si occuperà del miglioramento della razza indirizzandone la selezione. Alla fine degli anni 80, consolidata la consistenza numerica, in collaborazione con la Facoltà di Medicina Veterinaria di Parma, ebbe inizio un'attività di selezione per meriti morfologici, arrivando all'elaborazione, nel 1992, di una scheda di valutazione morfologica con misurazioni bio-lineari (altezza al garrese, circonferenza torace e stinco, lunghezza della spalla).

Attualmente la gestione del Libro genealogico del Bardigiano è passata all'Associazione Nazionale Razze Equine e Asinine Italiane (ANAREAI), che si propone di tutelare con finalità non lucrative il patrimonio nazionale delle razze equine e asinine, di promuovere e attuare le iniziative che possono utilmente contribuire alla tutela, al miglioramento, alla valorizzazione, alla diffusione ed alla conservazione delle razze stesse.

Sono due le manifestazioni più importanti in cui i cavalli Bardigiani sono esposti e diventano protagonisti della vita locale: la Benedizione degli animali per la ricorrenza di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali, che vede ogni anno, il 17 gennaio, la partecipazione di tantissimi cavalli e allevatori di Bardigiani, e la Mostra Nazionale del Cavallo Bardigiano, con il concorso morfologico, che si svolge ai primi agosto a Bardi.

#### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Il numero complessivo di capi iscritti al Libro genealogico è di 3.247 con 1.419 allevamenti. La regione con più Bardigiani è l'Emilia Romagna (1.825), seguita dalla Liguria (665) e dal Veneto (108), ma è presente anche in altre regioni. All'interno dell'Emilia Romagna la zona di maggiore consistenza è quella costituita dalle province di Parma e Piacenza, ma è diffuso anche nelle altre province.

La razza è allevata anche in Germania, Francia, Ungheria, Svizzera e Belgio.

#### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

Bigi D., Zanon A. (2020) Atlante delle razze autoctone, bovini, equini, ovicaprini, suini allevati in Italia. Seconda Edizione, Edagricole.

Catalano A.L., Beretti V. (2007) Il Cavallo Bardigiano: origine, selezione, morfologia ed allevamento. Associazione Nazionale Allevatori Cavallo Bardigiano, Parma.

Catalano A.L., Gonzi G., Marusi A. (1989) Il cavallo Bardigiano – origini, evoluzione e nozioni di ippicoltura ad uso degli allevatori. Associazione Nazionale Allevatori del Cavallo Bardigiano, Parma, 1989.

Progetto Equinbio per la tutela della biodiversità delle razze equine italiane (2018) La diversità genetica del cavallo Bardigiano ad oggi. Libro genealogico del cavallo Bardigiano, Parma, Litografia la Ducale.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 – FORMA**

<b>Tronco:</b>	<p>Garrese: mediamente rilevato, asciutto e lungo.</p> <p>Dorso: di media lunghezza, ben diretto e sostenuto, con esclusione di insellatura accentuata.</p> <p>Lombi: corti, ampi, ben diretti e attaccati alla groppa.</p> <p>Groppa: larga con diametri trasversi ben sviluppati.</p> <p>Coda: bene attaccata, abbondante di crine.</p> <p>Petto: largo, muscoloso e ben disceso.</p> <p>Torace: ampio, ben disceso e profondo.</p> <p>Ventre: sostenuto e ben conformato.</p>
<b>Testa:</b>	<p>piccola con profilo preferibilmente camuso, a fronte larga, orecchie corte e ben dirette, ciuffo folto ed abbondante. Bocca larga con labbro superiore sporgente, occhi grandi, vivaci ed espressivi, preferibilmente coperti da un folto ciuffo cadente.</p>
<b>Collo:</b>	<p>ben proporzionato, ben attaccato, tendenzialmente arcuato, con criniera folta ed abbondante, preferibilmente doppia</p>
<b>Arti:</b>	<p>Spalla: di media inclinazione e lunghezza, con buon sviluppo muscolare.</p> <p>Coscia: muscolosa anche verso la regione della gamba.</p> <p>Arti: asciutti, con appiombi regolari, avambraccio forte e muscoloso prevalente sullo stinco, corto con tendini ben distaccati, pastoia corta, robusta e di media inclinazione.</p> <p>Articolazioni: ampie, spesse ed asciutte.</p>



Piede: ben conformato, con unghia solida, resistente e preferibilmente nera.

