

DETERMINAZIONI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

- 20 DICEMBRE 2010, N. 14799: **L.R. 01/2008. Iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di n. 1 razza di equini (*Equus asinus*) e di n. 3 razze di bovini (*Bos taurus*)** 2
- 20 DICEMBRE 2010, N. 14800: **L.R. 01/2008. Iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di ulteriori n. 23 varietà di vite (*Vitis vinifera*)** 26
- 20 DICEMBRE 2010, N. 14801: **L.R. 01/2008. Approvazione modulistica per la proposta di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di ulteriori specie vegetali** 208
- 21 DICEMBRE 2010, N. 14854: **L.R. 01/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di n. 1 varietà di melo (*Malus domestica*), n. 3 varietà di pero (*Pyrus communis*), n. 1 varietà di albicocco (*Prunus armeniaca*), n. 1 varietà di susino (*Prunus domestica*), n. 1 varietà di ciliegio (*Prunus avium*), n. 4 varietà di pesco (*Prunus persica*) e n. 12 varietà di castagno (*Castanea sativa*)** 230

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 20 DICEMBRE 2010, N. 14799

L.R. 01/2008. Iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di n. 1 razza di equini (*Equus asinus*) e di n. 3 razze di bovini (*Bos taurus*)

IL RESPONSABILE

(*omissis*)

determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) 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 razze animali identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e

sostanziali, dal n. 1 al n. 4 ed a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Razza di equini (*Equus asinus*):

- Asino Romagnolo RER A020 (Allegato 1)

Razze di bovini (*Bos taurus*):

- Bovino Pontremolese RER A021 (Allegato 2)

- Bovino Garfagnino RER A022 (Allegato 3)

- Bovino Romagnolo RER A023 (Allegato 4)

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

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Giancarlo Cargioli

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

ASINO ROMAGNOLO RER A020

ASINO ROMAGNOLO		
Famiglia: <i>Equidae</i>	Genere: <i>Equus</i>	Specie: <i>asinus</i>
Nome comune: ASINO ROMAGNOLO		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: S: Alberto		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Az. Agr		
Az. Agr.		
1)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Allevamenti incaricati della moltiplicazione:		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>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 sei sottorazze: Calabrese, di Basilicata, Leccese o Martina Franca, Marchigiana ed infine Romagnola.</p> <p>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. (Bigi D., Zanon A., 2008)</p>		

Pare che la razza Romagnola 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.

Nel secondo dopoguerra, così come per le altre popolazioni asinine, il forte ridimensionamento della produzione mulina, la progressiva meccanizzazione in agricoltura e l'abbandono delle zone rurali collinari e montane, hanno determinato il progressivo declino della razza, 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. (Bigi D., Zanon A.;2008)

Negli ultimi anni la regione Emilia Romagna ha finanziato un programma di recupero della razza che ha portato alla costituzione del Registro Anagrafico, che di recente ha ricevuto l'approvazione ufficiale. Gli animali fondatori derivano per la maggior parte da gruppi di asini utilizzati 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 alle 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. (Bigi D., Zanon A.;2008)

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

E' allevato prevalentemente nella provincia di Forlì-Cesena, ma esistono consistenti centri di allevamento anche a Bologna, Ravenna e Reggio Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE MORFOLOGICA	
STANDARD - Aspetto generale e caratteristiche della razza	
1 - FORMA	
Tronco:	<p>il garrese è ben definito e lungo, con passaggio graduale da collo a dorso. Dorso definito tendente all'orizzontale, lombi corti ampi muscolosi. Groppa forte ed arrotondata ben bilanciata e leggermente inclinata. Coda emerge dalla linea della groppa attaccata alta con crini lunghi setosi ed abbondanti. Petto ampio e profondo, torace sviluppato</p>
Testa:	<p>non pesante con profilo tendenzialmente rettilineo, ben portata ed espressiva, fronte larga, narici piccole; orecchie diritte e frangiate di moderata lunghezza; occhi grandi a fior di testa con arcate orbitali prominenti; guance ampie, collo muscoloso con larga base d'attacco alla testa e al tronco.</p>
Collo:	<p>di media lunghezza, la giunzione tra la testa e il collo è armoniosa, il collo è profondo alla base e ben inserito tra le spalle, originando dal garrese.</p>
Arti:	<p>Robusti con appiombi regolari. Spalle lunghe definite e ben muscolose. Piede caratterizzato da zoccoli solidi.</p>
2 - PESI	
Maschio:	kg
Femmina	kg

Difetti gravi**IV – MANTELLO**

Mantello: prevalentemente sorcino, ammessi anche il baio, baio scuro, 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.

E' un animale caratterizzato da costituzione robusta, conformazione generale di giuste proporzioni, buon portamento ed espressione.

Temperamento: carattere vivace, volenteroso e affidabile.

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. Attualmente questo utilizzo è mantenuto solamente da pochi pastori transumanti che ancora sopravvivono nella zona appenninica dell'Emilia Romagna. Veniva anche utilizzato per la produzione mulina, oggi praticamente abbandonata.

Oltre ai tradizionali impieghi, un nuovo interessante utilizzo è rappresentato dalla produzione di latte d'asina a uso pediatrico. Diversi di questi animali vengono allevati con questa finalità produttiva in un grande allevamento di asini situato in provincia di Reggio Emilia. Si presta anche ad un impiego per l'onoterapia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA ASINO			
TAGLIA		MANTELLO	
piccola		monocolore	
media		bicolore semplice	X
grande	X	bicolore con variabili sede fissa	
IRIDE		pezzato	
depigmentata		pelo raso	X
azzurra		pelo lungo	
castana	X		
		RIGA MULINA	
		CROCE	
		ZEBRATURA ARTI	

Allegato 2

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

BOVINO PONTREMOLESE RER A021

BOVINO PONTREMOLESE		
Famiglia: <i>Bovidae</i>	Genere: <i>Bos</i>	Specie: <i>taurus</i>
Nome comune: Pontremolese	Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Bettolese		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Az. Agr		
Az. Agr.		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>Secondo molti studiosi, la Pontremolese presentava affinità con gruppi etnici locali dell'Emilia Romagna derivanti dal medesimo ceppo, come i soggetti Bardigiani della Valle del Ceno, i Valtaresi della Alta Val di Taro, i Cornigliesi dell'Alta Valle del Parma, tutte ascrivibili ad una popolazione di tipo iberico, assai simile alla moderna razza spagnola Asturiana.</p> <p>Sembra che l'insediamento di questo tipo di bovini nelle zone collinari e montane dell'Appennino sia antichissimo (per alcuni studiosi il così detto ceppo "iberico" non sarebbe altro che il ceppo bovino italico primitivo). Purtroppo delle Razze Emiliane è stata persa memoria e anche nell'area del Pontremolese solo pochi ricordano i forti buoi Bettolesi, instancabili compagni degli agricoltori del posto, che praticavano un'agricoltura povera ma estremamente diversificata.</p> <p>Un uso proprio della razza era l'impiego nella zona di Carrara per il trasporto dei pregiati marmi dalle Apuane fino al mare per l'imbarco. Si parla di 40 q di marmo portato da un carro a due ruote pesante 600 kg trainato da un paio di buoi Pontremolesi.</p>		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		
La razza Pontremolese si è diffusa nei monti appenninici, preappenninici e nelle valli dei fiumi Magra e Vara, in zone corrispondenti alle attuali province di La Spezia e Massa Carrara, con estensione		

dell'area di allevamento nel piacentino, "Montanara", e nell'Oltrepò pavese, dove gli adulti venivano denominati "Bettolesi". Il D.M. del 18 marzo 1935 ha descritto due zone di allevamento: una per i soggetti in purezza nel comune di Zeri e nel comprensorio della Valdantena, l'altra per i soggetti incrociati con Bruna Alpina e Garfagnina, corrispondente al restante territorio di Pontremoli, ai comuni limitrofi e a parte della provincia di La Spezia.

Attualmente tutti gli esemplari iscritti al Registro Anagrafico sono radunati presso tre aziende nel comprensorio della Garfagnana, al di fuori del loro areale tradizionale.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

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

Tronco:	<p>Piuttosto corto, garrese un po' rilevato rispetto alla linea dorsale e non sempre sufficientemente muscoloso; dorso di media lunghezza dritto con lieve inflessione; lombi brevi, larghi, robusti, pieni e ben attaccati alla groppa, groppa (nella maggioranza dei soggetti) spiovente e stretta posteriormente, con spina sopraelevata che costituisce uno dei difetti più salienti della razza. Petto abbastanza largo e muscoloso.</p> <p>La mammella è globosa, ben attaccata in avanti, con capezzoli relativamente grandi.</p>
Testa:	<p>Nel toro, la testa è relativamente leggera, a profilo rettilineo, con regione frontale breve, quadrata, leggermente depressa fra le arcate orbitali; il sincipite è poco rilevato con una leggera depressione, al centro coperto da un ciuffo di peli rossi e ben aderenti; l'occhio è grande ed espressivo. Nelle vacche, la testa è più leggera ed un po' più lunga.</p> <p>Nel toro, le corna, a sezione leggermente ellittica, sono relativamente grosse alla base, staccantesi lateralmente dal frontale, dirigentesi in alto e talvolta in avanti, di colore bianco giallognolo alla base e nere alla punta. Nelle vacche, corna sottili sono dirette in fuori, in avanti ed in alto a forma di lira raccorciata.</p>
Collo:	<p>Nel toro, il collo è corto con giogaia abbondante, prolungantesi all'indietro fin verso lo sterno.</p> <p>Nelle vacche, è piuttosto esile con pelle formante numerose pliche verticali, con giogaia relativamente sviluppata e regolare.</p>
Arti:	<p>Gli anteriori hanno spalle sensibilmente inclinate, muscolose e ben fasciate, specialmente nei tori, con avambracci spesso deficienti come muscolosità; stinchi talvolta sottili, unghioni neri, di tessuto corneo molto compatto e ben serrati. Posteriori, garretti larghi ed asciutti.</p>

2 – PESI E MISURE SOMATICHE

Dati biometrici	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	135-140	115-131
Peso (kg)	550-600	400-450
Taglia	medio-piccola	

3 – MANTELLO E CUTE

. Nel toro il mantello è fromentino carico, con striscia chiara lungo la linea dorso lombare e con gradazioni scure alla testa (che è provvista di occhiaie), alle facce laterali del collo, alla faccia esterna della spalla, alla faccia anteriore degli avambracci e stinchi, al cercine coronario dei 4 arti e al terzo inferiore della faccia laterale del tronco; musello (limitato da orlatura bianca) e faccia superiore della lingua di colore ardesia scuro; palato più o meno marezzato, ciglia, margine delle palpebre, punta delle corna, fondo dello scroto,

pisciolare, cute perianale fiocco della coda e unghie di colore nero.

Nelle vacche si riscontrano le stesse particolarità di pigmentazione del toro, ma il mantello è fromentino chiaro, con lievi gradazioni scure nelle regioni indicate per il toro.

4 - ATTITUDINI E PRODUZIONI

La razza era un tempo utilizzata per la triplice attitudine (lavoro, latte, carne). Era apprezzata principalmente per il lavoro, in minor misura per la carne ed ancor meno per il latte, con una produzione di 10-15 q/anno. Nella provincia di Massa Carrara il problema della scarsa produttività dei bovini locali era molto sentito, come si evince dagli Atti della Commissione d'Inchiesta per la Revisione della Tariffa Doganale (1885), in cui, nella sezione dedicata al bestiame, emergeva una scarsità di produzione latte delle vacche locali tale da far orientare gli allevatori verso soggetti di provenienza Svizzera, nonostante il forte prezzo d'acquisto e la spesa maggiore per il mantenimento. Vista la grande rusticità, questa razza si adatterebbe molto bene al sistema di allevamento Vaccavittello in zone marginali per la produzione di animali da ingrasso. Le rese di cui si ha menzione si attestavano intorno al 55-63% nei vitelli di 3-4 mesi, 45-60% nei buoi e 40-55% nelle vacche. A tale proposito è stato istituito un marchio apposito dal settembre del 1999, "Carni bovine della Garfagnana e della Valle del Serchio", che riunisce anche le produzioni di un'altra razza locale a rischio (Garfagnina).

Considerando l'attitudine della razza alla produzione del latte, sarebbe utile legare questa produzione ad un prodotto tipico locale. Un limite a questa iniziativa è dato dalla conservazione ex-situ, che non permette un vero recupero culturale e produttivo della razza.

5 - CONSISTENZA

Intorno al 1940 il numero dei capi si aggirava circa a 15000, per passare nel 1960 a 5700, fino a giungere al definitivo tracollo della popolazione, 13 capi censiti nel 1983, per poi attestarsi a 45 capi scesi attualmente a 26 (2007).

6 - PROSPETTIVE

Attualmente bovini Pontremolesi sono presenti in Garfagnana, zona in cui sono stati introdotti nel 1978, in seguito all'attività di sensibilizzazione svolta dall'APA di Lucca verso il recupero del patrimonio zootecnico pontremolese, avvenuto parallelamente a quello della razza Garfagnina.

Il reperimento di animali è problematico ma tuttavia sembra importante mantenere una forte attenzione sulle sorti di questa razza, mantenendone vivo il ricordo, con l'auspicio di vedere presto la piccola e angolosa vacchetta tornare a brucare sui monti di Pontremoli.

La razza Pontremolese è iscritta al registro AIA delle razze bovine autoctone a rischio di estinzione e gode d'incentivazioni governative oltre ad essere al centro di uno specifico progetto di salvaguardia da parte della Regione Toscana.

Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione
Associazione Italiana Allevatori Via Tomassetti, 9 - 00161 - ROMA Tel. (06) 854511 Fax (06)
44249286 / 85451277

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO			
MUSELLO		CORNA maschio	
pigmentato	X	presenti	X
non pigmentato		acorne	
bicolore		lughe	
con orlatura periferica	X	medie	X
senza orlatura		corte	
maculato		monocolore	
MANTELLLO		con punta nera	X
monocolore		con punta ardesia	
bicolore	X	con punta rossastra	
pezzato regolare		con punte divergenti	X
pezzato irregolare		con punte convergenti	
pelo lungo		dirette in alto	
pelo corto	X	dirette in avanti	X
pelo liscio		dirette in basso	
pelo arricciato			
TAGLIA			
piccola	X		
media		CORNA femmina	
grande		presenti	X
ATTITUDINE		acorne	
latte		lughe	
latte-carne	X	medie	X
carne		corte	
dolicomorfo		monocolore	
mesomorfo	X	con punta nera	X
brachimorfo		con punta ardesia	
GIOGAIA		con punta rossastra	
piccola	X	con punte divergenti	X
media	X	con punte convergenti	
grande		dirette in alto	X
CEPPO		dirette in avanti	X
bovini europei	X	dirette in basso	
bovini zebuini		ORECCHIO	
bovini tauroindici		grande	
bovini podolici		medio	X
		piccolo	
MANTELLLO VITELLO		orizzontale	X
uguale all'adulto	X	pendente	
diverso dall'adulto		semi pendente	
MUTAZIONI		apice arrotondato	
Presenza ipertrofia muscolare		apice appuntito	
Assenza ipertrofia muscolare	X		
Presenza saltuaria ipertrofia muscolare			

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**BOVINO GARFAGNINO RER A 022**

BOVINO GARFAGNINO		
Famiglia: <i>Bovidae</i>	Genere: <i>Bos</i>	Specie: <i>taurus</i>
Nome comune: Garfagnina	Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Nostrana, Modenese di monte, Montanara, Grigia appenninica		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Az. Agr		
Az. Agr.		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>Secondo diversi autori, la razza Garfagnina discenderebbe dalla razza Podolica primitiva. In particolare rappresenterebbe la popolazione più settentrionale, ancora esistente, dell'antica Podolica, la quale frammista a bovini Iberici popolava l'intero Appennino settentrionale. Successivamente, in seguito alla diminuzione dell'uso dinamico dei bovini, le popolazioni podoliche settentrionali andarono incontro a forti contrazioni numeriche (scomparvero infatti dal basso Piemonte, dalla Liguria, dal Veneto e dall'Emilia, fatta eccezione per la razza Romagnola migliorata) e nelle aree appenniniche sopravvisse solo il nucleo garfagnino, separato però in maniera definitiva dalle altre popolazioni podoliche che arretrando nelle aree del sud Italia (Puglia, Calabria, Umbria, Abruzzo, Molise), incalzate da razze più precoci e produttive.</p> <p>Già verso il 1930 si era però cominciato, sporadicamente prima e poi sempre più intensamente, ad importare tori e torelli di altre razze, soprattutto di Bruna Alpina, Frisona e qualche Reggiana. Particolarmente nel Barghigiano e nel Gallicanese, prima della guerra si era chiesto con forza di sostituire i tori di razza Garfagnina con quelli Bruno Alpini, ritenuti più idonei ad aumentare le produzioni lattifere. La Seconda Guerra Mondiale (1940-1945), colpì duramente la razza e molta parte dei capi andarono dispersi. In seguito, intervennero precise disposizioni nazionali che di fatto impedirono l'uso di tori Garfagnini, determinando l'incrocio di sostituzione con la razza Bruna Alpina.</p>		

L'attuale popolazione in ragione dei molteplici incroci intervenuti, presenta a volte alcuni tratti somatici anomali. Sono comunque tuttora presenti i caratteri distintivi di razza.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La razza Garfagnina è allevata, dai tempi più remoti, nell'alta valle del Serchio e la sua area di allevamento si estende dalla Garfagnana, alla bassa Lunigiana ed a parte della Lucchesia e dell'Apuania. Un'ulteriore area di diffusione storica erano le province di Reggio Emilia e Modena. In queste zone, i soggetti indicati con denominazioni diverse quali: Nostrana, Grigia dell'Appennino Reggiano, Modenese di Monte, mostravano delle caratteristiche morfologiche simili, tali da far supporre di essere in presenza di un unico tipo genetico che popolava l'intera dorsale appenninica delle quattro province di Lucca, Modena, Massa Carrara e Reggio Emilia, nelle zone collinari e montane fra la Toscana nord occidentale e l'Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

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

Tronco:	Il garrese non è troppo stretto e non è eccessivamente rilevato sulla linea del dorso; il dorso è abbastanza diritto, non stretto; i lombi giustamente lunghi e piuttosto larghi, bene attaccati e robusti; groppa relativamente larga e con spina sacrale non troppo rilevata; coda ben attaccata, non eccessivamente grossa alla base; natiche discretamente muscolose e ben discese specialmente nei tori. La mammella è bene sviluppata, ben diretta, bene divisa in quarti, priva di eccessivi peli, con vene ben marcate, capezzoli non eccessivamente lunghi e grossi.
Testa:	La testa è di media lunghezza, leggera, fine, con fronte ampia e leggermente depressa, nelle vacche, nei tori è più corta e larga ma non tozza. Il sincipite un po' sporgente, leggermente convesso; arcate orbitali rilevate; orecchie piuttosto piccole e portate orizzontalmente; musello abbastanza largo circondato da un alone bianco. Nelle vacche, le corna sono abbastanza lunghe, simmetriche, a sezione tondeggianti nell'età giovanile. Sono dirette lateralmente in alto e leggermente in avanti per voltarsi poi all'indietro e all'infuori con leggera torsione su se stesse verso l'esterno (corni a lira). Completamente nere nei soggetti sotto i due anni, sono bianco giallastre e nere in punta negli adulti. Nei tori le corna sono più corte e più grosse, dirette lateralmente in alto e in avanti.
Collo:	Il collo è piuttosto corto nei tori e provvisto di gibbosità nei soggetti adulti; nelle vacche è più lungo e sottile; la giogaia si estende dal mento allo sterno, sempre assai abbondante specialmente nei maschi.
Arti:	Gli anteriori hanno appiombi regolari; le spalle, abbastanza lunghe e larghe, giustamente inclinate, sono ben aderenti e non troppo scarne, il braccio è corto, gli avambracci di media lunghezza, muscolosi e asciutti. I ginocchi sono larghi e ben diretti; gli stinchi corti, mediamente sottili e con tendini marcati. Le dita sono ben serrate e dirette, unghioni neri, abbastanza sviluppati, uniti e con tessuto corneo resistente. I posteriori con appiombi regolari, hanno cosce e gambe non piatte, ben muscolose; i garretti giustamente aperti, larghi e robustissimi; stinchi, nodello, dita ed unghioni sono come negli arti anteriori.

2 – PESI E MISURE SOMATICHE

Dati biometrici	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	130-145	129 -130
Peso (kg)	560-650	400-455
Taglia	medio-piccola	

3 – MANTELLO E CUTE

. Il mantello è grigio, detto brinato, con variazioni dal grigio chiaro al grigio scuro; la pigmentazione è più accentuata alle occhiaie, agli orli delle orecchie, alle spalle, ai ginocchi, alle cosce e ai lati del collo. Devono essere neri: la parte superiore delle corna, l'orlatura delle orecchie, le arcate sopra orbitarie, le palpebre, il musello, la faccia dorsale della parte libera della lingua, gli unghioni, le aperture naturali, il fondo dello scroto e il fiocco della coda.

La pelle è abbastanza fine, sollevabile e untuosa nei soggetti in buone condizioni.

4 - ATTITUDINI E PRODUZIONI

Originariamente a triplice attitudine, la vacca Garfagnina, nella media e nell'alta valle del Serchio, è sempre stata sfruttata per il latte. Dai controlli eseguiti dalla allora Cattedra Ambulante di Lucca intorno al 1930, risultava che 18 vacche, cioè il 40 % dei soggetti esaminati, avevano dato un produzione media di 2.194 litri di latte (da 1.808 a 3.445 litri), con un contenuto medio del 4,8 % (dal 3,6 al 6 %) di grasso. Le migliori bovine davano produzioni giornaliere di 10-11 Kg di latte, le buone di 8-10 Kg, le mediocri di 6-8 Kg. Secondo i dati pubblicati nel 1939 e ottenuti elaborando i risultati del controllo funzionale, la produzione media delle vacche Garfagnine era di q.li 17,55 per i soggetti di primo parto. Di q.li 19,92 per il secondo parto, per raggiungere il massimo di q.li 23,06 in quelle di quinto parto. Dal sesto al decimo parto la produzione diminuiva solo di poco, tanto che i q.li 21,55 di media, controllati per le vacche di decimo parto erano la norma. Questi dati confermavano la consuetudine di mantenere in stalla vacche dell'età di 12-13 anni a riprova della buona longevità e robustezza delle stesse.

Come ulteriore produzione, quella della carne è apprezzabile soprattutto se il vitello viene macellato precocemente; infatti gli allevatori di questa razza sono soliti macellare i vitelli, svezzati a sei mesi, protraendo raramente l'ingrasso fino a 14 mesi di età. A questo proposito, fonti risalenti agli anni trenta, riportano che la carne dei vitelli da latte di questa razza era particolarmente apprezzata in tutta la zona della Toscana nord occidentale e della Liguria orientale, fino anche a Genova, per il colore chiaro e l'eccellente sapore. I vitelli, grazie all'elevato valore nutritivo del latte materno, facevano registrare incrementi medi giornalieri fino a 1,3 Kg (attualmente gli stessi sono assai più modesti).

5 - SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Questa razza era particolarmente adatta alle condizioni economico-agrarie della Garfagnana, dove trovava diffusione la piccolissima proprietà podereale, con limitate condizioni di produzione foraggera, ma con la possibilità di fruire del pascolo nei castagneti da frutto della zona.

In forza di queste caratteristiche attitudinali, tuttora la razza viene allevata principalmente allo stato semibrado. Durante il periodo estivo gli animali vengono condotti all'alpeggio dove rimangono fino a che i rigori della stagione invernale lo permettono; vale a dire fino alla fine di settembre inizio di ottobre, periodo in corrispondenza del quale vengono ricoverati in stalla dove passano l'inverno.

6 - CONSISTENZA

Nel 1930, secondo quanto riferiscono autori dell'epoca, la razza Garfagnina occupava un'area di allevamento di circa 97.830 ha ed aveva una consistenza numerica di circa 13.270 capi. Nel 1938, i capi erano saliti a 14.062 e aggiungendo il bestiame Garfagnino allevato nelle zone di pianura, la consistenza diveniva praticamente di 18.000 capi, il che rappresentava il 42-43% dell'intera popolazione bovina della provincia di Lucca. Nel 1954, si riteneva che la razza Garfagnina fosse allevata in 13 comuni, per un'area di 44.430 Ha., cioè la metà di quella occupata nel 1930, con una popolazione complessiva di 6.196 capi: una stima del 1953 che contava anche le popolazioni affini dell'Emilia e di parte della Liguria arrivava ad una cifra di circa 22.500 capi.

Da quell'epoca in poi, la razza Garfagnina ha subito un continuo regresso: al 10 febbraio 2005, i capi di razza Garfagnina erano in totale 311 e, tra questi, 17 erano i tori, 141 le vacche e 153 i giovani soggetti destinati alla rimonta. Gli allevamenti erano 26.

Il Libro Genealogico fu approvato già il 21 marzo 1935. Attualmente è presente un Registro

Anagrafico Nazionale.

7 - PROSPETTIVE

Nel periodo 1999-2005 si nota purtroppo l'ennesima diminuzione degli allevamenti. In particolare gli allevamenti con meno di 10 capi, passano da 56 a 17, mentre gli allevamenti con più di 30 capi sono gli stessi del 1999 e quelli con un numero di soggetti tra 10 e 30 sono passati da 4 a 6.

Questo fa riflettere sull'assetto moderno degli allevamenti che cambia nella consistenza di stalla, privilegiando quelli di dimensione medio grande, con maggior margine di remunerazione. Dal settembre 1999, per azione della Provincia di Lucca, dell'APA di Lucca, della Comunità Montana della Media Valle del Serchio e della Comunità Montana della Garfagnana è attivo un marchio di origine geografica: "Carni Bovine delle Garfagnana e della Valle del Serchio".

