



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**

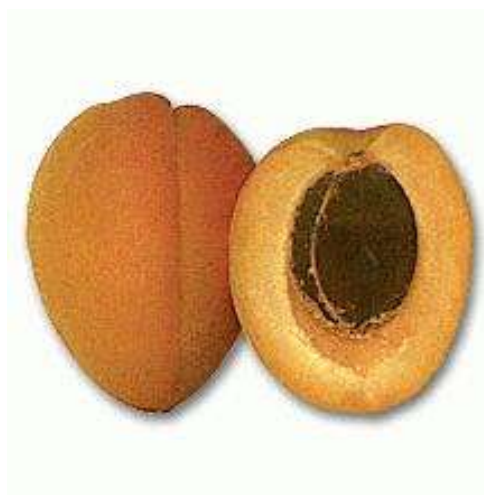
**ALBICOCCO "REALE D'IMOLA" RER V060**

(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>



*Foglia*



*Foto Dalmonte*

*Frutto*

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

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.

L'ottima qualità del prodotto a giusta maturazione e la rusticità contribuirono alla diffusione in tutti i mercati locali del nord Italia.

Tra l'altro, la mandorla dolce costituiva un sottoprodotto interessante per l'artigianato dolciario locale.

La sua scarsa tenuta alla frigoconservazione e i costi connessi alla raccolta molto scalare hanno contribuito alla decisa contrazione della coltura negli ultimi anni.

### **ZONA TIPICA DI PRODUZIONE**

Regione Emilia Romagna, con particolare riferimento alla collina Imolese.

### **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO**

AA.VV. (1992) – Atti del congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Delfino Editore. Roma.

Anonimo (1962) – Articolo su “Avvenire d'Italia” del 2 agosto 1962.

Ansaloni Pianta e Sementi (1946) – Catalogo 1946.

Ansaloni Pianta e Sementi (1971) – Catalogo Agricoltura 1971-1972.

F.lli Ingegnoli (1958) – Catalogo Generale.

Fideghelli C., Monastra F. (1977) – Monografia di cultivar di albicocco. MAF-ISF, Roma.

Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.

Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.

Molon G. (1924) – Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia. Relazione al Congresso Pomologico di Trento.

Moretini A. (1992) – Frutticoltura generale e speciale. REDA, Roma.

Moroni P.: (1927) – Notizie sulla frutticoltura cesenate. Cattedra Ambulante Agricoltura, Cesena. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda.

Pianta Mati, Pistoia (1952) – Catalogo 1952-1953.

Redazionale (1927) – Consigli ai frutticoltori. Tratto da “Il Giornaletto dei Contadini”, n. 3-4. Organo della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Cesena.

Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì (1922) – Annuario 1912-1921. Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, Piacenza.

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.









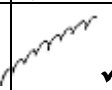












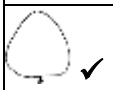
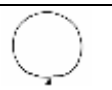
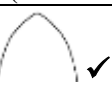









Trentin L. (1924) – Frutticoltura. Biblioteca Agraria Ottavi, Casalmoferrato (AT).





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 (Vitillo)
	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 – Obliqua rombica (Canino)		4 – Infossato (San Castrese)

COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 44)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 49)		NOCCILO: 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 (Vitillo)	3	Crema (Moniqui, Patriarca Temprano)		3 – Ellittica (Vitillo)
4	Giallo-verde	4✓	Arancione chiaro (Canino, San Castrese)		4 – Rotonda (Canino, Monaco bello)
5	Arancione chiaro (Canino, Portici)	5	Arancione medio ( Pisana)		5 – Obovale (Harcot)
6✓	Arancione medio (Luizet, Pisana, Veecot)	6	Arancione scuro (Harcot)		
7	Arancione scuro (Harcot)				

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

Peso medio 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.

**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)

Scarsa suscettibilità alle principali patologie dell'albicocco (O).

**OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO.** 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).