#### IV – MANTELLO E CUTE

Mantello: baio, da baio ordinario a morello maltinto, con preferenze per il baio oscuro. Tollerata la balzana fino a metà stinco e stella o lista non troppo ampia e rabicanatura non troppo accentuata. Il morello maltinto è posseduto dal 33,4 % dei soggetti, il baio castano dal 30,8%, il baio oscuro dal 23,5%, meno diffuso il baio ordinario (8,5%), raro il baio ciliegia (4,2%)

#### Dati biometrici

Misure a 30 mesi di età e oltre

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese min e max(cm)	139-149	135-147
Circonferenza toracica min (cm)	170	165
Circonferenza stinco min e max (cm)	19-22	18-21

#### Caratteri produttivi

E' un cavallo meso-brachimorfo, di costituzione robusta, di aspetto espressivo e distinto, di forme armoniche, solide, corrette. Andature: regolari, energiche, elastiche con passo mediamente ampio e rilevato. Temperamento: docile, con discreto grado di nevrilità

In passato utilizzato per i lavori agricoli in aree montane, grazie alle spiccate caratteristiche di economicità, rusticità e frugalità. E' ancora possibile incontrare Cavalli Bardigiani impegnati nei lavori in montagna per il trasporto della legna.

Negli ultimi decenni il suo utilizzo è stato sempre più diretto verso la sella da servizio e nell'ippoterapia. Questo animale è particolarmente vocato per l'equitazione in ambiente naturale, specialmente montano, è docile e reagisce agli imprevisti senza scomporsi e ribellarsi al comando. Molto diminuito l'utilizzo per la produzione di carne apprezzate come Pony sportivo per attacchi,

#### Caratteristiche riproduttive.



Rustico e frugale presenta ottima attitudine materna e lunga carriera produttiva.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO</b>			
<b>TIPO</b>		<b>MANTELLO</b>	
brachimorfo	X	monocolore	X
mesomorfo	X	bicolore	X
dolicomorfo		pezzato	
pony		variabili a sede fissa	
<b>ATTITUDINE</b>		balzane	X
agricolo		stelle	X
sella	X	più mantelli	X
traino leggero	X	un solo mantello	
sportivo	X	criniera lunga	X
<b>PROFILO</b>		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	X
sub- concavo			
rettilineo			
montonino			
<b>ORECCHIE</b>			
grandi			
medie	X		
piccole			
apice arricciato			

Allegato 5

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

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**  
**Cavallo Agricolo Italiano da tiro pesante**  
**rapido (CAITPR) RER A003**  
(revisionata)

<b>Famiglia:</b> Equidae	<b>Genere:</b> <i>Equus</i>	<b>Specie:</b> <i>caballus</i>
<b>Nome comune:</b> Cavallo Agricolo Italiano da Tiro Pesante Rapido (CAITPR)	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b> Agricolo Italiano; TPR		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio: 31-12-2009		
<b>Allevamenti</b>		
Totale allevamenti	700	
Totale capi	8.100	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
Stallone (2023) Foto Pieri Cesari	Fattrice (Imola 2014)	
		
Cavalle al pascolo (2023) Foto Pieri Cesari	Cavallo maschio impiegato nei lavori boschivi (2023) Foto Pieri Cesari	



### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

In Italia, all'inizio del 900, andava facendosi sempre più sentita l'esigenza di poter disporre di un cavallo pesante di produzione nazionale, adatto sia ai lavori agricoli che per l'esercito. Nelle aziende agricole della Pianura Padana venivano abitualmente allevati cavalli di tipo pesante senza che vi fosse un preciso indirizzo razziale. Ad opera del Deposito Stalloni di Ferrara furono pertanto eseguiti esperimenti d'incrocio, introducendo all'inizio stalloni appartenenti alle razze da tiro e lavoro Boulonnais, Ardennese e Norfolk Bretone. Nel primo dopoguerra aumentò la richiesta di un cavallo morfologicamente di taglia non elevata, e pertanto la selezione si basò sull'utilizzo di stalloni di razza Ardennese, Percheron e soprattutto Bretone, il quale rappresentò il meticciamiento finale per costituire la razza da tiro pesante italiana, che si concretizzò ufficialmente nel 1926.

Di conseguenza, l'indirizzo di produzione per la maggior parte delle zone di pianura della circoscrizione del Deposito Stalloni di Ferrara (provincia di Ferrara, Veneto e Friuli), si identificò con l'impiego degli stalloni Bretoni in incrocio con le fattici locali, che erano d'origine piuttosto eterogenea (Hackney, razze da tiro francesi o belghe, popolazioni locali, ecc.). A partire dal 1927 si poté dare avvio al controllo selettivo ufficiale di queste produzioni. Il successivo meticciamiento selettivo dei prodotti dette origine a un nucleo omogeneo di equini, che negli anni successivi alla Seconda Guerra mondiale venne denominato Cavallo Agricolo Italiano da Tiro Pesante Rapido.