Sicuramente la razza bovina Garfagnina può fregiarsi a pieno titolo di tale marchio e si auspica che questo possa in qualche modo incentivare nuovi allevamenti.

Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione
Associazione Italiana Allevatori Via Tomassetti, 9 - 00161 - ROMA Tel. (06) 854511Fax (06) 44249286 / 85451277

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO			
MUSELLO		CORNA maschio	
pigmentato	X	presenti	X
non pigmentato		acorne	
bicolore		lughe	
con orlatura periferica	X	medie	X
senza orlatura		corte	X
maculato		monocolore	
MANTELLO		con punta nera	X
monocolore	X	con punta ardesia	
bicolore		con punta rossastra	
pezzato regolare		con punte divergenti	X
pezzato irregolare		con punte convergenti	
pelo lungo		dirette in alto	X
pelo corto	X	dirette in avanti	X
pelo liscio		dirette in basso	
pelo arricciato			
TAGLIA			
piccola	X		
media	X	CORNA femmina	
grande		presenti	X
ATTITUDINE		acorne	
latte		lughe	
latte-carne	X	medie	X
carne		corte	X
dolicomorfo		monocolore	
mesomorfo		con punta nera	X
brachimorfo	X	con punta ardesia	
GIOGAIA		con punta rossastra	

piccola		con punte divergenti	X
media	X	con punte convergenti	
grande		dirette in alto	X
CEPPO		dirette in avanti	X
bovini europei	X	dirette in basso	
bovini zebuini		ORECCHIO	
bovini tauroindici		grande	
bovini podolici	X	medio	X
		piccolo	
MANTELLO		orizzontale	X
VITELLO		pendente	
uguale all'adulto		semi pendente	
diverso dall'adulto	X	apice arrotondato	
MUTAZIONI		apice appuntito	
Presenza ipertrofia muscolare			
Assenza ipertrofia muscolare	X		
Presenza saltuaria ipertrofia muscolare			

Allegato 4

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

BOVINO ROMAGNOLO RER A 023

BOVINO ROMAGNOLO		
Famiglia: <i>Bovidae</i>	Genere: <i>Bos</i>	Specie: <i>taurus</i>
Nome comune: Bovino Romagnolo	Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate: Bolognese, Ferrarese		
Denominazioni dialettali locali		
Data inserimento nel repertorio:		
Accessioni valutate	N. riproduttori	Anno d'insediamento
Az. Agr		
Az. Agr.		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i> :		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>La razza Romagnola deriva presumibilmente da razze bovine ancestrali delle steppe dell'Europa centro-orientale (ceppo podolico). Nel IV sec. d.C. le orde barbariche dei Goti guidate da Aginulfo giunsero in Italia con tutti i loro beni, bovini compresi e una parte di queste popolazioni si insediò nelle fertili terre della Romagna. Dai loro bovini ebbe origine la razza Romagnola primitiva un tempo suddivisa in alcune sottorazze (Bolognese, Ferrarese, di monte e gentile di pianura).</p> <p>Diffusasi nelle attuali province di Forlì Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Ferrara e Pesaro, questa razza trovò un ambiente favorevole, ricco di foraggi, con un buon clima e per secoli l'attitudine principale di utilizzo fu quella dinamica. Su terreni così forti e tenaci, occorreva però un bovino con grande sviluppo del treno anteriore, struttura solida, arti brevi e robusti, pertanto per selezione si andò formando un animale con tali caratteristiche. La meccanizzazione e l'evoluzione delle tecniche colturali fecero sì che, soprattutto nella seconda metà del XIX sec., la razza subisse una drastica deviazione dal piano selettivo fino ad allora adottato, indirizzandosi definitivamente alla produzione della carne (a tale scopo furono tentati incroci con bovini Chianini che non diedero però i risultati attesi), attitudine incrementata nel tempo e resa elettiva nel bovino romagnolo attuale. Un sostanziale impulso alla evoluzione verso il bovino Romagnolo moderno venne dato con la costituzione, intorno</p>		

alla metà del 1800, di un importante nucleo di miglioramento e selezione della razza presso l'azienda Torlonia di Torre S. Mauro Pascoli. Grazie all'ing. Leopoldo Tosi, la razza compì in breve tempo enormi progressi che le consentirono di collezionare importanti premi sia in Italia che all'estero, tanto che alla mostra di Parigi, nel 1900, la Romagnola venne premiata a pari merito con la razza Hereford come "migliore razza da carne".

Dalla azienda Torlonia si irradiarono nell'area di allevamento numerosi riproduttori. Si partì con il toro Vernocchi e Vivante (Pugliese podolico x Chianino) che generarono figli famosi come: Secondo, Terzo, Sultano ecc. Determinanti furono però alcuni tori "Razzatori" quali Medoro ed Eros, in quanto fissarono nella razza la tipologia del bovino specializzato per la produzione della carne.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La razza trova diffusione nelle province romagnole come pure in misura minore in quelle emiliane. Risulta allevata anche in Toscana, Veneto e nelle Marche in provincia di Pesaro. Le caratteristiche morfologiche e funzionali di razza specializzata per la produzione di carne, unitamente ai trascorsi dinamici che ne garantiscono una grande robustezza, hanno posto la Romagnola all'attenzione di allevatori stranieri e, a partire dagli anni '70, la razza è stata introdotta in vari Paesi esteri quali Gran Bretagna, Irlanda, Canada, Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Argentina, Messico.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

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

Il garrese è largo e muscoloso. La regione deve manifestarsi larga, muscolosa, pianeggiante, in parallelo con l'attitudine produttiva della razza, riflettendo una spiccata muscolosità generale e deve fondersi armoniosamente nelle regioni contigue.

Il dorso è dritto, lungo, largo e muscoloso, la linea dorso-lombare rettilinea o lievemente inclinata in senso antero-posteriore (particolarmente nei maschi adulti). Questa conformazione denota vigore strutturale e tono della muscolatura. La regione è di fondamentale importanza in quanto i muscoli che ne compongono la base anatomica danno tagli di prima qualità, ricchi di tessuto muscolare e poveri di connettivo, primi tra tutti il grande dorsale ed il longissimus dorsi, che concorre anche alla valorizzazione della regione lombare. Il dorso deve evidenziare la massima muscolosità possibile, tanto da manifestare la doppia convessità, fondendosi con le regioni contigue, del garrese e dei lombi, senza discontinuità alcuna.

I lombi sono spessi, dritti, lunghi, larghi e muscolosi. Oltre al longissimus dorsi fanno parte della regione anche i muscoli sottolombari che costituiscono tagli di prima qualità, quali filetto e controfiletto. Al pari del dorso i lombi devono essere marcatamente muscolosi, pieni lunghi e spessi. La groppa è lunga, larga, coperta di grandi masse muscolari, orizzontale o con lieve inclinazione antero posteriore; spina sacrale non rilevata; coda sottile, con attacco piatto, regolare, discendente fino al garretto. Sulla superficie e muscolosità della groppa non si transige, data la primaria importanza della regione nel produrre tagli di prima qualità. L'inclinazione antero posteriore della groppa è più accentuata che non nelle razze Chianina e Marchigiana. I diametri trasversali sia anteriori, sia bis-trocanterici che posteriori sono accentuati, predisponendo ad una bassissima incidenza dei problemi di parto anche nelle primipare.

Il petto deve essere largo e potente, muscoloso, disceso, pieno. Il torace, ampio e profondo, con costato arcuato, è coperto da masse muscolari. Regione di fondamentale importanza nel determinare lo sviluppo della gabbia toracica, è un importante indice di robustezza costituzionale. Nella Romagnola le coste sono ben arcuate, disposte verticalmente e l'altezza del torace è sempre preponderante rispetto alla distanza sterno-suolo.

I fianchi sono pieni, ben raccordati con le regioni contigue. La regione, pari, non deve presentare asimmetrie che denotino rilasciamenti o smagliature della tunica addominale. Il ventre è ampio e sostenuto. La modernizzazione del tipo della Romagnola passa anche attraverso una riduzione volumetrica dell'addome, che deve essere sostenuto, rendendo la linea inferiore pressochè rettilinea, ricercando una adeguata capacità addominale nella maggior lunghezza del tronco, a tutto vantaggio del peso e della resa.

La mammella è sviluppata, vascolarizzata, a base larga con quarti regolari, spugnosa al tatto. I capezzoli sono ben diretti e di giuste dimensioni per l'allattamento.

Testa:	<p>La testa è distinta, espressiva e leggera, non eccessivamente corta. Le dimensioni rapportate a quelle generali del soggetto, devono denotare leggerezza e distinzione manifestando, ben marcati, i caratteri sessuali secondari. Il profilo fronto-nasale deve essere rettilineo o leggermente concavo; la fronte ampia; gli occhi vivaci, non a fior di testa ma profondi nelle orbite, con palpebre "a mandorla"; Le orecchie sono ampie, portate orizzontalmente, estremamente mobili; il musello deve essere ampio, i masseteri potenti.</p> <p>Leggere devono essere le corna, a lira media nella vacca e a mezzaluna nei tori, di colore ardesia nei giovani e bianco-giallastre alla base e nere in punta, negli adulti. La sezione è rotonda.</p>
Collo:	<p>. Il collo è corto, muscoloso sia nei maschi che nelle femmine, con gibbosità alquanto pronunciata nei tori, anche in giovane età. La giogaia deve essere leggera alla regione della gola.</p>
Arti:	<p>In anteriore, le spalle devono essere ampie, coperte da una abbondante coltre muscolare, e mostrare continuità armonica con le regioni contigue, oltre a presentare un giusto angolo articolare (115-120°) tra scapola e omero. Gli appiombi corretti, il braccio e l'avambraccio sono muscolosi, lo stinco solido e leggero, gli unghioni forti e pigmentati.</p> <p>In posteriore, la natica è spessa, muscolosa, marcatamente convessa e la coscia profonda, larga, muscolosa, convessa. Gli appiombi sono corretti, la gamba molto muscolosa, il garretto asciutto e forte, lo stinco solido e leggero. I piedi sono forti e ben serrati, con talloni alti e tessuto corneo ben pigmentato.</p>

2 – PESI E MISURE SOMATICHE

Dati biometrici	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	155-158	139-144
Peso (kg)	1200-1300	650-700
Taglia	medio-grande	

3 – MANTELLO E CUTE

Il colore del mantello è un carattere etnico fondamentale. Nella Romagnola il pelame ha un colore bianco-avorio con gradazione di colore grigio, più intense sul treno anteriore particolarmente nei tori (occhiaie, collo, orecchie). L'aspetto del mantello cambia a seconda delle stagioni. Il clima della zona d'origine è tendenzialmente continentale e la Romagnola deve affrontare inverni rigidi ed estati caldo-umide. D'inverno, pertanto, il pelame si infoltisce molto, assumendo un aspetto quasi lanoso e un colore più scuro mentre d'estate diviene più corto e chiaro. Il colore del mantello varia anche in funzione del tipo di allevamento cui il bestiame è assoggettato, essendo solitamente più chiaro nei soggetti stallini rispetto a quelli bradi. Altro carattere etnico è la copiosa frangia di peli che dal sincipite scende verso la fronte. Come in tutte le razze derivate podoliche, anche nella Romagnola il vitello nasce fromentino per diventare bianco verso i tre mesi di età. Devono presentare pigmentazione nera le seguenti parti: cavità orale, zona perivulvare e perianale, fiocco della coda e pisciolare, musello, unghioni, punta delle corna e fondo dello scroto. La persistenza di peli rossi limitatamente alla regione del sincipite, la coda grigia e la depigmentazione parziale delle mucose orali sono tollerate in soggetti in possesso di requisiti morfo-funzionali pregevoli.

La cute è sottile, elastica, facilmente sollevabile. Per ovvi motivi di valorizzazione dell'animale da macello, si punta ad alleggerire il carico di pelle: In particolare la giogaia, pur riconoscendone la funzione termoregolatrice, non deve presentarsi troppo abbondante, come pure il pisciolare.

4 - ATTITUDINI E PRODUZIONI

La razza è originariamente a duplice attitudine (carne, lavoro) anche se nella bibliografia antica si ha menzione di una sua mungitura limitata per gli usi casalinghi. Oggi viene sfruttata esclusivamente per la produzione di carne. La vacca Romagnola è in grado di allevare il proprio vitello senza problemi fino allo svezzamento, anche con regimi alimentari poco favorevoli. La mammella deve avere buona capacità, con buoni attacchi e capezzoli armonicamente sviluppati e di giuste dimensioni per far sì che l'allevamento del vitello, specie nei primi giorni dopo il parto, possa avvenire senza problemi. Le vacche partoriscono senza difficoltà vitelli fromentini che pesano in media 40-45 kg. Le capacità di accrescimento sono notevolissime e pari a quelle della Chianina e della Marchigiana. La macellazione viene praticata ad un peso di 6,5-7 quintali, ad una età di 16-18 mesi, con rese medie del 62-63%.

“Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale”

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni poste da un disciplinare specifico. L'area geografica di produzione della carne è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è inoltre prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Il bestiame deve essere nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al Registro Genealogico del Giovane Bestiame.

Esistono inoltre limitazioni per quanto riguarda la razione alimentare che privilegia foraggi e pascolo rispetto ai mangimi.

5 - SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Il sistema tradizionale prevedeva l'allevamento stabulato. Attualmente è in uso un tipo di allevamento semi-brado che trova larga diffusione nelle aree collinari.

6 - DIFFUSIONE

La razza trova diffusione nelle province romagnole come pure in misura minore in quelle emiliane. Risulta allevata anche in Toscana, Veneto e nelle Marche in provincia di Pesaro. Le caratteristiche morfologiche e funzionali di razza specializzata per la produzione di carne, unitamente ai trascorsi dinamici che ne garantiscono una grande robustezza, hanno posto la Romagnola all'attenzione di allevatori stranieri e, a partire dagli anni '70, la razza è stata introdotta in vari Paesi esteri quali Gran Bretagna, Irlanda, Canada, Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Argentina, Messico.

7 - CONSISTENZA

Si tratta di una razza che ha subito un notevole regresso numerico: contava nel 1952, 450.000 capi, nel 1965, 250.000, nel 1977, 120.000, nel 1980 45.000.

La consistenza al 31/12/2008 è di 532 allevamenti con una consistenza di 16.075 capi iscritti di cui 8.280 vacche.

Ai sensi dell'allegato IV del Regolamento (CE) N. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre

2006, la razza bovina Romagnola, vista la sua consistenza, non è a rischio di erosione quindi non è minacciata di abbandono.

8 -PROSPETTIVE

In passato la razza subì un forte declino dovuto alla scarsa precocità, l'interparto molto lungo e la scarsa produzione di latte appena sufficiente allo svezzamento del vitello, tanto da farla inserire fra quelle a rischio di estinzione. Attualmente questi problemi si sono di molto attenuati, in ragione di un piano selettivo accurato che a nuovamente reso la razza competitiva.

Come altre razze Italiane da carne la Romagnola concorre alla produzione del pregiato Vitellone dell'Appennino centrale

ANABIC - Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne - S. Martino In Colle - 06132 Perugia - Tel. ++39 075/6070 011 Fax ++39/075 6075 98

DESCRIZIONE MORFOLOGICA BOVINO			
MUSELLO		CORNA maschio	
pigmentato	X	presenti	X
non pigmentato		acorne	
bicolore		lughe	X
con orlatura periferica		medie	
senza orlatura	X	corte	
maculato		monocolore	
MANTELLLO		con punta nera	X
monocolore	X	con punta ardesia	
bicolore		con punta rossastra	
pezzato regolare		con punte divergenti	X
pezzato irregolare		con punte convergenti	
pelo lungo		dirette in alto	X
pelo corto	X	dirette in avanti	X
pelo liscio		dirette in basso	
pelo arricciato			
TAGLIA			
piccola			
media		CORNA femmina	
grande	X	presenti	X
ATTITUDINE		acorne	
latte		lughe	X
latte-carne		medie	
carne	X	corte	
dolicomorfo		monocolore	
mesomorfo		con punta nera	X
brachimorfo	X	con punta ardesia	
GIOGAIA		con punta rossastra	
piccola		con punte divergenti	X
media	X	con punte convergenti	
grande	X	dirette in alto	X
CEPPO		dirette in avanti	X
bovini europei	X	dirette in basso	
bovini zebuini		ORECCHIO	
bovini tauroindici		grande	X
bovini podolici	X	medio	

		piccolo	
MANTELLO		orizzontale	X
VITELLO			
uguale all'adulto		pendente	
diverso dall'adulto	X	semi pendente	
MUTAZIONI		apice arrotondato	
Presenza ipertrofia muscolare		apice appuntito	
Assenza ipertrofia muscolare	X		
Presenza saltuaria ipertrofia muscolare			

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 20 DICEMBRE 2010, N. 14800

L.R. 01/2008. Iscrizione nel Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di ulteriori n. 23 varietà di vite (*Vitis vinifera*)

IL RESPONSABILE

(omissis)

determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) 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 identificate nelle schede allegate, al presente atto, quali parti integranti e sostanziali, dal n. 1 al n. 23 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

- Albana nera RER V032 (Allegato 1)
- Belzamino RER V033 (Allegato 2)
- Biondello RER V034 (Allegato 3)
- Bsolla RER V035 (Allegato 4)
- Famoso (sin. Rambella) RER V036 (Allegato 5)
- Fogarina RER V037 (Allegato 6)
- Lambrusco Benetti RER V038 (Allegato 7)

- Lambrusco di Fiorano RER V039 (Allegato 8)
- Negretto RER V040 (Allegato 9)
- Pelagos RER V041 (Allegato 10)
- Ruggine RER V042 (Allegato 11)
- Santa Maria RER V043 (Allegato 12)
- Uva Tosca RER V044 (Allegato 13)
- Lambrusco Barghi RER V045 (Allegato 14)
- Bertinora RER V046 (Allegato 15)
- Malvasia aromatica di Parma RER V047 (Allegato 16)
- Scarsafoglia RER V048 (Allegato 17)
- Uva del Fantini RER V049 (Allegato 18)
- Uva del Tundé RER V050 (Allegato 19)
- Verdea RER V051 (Allegato 20)
- Vernaccina RER V052 (Allegato 21)
- Veruccese RER V053 (Allegato 22)
- Maligia RER V054 (Allegato 23)

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

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito ermesagricoltura.it.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO


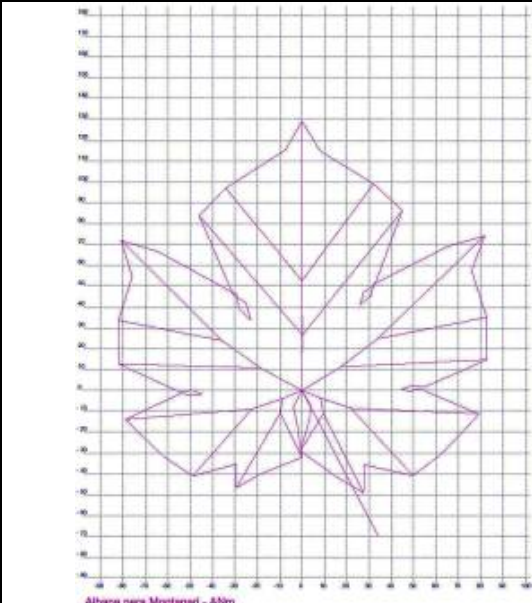
Giancarlo Cargioli

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

ALBANA NERA RER V032

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera L.</i>
Nome comune: ALBANA NERA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Albanina, Albana rossa		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Aibàna negra (<i>Romagna</i>)		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
2) Campo collezione nuovo Tebano	5	2008
3) Azienda agricola di Tebano di Faenza (RA)	120	2007
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1972 Tebano di Faenza (<i>Materiale proveniente da Sant'Agata sul Santerno, RA</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale replicato dalla collezione 1972</i>)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		

Apice del germoglio alla fioritura

Schema della foglia media

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nel 1304 Pier de Crescenzi, nel suo Trattato dell'agricoltura (ed. 1784), parla degli albatichi come di uve da colore: <i>".. sono albatichi, che molto il mollume temono, co' quali si tingono altri vini, e che sieno di mirabil dolcezza, e buoni, ma impertanto son quasi sterili, e fanno il vino troppo austero"</i>, ma è difficile stabilire se ci sia una qualche relazione tra questi e l'Albana nera.</p> <p>Nel Seicento, Vincenzo Tanara (1654), scrive: <i>"Quant'all'uve negre, l'Albana è il più delle volte volta"</i>, ma poi nelle restanti parti del testo sembra rivolgersi solo all'Albana con bacche bianche.</p> <p>Sicuramente l'opera di Acerbi (1825) ci conferma che nell'Ottocento erano presenti nei dintorni di Bologna due tipologie di Albana, la classica a bacca bianca e una a bacca nera.</p> <p>Durante la visita al casino del conte Tampieri di Solarolo (1839), il conte Gallesio cita tra le uve nere presenti l'Albana nera.</p> <p>Nel 1875, nei "Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli" di Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui, viene descritta l'Albana rossa: <i>"Grappolo oblungo; acinelli sferici, rossi, di media grossezza, sostenuti da corti peduncoli: porzione libera dell'asse primario verde e breve. Foglia media, cuoriforme, trilobata a lobi poco distinti, raramente quinquelobata; pagina superiore verde; pagina inferiore a ragnatela, cioè a peli rari ed incrociati; bordo seghettato-dentato con denti rosseggianti. Tralcio di mediocre grossezza; rossastro, a brevi internodi; lievemente rigato. Maturazione sollecita"</i>. Queste descrizioni sono riprese in una relazione del prof. Alessandro Pasqualini, direttore della Regia Stazione Agraria di Forlì, sui vitigni romagnoli, del 1889.</p> <p>Nel 1876, De Bosis riferisce dei lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna: <i>"I vitigni migliori e preferiti sono, per le uve colorate, al colle e all'altipiano, il Sangiovese e l'Aleatico, alla pianura la Canina e la Balsamina. L'Albana rossa è pure buona, ma meno pregiata"</i>. Si passa poi a valutare eventuali sinonimie: <i>"Le Albane rosse di Forlì e Faenza, l'Albana nera di Cesena sono similissime fra loro, simili all'Uva di San Francesco di Solmona, e alla Vernaccia seconda qualità della prov. di Ancona, cioè quella a grappolo piuttosto grosso, non sciolto, con gli acinelli di colore poco intenso"</i>. La descrizione del vitigno riprende quella di Pasqualini e Pasqui del 1875.</p> <p>Nel resoconto della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877), a proposito delle Uve del Circondario di Cesena si legge: <i>"L'Albana rossa di Cesena dicesi Albana nera in altre zone di Romagna: il dottor Ettore Sabattini da Sogliano al Rubicone, membro della Commissione ampelografica forlivese, caldamente raccomanda per quelle alte colline l'Albana nera, ov'egli dice, dà buono e costante prodotto, resiste con piena vittoria alla funesta crittogama e produce buonissimo, limpido e serbevole vino se si mescoli con un pò d'uva aromatica, cioè con Moscato od Aleatico"</i>. In merito alle Uve del Circondario di Forlì, invece, si riporta: <i>"L'Albana rossa di Forlì e di Bertinoro è identica all'Albana nera d'Altri Paesi di Romagna; somiglia all'Uva S. Francesco di</i></p>	

Chieti, e più ancora somiglia ad una sottovarietà di Vernaccia marchigiana, che si distingue per grappolo più sciolto, rivestito d'acini meno grossi e perfettamente rotondi".