L'obiettivo di selezione originario si identificava con un tipo morfologico di mole medio-pesante, del peso vivo adulto di circa 600-700 kg, dotato di notevole nevrilità e brillantezza di movimenti e adatto, quindi, al lavoro, ma anche al tiro rapido. I soggetti derivati da questi incroci furono particolarmente apprezzati perché dotati di robustezza e mole medio-pesante, ma allo stesso tempo caratterizzati da velocità dei movimenti e armonia, corrispondendo alle esigenze dell'esercito, che ricercava soggetti per l'artiglieria di campagna, ma trovando anche notevole interesse nel settore dei trasporti medio pesanti ad uso civile, così come in agricoltura, soprattutto nelle aziende di una certa dimensione. La razza ebbe notevole impulso con la costituzione, nel 1926, di "stazioni selezionate" che operavano con l'intento di individuare le fattrici migliori per creare la base genetica della razza. La prima generazione prodotta nel 1927 fu denominata "Agricolo/Artigliere" o anche "Derivato Bretone", ed era allevato e selezionato nelle province di Ferrara, Verona, Padova, Vicenza e Rovigo. Negli anni Trenta l'impiego degli stalloni ottenuti da tale selezione si estese anche ai Depositi Stalloni di Crema, Reggio Emilia e Pisa, favorendo la diffusione della razza nell'Italia settentrionale e centrale. Altro aspetto fondamentale, nella selezione del tiro pesante, fu l'istituzione di concorsi morfologici tra cui spicca ovviamente il concorso di Verona, istituito nel 1934. Nello stesso periodo, furono inoltre istituiti concorsi riservati ai puledri da tre a quattro anni per valutare l'effettuazione di percorsi con un carico prestabilito entro tempi massimi, raggiungibili alle andature del passo o del trotto.

L'obiettivo selettivo iniziale rimase immutato sino agli anni '70, quando il processo di meccanizzazione del nostro paese divenne capillarmente diffuso e l'impiego del cavallo quale animale da lavoro perse quindi progressivamente d'importanza. Pertanto, a partire dalla fine degli anni '70, si è assistito ad un processo di riconversione selettiva della razza, che ha portato ad accentuare la vocazione alla produzione della carne, non tralasciando però quelle caratteristiche di correttezza morfologica, di eleganza e soprattutto di nevrilità e brillantezza di movimenti, che costituiscono la base del patrimonio selettivo originario.

E' verso fine degli anni Settanta che l'Associazione Nazionale Allevatori del Cavallo Agricolo Italiano da TPR, nata nel 1974, fu incaricata di sostituire l'Istituto d'Incremento Ippico di Ferrara nella gestione del Libro genealogico, attività che l'Associazione prosegue tuttora.

Gli obiettivi di selezione prevedono soggetti vocati alla produzione della carne ma anche al tiro e al lavoro. Una notevole importanza, oltre all'eleganza, viene accordata alla correttezza morfologica ed

alla nevrilità, in modo da garantire soggetti idonei a rimanere in carriera a lungo, con evidenti vantaggi per la riduzione dei costi di rimonta. Come si è già detto, oltre alla produzione della carne non va trascurato l'impiego originario come animale da lavoro, che nonostante sia divenuto

secondario non è stato completamente abbandonato, specialmente negli ambienti montani ove risulta difficile l'impiego dei mezzimeccanici.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Attualmente il Libro genealogico del Cavallo Agricolo Italiano da T.P.R. conta all'incirca 8100 capi, dei quali 400 sono stalloni e poco meno di 3000 fattrici, presenti in circa 700 allevamenti, distribuiti in diverse regioni. Le principali zone interessate alla selezione sono rappresentate dal bacino storico (Veneto, Emilia Romagna, Friuli V.G.), ma le regioni col maggiore numero di capi sono il Lazio, l'Abruzzo e l'Umbria; numerose presenze si registrano anche in Puglia e nelle Marche.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- ANACAITPR – Disciplinari e Regolamenti - <http://www.anacaitpr.it>
- Balasini D. - Zootecnia applicata: cavalli, asini, muli e bardotti. Edagricole, 2000.
- Bigi D., Zanon A. - Atlante delle razze autoctone: ovini, equini, ovicaprini, suini allevati in Italia, Seconda Edizione, Edagricole, 2020.
- Bonadonna T. (1950) Zootecnia speciale, vol. 2. Istituto Editoriale Cisalpino.
- Marchi E., Mascheroni E. - Zootecnia speciale equini e bovini. UTET, 1925.
- Mantovani R., Contiero B., Sartori A., Pigozzi G., Stoppa C., "Longevità, caratteri morfologici e produttivi nelle fattrici di razza Cavallo agricolo da Tiro Pesante Rapido. ANACAITPR, 2008.
- Pieri Cesari S. (2023) Cavallo Italiano da Tiro Pesante Rapido: origini, storia e situazione attuale. Tesi in Gestione della Biodiversità Zootecnica. Università di Bologna, Dipartimento in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Anno Accademico 2021-2022.
- Pigozzi G., Morelato G. (1997) 70 anni di storia del Cavallo Agricolo Italiano da T.P.R. dalle origini ad oggi. UNIRE.
- Stanga I. (1911) Il cavallo da tiro pesante. Battiato, Catania.