Il Molon, nella sua Ampelografia (1906) riporta, tra l'altro, anche la descrizione che fece il prof. Domizio Cavazza (1904): *"È noto che qui è pianta anticamente conosciuta e coltivata anche nelle alberate della pianura, sebbene non diffusa. Pier De' Crescenzi non fa menzione di questo vitigno, bensì degli albatichi, che alquanto gli somigliano, e che si trovano ancora nelle vigne del versante del Reno e della Limentra. L'Albana nera è vitigno che nel suo generale aspetto, nel portamento e nel fogliame, somiglia abbastanza alla comune Albana bianca per giustificare la sua denominazione. È vitigno abbastanza diffuso nell'Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo; ed è conosciuto in quel di Porretta e altrove col nome di Albanina, e nelle regioni elevate vien coltivato sovente come quello che può maturare facilmente; infatti lo troviamo nel territorio di Montese, ad una altitudine che supera i 500 metri, nonché a Riolo e lungo la valle della Limentra, mentre è assai meno sparso nella pianura. Benché, come abbiamo osservato, il portamento generale dell'Albana nera ricordi abbastanza fedelmente quello dell'Albana bianca, pure ha di questa minore tendenza ad allungare i tralci, che sono più eretti e più forti. È vitigno a radici forti, di color bruno. Ceppo robusto, facile ad essere costituito ad alberello; tralci color grigio-nocciuola, rotondi e rigati, robusti, con nodi non molto marcati, internodi di media lunghezza; sono cosparsi di lieve peluria cotonosa. Germoglio roseo, o meglio con tinta carminio diffusa, bruna ai nodi; rigato, talora appiattito, cotonoso, come pure sono cotonosi i picciuoli delle foglie, i peduncoli dei grappoli, i cirri. L'estremità del germoglio è piegata a collo di cigno, e coperta di tomento bianco, così denso anche nella pagina superiore delle foglioline da somigliare al Meunier. Il germogliamento è più precoce dell'Albana bianca, e precede di 4-5 giorni quello del Negrettino. Foglie orbicolari, quinquelobate, più larghe che lunghe, lunghe due terzi del picciuolo; nervature cotonose, di colore rossastro fino a metà e oltre nella pagina superiore. Nella foglia adulta la lamina è crespa e ondulata; talora bulbosa, quanto più la vegetazione è rigogliosa. Nella pagina inferiore la foglia è coperta di tomento cotonoso, bianco o grigio. Grappolo conico, più o meno alato, piuttosto spargolo e grandioso; maturazione contemporanea al Negrettino, cioè nella seconda metà di Settembre, meno che nelle altitudini superiori ai 300 metri, ove ritarda in proporzione. È abbastanza resistente alle crittogame, per cui la vendemmia può essere senza grave danno ritardata oltre la maturazione normale, nelle buone annate. Acini sub-rotondi, con polpa carnosa, incolore; buccia pruinosa, molto colorita di violaceo scuro, aderente. Il colore della buccia non si scioglie facilmente nel mosto. La produzione è piuttosto abbondante; le attitudini enotecniche dell'uva sono assai pregevoli".*

Il Bazzocchi (1923), nella sua Ampelografia dei vitigni romagnoli, scrive: *"Vitigno poco diffuso e di mediocre valore. Media delle misurazioni glucometriche: 14,45%. Maturazione circa nella terza decade di settembre. Tralcio di grossezza media, rigato, rossastro, a nodi marcati, internodi brevi: gemme piccole, sporgenti, coniche, con abbondante lanuggine, germoglio non molto robusto, color verde scuro, tomentoso. Foglia media, cuoriforme, trilobata e raramente quinquelobata; pagina superiore verde-cupo, inferiore a peli radi e incrociati: bordo seghettato e dentato con denti rossicci, picciolo tomentoso e cilindrico, nervature mediamente robuste. Grappolo conico, di media grossezza, spargolo, acini medi, sub-rotondi, di color viola, buccia pruinosa, sottile, soggetta ad infracidire: polpa molle a sapore dolce acidulo".*

Il Marzotto (1925) si rifà alla descrizione di Cavazza e cita come sinonimi: *"Albana rossa, Albana rossa o nera di Cesena, di Forlì, di Bertinoro, Albanino"*. Scrive, poi, che si tratta di un vitigno anticamente conosciuto nel Bolognese e ai suoi tempi abbastanza diffuso sull'Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo e conosciuto con il nome di Albanina a Porretta e in altre località.

In tempi più recenti (1977), Manzoni riferisce: *"L'Albana nera, detta anche Albana rossa, prodotta in piccola quantità per la vendita, già verso i primi del 1600 nelle campagne di Casola Valsenio, Riolo, Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Imola. Dà un vino rosso vivo, asciutto, da pasto. Oggi viene coltivata ma con dimensioni molto modeste anche in pianura"*.








Ad oggi è praticamente scomparsa dalla coltivazione. Nelle colline di Faenza e Imola, con il termine Albana nera viene indicato spesso il Ciliegio.



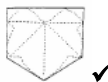


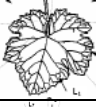














ZONA TIPICA DI PRODUZIONE











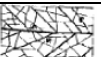



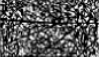
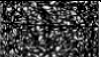
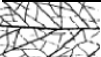




Appennino Bolognese, Modenese e Romagnolo. Si trovava qualche pianta anche nelle piantate della pianura.










BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Bazzocchi A. (1923) - Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.
- Cavazza D. (1904) – Albana nera. L'Italia agricola. Giornale di agricoltura.
- Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.
- De Bosis F. (1876) – Lavori eseguiti dalla Commissione Ampelografica della provincia di Ravenna. Bullettino Ampelografico, Fascicolo V. Tipografia eredi Botta, Roma.
- 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.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Pasqualini A., Pasqui T. (1875) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a dieci vitigni romagnoli.
- Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media	✓	5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
		✓	4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
✓	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
✓	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
 ✓	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)	 ✓	3 – A V (Gamay, Riesling)
 ✓	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
		 ✓	7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
 ✓	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		


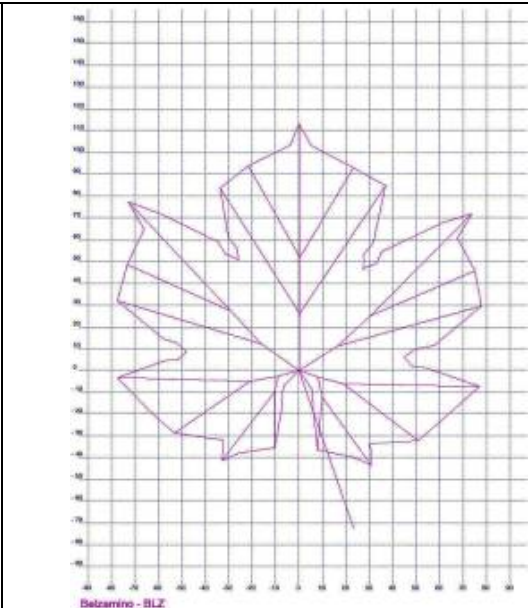
GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		✓	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)
	3 – Rosso (Chasselas rouge)			6 – Blu-nero (Pinot nero)
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Germogliamento medio, fioritura tardiva, invaiatura media e maturazione nella seconda decade di settembre.				
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Vitigno piuttosto rustico, vigoroso, produttivo, a portamento espanso (L).				
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Alta sensibilità all'oidio, media a botrite e bassa a peronospora (L).				
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Varietà ad uva da vino.				








Allegato 2



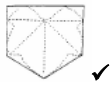


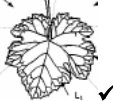

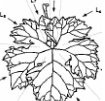
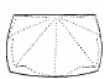
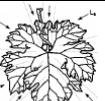





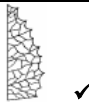




L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

























SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**BELZAMINO RER V033**


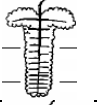
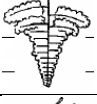




Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: BELZAMINO		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Balzamino		
Sinonimie errate: Marzemino		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
2) Campo collezione nuovo Tebano	5	2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1972 Tebano di Faenza (<i>Materiale proveniente da Lugo, RA</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale replicato dalla collezione 1972</i>)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	











	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Occorre prestare attenzione, poiché il nome Belzamino potrebbe portare a confondere questa varietà con il Marzemino, che in Romagna presenta diverse denominazioni foneticamente simili (Barzamè, Balsamè, Balsamina, Berzemino), mentre i pochi esemplari presenti nella vecchia collezione di Tebano presentano morfologia e fenologia diversa rispetto al Marzemino (= Balsamina, in Romagna).</p>	
<p>Nel fascicolo X del <i>Bullettino Ampelografico</i> (1879) si legge che il conte Giuseppe Pasolini di Ravenna e il viticoltore signor Girri di Lugo inviavano alla mostra di Forlì “.... <i>Belzamino o Marzamino</i>” e a seguire viene detto che il Belzamino o marzamino è identico al Marzamino di Rimini e alla Balsamina di Forlì e d’Ancona.</p>	
<p>Questo a conferma di quanto detto in premessa: il termine Belzamino, in quel caso, era stato attribuito ad un biotipo di Marzemino.</p>	
<p>Andando a ritroso nel tempo, non si trovano molti riferimenti a questo vitigno, se si fa eccezione per le poche righe in cui l’Acerbi descrive un “Balzameno” che potrebbe essere la varietà in oggetto. Si tratta di una vite feconda, tardiva, mangereccia, che dà vino, il quale riesce di un rosso carico, di sapore forte e spiritoso. Inoltre si afferma: “<i>Ama salire sugli alberi, e di essere coltivato a pergolato, ma viene danneggiato dagli uccelli</i>” (Albonetti, 1982)</p>	
<p>Viene indicato da Silvestroni <i>et al.</i> (1986) tra i vitigni locali dell’Emilia-Romagna.</p>	
<p>Si tratta di una varietà praticamente quasi estinta.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Faentino e Lughese in provincia di Ravenna.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell’edizione del 1825.</p> <p>Albonetti G. (1982) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori Romagnoli. Tesi di laurea, anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.</p> <p>Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – <i>Bullettino Ampelografico</i>, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma</p> <p>Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (<i>Vitis vinifera</i> L.) in Emilia Romagna. Atti 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini, Suppl. al n. 12.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media	✓	5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
		✓	4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
	<i>Talora 1 dente nei seni laterali inferiori.</i>		5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Carette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		


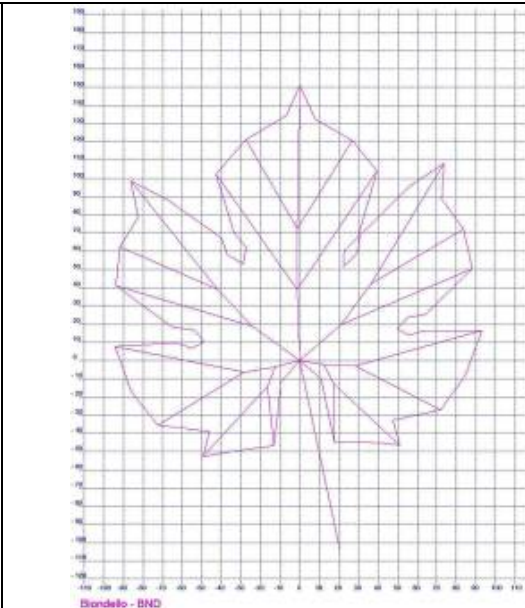
GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
			9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	130 132	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7	245 245	OIV 804	VVMD27	179 187
OIV 805	VrZAG62	194 203	OIV 806	VrZAG79	243 257
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia da fine marzo al 10 aprile, la fioritura si completa a fine maggio e invaia tra fine luglio e inizio agosto. La raccolta si realizza a fine settembre (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno mediamente vigoroso, di buona e regolare produzione. Il primo germoglio fruttifero si colloca al terzo o quarto nodo, quindi si adatta poco alla speronatura.					
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)					
Si tratta di un'uva da vino con grappolo grosso (400-600 g), e con un livello zuccherino medio. La media dei valori dei principali parametri analitici nel periodo dal 1996 al 2000, nelle piante della collezione di Tebano di Faenza risulta: Zuccheri 19,15 Brix; pH 3,05 e Acidità totale 6,78 g/l.					








Allegato 3



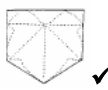








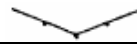

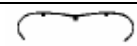
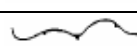





L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO


















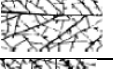
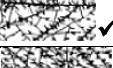
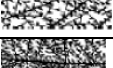
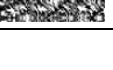
SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**BIONDELLO RER V034**


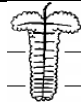





Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: BIONDELLO		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: potrebbe trattarsi di un biotipo di Trebbiano toscano o Garganega			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Biundèll (Romagna)			
Rischio di erosione: Molto elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4	1972
2)			
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente da Bertinoro, FC</i>).			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	











	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nella versione latina del 1304 del Trattato dell'Agricoltura (Liber commodorum ruralium) di Pier de Crescenzi si legge di un'uva "buiedella" (Albonetti, 1982), ma nelle volgarizzazioni successive in lingua italiana si legge: "Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, sì come la linodella, la quale fa buon vino, e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta" (De Crescenzi e De Rossi, 1805). La linodella doveva essere un'uva molto popolare se è vero che la Smorfia attribuisce a quest'uva il numero 84, ma è difficile stabilire se sia lo stesso del biondello diffuso nel Forlivese e di cui si trova traccia documentata solo dall'Ottocento.</p>	
<p>Nel fascicolo X del Bullettino ampelografico (1879), a proposito delle uve del circondario di Cesena, si legge: "Il Bianchello è identico a quello di Rimini e somiglia al Biondello di Forlì e al Pecorino d'Ancona"; e ancora, in merito alle uve del Forlivese: "Il Biondello di Forlì assai somiglia al Delupeccio di Perugia e al Bianchello di Rimini".</p>	
<p>Il Marzotto (1925), descrivendo la Paradisa verde, dice che secondo alcuni sarebbe il Biondello grosso.</p>	
<p>Il Manzoni (1977) scrive di un'uva Biondella o Biancale, detta anche Bionda: "Varietà di uva molto produttiva diffusa nelle colline Riminesi e in quelle della Repubblica di San Marino che dà un vino amabile, limpido, paglierino, asciutto, frizzante usato per l'imbottigliamento e per il consumo familiare".</p>	
<p>Da queste poche indicazioni si evince una somiglianza con il Bianchello ovvero Trebbiano toscano, ma non si riesce a stabilire se effettivamente si tratta di una varietà a sé stante o piuttosto di un particolare biotipo di Bianchello.</p>	
<p>Sono presenti alcuni esemplari nella collezione del 1972 di Tebano di Faenza (RA).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Province di Forlì-Cesena e Rimini.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Albonetti G. (1982) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori Romagnoli. Tesi di laurea, anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.</p>	
<p>Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma</p>	
<p>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.</p>	
<p>Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati</p>	
<p>Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.</p>	
<p>Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (<i>Vitis vinifera</i> L.) in Emilia-Romagna. Vignevini, supplemento al n. 12.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)	✓	1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		


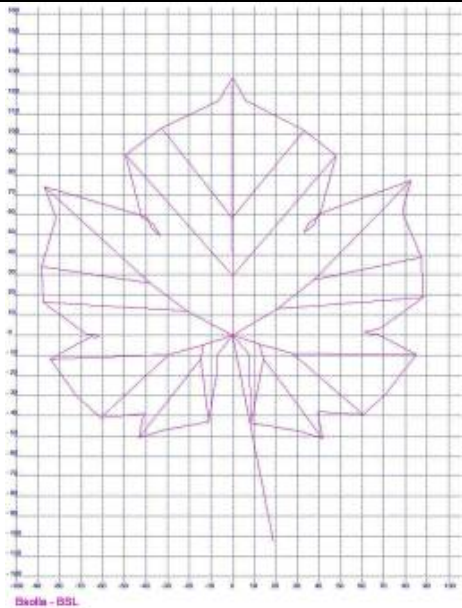
GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
✓	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
✓			
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)



OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nessuno (Trebiano toscano)	<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Germoglia nella prima decade di aprile, fiorisce tra fine maggio e inizio giugno e invaia a fine luglio. La maturazione di raccolta (10-15 di ottobre) viene raggiunta circa 10-12 giorni dopo Trebbiano romagnolo (O, L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Vitigno vigoroso, con portamento espanso e produzione buona e abbondante. La fertilità delle gemme basali è buona (primo germoglio fruttifero al primo o secondo nodo), quindi si può adottare anche la potatura corta. Il primo grappolo pende dal terzo o quarto nodo (L, O).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.				
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Presenta una certa sensibilità alla Botrite, mentre è poco sensibile a peronospora e oidio (L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Uva da vino.				






Allegato 4



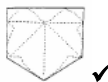


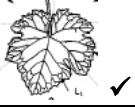

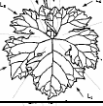

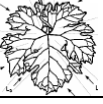










L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO




















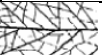

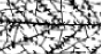


SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**BSOLLA RER V035**


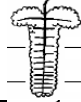





Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: BSOLLA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Bsola		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Bsôla, Bsôla da la polsa (<i>Ravennate</i>)		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente da Lugo, RA</i>).		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	











	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Il conte Gallesio cita la Bsolla nei suoi giornali dei viaggi per averla trovata nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), durante la sua visita del settembre 1839 (Baldini, 1995). La si ritrova, poi, nel “Vocabolario Romagnolo-Italiano” di Antonio Morri (1840), che alla voce “Bsòlla” scrive: “<i>Specie di uva bianca di grappolo rado, e di acini grossi, e mostosi</i>”.</p> <p>Nel vocabolario del Mattioli (1879) si trova un rinvio alla voce “<i>Dolzspàpol-Dolcipappola, Mostaja. Sorta di uva molto dolce, che dà assai mosto</i>”. La Dolcipappola si ritrova citata da diversi vecchi Autori di lavori ampelografici, ma non è facile accertare la sinonimia.</p> <p>Nel fascicolo X del <i>Bullettino Ampelografico</i> (1879), tra le uve del circondario di Forlì si trova la Bsolla: “<i>simile all’Empibotte di Ancona: dicesi Bsolla anche nella provincia di Ravenna, ed è la meno accreditata delle uve bianche, comechè sia assai produttiva e precoce; dà vino gustoso a bersi giovane, ma in breve diviene soverchiamente austero, e non è suscettibile di conservazione</i>”.</p> <p>Bazzocchi (1924 e 1925) è il primo a redigere una dettagliata scheda ampelografica del vitigno Bsolla: “<i>Vitigno che si trova in prevalenza nel Faentino ove ha una discreta diffusione. Viene coltivato in lacciaia maritata, frammista ad altre uve bianche assieme alle quali forma il così detto tipo <uva traversa bianca della bassa> non molto pregiato. Uva molto mostosa, vite robusta...</i>”.</p> <p>Era quindi un’uva ad areale di diffusione piuttosto ristretto e presente soprattutto nelle piantate, quindi dopo l’abbattimento delle vecchie alberate non ne rimane quasi più traccia.</p> <p>Alcuni esemplari sono conservati nella collezione del 1975 di Tebano di Faenza (RA).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Ravennate.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.</p> <p>Bazzocchi A. (1924) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 12.</p> <p>Bazzocchi A. (1925) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. La vita rustica n. 1.</p> <p>Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia-Romagna. Tesi di laurea, anno accademico 1980-’81. Università di Bologna, Facoltà di Agraria.</p> <p>Mattioli A. (1879) – Vocabolario romagnolo-italiano, con appendice. Galeati, Imola.</p> <p>Ministero d’Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – <i>Bullettino Ampelografico</i>, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma</p> <p>Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all’Apollo, Faenza.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		<i>Striature ramato chiaro</i>
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Gamacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
<input checked="" type="checkbox"/>	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		


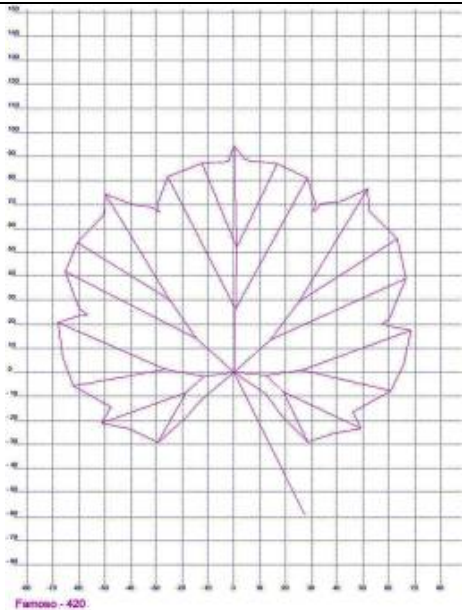
GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
		✓	7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabemet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncovoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA		OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE		OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5	
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia abbastanza precocemente (I decade di aprile), fiorisce in epoca media (prima metà di giugno) e inizia ad invaiare intorno al 10 agosto. La maturazione di raccolta è in epoca media (nella prima quindicina di ottobre).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno molto vigoroso, con portamento espanso e produzione media e regolare. Può presentare acinellatura dolce (da cui il nome dialettale Bsôla da la polsa). Il primo germoglio fruttifero è alla seconda o terza gemma, con 1 o 2 infiorescenze per germoglio.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.					
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Poco sensibile alla peronospora, mentre è molto sensibile a oidio e botrite (L).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà ad uva da vino. Pare se ne possa ricavare un gustoso vino da pasto, da consumarsi giovane (L).					

Allegato 5

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**FAMOSO RER V036**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: FAMOSO		Codice iscrizione Registro nazionale: 420	
Sinonimi accertati: Rambella, Uva rambella, Valpeisa, Valdoppiese, (Famoso di Cesena)			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Rambèla (<i>Ravennate</i>)			
Rischio di erosione: medio			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Campo collezione 2007 Tebano		30	2007
2)			
3)			
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente da Mercato Saraceno, FC</i>).			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Il Manzoni (1977), scrive in merito alla Rambella: <i>“uva da tavola venduta anticamente fresca sulle piazze. Elencata nella <Tabella del Dazio Comunale di Lugo> del 1437”</i>. La cita il Gallesio (1839), nel suo “I giornali dei viaggi”, tra le uve bianche presenti nel casino del conte Tampieri a Solarolo (RA), ma non la descrive. Una descrizione abbastanza precisa della Rambella si legge, invece, sul fascicolo V del Bollettino Ampelografico del 1876: <i>“Sinonimia – Sembra simile ad un’uva poco pregiata nel territorio anconitano e chiamata uva biancona. Tralcio cannella alquanto scuro con grosse punteggiature nerastre e internodi di 5-9 cm. Foglia arrotondata cordata a seno aperto e largo, appena lobata, cui denti uncinati, sopra glabra, sotto aracnoideo-pubescente a nervature rilevate, col picciolo verdastro lungo quanto la nervatura mediana. Grappolo grosso, allungato, subcilindrico, piuttosto serrato, a peduncolo grosso brevemente ramoso, e pedicelli di 10-12 mm, più brevi dell’acino, lisci o appena verrucolosi; acini subrotondi, a buccia piuttosto spessa, sebbene trasparente, verdegiallastra o rossastra glauca con polpa quasi scipita; sotto la buccia reticolato-nervosa. Vinaccioli tre, appena lobati, a collo piuttosto angusto, a calaza ovata convessa”</i>. Nel 1925, anche il Marzotto fornisce una breve descrizione della Rambella, desumendola dal Bollettino: <i>“Vitigno coltivato nel circondario di Ravenna. Dal Bollettino Ampelografico, fascicolo V: Tralcio color marron punteggiato. Foglia arrotondata a forma di cuore, seni aperti larghi poco profondi; pagina superiore liscia, inferiore tomentosa; grappolo grosso, oblungo quasi cilindrico a peduncolo grosso. Acino ovale, buccia grossa trasparente, giallognola di ottimo sapore”</i>. Antonio Tonelli (1989), raccogliendo le memorie dei contadini della Valle del Savio, scrive: <i>“Il vitigno più coltivato nella Valle del Savio era (ed è) il sangiovese, a cui s’univano in quantità ridotte, se non di pura rappresentanza, le viti di bianchel (bianchino), albana, albanella, moscatello (rosso e bianco), malvasia, valdupies (rambella), uvaron, scruclen (uva da tavola a buccia grossa)”</i>. Qualcuno la dice originaria della Val di Pesa (Staffa, 2005). Intorno al 2000 sono stati segnalati due vecchi filari, in zona Mercato Saraceno (FC), che il proprietario indicava con il nome di Famoso. Accertamenti ampelografici successivi hanno evidenziato una forte similitudine con le accessioni di Valdoppiese o Rambella, tanto da far supporre la sinonimia di Rambella con il Famoso di Cesena, di cui si parla nel resoconto della mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio agrario di Forlì, 1877), come pure nel fascicolo X del Bollettino Ampelografico (1879). Il Famoso del circondario di Cesena, che è diverso da quello di Pesaro: <i>“... ha grappolo grande serrato e alato; acini medi rotondi, ricoperti di velo cero; tralcio a internodi assai lunghi: sembra potersi classificare nel gruppo delle Albane; è dissimile dal Famoso di Pesaro”</i>. In Romagna, quindi, esistevano due vitigni, uno più simile all’Albana (Cesenate) e uno più simile al Trebbiano (Pesarese e Riminese) che venivano indicati con lo stesso nome “Famoso”. Con il DM 27 marzo 2009, la Rambella è stata iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con</p>	

il nome di Famoso.

In collina e in terreni poveri, produce meno e il grappolo risulta più spargolo e la bacca più aromatica.

La polpa soda e gradevolmente aromatica, specie se il livello produttivo è contenuto, la rende una apprezzata uva da consumo fresco e da serbo.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Ravenna e Forlì, con particolare riferimento all'aree di collina e montagna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

De Bosis F. (1876) – Lavori eseguiti dalla commissione ampelografica della provincia di Ravenna. Bullettino Ampelografico, fascicolo V. Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio. Tipografia eredi Botta, Roma.

Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore, Forlì.

Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. Italus Hortus, 14 (3): 49-53.

Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.








Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume II. Tipografia commerciale, Vicenza.



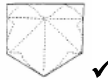


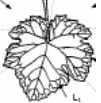

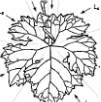
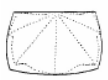
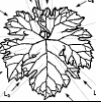

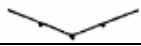








Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma











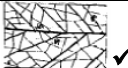

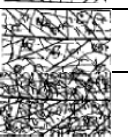
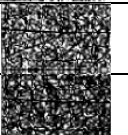
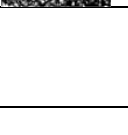
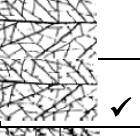
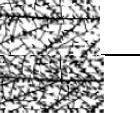
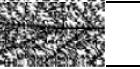
Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (Vitis vinifera L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.




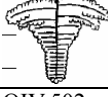



Staffa D. (2005) – A caccia di tesori nascosti. Mare&Monti n. 4.











Tonelli V. (1989) – Vino e Romagna contadina. Grafiche Galeati, Imola

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ✓	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ✓	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)	 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
 ✓	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		✓	6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)			7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)			8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)			9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)			10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosé)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)			6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI		CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)			1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		✓	2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7		SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
✓	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 133	OIV 802	VVMD5	226 228
OIV 803	VVMD7	239 247	OIV 804	VVMD27	179 189
OIV 805	VrZAG62	187 203	OIV 806	VrZAG79	243 245
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Raccolta tra il 10 e il 30 settembre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso e molto produttivo. Il grappolo è tendenzialmente spargolo, ma in terreni freschi e fertili diviene più compatto. Produce grappoli anche sulle femminelle.					
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)					
Mediamente sensibile a Peronospora e Oidio, meno a Botrite.					

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



Impiegata in passato come uva da tavola, oggi viene ritenuta interessante come uva da vino. Il vino è di tonalità giallo chiaro di intensità medio alta (che può sconfinare nella categoria giallo paglierino di bassa intensità) con riflessi in tinta o leggermente verdognoli. Presenta un quadro olfattivo molto intenso con aromaticità che ricordano il vino Moscato (terpeni aromatici come il linaiolo). Si riscontrano, poi, note floreali dolci (fiori di tiglio, fiori d'arancio, biancospino, gelsomino), note di frutta esotica (banana), di drupa matura (albicocca e pesca) e frutta essiccata. Non mancano anche note di agrumi e di erbe aromatiche come la salvia, che danno freschezza. Al gusto evidenzia un'acidità media, buona morbidezza e struttura. Complessivamente risulta equilibrato ed elegante (O, 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**FOGARINA RER V037**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: FOGARINA		Codice iscrizione Registro nazionale: 393
Sinonimi accertati: Fogarina di Gualtieri, Uva Fogarina		
Sinonimie errate: Tinturia, Jacquez.		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate		N. piante presenti
		Anno d'impianto
1) Diverse aziende nel Reggiano, località Gualtieri		5-6000
2) Campo collezione Tebano di Faenza (RA)		5
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale replicato da campo sperimentale presso Villa Levi a Coviolo</i>). Nella collezione 1972 erano presenti piante indicate come Fogarina, che in realtà sono Jacquez e sono state replicate anche nella collezione del 2007.		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani		
Apice del germoglio alla fioritura		Schema della foglia media

	
Foglia	<i>Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani</i>
Grappolo	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Viene chiamata anche Fogarina di Gualtieri, perché il comprensorio di questo Comune rappresenta l'area storica di diffusione della varietà che, secondo il Bellini (1924), fu scoperta casualmente da un certo Carlo Simonazzi, nel novembre del 1820, nell'area golenale del Crostolo, mentre stava pescando: egli fu attratto da una vite molto rigogliosa che portava numerosi grappoli ancora straordinariamente sani vista la stagione avanzata. In uno scritto del 1905 del Mossini di Guastalla, invece, si legge che la Fogarina sarebbe stata trasportata qualche secolo prima, da un'alluvione del Po in un bosco guastallese detto Fogarin, da cui il suo nome. Ma, secondo il prof. Jacopo Ravà, la denominazione di «Fogarina» deriverebbe dal fatto che questa uva è capace di dare vigore, fuoco, alle altre uve più scadenti, le quali da sole darebbero vini fiacchi e poco serbevoli (Dolcini <i>et al.</i>, 1967).</p> <p>Domenico Rossi, un agricoltore di Gualtieri convinto dei pregi di questa uva, ne promosse la coltivazione tramite l'innesto, tanto che nel 1924 nel Comune di Gualtieri si producevano circa 50 mila quintali di Fogarina (Dolcini <i>et al.</i>, 1967).</p> <p>A documentare il posto di rilievo della Fogarina in Emilia Romagna all'inizio del XX secolo si può citare l'elenco delle principali varietà di uva coltivate nelle varie regioni d'Italia, curato da Domizio Cavazza (1923), la dettagliata descrizione del Marzotto (1925) e un articolo del Toni (1927) che tratteggia piuttosto bene la situazione della viticoltura emiliano-romagnola: dopo Ancellotta, la varietà più coltivata in provincia di Reggio Emilia era la Fogarina “..... vitigno di grande produzione che dà un vino ricco di acidità fissa e volatile, usato da taglio per dare vivezza di colore e serbevolezza. Nei comuni di Gualtieri, Boretto, Brescello, questo vitigno raggiunge l'80 per cento, ed è, come l'Ancellotta, sparso un po' in tutta la provincia e nelle province limitrofe”.</p> <p>Sovente la Fogarina veniva confusa con il Raboso veronese, con cui presenta dei tratti comuni, ma intorno al 1960 Cosmo e Polsinelli redassero una dettagliata descrizione ampelografica del primo vitigno, confutando definitivamente la coincidenza varietale.</p> <p>La Fogarina era presente anche in Romagna; infatti il Manzoni (1977), alla voce “Fogarina, Fugarina”, scrive: “Gli studiosi di viticoltura hanno dato diverse versioni sulla nascita di questo vitigno, oggi quasi totalmente scomparso dalla Romagna ma ancora diffuso nel Reggiano, nel Modenese, nel Mantovano e nel Veronese. Per le caratteristiche descritte potrebbe essere anche pronipote di quel Focarino così avidamente bevuto nel Medio Evo. Infatti l'uva Fogarina è dolce quando è ben matura, molto produttiva e dà un vino frizzante di color rosso violaceo di sapore asciutto e acidulo che ai nostri tempi serve quasi esclusivamente per dar colore agli altri vini poco colorati. Viti di uva Fogarina, oggi come ieri, vengono piantate vicino ai capanni e alle tese di caccia per la pastura degli uccelli «da brocca» essendone questi volatili molto ghiotti”.</p>	

A proposito del Focarino, sempre il Manzoni ci dice che si trattava di un vino acidulo di colore rosso-nerastro che, in inverno, veniva mescolato con miele e venduto caldo nelle bettole romagnole già ai primi del 1500. Difficile dire se si trattava dello stesso vitigno, ma se così fosse la Fogarina sarebbe stata presente in Emilia-Romagna in tempi molto antichi suscitando un buon apprezzamento soprattutto in termini di sanità delle uve e colore del vino.

In Romagna, poi, la Fogarina è stata confusa con lo Jacques (probabile ibrido complesso di *Vitis aestivalis-V. cinerea-V. vinifera*), utilizzato anch'esso per incrementare il colore dei vini rossi di pianura: da qui probabilmente il sinonimo errato di Tinturia attribuito alla Fogarina.








A tutto il 2009, in provincia di Reggio Emilia la Fogarina è coltivata su una superficie di circa 2,2 ettari, quasi tutti in comune di Gualtieri (*Provincia di Reggio Emilia, comunicazione personale*).












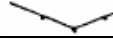
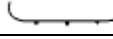







ZONA TIPICA DI PRODUZIONE














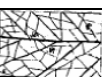

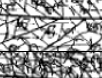

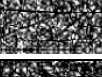

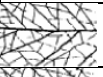

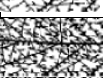


Bassa pianura reggiana, con particolare riferimento al comune di Gualtieri e limitrofi.


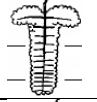





BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- Bellini C. (1924) – La Fogarina di Gualtieri. Giornale di agricoltura della domenica. 24 febbraio 1924 n. 8.
- Cavazza D. (1923) – Nuova Enciclopedia Agraria Italiana. Unione tipografica-editrice torinese, Torino.
- Cosmo I., Polsinelli M. (1957) – Fogarina. Annali della Sperimentazione Agraria. Ministero Agricoltura e Foreste, Roma.
- Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Industrie Grafiche Delaiti, Bologna.
- Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia Romagna. Tesi di laurea anno accademico 1980-81, Università di Bologna.
- Fontana M., Pacchiarini L. (2003) – Uva Fogarina, alla riscoperta di un vitigno della memoria. Agricoltura n. 2.
- Manzoni G. (1977) – La vite, l'uva e il vino dei nostri vecchi. Imola, Grafiche Galeati.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Tipografia commerciale, Vicenza.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Fumint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)					
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA			OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)				1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)			✓	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 (• 28 mm: Cardinal)				9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)			6 – Troncoidale	
 ✓	2 – Sferoidale (Chasselas)			7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)			8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)			9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)			10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA		OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE		OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 135	OIV 802	VVMD5	227 239
OIV 803	VVMD7	233 239	OIV 804	VVMD27	184 188
OIV 805	VrZAG62	194 204	OIV 806	VrZAG79	246 250
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia nella I decade di Aprile, fiorisce nella I decade di Giugno, invaia nella II decade di Agosto e matura nella I decade di Ottobre (O, L).					

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Vitigno rustico, di vigoria media o medio-bassa e produttività buona e costante. Fertilità reale intorno a 1,8. Può manifestare acinellatura. La buccia è piuttosto consistente e questo contribuisce alla tolleranza verso le principali crittogame (O, L).
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)
Discreta tolleranza alle principali crittogame (L).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Varietà ad uva da vino. Si presta anche per passiti. Il vino base presenta note floreali, di bacche (ribes) e di ciliegia, speziate e una leggera nota vegetale. Al gusto è di media struttura, astringenza e acidità e di buona persistenza (L).

Allegato 7








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



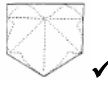


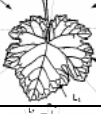

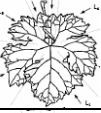

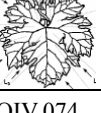
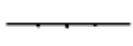
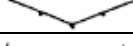
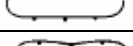







SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO














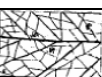

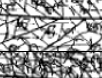

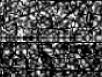
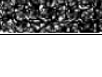
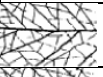
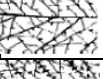
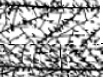


LAMBRUSCO BENETTI RER V038


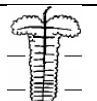





Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: LAMBRUSCO BENETTI		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Lambrusco Benatti			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Cichin d'Benati (<i>Campogalliano</i>)			
Rischio di erosione: medio			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Alcune aziende in località Carpi			
2)			
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente da Carpi</i>)			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
		<p><i>Schema della foglia adulta tipica della varietà come da valutazione dei dati ampelografici e ampelometrici</i></p>	
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	











	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Silvestroni <i>et al.</i> (1986), durante la ricognizione dei vitigni minori dell'Emilia-Romagna identificarono un Lambrusco Benatti, ma la descrizione realizzata in quel frangente (<i>Venturelli, 1982</i>) presenta alcune divergenze rispetto alle osservazioni realizzate successivamente (2004-2008) su un'accessione di vite reperita nel Carpigiano ed indicata come "Benetti". L'analisi molecolare, però, ha portato a confermare la sinonimia (<i>Filippetti et al. 2002</i>).</p> <p>Le prime citazioni relative alla presenza nell'areale di Campogalliano di un Lambrusco differente rispetto a quelli tradizionali risalgono al 1945 (<i>Bergonzini, 1978</i>).</p> <p>L'interesse suscitato dal Lambrusco Benetti va messo in relazione con la sua rusticità ed in particolare con la tolleranza verso i marciumi, in virtù di un grappolo abbastanza spargolo.</p> <p>Per queste sue caratteristiche si presta per la viticoltura biologica. Inoltre, avendo una maturazione tardiva, può essere utilmente impiegato per allargare il calendario di raccolta, evitando una concentrazione eccessiva della vendemmia (specie manuale) in un'epoca ristretta.</p> <p>Per quanto riguarda la destinazione enologica potrebbe essere utilizzato insieme ad altri Lambruschi (L. salamino e L. di Sorbara) per la produzione di vini rosati e rossi frizzanti di pronta beva.</p> <p>All'analisi isoenzimatica, Lambrusco Benetti ha evidenziato lo stesso un pattern GPI 1 e PGM 2 di Lambrusco salamino e Turca, iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma l'esame delle caratteristiche morfologiche ha permesso di escludere la sinonimia con Turca, mentre per Lambrusco salamino ci si è basati sull'analisi molecolare. A seguito di questi accertamenti è stata inoltrata richiesta di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite per la varietà Lambrusco Benetti.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Modenese, ed in particolare le zone di Campogalliano e i Carpi.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Bergonzini R. (1978) – Campogalliano e la sua cantina sociale 1908-1978. Modena, 1978.</p> <p>Filippetti I., Silvestroni O., Thomas M.R., Ramazzotti S., Intriari C. (2002) – Caratterizzazione molecolare e analisi filogenetica di alcuni vitigni da vino coltivati nell'Italia Centro-settentrionale. <i>Frutticoltura</i> n. 1: 57-63.</p> <p>Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (<i>Vitis vinifera</i> L.) in Emilia Romagna. <i>ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini</i> n. 12, supplemento.</p> <p>Venturelli T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di Laurea anno accademico 1981-82. Università di Bologna, facoltà di Agraria.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)					
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA		OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA	
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)			1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)	
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		✓	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 (• 28 mm: Cardinal)			9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)	
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)			6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)			7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)			8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)			9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)			10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosé)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA		OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE		OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	247 263	OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	251 251
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia 8-10 giorni prima del Lambrusco di Sorbara, la fioritura è abbastanza precoce ed ha un periodo di maturazione piuttosto lungo: l'invaiaitura è tardiva e in genere matura ai primi di ottobre,					

ma più si lascia sulla pianta più fa grado e più colora (O, A).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Varietà di vigoria media e produttività medio-elevata. La fertilità è medio-alta, come pure è buona la fertilità delle gemme basali, che consente di effettuare anche potatura corta.
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)
Poco sensibile alle principali crittogame e alle tignolette. Non tollera la siccità.
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Uva da vino. Produce un vino rosso rubino di buona intensità, brillante, con riflessi violacei. All'olfatto è abbastanza intenso, pulito e piacevole, con note floreali; al gusto presenta acidità abbastanza pronunciata, è leggermente amarognolo e di media struttura, ma abbastanza equilibrato e gradevole.

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**LAMBRUSCO DI FIORANO RER V039**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: LAMBRUSCO DI FIORANO		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Lambruscione, Lambrusco oliva grosso			
Sinonimie errate: Brugnola, Prugnola.			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: elevato.			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Az. Agricola di Castelnuovo Rangone (MO)		100	2000
2) Campo collezione Tebano di Faenza (RA)		5	2007
3)			
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente dal Modenese</i>).			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>			
Apice del germoglio alla fioritura		Schema della foglia media	








	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Durante il viaggio a Modena, nel 1839 il conte Gallesio ha modo di osservare le principali uve nere del Modenese e tra queste il Lambrusco: <i>“o Lambrusco a oliva, detto di Sorbara perché è in quel territorio che riesce migliore: è un ‘uva a grappoli piuttosto piccioli, cilindrico-puntuti, a racimolo piuttosto spargoli, ad acini per lo più di un tondo-ovale, neri, leggermente velati di un fiore bianco, a pedicelli rossicci”</i>.</p> <p>Più tardi anche il Maini (1851) cita e descrive un Lambrusco: <i>“ottimo, porta moltissim’acqua, dà vino buonissimo; il suo grano è rotondo, piccolo, nero, e chiaro: è uva forte, ed ha un buon sapore a gustarlo, pieno ma non delicato tanto: è durabile quanto esser possa altro vino”</i>.</p> <p>Probabilmente si trattava della stessa varietà, ma è probabile che si riferissero in realtà al Lambrusco oliva, con cui è stato spesso confuso il Lambrusco di Fiorano per la caratteristica forma ad oliva degli acini che li accomuna, se non che il Lambrusco di Fiorano ha acini più grossi. Il nostro vitigno, quindi, potrebbe essere quello descritto dall’Aggazzotti (1867), nel suo “catalogo”: <i>“Lambruscione o Lambrusco oliva grosso, ...acini grossi, ovoidi, polverosi: tanto radi da non toccarsi gli uni con gli altri”</i>. Continua, poi: <i>“Fatta la fermentazione vinosa in tino con buccia e graspe ad uso comune modenese, ottiensì vino di corpo, sapido; e come lo amano i mercanti lombardi, ben carico di colore, col quale si maschera benissimo santo-battesimo oppure si fanno tagli, cioè mescolanze con vini svuoti (acquosi e insipidi) di altre località, dove sia vino scadente per troppa quantità d’uva, o poca maturazione della medesima”</i>.</p> <p>Due i Lambruschi oliva ricordati dal conte Di Rovasenda (1877): Lambrusca di Sorbara oliva e Lambruscione oliva grosso.</p> <p>Marzotto (1925) dà come sinonimo di Lambruscione anche “Prugnola” e “Lambrusco oliva grosso”, da non confondere con il Lambrusco oliva propriamente detto.</p> <p>Il Consiglio Provinciale dell’Economia Corporativa di Modena (1928) classifica il Lambrusco di Fiorano come uva di qualità intermedia adatta per i tagli e dal buon carico di colore.</p> <p>All’inizio del Novecento, Toni (1927), tra i vitigni delle province di Modena e Reggio Emilia, annovera anche il Lambrusco di Fiorano o Brugnola, <i>“ottimo vitigno, assai fertile e che dà un vino di buona gradazione e spidissimo”</i>.</p> <p>Negli anni ’60, Cosmo e coll. (1958, 1962) tentano una classificazione organica dei Lambruschi e in merito al Lambrusco di Fiorano ne distinguono uno a raspo verde e uno a raspo rosso, e descrivono il “Lambruscione (o L. di Fiorano o Brugnola, che secondo il Marzotto corrisponde alla Prugnola o L. oliva grosso)”.</p> <p>Silvestroni et al. (1986), durante la ricognizione dei vitigni minori presenti in Emilia-Romagna negli anni ’80, riscontrano anche superfici modeste di Lambrusco di Fiorano.</p> <p>Dopo le ultime ristrutturazioni dei vigneti, sta scomparendo.</p>	



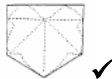




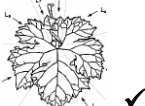
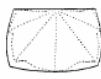











ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

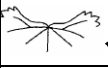







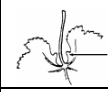



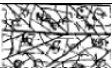



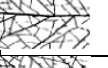
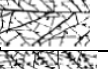
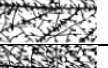
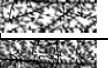

Modenese, specie nell'area pedemontana.


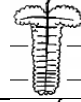

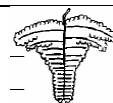



BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Cosmo I., Polsinelli M. (1958) – Lambruschi. Ann. Sperim. Agr., Suppl. Vol. XII, n. 2, CXV- CLXI, Roma.
- Cosmo I., Polsinelli M., Comuzzi A., Sardi F., Calò A. (1962) – Lambruschi. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Vol. II, 1-30, Treviso.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.
- 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.
- Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.
- Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (*Vitis vinifera* L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.
- Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
✓	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLE
 ✓	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ✓	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)	 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		

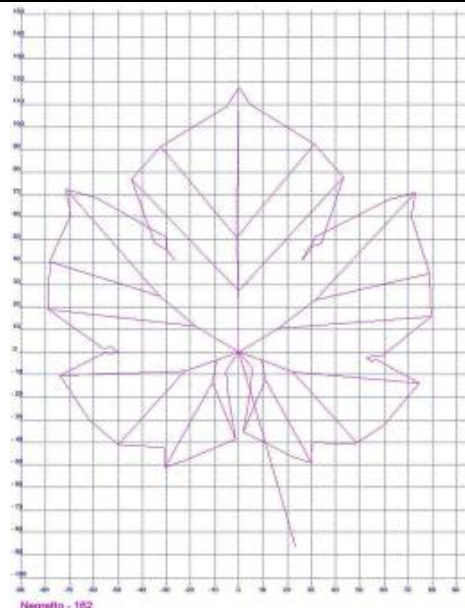
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)					
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA		OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA	
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)			1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)	
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		✓	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 (• 28 mm: Cardinal)			9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)	
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)			6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)			7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)			8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)			9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)			10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosé)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA		OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE		OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	143 157	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	241 253	OIV 804	VVMD27	183 185
OIV 805	VrZAG62	187 191	OIV 806	VrZAG79	245 253
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					



Il germogliamento è precoce, come pure la fioritura (fine maggio primi di giugno; 2 giorni prima di Lambrusco oliva), invaia nella prima decade di agosto e matura tra fine Settembre e inizio Ottobre.
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
L'acino ha il pennello corto e si distacca molto facilmente a maturazione. Per questa sua caratteristica sarebbe molto adatto per la raccolta meccanica.
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)
Questa varietà presenta una certa tolleranza verso le principali crittogame e il freddo. Può essere soggetto a colatura (L).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
Uva da vino.

Allegato 9

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**NEGRETTO RER V040**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: Negretto		Codice iscrizione Registro nazionale: 162	
Sinonimi accertati: Negrettino, Negrettino bolognese, Nigret, Nigärtén			
Sinonimie errate: Morina o Moretta, Uva Longanesi			
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): Nigärtén (Bolognese)			
Rischio di erosione: elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4/25	1972/2007
2)			
3)			
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente da San Cristoforo di Ozzano Emilia, BO</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente dal Bolognese e dal Brisighellese</i>)			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Marescalchi e Dalmasso (1937) convengono sulla sinonimia tra Negretto e quel Majolo che, nel 1300, Pier de' Crescenzi (1805) afferma essere un'uva nera molto diffusa nel bolognese: "... uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapor dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti".</p> <p>Gallesio (1839; in Baldini, 1995) elencando le uve del territorio di Faenza (RA) riferisce di un Negretto che "è un'uva stimata pure, che somiglia al Negretto di Ravenna", ma in assenza di descrizione è difficile affermare se si tratti del Negrettino bolognese.</p> <p>Maini (1851), tra le varietà coltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia, cita un Magliolo (".. grana fitte e rotonde, ma non tanto nere") che nulla ha a che fare con il Majolo di De' Crescenzi ("uva molto nera"), e una Negretta che ha tutta l'aria di somigliare al Terrano o Cagnina ("è di due sorte: altra dal picciuol rosso e altra no" e "somiglia molto alla Berzemina").</p> <p>Probabilmente anche il cavalier Aggazzotti (1867) doveva avere in collezione materiali simili a quelli descritti dal Maini, tanto che il Majolo risulta avere acini con buccia "rosso-rosa, sfumata al verde nell'interno del grappolo" e la Negretta un acino "alquanto ovale, di giusta grossezza, (15 millim.) non affatto opaco", come il Terrano o Cagnina.</p> <p>Nel fascicolo XII del Bullettino Ampelografico (Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, 1879) si trovano alcuni cenni sulla viticoltura della provincia di Bologna e si legge: "<i>Continuasi a piantare prevalentemente il negrettino, anteposto, e per abbondante produzione, e perché resistente all'oidio. Esso però non dà buon tipo di vino, ma soddisfa il gusto locale. All'infuori della prevalenza del negrettino, specialmente nei vigneti di colle e di monte, e dell'uva d'oro e della pomoria al basso piano, la viticoltura bolognese ha il gravissimo difetto dell'inconsulta molteplicità dei vitigni, piantati promiscuamente ed a caso, bianchi e neri...</i>". Quindi, a fine ottocento, il Negrettino era il vitigno prevalente nei vigneti specializzati del Bolognese.</p> <p>All'inizio del 1900, il Molon (1906) cita un Negretto di Forlì che presume essere sinonimo di Canaiolo nero e un Negretto che egli ritiene sinonimo di Neretto di Marengo.</p> <p>Si desume, quindi, che dovesse esserci parecchia confusione a seguito dell'attribuzione del termine Negretto o Negrettino a diverse e distinte varietà di vite, tanto che, come riportato dal Marzotto (1925) alla voce Negrettino, "<i>la Commissione Ampelografica di Forlì concluse col ritenere la Cagnina nera e il Negretto sottovarietà molto affini col Negrettino</i>", mentre la Commissione Ampelografica di Bologna stabilì che i termini Morina o Moretta identificavano un vitigno diverso dal Negrettino (sinonimi errati).</p> <p>Sempre il Marzotto riporta, poi, un interessante passo tratto dalla monografia del Cavazza sul Negrettino: "Il Neretto o Negretto, sinonimo di Negrettino nel Bolognese, è diverso dal Neretto o Moretto di Alessandria e di Marengo (n.d.r.: <i>citato dal Molon come sinonimo di Negretto</i>). È il</p>	

vitigno a frutto nero più diffuso nella Provincia di Bologna donde si espanse nelle Romagne e nell'Appennino Toscano specialmente nel Mugello"; e Cavazza conosceva molto bene la viticoltura Bolognese.

La confusione sul termine Negretto è rimasta fino a tempi recenti, come si può leggere nel Manzoni (1977): *"Negretto, Negrettino, Moretto, Negretto dal raspo rosso. Vitigno molto produttivo già conosciuto nel 1300, simile alla Cagnina ma col grappolo dal raspo completamente verde e molto più abbondante di acini. L'uva, coltivata ancor oggi qua e là in collina, dà un buon vino da pasto di color rosso rubino, gradevole, di sapore secco, asprigno. Celebre il Negrettino prodotto nella zona di Imola"*.

Ancora più recente è il caso di sinonimia errata tra Negretto e Uva Longanesi (Marangoni *et al.*, 2000), una varietà a sé stante, con areale di diffusione intorno a Bagnacavallo (RA), che era stata inizialmente chiamata Negretto per il criterio secondo cui tale termine veniva spesso attribuito a uve con una colorazione particolarmente scura della buccia.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Occorre prestare attenzione, perché con il termine di "negretto o negrettino" nelle varie aree di coltivazione della vite si intendono varietà diverse. Il Negretto descritto e iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite è il Negrettino bolognese, la cui area tipica di coltivazione era la provincia di Bologna, ma si ritrovava anche nel Ravennate.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

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.

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

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.



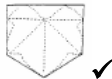
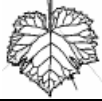




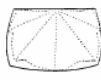
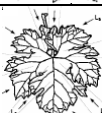


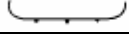







Marangoni B., Venturi A., Fontana M. (2000) – Uva Longanesi. Vignevini n. 7/8.

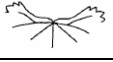











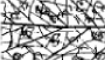
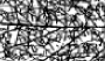
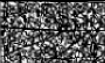


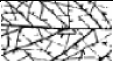
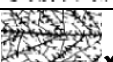
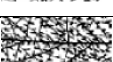
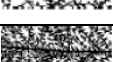
Marescalchi A., Dalmasso G. (1937) – Storia della vite e del vino in Italia. Arti grafiche Enrico Gualdoni, Milano.