<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b>	
<b>STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza</b>	
<b>1 - FORMA</b>	
<b>Tipo</b>	Razza da tiro pesante con caratteristiche morfologiche generali riferibili al tipo brachimorfo.
<b>Tronco:</b>	<p>Garrese: mediamente rilevato, muscoloso, asciutto.</p> <p>Dorso: breve, largo, ben diretto e con masse muscolari ben sviluppate.</p> <p>Groppa: preferibilmente doppia, ampia, ben fornita di masse muscolari, mediamente</p> <p>Inclinata con coda: ben attaccata.</p> <p>Petto: largo e muscoloso.</p> <p>Torace: largo, alto, non appiattito, ben disceso fra gli arti anteriori.</p> <p>Fianco: breve e arrotondato. Addome: ben sviluppato.</p>
<b>Testa:</b>	Testa piuttosto leggera, quadrata, asciutta, ben attaccata; fronte larga e piana, arcate orbitali ben rilevate; occhi grandi e vivaci; profilo del naso rettilineo con canna nasale piuttosto larga; narici grandi e mobili; canale intra-mascellare ben aperto, asciutto, orecchie piuttosto piccole, mobili ben attaccate.
<b>Collo:</b>	Collo con buone masse muscolari, di giusta lunghezza, ben sortito e ben portato.
<b>Arti:</b>	<p>Arti: piuttosto brevi con buone masse muscolari, articolazioni ampie, appiombi regolari.</p> <p>Spalla: muscolosa, ben aderente al tronco, di buona lunghezza e sufficientemente inclinata.</p> <p>Braccio: muscoloso, piuttosto lungo, ben diretto.</p> <p>Ginocchio: largo, spesso asciutto.</p> <p>Coscia e natica: molto muscolosa, con profilo posteriore convesso.</p> <p>Gamba: muscolosa e sufficientemente inclinata.</p> <p>Garretto: largo, spesso, asciutto, netto, ben diretto e di giuste proporzioni.</p> <p>Stinco: corto, largo, con tendini robusti e bene attaccati.</p> <p>Nodello: largo e spesso.</p> <p>Pastoi: corta, robusta, di media inclinazione.</p> <p>Zoccolo: di volume proporzionato e di buona</p>

		conformazione.	
	<b>Andature</b>	Andatura tipica è il trotto inteso sia come trotto allungato che come trotto da lavoro. Impulso marcato, andatura leggermente rilevata e con capacità di copertura ampia	

**2 - PESI**

<b>Maschio:</b>	800-900 kg
<b>Femmina</b>	700-800 kg

**IV – MANTELLO E CUTE**

Il mantello sauro, ubero, baio, preferibilmente carichi, con o senza macchie a sede fissa (stella, lista, balzane); tollerati altri mantelli. Ciuffo, criniera e coda (intera o tagliata) a crini folti, lunghi, lisci e ondulati.

**DIFETTI**Difetti la cui presenza comporta la esclusione dal Libro Genealogico:

disarmonia di forme, tronco troppo lungo e/o cilindrico, insellatura accentuata, difettoso attacco di reni, diametri trasversi deficienti, costato piatto, alto in gambe, arti esili e/o articolazioni malconformate, costituzione linfatica, presenza di tare gravi e/o trasmissibili, masse muscolari poco sviluppate specialmente nelle regioni del dorso, dei lombi, della groppa, della coscia e della natica.

Difetti la cui accentuazione può portare all'esclusione dal Libro Genealogico:

Estensione delle macchie bianche:

- non è ammessa la presenza macchie bianche al tronco anche se di ridotte dimensioni;
- non sono ammesse nevicature estese; è tollerata l'eventuale presenza di nevicature al ventre o al torace comunque isolate e di estensione ridotta (indicativamente un massimo di 10 centimetri di estensione in ogni dimensione anche nei soggetti di 30 mesi);
- non sono ammesse balzane alto calzate o altissimo calzate; sono ammesse macchie bianche isolate all'avambraccio o alla gamba di dimensioni molto ridotte(indicativamente qualche centimetro anche nei soggetti di 30 mesi);
- non sono ammesse stelle che comprendano gli occhi, e sfacciatore della lista se non di ridotte dimensioni e che comunque non devono interessare la mascella. Non sono ammessi lisci che risalgano sulla mandibola e sul lato della mascella se non in misura ridotta.