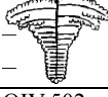



Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.











Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo XII. Tipografia eredi Botta, Roma.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
 ✓	5 – Completamente aperto	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)	 ✓	3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
<input checked="" type="checkbox"/>	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
 ✓	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)	 ✓	3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)	 ✓	3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
 ✓	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		✓
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~13 mm: Cabemet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 157	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	247 247	OIV 804	VVMD27	189 189
OIV 805	VrZAG62	195 205	OIV 806	VrZAG79	245 249
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia tra il 10 e il 20 aprile, fiorisce nella prima decade di giugno, invaia tra fine luglio e inizio agosto e si raccoglie nell'ultima decade di settembre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta rustica, con portamento semi-ricadente, produzione buona e costante. SI adatta bene alla speronatura (L, O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Nel passato era tenuto in considerazione per la sua tolleranza all'oidio (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino, da utilizzare per lo più in uvaggio o da taglio, poiché tende ad avere poca acidità, molto zucchero e molto colore (L, A).					







Allegato 10



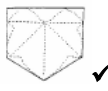


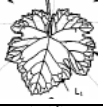


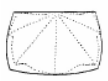
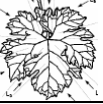


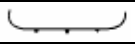

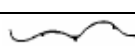





L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO















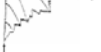









SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**PELAGOS RER V041**


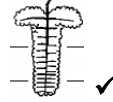
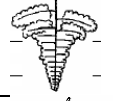



Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: PELAGOS		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati:			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: molto elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di Bagnacavallo (RA)		200	2008
2) Campo collezione 2007 di Tebano di Faenza (RA)		30	2007
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale prelevato dalle due viti franche di piede originarie presenti a Bagnacavallo, RA</i>).			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
		<p style="text-align: center;"><small>Pelagos - RER V041</small></p>	
Apice del germoglio alla fioritura		Schema della foglia media	











	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Le viti presenti nell'area di Bagnacavallo derivano tutte da due piante franche di piede coltivate presso l'azienda Bagnari di Bagnacavallo (RA) da prima dell'ultimo conflitto mondiale. Non ci sono notizie nelle ampelografie di un vitigno con questo nome. Si tratta probabilmente di un termine usato nella zona di Bagnacavallo (RA) per indicare quest'uva dall'elevato tenore acidico e dall'interessante intensità colorante. Il pattern isoenzimatico è risultato GPI 10 e PGM 2, come quello di Ancellotta e Lambrusco di Sorbara, ma il confronto diretto con il DNA estratto da accessioni presenti nelle collezioni del Dipartimento di Colture Arboree (BO) ha permesso di escludere qualunque sinonimia. Interessante la similitudine tra Pelagôs e Canina nera, con la quale condivide sempre un allele a ciascuno dei 12 loci analizzati: VVS2, VVMD5, VVMD6, VVMD7, VVMD17, VVMD25, VVMD27, VVMD28, ZAG21, ZAG62, ZAG64, ZAG79 (Fontana et al., 2007).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Pianura ravennate, con particolare riferimento all'area del comune di Bagnacavallo (RA)	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intriери C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. <i>Italus Hortus</i> , 14 (3): 49-53.	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot) <i>La morfologia è molto variabile lungo il tralcio</i>		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)	 (talora)	3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Gamacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
<input checked="" type="checkbox"/>	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)	✓	9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	135 157	OIV 802	VVMD5	228 232
OIV 803	VVMD7	239 247	OIV 804	VVMD27	181 189
OIV 805	VrZAG62	193 203	OIV 806	VrZAG79	251 259
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta una certa tardività nell'espressione delle principali fasi fenologiche, in particolare per quanto riguarda la maturazione, mentre la fioritura è abbastanza precoce (O).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno abbastanza vigoroso, di buona fertilità e produttività, nonostante il grappolo piuttosto piccolo (circa 150-200 g). Produce tralci piuttosto sottili ed emette numerose femminelle, spesso fertili.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Tollera abbastanza bene gli attacchi oidici ed anche i marciumi, nonostante la forte compattezza dei grappoli (spesso alcuni racimoli vengono estrusi dal grappolo).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno ad uva da vino. Si caratterizza per una elevata acidità, che si preserva anche al raggiungimento di buone concentrazioni zuccherine. I valori medi dei principali parametri del mosto alla raccolta nel					

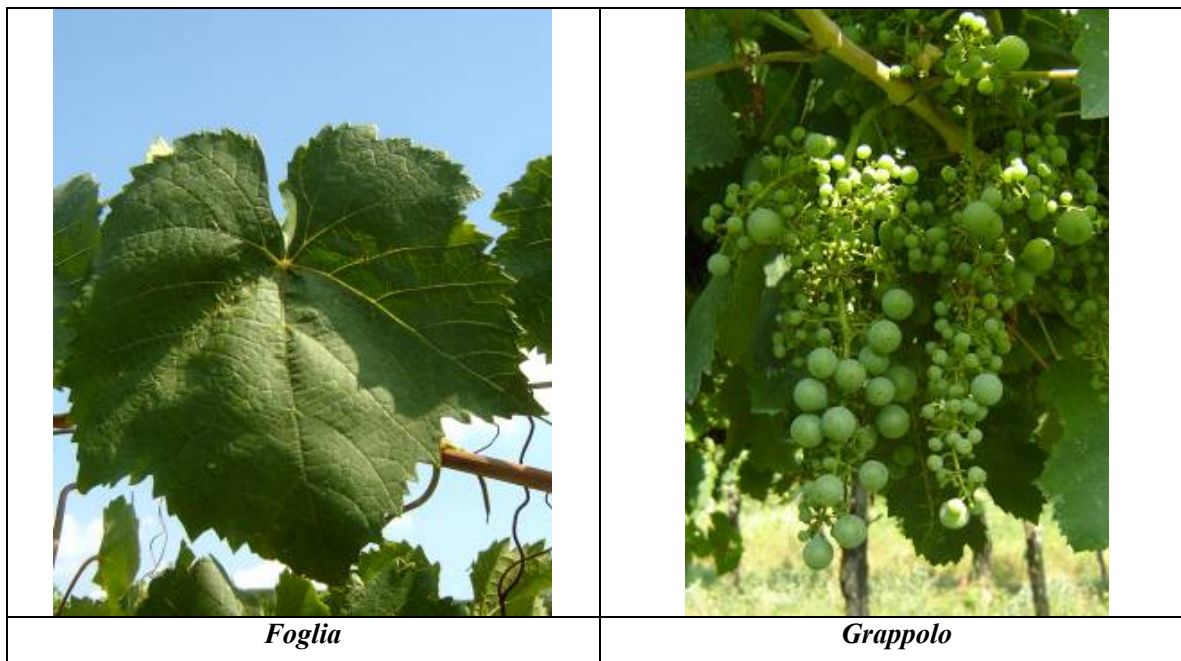
triennio 2005-2007 sono stati i seguenti: Zuccheri 22,35 Brix, pH 3,18 e Acidità totale 12,8 g/l. Il vino che si ottiene è piuttosto interessante per l'elevato contenuto in polifenoli e tannini. Si caratterizza per un colore rosso-violetto molto intenso, per spiccati aromi floreali e fruttati, che si accompagnano ad una vinosità di fondo; al gusto si presenta secco, acido e piuttosto astringente.

Allegato 11

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**RUGGINE RER V042**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: RUGGINE		Codice iscrizione Registro nazionale: 431	
Sinonimi accertati: Rugginosa			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Ruzninteina, Ruzneinta (<i>Modenese</i>)			
Rischio di erosione: Elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di Rubiara (MO)			
2) Campo collezione 2007 di Tebano di Faenza (RA)		30	2007
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Nuovo campo collezione, Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale prelevato dall'azienda di Rubiara, MO</i>).			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
Foto apice del germoglio alla fioritura			
Apice del germoglio alla fioritura		Schema della foglia media	



CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'uva Ruggine, con questo nome almeno, non la si ritrova citata molto spesso nelle ampelografie o in lavori descrittivi sulla vitivinicoltura.

Interessante è la descrizione che ne fa il conte Gallesio, quando il 27 settembre 1839 (*Baldini, 1995*) si trova a Modena ed ha l'opportunità di valutare le principali uve di questa zona.

Egli riferisce che le uve bianche del Modenese sono la Ruggine, il Trebbiano di Spagna e la Malvagia e *"con queste tre riunite si fanno dei vini-liquori squisiti; esse vengono in albero e pure sono di una maturità perfetta e di un colorito completo"*. Ciò che cattura l'attenzione dello studioso, quindi, è la completezza della maturazione di queste uve nonostante si trovino in una condizione di elevata vigoria e di competizione con le piante di alto fusto a quel tempo impiegate come tutori vivi per le viti.

Della Ruggine scrive: *"grappolo sottile, lungo, racimolato al peduncolo, spargolo, pignato alla punta, con acini minuti come quelli del Lambruschino nero, verdognoli, diafani, coloriti di tinta di sole, ciò che gli ha fatto dare il nome di Ruggine"*.

Più tardi, nel 1887, il Ramazzini cita la Ruggine fornendo alcune indicazioni sull'areale di coltivazione: *"... molto produttiva, buona da vino e diffusa verso il bolognese ..."*.

Nel 1928, il Consiglio provinciale dell'economia corporativa di Modena pubblica *"Usi e consuetudini nel commercio dell'uva e del vino"*, in cui tra le uve bianche di qualità viene citata anche la Ruggine (*Venturelli, 1982*).

Poi se ne perdono le tracce fino a che viene presa in esame in una tesi, dell'Università di Bologna (*Venturelli, 1982*).

Pedroni, colui che ha preservato questa varietà dall'estinzione, riferisce che la coltivazione di quest'uva era limitata alle aree della pianura modenese verso Bologna, tra Manzolino e Bagazzano, poi negli anni '70 è stata abbandonata. In effetti gli obiettivi produttivistici invalsi in quel periodo portarono a preferire varietà dalla produttività più elevata e più costante. Infatti, nonostante Ramazzini dica che è un vitigno produttivo, la sterilità fisiologica dei fiori determina spesso situazioni di forte acinellatura dei grappoli in dipendenza dell'andamento stagionale e, probabilmente, della presenza nel vigneto di altre varietà di vite quali impollinatori.

Le vecchie alberate erano costituite da un miscuglio di più varietà, spesso anche a bacca di colore diverso, e probabilmente questo favoriva l'allegagione della Ruggine, mentre il suo inserimento in vigneti specializzati, monovarietali, forse portò a grappoli molto acinellati e quindi più piccoli.

L'inserimento di alcune piante all'interno di un vigneto collezione a Coviolo di Reggio Emilia, alimenta questa ipotesi, poiché rispetto al vigneto di Rubiara, qui si ottengono grappoli con un maggior numero di acini normali, più compatti e quindi più grossi (peso anche tre volte superiore).

Dalle analisi isoenzimatiche è emerso che il vitigno Ruggine possiede un pattern comune a molte varietà iscritte [Albana (b.), Alionza (b.), Bosco (b.), Caricagiola (n.), Crovassa (n.), Melara (b.),

Neretta cuneese (n.), Olivella nera (n.), Passau (n.), Passerina (b.), Rebo (n.), Rondinella (n.), Rossignola (n.), San Lunario (b.), Valentino (n.), Vernaccia nera(n.)], ma già ad un primo esame morfologico è stato possibile escludere eventuali sinonimie tranne quella con Alionza, che è stata però esclusa attraverso analisi molecolari (*Fontana et al., 2006*).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Pianura Modenese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO







Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.



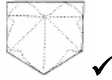


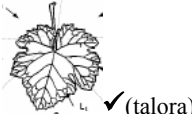


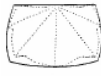
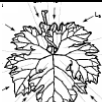










Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intrieri C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale "I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali". Torino 30 novembre-1 dicembre.














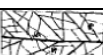


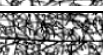

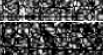
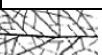
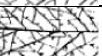
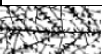


Ramazzini E. (1887) - Uve principali della pianura modenese. Modena.


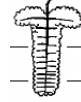




Venturelli T. (1982) – I vitigni minori del Modenese. Tesi di laurea anno accademico 1981-'82.











Università di Bologna, Facoltà di Agraria.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
✓	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nessuno (Trebbiano toscano)	(negli acinelli) <input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	<input checked="" type="checkbox"/>	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 145	OIV 802	VVMD5	226 232
OIV 803	VVMD7	235 263	OIV 804	VVMD27	181 185
OIV 805	VrZAG62	193 195	OIV 806	VrZAG79	251 259
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Germoglia abbastanza precocemente (fine Marzo), fiorisce nella prima decade di Giugno, invaia ad inizio Agosto e matura tra metà e fine Settembre.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta fiori fisiologicamente femminili, da cui la frequente e spesso importante acinellatura dolce che caratterizza questo vitigno.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Non presenta particolari suscettibilità o tolleranze nei confronti delle principali patologie della vite.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà ad uva da vino, molto utilizzata in passato per la produzione di aceto balsamico tradizionale. Si ottiene un vino dal colore giallo con riflessi verdognoli, che presenta un quadro olfattivo abbastanza complesso, costituito da note floreali (in prevalenza fiori d'acacia), fruttate (pesca, mela e frutta esotica) e agrumate che si completano con una leggera nota di miele e di erbaceo fresco. Al gusto risulta da acido a piuttosto acido, di buona struttura e buona persistenza gusto olfattiva.					

Allegato 12

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

SANTA MARIA RER V043

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: SANTA MARIA		Codice iscrizione Registro nazionale: 340	
Sinonimi accertati: nessuno conosciuto			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Alune aziende nel Piacentino			
2)			
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	



Foto Riccioni, arch. CRPV

Foglia

Foto Riccioni, arch. CRPV

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nel Saggio di una ampelografia universale (1877) del conte Giuseppe di Rovasenda alla voce Santa Maria bianca si legge di un'uva dell'Oltrepò Pavese e di una Toscana citate dall'Acerbi (des. 53 e des. 267, 274); quest'ultima citata pure dal Trinci (des. 93). In merito a questa Santa Maria bianca Toscana, Di Rovasenda scrive: "*Id. ad Uva di Santa Maria. Secondo il Villifranchi <comincia a maturare al principio di agosto, e maturata che sia perfettamente diviene picchiettata di scuro-chiaro? Fa abbondante frutto in grappoli lunghi, spargoli, di granelli piccoli, bislungi e di buccia sottile>*".

Cita poi una Santa Maria o Uva Santa Maria delle Marche "*Id. Uva di Madonna, Trinci descr. M. B. (32?)*".

Il Trinci (1768) scrive: "*l'uva Santa Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio di agosto, e matura perfettamente ... fa il vino bianco dolce, delicato, odoroso e sottile, ma di pochissimo spirito, matura presto per le prime beve, non dispiace a bersi solo, anzi è gustoso particolarmente per le dame, e mescolato con altre uve per vini bianchi fa buonissima lega, dandogli della dolcezza e dell'odore*".

Si riportano le descrizioni presenti nel volume dell'Acebi (1825).

- 1) Santa Maria dell'Oltrepò Pavese. "*Foglie acute, leggerissimamente trilobate, dentellate, con denti ineguali seghettati, liscie o glabre da ambe le pagine; picciuolo di 3 a 4 centimetri di lunghezza, tondo e di colore oscuro. Grappolo spargolo: acino quasi rotondo, duracino, coperto di una polvere pruinoso, che gli fa pigliare il color bianco. Non è buona da far vino; ma si conserva assai bene nel verno fino alla primavera avanzata; è però poco dolce*".
- 2) Santa Maria della Toscana. "*Quest'uva è di qualità bianca, e comincia a maturare al principio d'agosto, e, maturata che sia perfettamente, diviene picchiettata di scuro chiaro. Fa abbondante frutto in grappoli spargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislungi, e di buccia sottile. Ama il terreno asciutto e mezzanamente grosso e pastoso, come ancora il clima caldo. Produce vino bianco, dolce, delicato, odoroso e sottile, onde riesce gustoso a bevorsi particolarmente dalle donne. Mescolata quest'uva con altre, fa ottima lega, qualora in ispecie si voglia dare ai vini dolcezza e odore*".

Difficile dire se la Santa Maria coltivata in tempi storici nel Piacentino derivi da una di queste, sta di fatto che l'acino della Santa Maria piacentina è troncovoide e pruinoso; la foglia è aracnoidea e si caratterizza per un picciuolo molto corto; era usata come uva da tavola e da serbo e in miscela con altre uve (Melara, Bervedino, ecc.) dà a tutt'oggi il vin santo di Vigoleno. Questo fa propendere per una somiglianza con la vecchia varietà dell'Oltrepò, di cui oggi non si ha più notizia.

Nel piacentino esiste solo una tradizione orale per questo vitigno.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla Val d'Arda.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1825) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica del 1999. Giampiero Zazzera, libraio in Lodi.





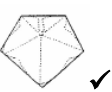



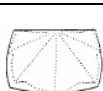
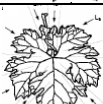










Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.














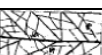


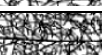


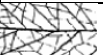
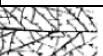

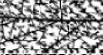

Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina di Stefano Marino, Torino.


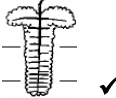

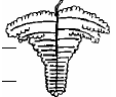



Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Università Cattolica S.C. Cattedra di Viticoltura Piacenza.











Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'Abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)	✓	3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		


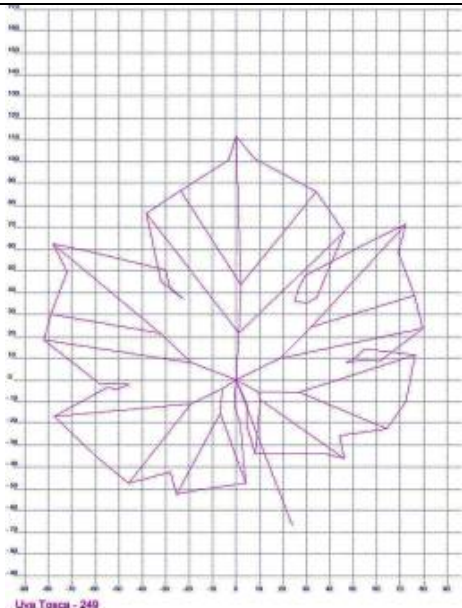
GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
L'epoca di germogliamento è media, come pure quella di fioritura, mentre le epoche di invaiatura e maturazione sono precoci.				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Nei terreni collinari si esprime con vigoria e produttività medie, ma nei terreni più profondi e fertili la vigoria aumenta e il grappolo si fa più compatto, con detrimento della qualità.				
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)				
Sensibilità alle principali patologie, nella media.				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Fornisce un vino giallo paglierino, alcolico, sapido, neutro che acquista una certa aromaticità in fermentazione. È adatta ad uvaggi con Melara con cui potrebbe fornire vini bianchi maturi o il tradizionale Vin Santo di Vigoleno (L).				

Allegato 13

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**UVA TOSCA RER V044**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: UVA TOSCA		Codice iscrizione Registro nazionale: 249	
Sinonimi accertati: Tosca, Tosco.			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4	1972
2) Azienda agricola di Formigine (MO)		8	1968
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1972 Tebano di Faenza.			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>In Emilia, l'Uva Tosca è nota da sempre per essere l'unico vitigno in grado di maturare dall'alto colle fino alla montagna.</p> <p>Il Tanara (1674) è il primo a documentare la presenza dell'Uva Tosca, scrivendo: “... <i>fa vino rossetto piccolo, non molto dolce, piccante, gratoso, e sanissimo</i>”.</p> <p>Luigi Maini, nel 1851, scrive: “<i>Tosca. È uva buona per fare vino salubre, leggero e gustoso per l'estate e per gl'infermi: non porta molt'acqua, né ha gran colore: è chiara di grane; ed altra è lunghetta di grane, altra è rotonda: il suo sapore è dolce e brusco: è però uva forte, né v'ha altra uva, che faccia vino più sano di questa</i>”.</p> <p>Nel Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro (1867) sono citate due varietà: Tosca gentile e Tosca comune.</p> <p>Tosca gentile: “<i>Grappolo voluminoso, piramidale a base larga, grappetti ben distinti e picciuoli molto lunghi e verdi, come pure il peduncolo verde e di resistenza ordinaria. Acino sferico, di grossezza qualche cosa più della comune; radi, e sciolti marcatamente gli uni dagli altri, in conseguenza del lungo picciuolo; è anche trasparente.</i></p> <p><i>Buccia rosso-chiara, sfumata al verde chiaro, procedendo dall'esterno del grano al picciuolo, pellucida, piuttosto sottile, con tenuissima dose di materia colorante.</i></p> <p><i>Succo abbondante, acquoso, agretto, salace, povero di glucosa, inaromatico e quasi incolore.</i></p> <p><i>Uva molto usitata e prosperante nelle colline modenesi e prossimi appennini, sul versante settentrionale, colla quale fassi vino gustoso, dissetante in modo distinto; un pregiudizio generalmente invalso in pianura, lo fa temere come proditorio e molto inebriante, e che levi quasi affatto l'uso delle gambe. Durante la sua azione, io non ne provai mai tali effetti, quantunque mi azzardassi di usarne anche un po' più che de' nostrali lambruschi; ma vado persuaso che un tal pregiudizio derivi dall'esser il vino tosco poco colorato, da scambiarsi con un vino da famiglia (cioè metà acqua e metà uva giusta il metodo modenese), quindi, se quello usato alla dose di questo riesce al confronto molto più inebriante, ella è cosa naturalissima; mentre il tosco contiene per solito un sette e mezzo per cento d'alcool, e quello da famiglia non ne dà che quattro o tre e mezzo, per cento. Del rimanente un paio di bicchieri di buon vin tosco ne' calori della canicola sono cosa veramente deliziosa all'assetato dilettante viaggiatore delle nostre colline, a cui, rinvigorito e ristorato, danno ulterior lena a nuove peregrinazioni.</i></p> <p><i>La vite è buona produttrice ed adattasi a tutta sorta di terreni vitiferi, e tanto alla corta coltivazione della vigna, che a quella dell'albero, è tardia e resiste più che altre a geli invernenghi.</i></p> <p><i>Si propaga comunemente colla propaginata e coi magliuoli: ma può farsi benissimo anche colle Burghe, e colla semina delle gemme, giusta il recentissimo metodo che ho sperimentato anche su questa qualità di vitigno”.</i></p> <p>Tosca comune: “<i>Quest'uva varia di poco dalla Tosca gentile, senonchè questa ha grani più grossi,</i></p>	

produce più in abbondanza, e dà prodotti più ordinari; e puossi dire che, in proporzione diretta della maggior feracità e rustichezza, perda in finezza e bontà.

Alcuni pel suo speciale gusto salace (che fa distinguere le tosche da tutte le altre uve) la conservano per la tavola, ma come di buccia piuttosto sottile, non si mantiene con quella freschezza di altre uve di pari uso, come sarebbe la Gradigiana e la Pellegrina. Anche per quanto riguarda la coltivazione non differisce per nulla dalla suddescritta tosca gentile”.

Anche il conte di Rovasenda (1877) cita la Tosca nella sua Ampelografia, rimandando alle descrizioni dell'Aggazzotti e precisando che la Tosca comune è “la più coltivata a Sassuolo. Modena”.

Il Molon (1906) indica un’“Uva Tosca ??” di Modena, come sinonimo di Sangiovese grosso, ma Calò *et al.* (2006) affermano che si tratti di una sinonimia errata, ipotizzando però un’origine del nome dalla somiglianza con questo vitigno.

Il Marzotto (1925) conferma la diffusione della Tosca comune nel circondario di Sassuolo e cita pure la Tosca gentile, rifacendosi anche lui alle descrizioni dell'Aggazzotti.

In un articolo del Toni del 1927, si identifica l’Uva Tosca come un vitigno particolarmente adatto alle altitudini maggiori (6-700 m s.l.m.) dell’areale reggiano: “... *al monte, l’Uva Tosca tipica per il vino aspro, ma assai serbevole che produce*”.

Il Manzoni (1977) riferisce della diffusione dell’Uva Tosca anche in Romagna: “*Vitigno oggi quasi totalmente scomparso dalla nostra terra importato nei tempi passati dal Reggiano in alcuni fondi romagnoli di alta collina. Dà un vino da pasto abbastanza alcolico di color rosso spento e di sapore asprigno*”.

Con la ricostruzione post-fillosserica il vitigno non fu più raccomandato e il progressivo abbandono delle aree montane fece il resto nel ridimensionamento della coltivazione della Tosca.

Secondo i dati del Censimento dell’Agricoltura del 2000, in Emilia Romagna erano presenti ancora 44 ettari di Uva Tosca, di cui circa 38,5 nelle province di Modena e Reggio Emilia, ma la superficie si è decisamente ridotta negli ultimi anni.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena e Reggio Emilia.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.

Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.

Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

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.








Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.



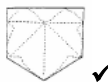




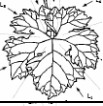

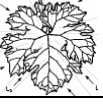










Molon G. (1906) – Ampelografia. Ed. Hoepli, Milano.

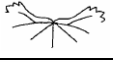












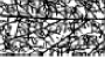

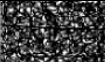



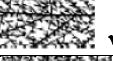

Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. Vignevini n. 10.


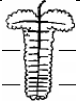





Tanara V. (1644) – L’economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata “appresso Steffano Curti”, Venezia.











Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L’Italia agricola n. 4.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
<input checked="" type="checkbox"/>	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
 ✓	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)	 ✓	3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
		 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
 ✓	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		


GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)	✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)	✓	5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	152 156	OIV 802	VVMD5	231 231
OIV 803	VVMD7	247 257	OIV 804	VVMD27	180 188
OIV 805	VrZAG62	194 204	OIV 806	VrZAG79	248 258
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento è medio-tardivo (13-23 Aprile), la fioritura media (07-12/06) e matura in III epoca (20-30/09).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno di media vigoria, non particolarmente produttivo, predilige i terreni poveri e ben esposti, per avere una corretta maturazione. In certe annate può andare soggetto ad acinellatura e colatura. redilige la potatura lunga.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.					
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Presenta una certa sensibilità all'oidio, mentre sembra più tollerante verso le altre crittogame principali.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Produce un vino non aromatico, di colore rosso chiaro, acidulo, piuttosto sapido, non particolarmente alcolico. In passato veniva utilizzata anche come uva da tavola. E adatta alla vinificazione in uvaggio con altri vitigni per ottenere prodotti freschi, da consumare giovani, anche nelle tipologie rosato e frizzante (L, A).					

Allegato 14

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**LAMBRUSCO BARGHI RER V045**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: LAMBRUSCO BARGHI		Codice iscrizione Registro nazionale: 404
Sinonimi accertati: Barghi		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato.		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di Quattro Castella (RE)	36	2004
2) Prima Azienda di Reggio Emilia	60	2009
3) Seconda Azienda di Reggio Emilia	300	2009
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
 <p>Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani</p>		

*Apice del germoglio alla fioritura**Schema della foglia media*



Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani

Foglia

Foto Consorzio Tutela Vini Reggiani

Grappolo

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Arrivato ai giorni nostri con il nome di Barghi, lo si trova citato e descritto nel 1891 da Pizzi (Pizzi, 1891) con i nomi di Lambrusco di Rivalta o Lambrusco di Corbelli o Lambrusco di Firenze (sinonimi ancora da accertare).

A fine '800 era uno dei vitigni principali della provincia di Reggio Emilia ed in particolare dell'area di Rivalta e Castelnuovo di Sotto, dove era stato introdotto e diffuso dal conte Corbelli.

Un'ipotesi sulla diffusione del Lambrusco di Rivalta nel reggiano ci viene anche dall'ampelografia del Molon (1906), in cui si legge: *“Questo vitigno, se non andiamo errati, dovrebbe provenire da Rivalta Trebbia, che porta ora il nome di Gazzola (prov. di Piacenza), e ci fu gentilmente inviato dal professor Sernagiotto, che nel 1896 era insegnante nella R. Scuola di Reggio Emilia”*.

Agli inizi del '900 viene citato da Franceschini e Premuda (1922) e da Fornaciari (1924), ma bisogna arrivare agli anni '90 per avere una descrizione del vitigno a cura di Rinaldi e Valli (1992).

Malgrado venisse considerata una varietà interessante per la tolleranza alla Botrite, per la ricchezza di colore e di zuccheri delle uve e per l'armonia gustativa del vino, venne abbandonata poiché la buccia spesso non consente di avere rese elevate in mosto.

Oggi è presente su modeste superfici in diversi vigneti di tutta la provincia di Reggio Emilia.

Nel 2008 la varietà è stata iscritta, con il nome di Lambrusco Barghi, nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite e successivamente è stata ammessa all'elenco dei vitigni idonei alla coltivazione in Emilia Romagna (*Atto dirig. 2008, APV/08/147521; Del. 192/08*).








Il Lambrusco Barghi è stato inserito anche nella base ampelografica della DOC Reggiano Lambrusco e può costituire fino all'85% delle uve (*DM del 25-05-2009, GU del 15-06-2009*).






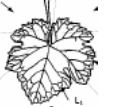

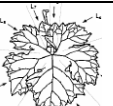

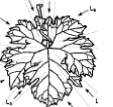


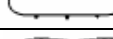
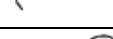
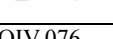





ZONA TIPICA DI PRODUZIONE














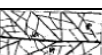





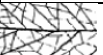
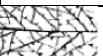

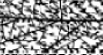

Provincia di Reggio Emilia.


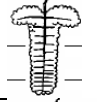
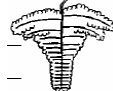



BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005) - Genetic Characterization of Endangered Grape Cultivars of Reggio Emilia Province. *Am. Journal Enology and Viticulture*, vol. 56, n. 4.
- Fornaciari P. (1924) – La viticoltura reggiana nei confronti dell'Anzellotta. Tesi di Laurea.
- Franceschini A., Premuda V. (1922) – L'organizzazione della produzione. *Il contadino*, Giugno.
- Molon G. (1906) – *Ampelografia*. Ed. Hoepli, Milano.
- Pizzi A. (1892) – Studi sulle uve e sui mosti della provincia di Reggio Emilia. *Bollettino del Comizio Agrario* n. 7. Reggio Emilia.
- Rinaldi A., Valli R. (1992) – I vecchi vitigni di Reggio Emilia. *Vignevini* n. 10.
- Schneider A., Torello Marinoni D. (2003) – Analisi con marcatori microsatelliti di vitigni autoctoni della provincia di Reggio Emilia. *Convegno “Recupero e valorizzazione di vitigni autoctoni”*, Correggio (RE), 12 Dicembre 2003.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
✓	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)	✓	1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)		
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)	✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	144 152	OIV 802	VVMD5	225 239
OIV 803	VVMD7	233 257	OIV 804	VVMD27	184 193
OIV 805	VrZAG62	192 204	OIV 806	VrZAG79	250 250
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento si manifesta mediamente nella prima decade di Aprile, la fioritura nella prima decade di Giugno, invaia nella seconda decade di Agosto e matura a fine Settembre (O, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
La fertilità reale del vitigno presenta valori medi di 1,6 grappoli per gemma lasciata. La vigoria è medio-elevata e la produttività buona e costante (O, L).					
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)					
Buona tolleranza a Botrite, anche in virtù della buccia piuttosto spessa (O, L, A), e oidio (L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Produce un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con note speziate e fruttate (more, lamponi e ciliegia) di media intensità. Al gusto è pieno, sapido, mediamente acido, poco					



astriigente, armonico ed equilibrato.

Allegato 15

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**BERTINORA RER V046**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: BERTINORA		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Rossola, Uva di Bertinoro, Rossella, Bianchino di Bertinoro, Durella			
Sinonimie errate: Rossiola, Rossiola bianca			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Ova d'Bartnôra (<i>circondario di Cesena</i>)			
Rischio di erosione: elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)		4	1972
2) Campo collezione 2007 Tebano (Rossola e Bertinora)		10	2007
3)			
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 1972 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale proveniente da Bertinoro</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale indicato come Bertinora Tebano e Rossola Tebano replicato dalla collezione 1972; a questi si aggiungono le accessioni Bertinora Vespignani da Castrocaro e Rossola da Bertinoro</i>)			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Acerbi (1825) cita, tra le “viti de’ contorni di Rimini”, una varietà Bertinoro, di cui però non si ha descrizione.</p> <p>Durante i suoi viaggi in Romagna (1839), il conte Gallesio osserva, nella vigna del casino di Bertinoro del conte Guerrini di Forlì, l’Uva di Bertinoro o Rossella: “.. è conosciuta come Uva di Bertinoro e, specialmente dai contadini, coi nomi di Durella o Rossola: è un uva a grappoli grossi, cilindrico-piramidali, serrati, ad acini tondi, bianchi, a buccia giallognolo-chiara, coperto di un fiore rossiccio che la distingue da tutte le altre uve bianche; le foglie sono medie, semintere, al di sotto senza peluria e al di sopra di un verde-giallognolo; il loro picciolo è leggermente rossiccio e il peduncolo dei grappoli ha pure una sfumatura di rosso; la buccia degli acini è dura, con all’interno una velatura di rosso; il sugo è dolce. Ad esso si attribuisce l’eccellenza di quel vino sopra gli altri bianchi della Romagna”.</p> <p>Nel vocabolario Romagnolo-Italiano del Morri (1840) alla voce “Ova”, uva, viene citata anche l’“Ova d’Bartnôra”.</p> <p>Durante la mostra ampelografica di Forlì del 1876 (Comizio Agrario di Forlì, 1877), tra le uve bianche del Circondario di Cesena viene annoverata anche la Rossola: “L’Uva di Bertinoro, così chiamata nel circondario di Cesena, è l’identica che chiamasi Ròssola a Bertinoro, ridentissimo poggio, che s’ammanta di bei vigneti e sta nel circondario di Forlì. Ha grappolo medio serrato a pigna; acini grossi di un bel colore giallo-rosato, di buccia coriacea, di sapor dolce. È assai ricercata come uva mangereccia, perocchè il suo spesso fiocine la rende atta a lunga conservazione nell’inverno”. Nel paragrafo dedicato alle uve di Forlì: “La Ròssola, che più di rado dicesi Rossella, di Bertinoro, di Predappio, di Terra del Sole è la stessa uva che segnalasi per attitudine a lunga conservazione e altrove s’appella uva di Bertinoro; perocchè di colà si è diffusa sugli altri poggi di Romagna”.</p> <p>La descrizione e le sinonimie vengono poi confermate anche nei “Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli” di Pasqualini e Pasqui (1878).</p> <p>Nell’Ampelografia dei vitigni romagnoli di Antonio Bazzocchi (1923), l’Uva di Bertinoro (Rossola, Rossla) viene così descritta: “Quest’uva dà vini aromatici e liquorosi essendo ricca di sostanze zuccherine ma è soprattutto assai pregiata per il consumo da tavola perché bene si conserva durante tutto l’inverno. Matura nella seconda decade di settembre. Media delle misurazioni glucometriche: 17,64%. Tralcio sottile, color cannella chiaro, nodi medi e depressi, internodi brevi: gemme piccole, brune, appuntite. Foglia grande, rotondeggiante, trilobata, dentatura larga: pagina superiore verde scuro, inferiore più chiara: nervature medie, picciolo lungo e robusto. Esiste di questo vitigno una sottovarietà ben distinta la quale ha grappolo spargolo, molte volte alato, acino oblungo, color giallo ambrato. Questa sottovarietà, che matura nella seconda quindicina di settembre, è formata da</p>	

vitigni assai robusti ed è nettamente da preferirsi al tipo sopra ricordato”.

Il Marzotto (1925) descrive una Rossola bianca, che corrisponde all’Uva di Bertinoro e non va confusa con la Rossiola di Bologna, ma poi sbaglia ad identificare la Bertinora con l’Albanone descritto per la prima volta dal Tanara.

Viene ormai coltivata in rari esemplari per consumo familiare.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

La Romagna, con particolare riferimento al Bertinorese e al Ravennate.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.

Bazzocchi A. (1923) – Ampelografia dei vitigni romagnoli. Premiata Cooperativa Tipografica Forlivese, Forlì.



Comizio Agrario di Forlì (1877) – Le macchine e le uve alla mostra ampelografica di Forlì. Febo Gherardi Editore.





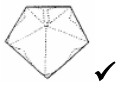
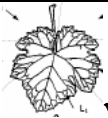

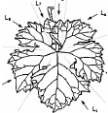
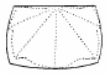
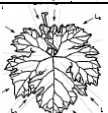


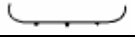







Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Ed. Alfa, Bologna.






















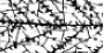


Marzotto N. (1925) – Uve da vino. Volume I. Tipografia commerciale, Vicenza.


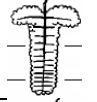

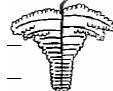



Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano.











Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	Rosso verso i nodi	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
✓	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
✓	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
Al sole ✓	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)	✓	2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Germoglia nella prima decade di Aprile, fiorisce nella prima metà di Giugno, invaia nella prima metà di Agosto e matura tra fine Settembre e inizio Ottobre (L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Vitigno abbastanza vigoroso e produttivo. Primo germoglio fruttifero alla seconda o terza gemma, quindi è da preferire la potatura lunga. Su terreni fertili i grappoli sono più grossi e compatti (L, O).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Sembra abbastanza sensibile all'Oidio, mentre tollera meglio la Peronospora (L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Veniva impiegata prevalentemente come uva da consumo fresco o da serbo (L, A).				

Allegato 16








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



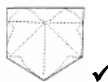


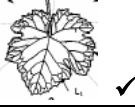

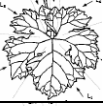

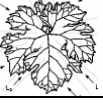










SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

























MALVASIA AROMATICA DI PARMA RER V047


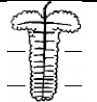





Famiglia: <i>Vitaceae</i>		Genere: <i>Vitis</i>		Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: MALVASIA AROMATICA DI PARMA			Codice iscrizione Registro nazionale:		
Sinonimi accertati:					
Sinonimie errate:					
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):					
Rischio di erosione: Molto elevato					
Data inserimento nel repertorio:			Ultimo aggiornamento scheda:		
Accessioni valutate				N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda in loc. Basilicagoiano, Montechiarugolo (PR) <i>filare ricostruito a partire da una pianta di 150 anni</i>				45	1965
2)					
3)					
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale prelevato da loc. Basilicagoiano Montechiarugolo PR</i>)					
Vivaista incaricato della moltiplicazione:					
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>				<i>Schema della foglia media</i>	











	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Aggazzotti (1867) descrive una Malvasia odorosissima, nota anche con i nomi di Malvasia di Villa Lunga, Malvasia aspra o Malvasia di Scandiano: “... Sugo scarso, di media densità, dolce melato, esalante il più pronunziato odore di malvasia che si conosca. Uva che ha il suo merito speciale pei vini da liquore o da dessert, qualora non si badi molto al tannino: come d’ordinario è pei vini bianchi di Scandiano, il suo aroma è molto deciso e persistente anche dopo dozzine d’anni. Però quando si desidera vino veramente delicato, non consiglierei mai la di lei abbondanza nella composizione delle uve destinate a fornire l’aroma, né vorrebbe mai impiegata se non dopo avergli fatto disseccare affatto il grappolo. Non ha il difetto di alcuni moscati e di altre malvasie, di rendere cioè malagevole la chiarificazione del vino di cui fecero parte; ma d’altra parte se non era ben matura, e senza l’avvertenza della completa disseccazione del grappolo, spesso conferisce troppa asciuttezza in immediato confine coll’aspro; difetto imperdonabile in un vino di liquore o da mattina”.</p> <p>Quello che viene evidenziato in questa malvasia è la particolare intensità aromatica, e in effetti la Malvasia aromatica di Parma si contraddistingue per la particolare intensità e finezza aromatica, che la avvicinano più ad un moscato che ad una malvasia.</p> <p>Di Rovasenda (1877) ci conferma quanto riportato dall’Aggazzotti, indicando “Malvasia odorosissima” come sinonimo di “Malvasia di Scandiano” e alla voce “Malvasia aspra” rimanda a “Malvasia odorosissima”.</p> <p>Durante la ricognizione dei vitigni minori dell’Emilia-Romagna, Silvestroni e coll. (1986) reperirono sul territorio parmense una Malvasia profumata, che ritennero poter essere la Malvasia odorosissima citata dal conte Di Rovasenda.</p> <p>Sarebbe opportuno approfondire le indagini su questo biotipo di Malvasia, ormai presente in rari esemplari nel Parmense, per verificare eventuali legami di parentela con Moscati e/o Malvasie.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Parmense.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.</p> <p>Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.</p> <p>Silvestroni O., Marangoni B., Faccioli F. (1986) – Identificazione e conservazione dei vitigni locali (Vitis vinifera L.) in Emilia Romagna. ATTI 4. Simp. Intern. Genetica della Vite. Vignevini n. 12, supplemento.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
<input checked="" type="checkbox"/>	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
<input checked="" type="checkbox"/>	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)


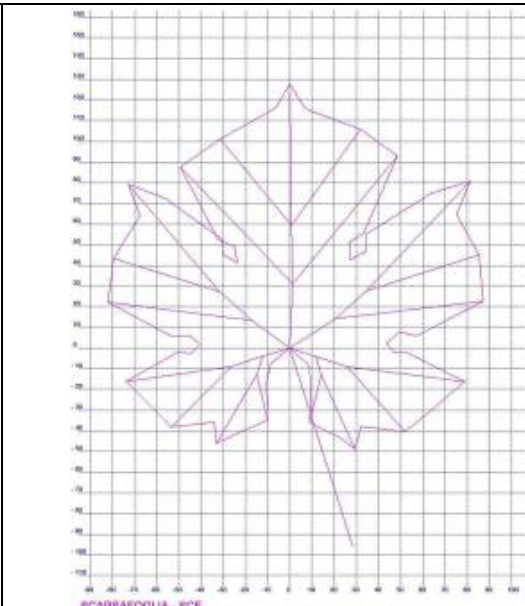
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
✓	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
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)				
Uva da vino.				

Allegato 17








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



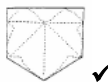


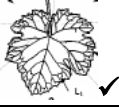

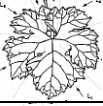

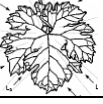










SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO
















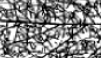
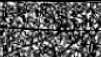

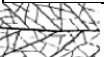

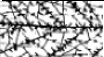
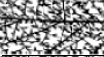

SCARSAFOGLIA RER V048


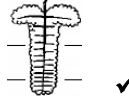
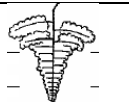
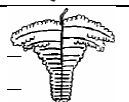



Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: SCARSAFOGLIA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda loc. Pratissolo di Scandiano (RE)		
2) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
3) Campo collezione 2007 Tebano (RA)	5 + 5	2007
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1972 Tebano di Faenza (<i>Materiale proveniente dal Reggiano</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale replicato dalla collezione 1972; accessione Scarsafoglia Casali proveniente da Pratissolo di Scandiano, RE</i>).		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		











<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>
	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>I sopralluoghi del conte Gallezio (1839) nel Modenese portarono alla individuazione di un vitigno detto Squarcifoglia o Vernaccia, che insieme a Spargolina, Occhio di gatto, Malvasia e Cedra sono le “uve dominanti nelle colline di Casalgrande, Vinazzano e Borzano, ed è con queste uve che si fanno i famosi vini di Scandiano”. A Sant’Agnese, poi, nella campagna del dott. Aggazzotti trova tra le uve bianche “la Terbiana comune, la Terbiana di Spagna, la Malvasia oliva, la Malvasia rotonda. Con queste uve si fanno dei vini bianchi, dolci, assai graziosi; con la Squarciafoglia si fa un vino gentile”. Si presume che questa Squarciafoglia, poi descritta dall’Aggazzotti (1867) sia la Scarsafoglia arrivata ai giorni nostri.</p> <p>Scrivono Aggazzotti: “Grappolo piccolo, corto, sparso, con grappetti insignificanti e peduncolo esile, sottile, giallo-verde chiaro. Acino rotondo, di media grossezza, traslucido, col seme ben nutrito. Buccia bianco-piombo, traslucida e sottile: con polpa acquosa. Sugo non molto abbondante, scorrevole, sapido, dolcissimo e delicato, inaroma, eccettochè un fumo di un non sochè suo particolare. Uva tra le prime da vino, ed anche se adoprata sola, come accennai parlando delle aromatiche, Malvasia, Moscato, ecc. né sarà mai trovata in eccesso nella composizione, perché conferisce un non superabile gusto dolce, delicato e permanente, tanto desiderato nei vini bianchi, ma che purtroppo non è sempre agevole in conseguire. Sola produce un buonissimo vino giallo dorato, che molto invecchiato non credo possa superarsi in naturale delicatezza. La vite non richiede speciale coltivazione: ma però anch’essa predilige il piè di colle, e terra sciolta. In esposizione solatia adattasi alla corta potatura delle vigne, ma sale (però con qualche difficoltà) sugli alti alberi. Il numero de’ grappoli supplisce alla loro piccolezza, dando solamente maggior briga nel raccogliarli. Non è primaticcia, anzi volendo delicatezza in grado superlativo, sarà bene lasciare sulla pianta il frutto il più possibile, pazientando il consumo fattone dagli uccelli e dagli insetti”.</p> <p>Anche il conte Di Rovasenda (1877) tiene conto di questa varietà modenese nella sua Ampelografia, indicandola come “Squarciafoglia bianca” e richiamando la descrizione dell’Aggazzotti e un lavoro del Giornale “La vite e il vino”, che la annovera tra le uve di Sassuolo.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Modenese	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.</p> <p>Baldini E. (1995) – Giorgio Gallezio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.</p> <p>Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
	5 – Media	✓	5 – Rosso (Riesling)
✓	7 – Elevata		
✓	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
✓	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
		✓	4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Gamacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
✓	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITÀ PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
✓	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)		5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
 ✓	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5	226 236
OIV 803	VVMD7	239 253	OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79	251 259
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Maturazione medio-tardiva, in genere nella seconda metà di Settembre (L, O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà abbastanza rustica, che preferisce gli ambienti di pedecollinari e i terreni sciolti (L). Si caratterizza per una vigoria contenuta, associata a fertilità (n. grappoli/germoglio: 1) e produttività soddisfacenti (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.					
Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Abbastanza tollerante alle Botrite (L). Sensibile a Peronospora e Oidio (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Si ottiene un prodotto dal colore giallo chiaro di media intensità con riflessi giallognoli/verdognoli. Il profilo olfattivo è molto piacevole, di buona intensità con interessanti note floreali (rosa e altri fiori) e fruttate (pesca, mela, limone). Al gusto si presenta equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, sapido, di buona struttura e persistenza gusto-olfattiva (O).					








Allegato 18



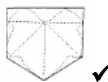


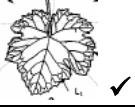

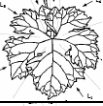

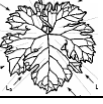










L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

























SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**UVA DEL FANTINI RER V049**

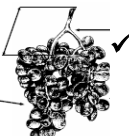
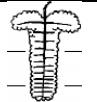
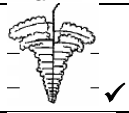



Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: UVA DEL FANTINI		Codice iscrizione Registro nazionale: 435
Sinonimi accertati: P 350, Centenaria del Fantini, Vite centenaria di Pianoro		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda presso Pianoro (BO)	35	2002
2) Pianta centenaria in località Pianoro (via Colliva-via Ermagnano)	1	secolare
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale prelevato dalla pianta centenaria presente a Pianoro</i>)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>	<i>Schema della foglia media</i>	











	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Si tratta di una pianta secolare localizzata nel comune di Pianoro, fotografata nel 1965 da Luigi Fantini, studioso del territorio bolognese, che gli attribuì un'età di circa 300 anni. La foto era accompagnata da una breve descrizione: “dal grosso tronco (cm 120 di circonferenza) si espandono in direzione nord e sud, rigogliosissimi tralci per una lunghezza complessiva d'una trentina di metri. Produce annualmente dai 5 ai 6 quintali di ottima uva nera” (<i>Fantini, 1971</i>).</p>	
<p>Dopo un lungo periodo di abbandono, nel 2000 Stefano Galli, responsabile della sezione LIPU di Pianoro, ritrovò la vite centenaria in condizioni pessime e sopraffatta dai rovi e si rivolse al titolare della vicina azienda vitivinicola Podere Riosto, Alessandro Galletti, per avere consigli e aiuto per salvarla. Il tronco originario era molto rovinato, ma opportuni interventi di “restauro” e potatura permisero di salvare la “vecchia signora dell'Appennino”. Per essere certi di non perdere l'importante risorsa genetica, alcune gemme derivate dalle prime potature furono sovra-innestate su viti delle vigne di Podere Riosto.</p>	
<p>Le analisi isoenzimatiche hanno messo in luce un pattern GPI PGM comune ad altri vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: Aleatico (n.), Bellone (b.), Bonamico (n.), Francavidda (b.), Negretto (n.), Nerello cappuccio (n.), Perricone (n.), Uva di Troia (n.)</p>	
<p>Nell'ambito di questi si è proceduto ad un primo confronto su base morfologica, che ha escluso, come ovvio, l'identità con le varietà a bacca bianca e, tra quelle a bacca nera, con Perricone, Nerello cappuccio e Uva di Troia, lasciando dei dubbi su Negretto, Bonamico e Aleatico. Infatti, il Negretto è storicamente coltivato sul territorio bolognese mentre gli ultimi due vitigni rappresentano antiche varietà toscane che potevano essere giunte a Pianoro attraverso la via che collega Bologna a Pistoia. Le analisi molecolari hanno permesso di escludere l'identità con questi tre vitigni e non hanno individuato alcun rapporto di parentela (<i>Fontana et al., 2006</i>).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Appennino bolognese</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Fantini L. (1971) - Antichi edifici della montagna bolognese. Bologna. Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Vespignani G., Intriери C. (2006) – Individuazione e caratterizzazione di alcuni vitigni minori dell'Emilia Romagna. Atti convegno nazionale “I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi e commerciali”. Torino 30 novembre-1 dicembre.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
✓	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
<input checked="" type="checkbox"/>	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			✓ 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		✓ 5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)		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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 157	OIV 802	VVMD5	240 240
OIV 803	VVMD7	239 253	OIV 804	VVMD27	185 194
OIV 805	VrZAG62	187 197	OIV 806	VrZAG79	251 257
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
L'epoca di germogliamento è media (contemporanea a Barbera), come pure quella di fioritura (circa 1 settimana dopo Barbera), mentre l'invasatura è medio-tardiva (1 settimana dopo Barbera) e la raccolta è tardiva. La fertilità del vitigno è risultata media, pari a circa 1,5 grappoli per germoglio, quando potato a tralcio lungo (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il vitigno Uva del Fantini è caratterizzato da una vigoria medio-elevata e raggiunge livelli produttivi piuttosto buoni (O).					