**Dati biometrici**

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	150	146
Circonferenza toracica min(cm)	1,30 volte la statura	1,22 volte la statura
Circonferenza stinco (cm)	22,5	22

**Caratteri produttivi**

L'attuale selezione prevede la produzione di soggetti con peso vivo compreso tra 700 e 900 kg, dotati di equilibrio tra diametri trasversi, masse muscolare, sviluppo e distinzione, brillantezza di movimenti e correttezza. Si ricercano soggetti di mole medio-pesante che mantengano le caratteristiche dimensionali delle razze da tiro, ma che siano anche dotati della finezza e della correttezza necessarie a garantire un'ampia possibilità di utilizzi diversi. Ciò per corrispondere alla richiesta di soggetti vocati non solo alla produzione di carne, ma anche all'utilizzo per gli attacchi amatoriali che hanno registrato un notevole ritorno d'interesse, così come per l'impiego in attività di turismo ambientale e rurale, con escursioni a bordo di carri in aree protette e, dato di estremo interesse, in un ritrovato impiego nel lavoro agricolo specialmente in aziende del circuito biologico o nel lavoro boschivo.

**Caratteristiche riproduttive.**

Attraverso la selezione si cura la produzione lattifera della fattrice in modo da favorire il rapido sviluppo dei puledri; inoltre un'attenzione particolare è posta alla facilità di parto ed alla regolarità della carriera riproduttiva delle cavalle.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA EQUINO</b>			
<b>TIPO</b>		<b>MANTELLLO</b>	
brachimorfo	X	monocolore	X
mesomorfo		bicolore	X
dolicomorfo		pezzato	
<b>ATTITUDINE</b>		balzane	X
agricolo	X	stelle	X
sella		più mantelli	X
traino leggero	X	un solo mantello	
sportivo		criniera lunga	X
<b>PROFILO</b>		criniera corta	
concavo		pelo lungo alla corona	X
sub- concavo			

rettilineo	X		
montonino			
<b>ORECCHIE</b>			
grandi			
medie	X		
piccole			
apice arricciato			



Allegato 6



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**

(revisionata)

ASINO		
<b>Famiglia:</b> <i>Equidae</i>	<b>Genere:</b> <i>Equus</i>	<b>Specie:</b> <i>asinus</i>
<b>Nome comune:</b>	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio: 17-12-2009		
<b>Allevamento valutato</b>	<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr		
Az. Agr.		
1)		
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
<b>Allevamenti incaricati della moltiplicazione:</b>		
Foto maschio	Foto femmina	
Foto giovane		
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>		

<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b>	
<b>STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza</b>	
<b>1 - FORMA</b>	
<b>Tronco:</b>	
<b>Testa:</b>	
<b>Collo:</b>	
<b>Arti:</b>	
<b>2 - PESI</b>	
<b>Maschio:</b>	kg
<b>Femmina</b>	kg
<b>Difetti gravi</b>	

**IV – MANTELLO**Mantello:**Temperamento:****Dati biometrici**

Misure a 30 mesi di età

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)		
Circonferenza toracica min (cm)		
Circonferenza stinco min (cm)		

**Caratteri produttivi**

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA ASINO</b>			
<b>TAGLIA</b>		<b>MANTELLLO</b>	
piccola		monocolore	
media		bicolore semplice	X Esempio
grande		bicolore con variabili sede fissa	
<b>IRIDE</b>		pezzato	
depigmentata		pelo raso	
azzurra		pelo lungo	
castana			
		Riga mulina	
		Croce scapolare	
		Zebratura arti	



Allegato 7



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**

**ASINO ROMAGNOLO RER A020 (Revisionata)**

<b>ASINO ROMAGNOLO</b>	
<b>Famiglia:</b> <i>Equidae</i>	<b>Genere:</b> <i>Equus</i> <span style="float: right;"><b>Specie:</b> <i>asinus</i></span>
<b>Nome comune:</b> Asino Romagnolo	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>
<b>Sinonimi accertati:</b> Asino di Sant'Alberto	
<b>Sinonimie errate:</b>	
<b>Denominazioni dialettali locali</b>	
Data inserimento nel repertorio: 20-12-2010	
<b>Allevamenti</b>	
Allevamenti totali	350
Capi complessivi	1.152
<b>Luoghi di conservazione ex situ:</b>	
Stallone (Imola 2023)	Giumenta (Imola 2023)
	
Giumenta (Imola 2023)	Asina con puledro (Quattro castella, RE 2021)





### CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'asino Romagnolo, denominato anche asino di Sant'Alberto, dall'omonima frazione del Comune di Ravenna in cui vi era un'industria stalloniera fiorente. Questa razza veniva impiegata in passato, sia in Emilia-Romagna che nelle zone montuose del Veneto e dell'Appennino tosco-emiliano. Il suo allevamento subì una drastica crisi nella seconda metà del secolo scorso, mentre negli ultimi due decenni si è registrata una ripresa dell'interesse per il suo allevamento. E' del 16 febbraio 2006 la pubblicazione del Decreto Ministeriale n° 20461, che include l'Asino Romagnolo nel Registro delle Razze Popolazioni Equine riconducibili a Gruppi Etnici Locali.

L'asino Romagnolo è una razza antica e in passato veniva considerata una sottorazza dell'asino Pugliese. Infatti, secondo una classificazione del 1925, le razze asinine italiane erano quattro: Pugliese, Siciliana, di Pantelleria e Sarda. Tra queste, la Pugliese era quella che presentava la maggiore diffusione sul territorio nazionale e comprendeva ben cinque sottorazze: Calabrese, di Basilicata, Leccese o Martina Franca, Marchigiana e infine Romagnola.

La razza Romagnola era molto apprezzata e nella prima metà del secolo scorso e veniva ampiamente utilizzata per i trasporti a soma o per il traino leggero. Era anche impiegata con successo per la produzione mulina. Nel 1941 erano 41 gli stalloni di razza asinina Romagnola, funzionanti presso il Regio Deposito Stalloni di Reggio Emilia, che serviva il territorio delle regioni Emilia Romagna e Marche.

Inoltre la razza Romagnola pare abbia avuto un ruolo determinante nella formazione dell'asino dell'Amiata, popolazione di formazione più recente, in quanto stalloni Romagnoli venivano utilizzati nelle zone montane dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Purtroppo, con l'arrivo della Seconda Guerra Mondiale, questo trend positivo subì una brusca interruzione. Occorre considerare che l'interesse militare aveva precedenza rispetto agli altri impieghi e i migliori soggetti venivano utilizzati solamente per la produzione di muli, ma le cause della decimazione numerica furono altre. Molti capi perirono durante gli scontri, altri furono utilizzati, probabilmente come fonte di cibo, durante la ritirata dell'esercito nazista dall'Appennino tosco-emiliano, dopo lo sfondamento della linea Gotica.

Un'ulteriore causa della profonda crisi che coinvolse tutte le razze asinine italiane risiede nella progressiva meccanizzazione in agricoltura e nell'abbandono delle zone rurali collinari e montane. Così si assistette a un progressivo declino della razza Romagnola, che si è manifestato in modo più evidente durante gli anni Settanta. Nel 1978 non c'era più alcun stallone Romagnolo iscritto alla stazione di monta pubblica presso il Deposito Stalloni di Reggio Emilia.

A partire dai primi anni 2000, la Regione Emilia Romagna ha finanziato un programma di recupero della razza che ha portato alla costituzione del Registro anagrafico, attualmente Libro genealogico di conservazione. Sulla base dei criteri morfologico-funzionali stabiliti, incominciò il primo censimento che portò all'individuazione iniziale di 76 capi: 15 maschi e 61 femmine,

presenti prevalentemente nelle provincie di Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e Reggio-Emilia. Gli animali fondatori derivano per la maggior parte da gruppi di asini utilizzati nel corso del tempo da pastori transumanti, che li impiegavano per il trasporto degli agnelli lattanti al seguito dei greggi. Il progetto ha anche contemplato un'approfondita caratterizzazione genetica, condotta dalle università di Piacenza e Bologna con la collaborazione del Laboratorio Genetica e Servizi di Cremona e delle università di Messina e Perugia, che ha permesso di porre a confronto l'asino Romagnolo con tutte le altre razze asinine italiane.

La tenuta del Registro anagrafico, divenuto poi Libro genealogico di conservazione, fu affidata all'Associazione Nazionale Allevatori (AIA). Attualmente è passata all'Associazione Nazionale Razze Equine e Asinine Italiane (ANAREAI), che si propone di tutelare con finalità non lucrative il patrimonio nazionale delle razze equine e asinine, di promuovere e attuare le iniziative che possono utilmente contribuire alla tutela, al miglioramento, alla valorizzazione, alla diffusione ed alla conservazione delle razze stesse.