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

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

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

Uva probabilmente a duplice attitudine, poiché le bacche sono grosse e molto buone da mangiare fresche.

Il vino che se ne ottiene è di colore rosso-rubino non particolarmente intenso ma vivace e brillante, con riflessi violetti.

Il profilo aromatico è sicuramente un aspetto peculiare e interessante: oltre a delicate note floreali, spicca un fruttato ricco di frutti rossi e in particolare di amarena.

Il vino al gusto risulta piacevole, poco astringente, sapido anche se leggermente carente nella struttura (O).

Il contenuto polifenolico e l'estratto secco non particolarmente elevati non consentono di ottenere vini longevi e strutturati, mentre si può ipotizzare un buon risultato attraverso la vinificazione con macerazione carbonica, che ne esalta il fruttato, o con una vinificazione in bianco e successiva spumantizzazione.

Attraverso opportune tecniche colturali finalizzate al contenimento della produzione è certamente possibile ottenere un leggero incremento del contenuto zuccherino e fenolico che per mezzo di una vinificazione in rosso tradizionale si potrebbe concretizzare in un vino da utilizzare in purezza, in un arco di tempo breve, oppure in tempi più lunghi qualora tagliato con piccole percentuali di vini più strutturati (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot).



Allegato 19








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





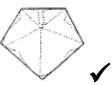
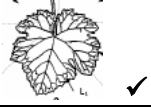

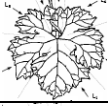
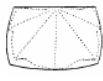
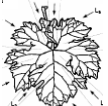










SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO














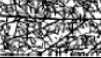







UVA DEL TUNDE' RER V050


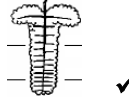
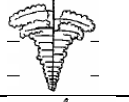




Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: UVA DEL TUNDÈ		Codice iscrizione Registro nazionale: 436	
Sinonimi accertati: Uva del Tondini			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di Villanova di Ravenna (RA)		2000	2006
2) Az. Agrituristica di San Bartolo (RA)		300	2003
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale prelevato a Villanova di Ravenna, RA</i>).			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	











	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Si è diffusa nell'ultimo dopoguerra a partire da un vecchio filare in cui ne aveva messo a dimora alcune piante presso un'azienda di San Bartolo (RA). Sembra che il filare risalisse agli anni '20 del secolo scorso e che le marze fossero state riportate dal titolare dell'azienda (Tondini) di ritorno dopo il primo conflitto mondiale.</p> <p>Qualche esemplare è presente anche nel forlivese, dove è arrivato a partire dal ceppo originario del Tondini.</p> <p>Per questa accessione, reperita nell'area intorno a San Bartolo (RA), sulla base dei dati isoenzimatici è stata esclusa l'identità con tutte le varietà iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite tranne Magliocco canino, Oseleta, Primitivo e Tazzelenghe. Le analisi molecolari hanno evidenziato le differenze tra queste e l'Uva del Tundè (<i>Fontana et al., 2007</i>).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Pianura ravennate ed in particolare l'area a Sud di Ravenna.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell'Emilia-Romagna: primi risultati. <i>Italus Hortus</i>, 14 (3): 49-53.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan) Con aree bronzate
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
✓	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (<i>V. aestivalis</i>)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (<i>V. amurensis</i>)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo) (talora)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
			✓ 3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)


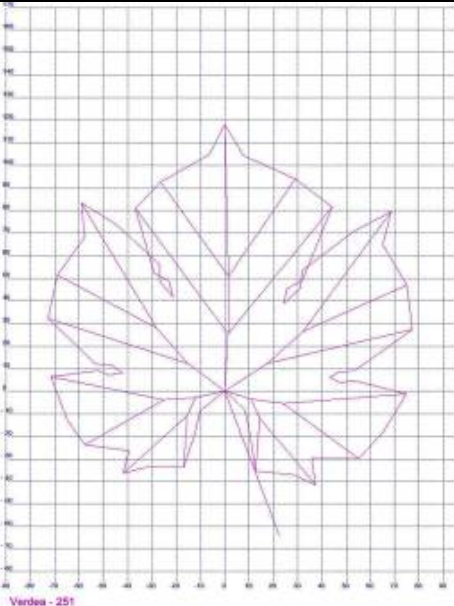
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 135	OIV 802	VVMD5	228 232
OIV 803	VVMD7	247 253	OIV 804	VVMD27	181 191
OIV 805	VrZAG62	191 206	OIV 806	VrZAG79	249 259
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il germogliamento è medio-tardivo (circa 13 gg dopo Merlot), la fioritura è precoce (come Merlot), l'invaiaura è media (circa 10 gg dopo Merlot), come pure l'epoca di maturazione (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Vitigno di vigoria medio-elevata e buona produttività, e con una fertilità potenziale (n. infiorescenze/germoglio) intorno a 1,15 (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Tollera abbastanza bene oidio e botrite, mentre è un po' sensibile a peronospora (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Si ottiene un prodotto dal colore rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi. Il profilo olfattivo risulta intenso e particolare, con note prevalenti di fruttato (amarena e ciliegia), marmellata, tabacco e vaniglia. Al gusto è abbastanza astringente e acido, di buona corposità e persistenza (O).					

Allegato 20

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

VERDEA RER V051

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: VERDEA		Codice iscrizione Registro nazionale:	
Sinonimi accertati: Colombana bianca, Colombana di Peccioli o San Colombana, Bergamo, Dorée d'Italie. <i>L'accessione denominata Cellino rilevata in località Predappio alta (FC), l'accessione denominata Angela romagnola presente nella Collezione 1972 di Tebano di Faenza (RA), alcune accessioni denominate Uva della Madonna presenti in Romagna.</i>			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):			
Rischio di erosione:			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di Fontevivo di Ponte Taro –PR <i>Alcune piante franche di piede riprodotte da materiale di famiglia</i>		5	1980 circa
2)			
Luoghi di conservazione ex situ: Collezione 1975 Tebano di Faenza (<i>Materiale proveniente</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza – RA (<i>Materiale replicato dalla collezione 1975; accessione Verdea Pelagatti proveniente da Fontevivo di Ponte Taro – PR</i>).			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
			
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>	

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Si tratta probabilmente di un’uva molto antica, che a seconda delle località ha assunto denominazioni diverse, pertanto esistono diverse sinonimie ormai accertate e altre probabilmente ancora da verificare.</p> <p>L’antichità del vitigno, col nome di San Colombana, è documentata dalla novella CLXXII di Franco Sacchetti (1390): il piovano dell’Antella di Firenze sente che messer Vieri de’ Bardi fa venire magliuoli di Vernaccia da Corniglia (uva di gran pregio) e trova il modo di sostituire, nottetempo, queste talee con materiali prelevati in “<i>certe sue pergole d’uve angiole e verdoline e sancolombane e altri vitigni</i>”. Questo testimonia che nel trecento le pergole di uve angiole e sancolombane erano già in uso.</p> <p>Interessante la lezione seicentesca del Soderini che delinea la duplice attitudine delle san colombane e attesta la presenza anche in Emilia Romagna di uve molto simili a queste, dette uve d’oro. Scrive infatti Soderini: “<i>Le sorti dell’uva giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella che ordinariamente si consuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che sebbene possan fare buon vino, siccome elle sono buon uve e prodotte da vitigno di buona ragione, tuttavia ne fanno poco; ma in effetto quello ch’elle fanno, è buonissimo, sebbene sieno in paesi e luoghi cattivi. Così ho sperimentato io, e massimamente dell’uve san colombane, le quali fanno un vino simigliantissimo dell’acqua, come quello che viene delle vigne del Reno ...</i>”.</p> <p>In un altro passo, poi, si legge: “<i>Ora a voler fare il vin dolce, che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le viti in paesi che natura di quel terreno lo produca così</i>” e scegliere le varietà “<i>così delle bianche come delle nere, e piantare delle miglior’ ragioni che si trovi e che piacciono alla bocca e aspettino il dente e riescano dolci al sapore, come è la canaiuola la marzamina il rasono e la schiava, il mammolo nero e bianco, la san colombana, i trebbiani, e simile gergo e bergo</i>”. Da qui si può desumere che esistevano diverse uve, ragionevolmente a duplice attitudine, simili tra loro, ma con denominazioni diverse che il Soderini riunisce nel gruppo delle San Colombane. Tra l’altro fa notare che nel Bolognese si trovano piuttosto di frequente “<i>le uve, che chiaman d’oro</i>”, e che “<i>somigliano nell’ingiallare le san colombane mature smaccate, son buone in cibo e fanno gustevole vino</i>”. Parlando poi dell’appassimento delle uve, l’Autore dice che “<i>conviene eleggere vitigni che facciano uve da durare, come pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare</i>”.</p> <p>Nel 1685 Francesco Redi cita la “Verdea soavissima di Arcetri” nel suo “Bacco in Toscana, ribadendo poi, nelle annotazioni al ditirambo, che “<i>la migliore Verdea, che faccia intorno a Firenze è quella della collinetta di Arcetri. Di essa volle intendere il Rinuccini: <Lascia il Trebbiano, e la vendemmia ancora, onde cotanto Arcetri oggi s’onora>. E dopo di lui Romolo Bertini Fiorentino nelle Poesie manuscritte: <Versate ormai versate, anfore preziose in questi vetri, manna di Chianti, e nettare d’Arcetri>. I vini, che da’ nostri antichi Toscani si chiamavano vini Verdetti, erano molto</i></p>	

differenti da quello, che si sia oggi la Verdea. Imperocchè per vino verdetto intendevano qualsiasi sorta di vino bianco, che non fosse dolce, anzi fosse brusco; Ma la Verdea di Toscana non è così chiamata dal sapore verdetto, ma bensì dal colore pendente al verde”.

Sempre Francesco Redi, in una poesia al conte Federigo Veterani, nel mandargli alcuni saggi di vino, scrive: *“E se tornate in Alemagna, dite al nostro imperator da parte mia, che se vuol gastigar quell'Ungheria e far le ribellioni ormai finite; anch'egli bea Montepulciano, e faccia nel bel mezzo di Vienna un'ampia grotta, dove sempre ognun trinchi a guerra rotta Verdea, Montepulcian, Chianti, e Vernaccia”.*

Si arriva al 1700, quando il Trinci (1738) definisce la sinonimia tra verdea e bergo: *“L'uva verdea bianca, o come altri dicono bergo, è di qualità bellissima, ... e giunta alla sua dovuta maturità diventa di un colore molto bello, lucido, chiaro e trasparente”.* E la sinonimia tra Bergo e Verdea viene successivamente confermata nel Vocabolario degli accademici della Crusca (ed. 1866): *“Bergo. Sost. masc. Sorta di vitigno che fa l'uva bianca e molto dolce; ed anche l'uva stessa. Lo stesso che Verdea bianca”.*

Alla fine del XVIII secolo (1797), l'abate Francesco d'Alberti di Villanova, alla voce Canajuola, riporta: *“Per aver vin dolce vermiglio poni vizzati dolci, e carnosi, e alla bocca piacevoli, canajola, colombana, mammolo, perugino, bergo”.* Si desume quindi che esisteva anche una colombana nera.

L'ottocentesco dizionario geografico del Repetti (1833) riferisce che nel territorio di Barberino, *“nelle colline, nelle piagge e lungo le frane dei torrenti che scendono a libeccio nell'Elsa, (quasi tutte formate di mattajone)...., vi abbonisce pure la vite, che in cotesto terreno cresce rigogliosa e produce la dolce verdea”.*

Nel Vocabolario parmigiano-italiano del Malaspina (1859), alla voce Uva San Colomban, si legge: *“Uva colombana. Sorta di uva che nasce dal vitigno detto da Linneo Vitis vinifera columbana”.*

Acerbi (1825) tra le varietà conosciute in Toscana descrive la Verdea bianca (altrimenti Bergo bianco): *“Quest'uva, matura che sia, è bellissima, trasparente e abbondante, in grappoli ora stretti, ora spargoli, e di granelli grossi, tondi, e di buccia gentile. Vuole il clima molto caldo come il Tribbiano di Spagna. Fa il vino dolce, di color bianco, che partecipa di verdognolo, poco spiritoso, ma odoroso, grato, gentile e stimabile a beverssi solo. Questa specie di vino, detta Verdèa, si fa in più luoghi della Toscana, ma specialmente in Arcetri, ed è lodata dal Redi nel suo Ditirambo, e da Romolo Bertini nelle sue poesie manoscritte, ...”.*

Nel Saggio di una ampelografia universale (1877), il conte di Rovasenda cita una Colombana bianca e una nera diffuse a Voghera, la Colombana del Peccioli osservata presso il cavalier Lawley a Poggio Secco di Firenze, e ritiene che i termini Colombana o Colombane indichino uve diverse dalle San Colombano.

Alla voce “Verdea”, invece, cerca di sintetizzare le diverse sinonimie individuate da autori precedenti: tipicamente la Verdea è il vitigno di Arcetri, sinonimo di Bergo bianco, mentre secondo Origene Cinelli “Verdea Toscana” sarebbe sinonimo di Vernaccia a Sinalunga; inoltre potrebbe essere identica alla Verdisa bianca di Treviso (Album ampelografico fotografico delle uve della provincia di Treviso) e al Verdiso bianco (dott. Carpenè). Alla voce “Verdea bianca” indica un vitigno presente a Voghera e in Piemonte, affermando poi che la Verdea di Alessandria non gli sembra identica a quella Toscana. Con Verdea o Verdecia indica anche un vitigno pugliese.

Nel fascicolo X del Bullettino ampelografico (1879), si riportano i risultati dei lavori della Commissione ampelografica della provincia di Forlì, da cui si evince che l'Uva della Madonna presente a Forlì e Cesena è *“identica all'omonima di Ancona e all'uva Santa Maria di Macerata, e di molto somiglia all'uva che nomasi San Colombano in Toscana”.*

Anche il Molon (1906) cerca di mettere chiarezza nelle varie sinonimie: egli afferma che senza dubbio il Tamaro ha commesso un errore considerando la Verdea del Piacentino uguale al Verdiccio delle Marche e al Verdiso del Trevigiano. Inoltre dice di tenere ben distinta l'uva del Leccese detta Verdea o Verdecia da quella del Piacentino e di denominarla più propriamente Verdecia. In quanto all'identità tra la Verdea del Piacentino e la Paradisa del Bolognese sostenuta dal Pirovano e da Zago, Molon ha dei dubbi e suggerisce di fare degli approfondimenti. L'Autore, poi, scrive che la Verdea del Piacentino era molto esportata e conosciuta all'estero come Doré d'Italie.

Il Marzotto (1925) pone Verdecia come sinonimo di Verdicchio giallo, ma conclude con la necessità di approfondire questa identità.

Toni (1927) ci dice che all'inizio del '900 la provincia di Piacenza aveva notevole importanza nella coltivazione delle uve da tavola, che venivano esportate per lo più in Svizzera e Germania, oltre che a








Milano e Genova, e tra queste uve la più rinomata e la più coltivata era proprio la Verdea. Fregoni *et al.* (2002) riportano che la Verdea era molto diffusa nel Piacentino in epoca prefillosserica, ma nel 1970 si era già ridotta a 251 ettari. Negli anni successivi questa contrazione non è cessata, tanto che, secondo i dati del V censimento dell'agricoltura, nel 2000 la Verdea era presente su una superficie di 32 ettari su tutto il territorio nazionale, di cui 29 in Emilia Romagna.



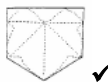


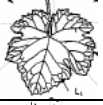


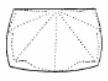
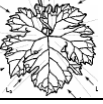



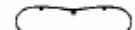






ZONA TIPICA DI PRODUZIONE














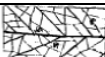


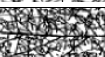







Piacentino, con il nome di Verdea, ma si ritiene che biotipi di questa varietà siano presenti anche in altre zone della regione con denominazioni differenti.


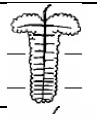





BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO











- AA.VV. (1866) – Vocabolario degli accademici della Crusca. Tipografia Galileiana di M. Cellini e C., Firenze.
- Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006) – Vitigni d'Italia. Edagricole, Bologna.
- D'Alberti di Villanova F. (1797) – Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana. Stamperia Domenico Marescandoli, Lucca.
- Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.
- Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.
- Malaspina C. (1859) – Vocabolario parmigiano-italiano accresciuto di più che cinquanta mila voci. Tipografia Carmignani, Parma.
- Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio (1879) – Bullettino Ampelografico, fascicolo X. Tipografia Eredi Botta, Roma
- Molon G. (1906) – Ampelografia. Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa, Milano.
- Redi F. (1778) – Opere di Francesco Redi gentiluomo aretino e accademico della crusca. Seconda edizione napoletana corretta e migliorata Tomo III. Michele Stasi, con licenza de' superiori, Napoli.
- Repetti E. (1833) – Dizionario geografico fisico storico della Toscana. Tipi A. Tofani, Firenze.
- Sacchetti F. (1970) – Trecentonovelle, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino.
- Soderini G.V., Manni D.M. (1806) – Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare: E la coltivazione toscana delle, viti, e d'alcuni arbori del s. Bernardo Davanzati Bostichi. Aggiuntavi la difesa del popone dell'dottore Lionardo Giachini. Società tipografica de' classici italiani, Milano. (I edizione nel 1600).
- Trinci C. (1764) – L'agricoltore sperimentato di Cosimo Trinci con alcune giunte dell'abate Genovesi. Stamperia Simoniana, Napoli.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa	✓	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (V. labrusca, Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Gamacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
✓	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
✓	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (<i>Rupestris du lot</i>)		1 – A U (<i>Merlot</i>)
	3 – Aperto (<i>Sangiovese, Merlot</i>)		2 – A parentesi graffa (140 <i>Ruggeri</i>)
	5 – Chiuso (<i>Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.</i>)		3 – A V (<i>Gamay, Riesling</i>)
	7 – Sovrapposto (<i>Cabernet Sauv., Riesling</i>)		
	9 – Molto sovrapposto (<i>Traminer</i>)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Non delimitata (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Bombino bianco, Nebbiolo</i>)		2 – Su di un lato (<i>Cabernet Sauv., Muller Th.</i>)
			3 – Su entrambi i lati (<i>Chardonnay</i>)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (<i>Chasselas</i>)		1 – Nulla o molto bassa (<i>Chasselas</i>)
	2 – Presenti (<i>Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo</i>)		3 – Bassa (<i>Chardonnay, Gamay</i>)
			5 – Media (<i>Cabernet Sauvignon</i>)
			7 – Elevata (<i>Barbera</i>)
			9 – Molto elevata (<i>Isabella</i>)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (<i>Chardonnay</i>)		
	3 – Bassa (<i>Gamay</i>)		
	5 – Media (<i>Clarette</i>)		
	7 – Elevata (<i>Barbera</i>)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	✓ 5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano tosc.)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
✓	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)



OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA			
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale	
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)	
	3 – Ellissoideale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)	
	4 – Ellissoideale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)	
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme	
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)	✓	2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2		OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Le fasi fenologiche si manifestano in epoca media, per completarsi in epoca medio-tardiva (fine Settembre-inizio Ottobre).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Di buona vigoria e produzione. Preferisce la potatura lunga, ma non troppo ricca, poiché ne va della qualità dell'uva. Risente della siccità.				
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)				
La sensibilità a Peronospora e Oidio è nella media, mentre è abbastanza tollerante alla Botrite.				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Si può considerare una varietà a duplice attitudine. In passato era molto impiegata come uva da mensa e da serbo, ma entrava anche in uvaggi come uva da vino. Ideale per l'appassimento.				








Allegato 21



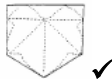










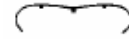






L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO











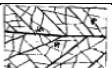


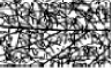
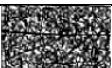

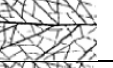
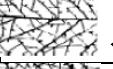
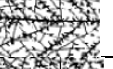
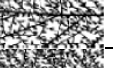

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**VERNACCINA RER V052**


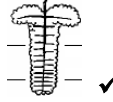
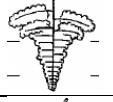



Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: VERNACCINA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di Coriano (RN)	5	Il dopo Guerra
2) Azienda di Verucchio (RN)	30	Anni '60
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale prelevato da Sant'Aquilina, RN</i>)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
Apice del germoglio alla fioritura	Schema della foglia media	











	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Vecchia varietà reperita nel Riminese. Forse potrebbe trattarsi di quella Vernaccia bianca che viene citata nel volume <i>“Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli”</i> realizzato nel 1878 da Alessandro Pasqualini e Tito Pasqui: <i>“Somiglia alla omonima di Pesaro: ha grappolo grosso con grappoli secondari ben distinti; grossi acini rotondi con brevissimi pedicelli, a sapore semplice; tralcio a brevi internodi. È di maturazione precoce; è molto attaccata dalla crittogama e di produzione saltuaria. Coltivasi specialmente nel Circondario di Rimini, s’incontra meno di frequente nel Circondario di Cesena; e in quello di Forlì è rarissima”</i>.</p> <p>Nel dialetto riminese viene indicata anche come “Ribulina”, quindi si potrebbe pensare che sia la “Ribolla piccola” descritta dal De Bosis nel <i>Bullettino ampelografico</i> del 1879 (Romani, 2006).</p> <p>Sulla base delle analisi isoenzimatiche su biotipi di Vernaccina riminese è stato possibile escludere eventuali sinonimie con le Vernacce bianche iscritte al Registro Nazionale delle Varietà (Vernaccia di Oristano e Vernaccia di S. Gimignano), e si sono individuati 18 vitigni coltivabili sul territorio italiano aventi lo stesso pattern isoenzimatico (GPI 1 PGM 4). I risultati delle analisi molecolari, confrontati con quelli presenti in bibliografia, hanno permesso di escludere l’identità con 16 di queste 18 varietà iscritte; infatti per Malvasia bianca di Basilicata e Zibibbo non sono disponibili dati microsatelliti in bibliografia ed è difficile reperire materiale di sicura origine (Fontana et al., 2007). Il confronto morfologico tra Vernaccina e Zibibbo, comunque, esclude l’identità tra i due vitigni.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Riminese.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Fontana M., Filippetti I., Pastore C., Intrieri C. (2007) – Indagine ampelografica e molecolare su vitigni locali dell’Emilia-Romagna: primi risultati. <i>Italus Hortus</i>, 14 (3): 49-53.</p> <p>Pasqualini A., Pasqui T. (1878) - <i>Saggi ampelografici ed analitici intorno a otto vitigni romagnoli</i>.</p> <p>Romani S. (2006) – <i>La Denominazione di Origine Controllata “Colli di Rimini”</i>. Aspetti storici, territorio, vitigni, vini. <i>Lithos Arti Grafiche, Villa Verucchio</i>.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto	✓	3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)		1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)	✓	2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
✓	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
<input checked="" type="checkbox"/>	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ✓	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
 ✓	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)	✓	2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
		 ✓	5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
 ✓	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
✓	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	✓ 1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	✓ 3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)

OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA				
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale		
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)		
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)		
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)		
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme		
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)		
	2 – Rosa (Chasselas rosè)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)		
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)		
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA		
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)		
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)		
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)		
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI		
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)		
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)		
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)		
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 157	OIV 802	VVMD5	226 236
OIV 803	VVMD7	239 239	OIV 804	VVMD27	191 191
OIV 805	VrZAG62	193 195	OIV 806	VrZAG79	249 249
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le principali fasi fenologiche si manifestano in epoca media, eccetto l'epoca di maturazione che è abbastanza precoce: tra fine agosto e i primi di settembre (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il vitigno Vernaccina è caratterizzato da vigoria medio-alta, fertilità media (circa 1 infiorescenza per germoglio) e il livello produttivo è buono.					
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)					
Vino di colore giallo paglierino non molto intenso, con riflessi giallognoli. Il profilo olfattivo è di buona intensità, con interessanti note floreali (acacia, rosa e biancospino) e fruttate. Tra i sentori fruttati prevalgono quelli agrumati (limone in particolare), di frutta esotica e di moscato. Al gusto è equilibrato, di media acidità, leggermente amarognolo, di buona struttura e buona persistenza gusto-olfattiva.					