In questo ultimo decennio la diffusione dell'asino Romagnolo è stata garantita da una intensa attività dell'associazione di razza, Associazione Italiana Allevatori di Razza Asino Romagnolo (As.I.R.A.R.A.), nata nel 2011. Ogni anno, nel mese di giugno, nell'ambito della Fiera del Santerno, a Imola, l'Associazione di razza organizza la Rassegna Inter-Regionale della Razza Asino Romagnolo, che prevede la valutazione di numerosi animali suddivisi in diverse categorie da parte di giudici qualificati.

#### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

In totale sono 1.152 i capi iscritti. La maggior consistenza riguarda l'Emilia Romagna (839 capi) dove sono 4 le province che posseggono il maggior numero di capi (Forlì Cesena 251, Bologna 123, Ravenna 73, Reggio Emilia 298), ma è presente anche in altre regioni, soprattutto Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia.

#### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- A.I.A. (1997) Disciplina del Registro anagrafico delle popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali. Associazione Italiana Allevatori, Roma.
- Baroncini R. (2014) L'asino, il mulo e il bardotto. Edagricole.
- Beretti V., Zanon A., Soffiantini C.S., Sabbioni A. (2005) Risultati preliminari sui caratteri morfologici e demografici dell'Asino Romagnolo Ann. Fac. Medic. Vet. di Parma (Vol. XXV), 131-144.
- Colli, L., G. Perrotta, R. Negrini, L. Bomba, D. Bigi, P. Zambonelli, A. Verini Supplizi, L. Liotta, Ajmone-Marsan P. (2013) Detecting Population Structure and Recent Demographic History in Endangered Livestock Breeds: The Case of the Italian Autochthonous Donkeys. *Animal Genetics*, 44, 1, 69-78.
- Bigi D., Zanon A. (2020) Atlante delle razze autoctone, bovini, equini, ovicaprini, suini allevati in Italia. Seconda Edizione, Edagricole.
- Gastaldi E. (2019) Asino Romagnolo: storia, situazione attuale e prospettive. Tesi in Gestione della Biodiversità Zootecnica, Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologia Agro-Alimentari, Anno Accademico 2018-2019.
- Marchi E., Mascheroni E. (1925) Nuova enciclopedia agraria italiana. Zootecnica speciale equini e bovini. UTET.

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

<b>Tronco:</b>	<p>Garrese: ben definito e lungo, con passaggio graduale da collo a dorso.</p> <p>Dorso: definito tendente all'orizzontale, lombicorti ampi muscolosi.</p> <p>Groppa: forte e arrotondata, ben bilanciata e leggermente inclinata.</p> <p>Coda: emerge dalla linea della groppa attaccata alta con crini lunghi setosi ed abbondanti.</p> <p>Petto: ampio e profondo, torace sviluppato</p>
<b>Testa:</b>	<p>Testa non pesante con profilo tendenzialmente rettilineo, ben portata ed espressiva, fronte larga, narici piccole; orecchie diritte e frangiate, di di moderata lunghezza; occhi grandi a fior di testa con arcate orbitali prominenti; guance ampie.</p>
<b>Collo:</b>	<p>Collo muscoloso con larga base d'attacco alla testa e al tronco.</p>
<b>Arti:</b>	<p>Arti robusti, con stinchi di media lunghezza. Appiombi regolari. Piede con zoccoli solidi e ben conformati.</p>

#### IV – MANTELLO

**Mantello:** sorcino con riga mulina crociata, ammessi anche il baio, morello e sauro, con peli corti e lisci.

*Mantello sorcino:* riga mulina con croce scapolare lunga e ben marcata, zebratura agli arti anteriori meno evidente o assente agli arti posteriori. Testa: musello bianco con estremità scura, orecchie con pelame bianco all'interno, barrate di pelo scuro all'esterno con orlatura scura; occhiaie: chiare, gola e canale delle ganasce bianchi. Addome: bianco con linea ventrale di peli scuri dalla punta dello sterno ai genitali. Faccia interna degli arti fino a due terzi della coscia e dell'avambraccio bianche, stinco nodello e pastorale rivestiti di peli scuri. Criniera composta da peli chiari e scuri mescolati. Coda con peli scuri nella parte interna del fusto e del fiocco, mammelle e scroto scuri. Piede con unghia scura.

*Mantello baio o baio scuro:* musello, occhiaie e gola chiare, ventre e faccia mediale degli arti chiari, criniera e coda nere.

*Mantello morello:* peli e crini neri, fusello, occhiaie e ventre grigio chiaro.

*Mantello sauro:* musello, occhiaie e gola chiare, peli e crini rossicci.

**Sviluppo generale:** è un animale caratterizzato da costituzione robusta, conformazione generale di giuste proporzioni, buon portamento ed espressione.

**Temperamento:** carattere vivace, volenteroso e affidabile.

**Andature:** potente e resistente nel traino a tiro leggero, con un trotto vivace e sostenuto che mantiene per lunghe distanze (caratteristica peculiare della razza).

#### DIFETTI MORFOLOGICI

**Mantello:** diverso da quelli tipici (ciò comporta l'esclusione dalla riproduzione).

**Testa:** orecchie eccessivamente lunghe, labbra cadenti, accentuato profilo montonino.

**Occhi:** occhio porcino.

**Taglia:** marcatamente diversa dallo standard.

#### Dati biometrici

Misure a 30 mesi di età

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	135-155	130-145
Circonferenza toracica min (cm)	150	140
Circonferenza stinco min (cm)	18	17

**Caratteri produttivi**

Tradizionalmente era impiegato prevalentemente per la soma e il tiro leggero. La caratteristica distintiva rispetto alle altre razze, che gli permise di essere così popolare nelle realtà territoriali della bassa Romagna, era il suo trotto leggero e armonioso, che gli consentiva di raggiungere la velocità, allora apprezzabile, di 15 km/h, attaccato ai carri e ai calessi. Il trasporto a basto riguardava in particolare la movimentazione di legna dalla montagna verso valle, ma anche il trasporto di agnelli lattanti. Attualmente questo utilizzo è mantenuto solamente da pochi pastori transumanti che ancora sopravvivono nella zona appenninica dell'Emilia Romagna. Infine veniva largamente utilizzato per la produzione mulina, oggi praticamente abbandonata. Oltre ai tradizionali impieghi, un nuovo proficuo utilizzo è rappresentato dalla produzione di latte. Un grande allevamento di asini che segue questo particolare indirizzo produttivo è presente sulle prime colline di Reggio Emilia.

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA ASINO</b>			
<b>TAGLIA</b>		<b>MANTELLLO</b>	
piccola		monocolore	
media		bicolore semplice	X
grande	X	bicolore con variabili sede fissa	
<b>IRIDE</b>			
depigmentata		pezzato	
azzurra		pelo raso	X
castana	X	pelo lungo	
		riga mulina	X
		croce scapolare	X
		zebratura agli arti	X

Allegato 8

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 (revisionata)**

<b>TACCHINO</b>		
<b>Famiglia:</b> Galliformi	<b>Genere:</b> <i>Meleagris</i>	<b>Specie:</b> <i>gallopavo</i>
<b>Nome comune:</b>	<b>Codice iscrizione Registro nazionale:</b>	
<b>Sinonimi accertati:</b>		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b>		
Data inserimento nel repertorio: 17- 12-2009		
<b>Totale Allevamenti</b>	<b>N. riproduttori</b>	<b>Anno d'insediamento</b>
Az. Agr	50 circa	
Az. Agr.	100 circa	
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b>		
<b>Incubatoi incaricati della moltiplicazione:</b>		
Femmina	Maschio	
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>		



<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>

**DESCRIZIONE MORFOLOGICA****STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza****1 - FORMA**

<b>Tronco:</b>	
<b>Testa:</b>	.
<b>Becco:</b>	
<b>Occhi:</b>	
<b>Faccia:</b>	
<b>Collo:</b>	
<b>Spalle:</b>	.
<b>Dorso:</b>	
<b>Ali:</b>	
<b>Coda:</b>	.
<b>Petto:</b>	
<b>Zampe:</b>	
<b>Ventre:</b>	
<b>Pelle:</b>	

**2 - PESI****Maschio:**

--	--

	<b>Femmina</b>		
	<b>Difetti gravi</b>		
<b>3 – PIUMAGGIO</b>			
<b>Conformazione:</b>			
<b>IV - COLORAZIONI</b>			
	<b>Maschio e Femmina</b>		

<b>Difetti gravi:</b>		
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI .</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE..</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		
<b>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.</b> Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)		

<b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA TACCHINO</b>			
<b>DIMENSIONI</b>		<b>COLORE PELLE</b>	
1 piccole		1 bianca	
2 medie		2 gialla	
3 grandi		3 paglierina	
4 molto grandi		<b>COLORE TARSI</b>	
<b>CIUFFO</b>		1 violacei	
1 presente		2 neri	
2 assente		3 corno	

<b>COMPORAMENTO RIPRODUTTIVO</b>		4 rosei	
1 con istinto alla cova		<b>COLORE PULCINO</b>	
2 senza istinto alla cova		1 uniforme	
3 con riproduzione naturale		2 striato	
4 con necessita' di fecondazione assistita		3 screziato	
<b>LIVREA</b>		<b>CARUNCOLE</b>	
1 monocolore		1 molto sviluppate	
2 bicolore		2 mediamente sviluppate	
3 con disegno complesso		3 poco sviluppate	
4 remiganti monocolore			
5 remiganti barrate			