Allegato 22

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**VERUCCESE RER V053**

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.	
Nome comune: VERUCCESE		Codice iscrizione Registro nazionale: 438	
Sinonimi accertati: Verucchiese			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):			
Rischio di erosione: molto elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda in San Paolo – RN		200	1995 circa
2) Azienda in Verucchio – RN		20	1970-'75
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA (<i>Materiale prelevato da Verucchio. RN</i>)			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
<i>Foto apice del germoglio alla fioritura</i>			
Apice del germoglio alla fioritura		Schema della foglia media	












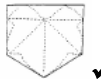
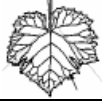

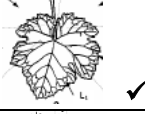


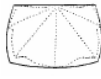












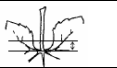



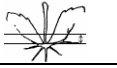




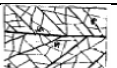

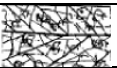
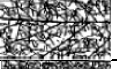
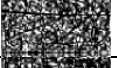


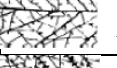
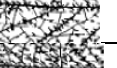

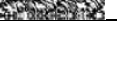

















	
<i>Foglia</i>	<i>Grappolo</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nel 1894 viene pubblicato, in occasione di un concorso a premi indetto dal Circolo Agrario Riminese e dal locale Comizio Agrario, un saggio di Gaddo Gaddini dal titolo “Monografia del vigneto Altavilla”, in cui si legge che in detto vigneto il vitigno prevalentemente utilizzato era il Sangiovese nostrale, sia quello grosso o Verucchiese che quello piccolo (Bucci, 2007). Il Verucchiese, quindi, si riteneva un biotipo di Sangiovese, ma la sua precocità di maturazione lo distingue nettamente. In occasione dell’antica “Fiera di Santa Croce”, che si teneva il 14 settembre a Verucchio, era consuetudine mescolare i primi vini giovani ottenuti da questo vitigno (Romani, 2006).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Il Riminese, segnatamente la zona di Verucchio.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Augusto Bucci (2007) – Vite e vino in Romagna. Le radici storiche della moderna vitivinicoltura romagnola. Ed. Sapim, Forlì. Romani S. (2006) – La Denominazione di Origine Controllata “Colli di Rimini”. Aspetti storici, territorio, vitigni, vini. Lithos Arti Grafiche, Villa Verucchio.</p>	

Foto Romani

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso	✓	1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto		5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
			7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa		1 – Verde (Sauvignon)
✓	3 – Bassa		3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4° foglia)
	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner) con aree bronzate
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4° foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
✓	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
	3 – Fino a 1° biforcazione		3 – Involuta (Trebbiano toscano)
	4 – Fino a 2° biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluta (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2° biforcazione (Chenin)		5 – Contorta (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
<input checked="" type="checkbox"/>	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
 ✓	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)	 ✓	2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
✓	1 – Assenti (Chasselas)	✓	1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
✓	1 – Assenti (Chasselas)	 ✓	1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
 ✓	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)	talora ✓	3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
✓	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)		7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		2 – Conico (Schiava grossa)
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)		
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
		✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
	2 – Una o due ali		5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
			7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d'Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme


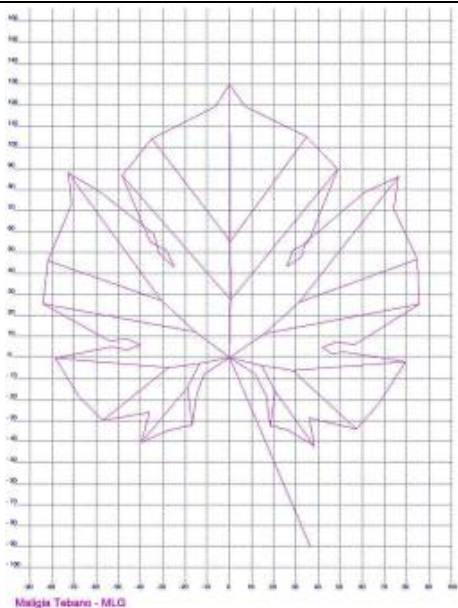
OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA				
	1 – Verde-giallo (Chasselas)			4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosè)			5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		✓	6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA		OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)		✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)			2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)			3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)				
	9 – Molto forte				
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE		OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)			1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)			2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)		✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)				
	5 – Aroma diverso dai precedenti				
MARCATORI MOLECOLARI					
OIV 801	VVS2	133 133	OIV 802	VVMD5	226 228
OIV 803	VVMD7	239 249	OIV 804	VVMD27	
OIV 805	VrZAG62	193 201	OIV 806	VrZAG79	251 255
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Le principali fasi fenologiche si presentano in epoca media e la maturazione anticipa leggermente quella del Sangiovese.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Si tratta di un vitigno a vigoria medio-alta, con buona fertilità delle gemme (anche di quelle basali), e con buoni livelli produttivi.					
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)					
Il Verucese risulta un po' sensibile al marciume. Relativamente alle altre crittogame presenta una sensibilità media (A).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Uva da vino. Si ottiene un prodotto dal colore rosso rubino intenso quasi violetto, con riflessi violetti intensi, molto attraente. Il profilo olfattivo è intenso e molto gradevole, con note prevalenti di bacche rosse, ed in particolare mora, lampone, ribes e ciliegia; seguono note speziate di pepe e chiodi di garofano, florale di viola, e, in minor misura prugna essiccata. Al gusto emerge un'acidità piuttosto spiccata e un leggero amarognolo di fondo; mediamente si presenta secco, sapido, abbastanza astringente, con struttura media e persistenza discreta.					



Allegato 23

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

MALIGIA RER V054

Famiglia: <i>Vitaceae</i>	Genere: <i>Vitis</i>	Specie: <i>Vitis vinifera</i> L.
Nome comune: MALIGIA		Codice iscrizione Registro nazionale:
Sinonimi accertati: Malise, Malisa, Malixia, Malixa, Malige.		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Malis (<i>territorio Imolese</i>)		
Rischio di erosione: Elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda agricola di Faenza (RA)	4	1972
2) Campo collezione nuovo Tebano	5 + 5	2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezione 1972 Tebano di Faenza (<i>Materiale proveniente da Castel San Pietro Terme, BO</i>). Collezione 2007 Tebano di Faenza, RA [<i>Materiale replicato dalla collezione 1972 con l'indicazione Maligia Tebano e accessione Maligia Monari prelevata dall'azienda Poderi delle Rocche di Dozza, BO</i>].		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Apice del germoglio alla fioritura</i>		<i>Schema della foglia media</i>

	
Foglia	Grappolo
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>La Maligia era una delle varietà a bacca bianca più diffuse sui colli imolesi, ed in particolare a Dozza, dove era chiamata Malis.</p> <p>In Romagna e in altre zone del Bolognese, invece, veniva chiamata Maligia, Malise o Malisia.</p> <p>Già nel 1300, ci dice Pier de Crescenzi, era coltivata nei pressi di Bologna una Malixia che per certi aspetti descritti ricorda proprio la Maligia: <i>“Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri Sarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con sottile corteccia, che in, meraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenza, e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna”</i> (De' Crescenzi e De Rossi, 1805).</p> <p>Il Tanara (Tanara, 1644), parlando delle viti coltivate in provincia di Bologna riferisce che le Malige possiedono alcune caratteristiche che le fanno assimilare al “Torbiano” e al “Montonego”, quali la maturazione piuttosto tardiva del grappolo, la sua resistenza al marciume e la bontà del vino, che nel caso del Trebbiano, pur essendo saporito, rimane torbido per un certo tempo. Scrive, infatti: <i>“Il Torbiano fa vino generoso, buono e non si guasta, né su le viti, e rare volte nella botte, matura tardi, né è danneggiato per non esser mangiabile, porta acqua assai, ma il suo vino non viene molto chiaro, restando molto torbido, e perciò Torbiano si chiama. Il Montonego è della stessa qualità, ma non si può lasciare su le viti sino alla sua matura perfezione, perché essendo buono da mangiare, e conservandosi assai per il Verno, viene rubbato, non fa vino dolce, ma saporito. La Malige, e la Maluagia sono delle sudette qualità”</i>.</p> <p>Acerbi (1999), nel 1825, cita una “Malica” tra le varietà coltivate a Bologna e nel 1866 Berti Pichat (Farinelli, 1981) cita la “Malisia”.</p> <p>Aggazzotti (1867) descrive la Malisa come di seguito: <i>“Grappolo grande, a cono ottuso, a grani compatti quasi sempre; grappoletti non ben spiccati. Peduncolo verde-giallo, picciuoletti grossi e resistenti. Acino piuttosto grosso, sferico, col rafe marcato palesemente: quasi prominenti, opachi. Buccia giallo-dorata, grassa, coriacea, polverosa. Sugo abbondante, dolciastro melato, molto mucillaginoso: con gusto potente di prugne: caratteristica delle uve poco buone da vino. Uva di pochissimo merito per il vino, il quale riesce brusco, sgarbato, aspro, insipido, proclivissimo all'acescenza; ma è alcolico in grado superiore. Essendo molto ferace e di facile coltivazione, deve riporsi tra le prime nella graduazione delle uve così dette da brucio, ossia destinate alla distillazione. La vite, oltre all'esser molto ferace, è ancora assai condiscendente e robusta: né teme tanto l'umido, la nebbia, e poco ancora il tanto funesto oidio”</i>.</p> <p>Il conte Di Rovasenda (1877) sintetizza i lavori ampelografici precedenti ed elenca diversi nomi riconducibili alla Maligia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Malica, Bologna A. 294. - Maligia, citata tra le uve bianche di Sassuolo (Modena), capace di dare ottimo vino da dessert. V.V. II, 99. - Malisa. Modena. Descr. Agaz. 	

- Malixia o Sarcuta. Bologna. Acini bianchi rotondi. De Cresc. 8.

Nel *Bullettino Ampelografico* del 1879, la Commissione che aveva lavorato alle varietà del Bolognese riporta il Malise o Malisia (*Farinelli, 1981*).

Nel 1954 fu pubblicato uno studio di Carlo Capucci (*Capucci, 1954*) sulla Maligia, in cui venivano riportati dati e osservazioni sulla morfologia e sul comportamento agronomico di questa varietà, di cui si elogiano la rusticità, la buona affinità con i principali portinnesti del momento, il vigore, la produttività e la buona qualità del prodotto.

All'inizio degli anni '80 del secolo scorso era ancora presente in vecchi filari tra le province di Bologna, Ravenna e Forlì.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna ed in particolare l'Imolese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi.

Aggazzotti F. (1867) – Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il cav. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro. Tipografia Carlo Vincenzi, Modena.

Capucci C. (1954) – La vite Maligia (osservazioni e ricerche). *Rivista di frutticoltura*, vol. 16°, n. 3: 81-111.

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.








Di Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia subalpina di Stefano Marino, Torino.



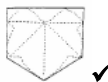




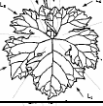

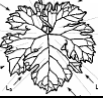










Dolcini A., Simoni T., Fontana G.F. (1967) – La Romagna dei vini. Industrie Grafiche Delaiti, Bologna.




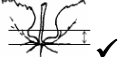

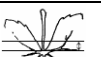


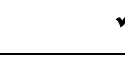
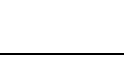










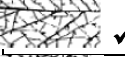

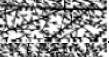

Farinelli S. (1981) – Descrizione ampelografica di alcuni vitigni minori presenti in Emilia Romagna. Tesi di laurea anno accademico 1980-81, Università di Bologna.


















Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (Descrittori OIV edizione 2007)			
GERMOGLIO ALLA FIORITURA (Osservazioni alla fioritura sugli apici di 10 germogli e sulla 4° foglia sotto l'apice di 10 germogli)			
OIV 001 UPOV 2 IPGRI 6.1.1	GIOVANE GERMOGLIO: APERTURA DELL'APICE	OIV 003 UPOV 5 IPGRI 6.1.2	GIOVANE GERMOGLIO: INTENSITÀ PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE
	1 – Chiuso		1 – Nulla o molto bassa (Garganega)
	3 – Semi-aperto		3 – Bassa (Riesling)
	5 – Completamente aperto	✓	5 – Media (Muller Thurgau, Barbera)
		✓	7 – Elevata (Aleatico, Cabernet Sauvignon)
			9 – Molto elevata (<i>Vitis aestivalis</i>)
OIV 004 UPOV 7 IPGRI 6.1.3	GIOVANE GERMOGLIO: DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI DELL'APICE	OIV 007 UPOV 11 IPGRI 6.1.6	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO DORSALE DEGLI INTERNODI
	1 – Nulla o molto bassa	✓	1 – Verde (Sauvignon)
	3 – Bassa	talora leggere striature rosate	3 – Verde e rosso (Carignan)
✓	5 – Media		5 – Rosso (Riesling)
	7 – Elevata		
	9 – Molto elevata		
OIV 008 UPOV 12 IPGRI 6.1.7	GIOVANE GERMOGLIO: COLORE LATO VENTRALE DEGLI INTERNODI	OIV 051 UPOV 7 IPGRI 6.1.16	FOGLIA GIOVANE: COLORE PAGINA SUPERIORE (4 ^a foglia)
✓	1 – Verde (Sauvignon)	✓	1 – Verde (Silvaner)
	3 – Verde e rosso (Carignan, Riesling)		2 – Giallo (Carignan)
	5 – Rosso (Mourvedre)		3 – Bronzato (Pinot nero)
			4 – Ramato-rosso (Chasselas)
OIV 053 UPOV 8 IPGRI 6.1.17	FOGLIA GIOVANE: DENSITÀ PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI PAGINA INFERIORE (4 ^a foglia)	OIV 151 UPOV 18 IPGRI 6.2.1	FIORE: ORGANI SESSUALI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Stami completamente sviluppati e assenza di gineceo
	3 – Bassa (Muscat a petit grains)		2 – Stami completamente sviluppati e gineceo ridotto
✓	5 – Media (Merlot, Riesling)		3 – Stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
	7 – Elevata (Furmint)		4 – Stami riflessi e gineceo completamente sviluppato
	9 – Molto elevata (<i>V. labrusca</i> , Meunier)		

FOGLIA ADULTA (Osservazioni tra allegazione e invaiatura su 10 foglie adulte prelevate sul terzo mediano di più germogli)			
OIV 067 UPOV 20 IPGRI 6.1.22	FORMA DEL LEMBO	OIV 068 UPOV 23 IPGRI 6.1.23	NUMERO DEI LOBI
	1 – Cordiforme (Petit verdot)		1 – Uno (foglia intera)
	2 – Cuneiforme (Merlot)		2 – Tre (Chenin)
	3 – Pentagonale (Cabernet franc, Barbera)		3 – Cinque (Riesling, Barbera)
	4 – Orbicolare (Cabernet Sauv., Riesling)		4 – Sette (Vermentino, Cabernet Sauvignon)
	5 – Reniforme (Rupestris du lot)		5 – Oltre 7
OIV 070 UPOV IPGRI	DISTRIBUZIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA SU NERVATURE PRINCIPALI PAGINA SUPERIORE	OIV 074 UPOV 21 IPGRI 6.1.25	PROFILO DEL LEMBO IN SEZIONE TRASVERSALE
	1 – Assente (Garnacha tinta)		1 – Piano (Cabernet Sauvignon, Gamay)
	2 – Al punto peziolare (Moscato Aless.)		2 – A V (Rupestris du lot)
✓	3 – Fino a 1 ^a biforcazione		3 – Involuto (Trebiano toscano)
	4 – Fino a 2 ^a biforcazione (Primitivo)		4 – Revoluto (Alicante Bouschet)
	5 – Oltre la 2 ^a biforcazione (Chenin)		5 – Contorto (Sauvignon)
OIV 075 UPOV 22 IPGRI 6.1.26	BOLLOSITA PAGINA SUPERIORE DEL LEMBO	OIV 076 UPOV 30 IPGRI 6.1.27	FORMA DEI DENTI
	1 – Nulla o molto bassa (Rupestris du lot)		1 – Entrambi i lati concavi (V.aestivalis)
	3 – Bassa (Sangiovese, Gamay)		2 – Entrambi i lati rettilinei (Muller Th.)
✓	5 – Media (Muller Th., Barbera, Garganega)		3 – Entrambi i lati convessi (Sauvignon)
	7 – Elevata (Merlot)		4 – Uno concavo e uno convesso (Garganega)
	9 – Molto elevata (V. amurensis)		5 – Misto tra livello 2 e 3 (Cabernet franc)

OIV 079 UPOV 26 IPGRI 6.1.30	GRADO APERTURA/SOVRAPPOSIZIONE DEI BORDI DEL SENO PEZIOLARE	OIV 080 UPOV IPGRI	FORMA DELLA BASE DEL SENO PEZIOLARE
	1 – Molto aperto (Rupestris du lot)		1 – A U (Merlot)
	3 – Aperto (Sangiovese, Merlot)		2 – A parentesi graffa (140 Ruggeri)
	5 – Chiuso (Sauvignon, Barbera, Cabernet fr.)		3 – A V (Gamay, Riesling)
	7 – Sovrapposto (Cabernet Sauv., Riesling)		
	9 – Molto sovrapposto (Traminer)		
OIV 081-1 UPOV IPGRI 6.1.31	DENTI NEL SENO PEZIOLARE	OIV 081-2 UPOV 27 IPGRI 6.1.32	BASE DEL SENO PEZIOLARE DELIMITATA DALLE NERVATURE
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Non delimitata (Chasselas)
	2 – Presenti (Bombino bianco, Nebbiolo)		2 – Su di un lato (Cabernet Sauv., Muller Th.)
			3 – Su entrambi i lati (Chardonnay)
OIV 083-2 UPOV IPGRI	DENTI NEI SENI LATERALI SUPERIORI	OIV 084 UPOV 32 IPGRI 6.1.35	DENSITÀ DEI PELI STRISCIANTI TRA LE NERVATURE PRINCIPALI SULLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO
	1 – Assenti (Chasselas)		1 – Nulla o molto bassa (Chasselas)
	2 – Presenti (Cabernet franc, Riesling, Nebbiolo)		3 – Bassa (Chardonnay, Gamay)
			5 – Media (Cabernet Sauvignon)
			7 – Elevata (Barbera)
			9 – Molto elevata (Isabella)
OIV 087 UPOV 33 IPGRI 6.1.38	DENSITÀ DEI PELI ERETTI SULLE NERVATURE PRINCIPALI DELLA PAGINA INFERIORE DEL LEMBO		
	1 – Nulla o molto bassa (Chardonnay)		
	3 – Bassa (Gamay)		
	5 – Media (Clarette)		
	7 – Elevata (Barbera)		
	9 – Molto elevata (<i>Vitis cinerea</i>)		

GRAPPOLO (Osservazioni a maturazione. Media dei grappoli più grandi prelevati su 10 germogli)			
OIV 202 UPOV IPGRI 7.1.5	LUNGHEZZA	OIV 204 UPOV 37 IPGRI 6.2.3	COMPATTEZZA
	1 – Molto corto (fino a 80 mm)		1 – Molto spargolo (Uva rara)
	3 – Corto (circa 120 mm: Traminer)		3 – Spargolo (Prosecco, Vermentino)
	5 – Medio (circa 160 mm: Muller Th., Barbera)	✓	5 – Medio (Chasselas, Schiava grossa)
✓	7 – Lungo (circa 200 mm: Trebbiano toscano)	✓	7 – Compatto (Barbera, Sauvignon)
	9 – Molto lungo (circa 240 mm: Albana)		9 – Molto compatto (Meunier, Silvaner)
OIV 206 UPOV 38 IPGRI 6.2.4	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 208 UPOV IPGRI	FORMA (osservazione tra il 3/5 e il 4/5 dell'asse del grappolo)
	1 – Molto corto (fino a 30 mm: Silvaner)		1 – Cilindrico (Barbera)
	3 – Corto (circa 50 mm: Traminer, Sauvignon)		
	5 – Medio (circa 70 mm: Marsanne, Barbera)		2 – Conico (Schiava grossa)
	7 – Lungo (circa 90 mm: Alfonso Lavallée)	✓	
	9 – Molto lungo (110 mm e oltre: Freisa)		3 – A imbuto (Trebbiano toscano)
OIV 209 UPOV IPGRI	NUMERO DI ALI DEL GRAPPOLO PRINCIPALE	OIV 502 UPOV IPGRI 7.1.14	PESO
	1 – Assenti (Kober 5 BB)		1 – Molto basso (• 100 g: Albariño)
	2 – Una o due ali	✓	3 – Basso (~ 300 g: Chardonnay)
		✓	5 – Medio (~ 500 g: Garnacha tinta)
	3 – Tre-quattro ali (Pinot nero, Silvaner)		7 – Elevato (~ 700 g: Trebbiano toscano)
	4 – Cinque-sei ali (Syrah)		9 – Molto elevato (• 900 g: Airèn)
	5 – Più di sei ali (Schiava grossa)		
ACINO (Osservazioni a maturazione. Media di 30 acini non deformati prelevati dalla zona centrale di 10 grappoli)			
OIV 220 UPOV IPGRI	LUNGHEZZA	OIV 221 UPOV IPGRI	LARGHEZZA
	1 – Molto corto (• 8 mm: Corinto nero)		1 – Molto stretto (• 8 mm: Corinto nero)
✓	3 – Corto (~ 13 mm: Cabernet Sauv., Riesling)	✓	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 (• 28 mm: Cardinal)		9 – Molto largo (• 28 mm: Cardinal)
OIV 223 UPOV 40 IPGRI 6.2.6	FORMA		
	1 – Sferoidale schiacciato ai poli (Riesling)		6 – Troncoidale
	2 – Sferoidale (Chasselas)		7 – Ovoidale (Bicane)
	3 – Ellissoidale largo (Barbera, Muller Th.)		8 – Obovoidale (Moscato d' Alessandria)
	4 – Ellissoidale stretto (Olivette noire)		9 – Corniforme (Santa Paula)
	5 – Cilindrico (Khalili belyi)		10 – Fusiforme

OIV 225 UPOV 41 IPGRI 6.2.8	COLORE DELLA BUCCIA			
✓	1 – Verde-giallo (Chasselas)		4 – Grigio (Pinot grigio)	
	2 – Rosa (Chasselas rosé)		5 – Rosso scuro-violetto (Cardinal)	
	3 – Rosso (Chasselas rouge)		6 – Blu-nero (Pinot nero)	
OIV 231 UPOV 44 IPGRI 6.2.9	INTENSITÀ DELLA PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA	OIV 235 UPOV 41 IPGRI	CONSISTENZA DELLA POLPA	
✓	1 – Nulla o molto debole (Pinot nero)	✓	1 – Molle (Pinot nero)	
	3 – Debole (Gamay de Bouze)		2 – Leggermente soda (Italia)	
	5 – Media (Gamay de Chaudenay)		3 – Molto soda (Sultanina)	
	7 – Forte (Alicante Bouschet)			
	9 – Molto forte			
OIV 236 UPOV 47 IPGRI 6.2.12	SAPORE PARTICOLARE	OIV 241 UPOV 48 IPGRI 6.2.7	SVILUPPO DEI VINACCIOLI	
✓	1 – Nessuno (Trebiano toscano)		1 – Nessuno (Corinto nero)	
	2 – Aroma moscato (Moscato)		2 – Incompleto (Sultanina)	
	3 – Aroma foxy (Isabella)	✓	3 – Completo (Riesling)	
	4 – Aroma erbaceo (Cabernet Sauv.)			
	5 – Aroma diverso dai precedenti			
MARCATORI MOLECOLARI				
OIV 801	VVS2	OIV 802	VVMD5
OIV 803	VVMD7		OIV 804	VVMD27
OIV 805	VrZAG62		OIV 806	VrZAG79
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Osservazioni poliennali nella seconda metà degli anni '90 hanno portato a definire le principali fasi fenologiche: germogliamento ad inizio Aprile, fine fioritura intorno al 10 Giugno, inizio invaiatura intorno al 10 Agosto e raccolta tra fine Settembre e inizio Ottobre. Posticipa di circa 4-6 la fioritura e di circa 1 settimana la raccolta rispetto a Trebbiano romagnolo (O). In lavori precedenti si avevano raccolte anche intorno al 10-12 ottobre (L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Varietà rustica, abbastanza vigorosa e produttiva. La fertilità basale è buona e il primo grappolo si colloca tra il quarto e il quinto nodo (L). Visto il germogliamento abbastanza tardivo, riesce a sfuggire ai danni da brinate tardive (L).				
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)				
Tollera abbastanza bene peronospora e botrite, mentre nelle aree collinari tende ad essere colpito da oidio (L).				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)				
Veniva impiegata sostanzialmente come uva da vino. Gli osti dell'Imolese, che erano i maggiori acquirenti di Maligia, dato l'elevato tenore alcolico e il sapore amabile del vino, ne vinificavano l'uva assieme con quella di secondo raccolto dell'Albana. I produttori, invece, la vinificavano separatamente e, talora, per ottenere vino di maggior pregio, lasciavano i grappoli al sole sulle stuoie per alcuni giorni prima di pigiarli. In genere si ottenevano mosti con un buon tenore zuccherino. Si diceva che il vino di Maligia avesse un profumo del tutto simile a quello del Sauvignon, però a differenza di quest'ultimo tendeva a perderlo nel tempo.				

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 20 DICEMBRE 2010, N. 14801

L.R. 01/2008. Approvazione modulistica per la proposta di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di ulteriori specie vegetali

IL RESPONSABILE

(omissis)

determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di modificare l'indirizzo indicato nella scheda per la segnalazione di una risorse genetica e nella scheda di prima caratterizzazione delle risorse genetiche vegetali, di cui agli Allegati A) e B) della determinazione 13485/09, dando atto, che le sud-

dette schede dovranno essere trasmesse al seguente indirizzo: Regione Emilia-Romagna, Servizio Sviluppo del Sistema agroalimentare, Viale della Fiera n. 8 - 40127 Bologna;

3) di approvare, ai sensi del punto B. dell'allegato alla deliberazione 1469/08, la modulistica per la proposta di iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di ulteriori specie vegetali, nella formulazione di cui agli allegati al presente atto, quali parti integranti e sostanziali, costituita da singole schede come di seguito riportate con relativo numero di allegato:

- scheda castagno *Castanea sativa* (Allegato 1)
- scheda susino europeo *Prunus domestica* (Allegato 2)
- scheda fico *Ficus carica* (Allegato 3)
- scheda loto *Diospyros kaki* (Allegato 4)

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Giancarlo Cargioli









Allegato 1)

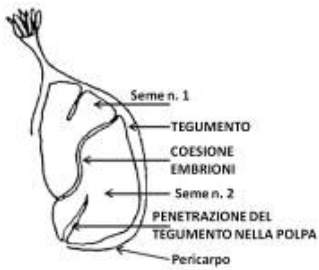







L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO


SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Azienda		
2)		
3)		
Luoghi di conservazione ex situ: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	

<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto (riccio e castagna)</i>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
NOTE	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5	Media (Bournette)	2	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				

FIORE / FIORITURA						
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)		
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)	
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)	
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)	
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE		
1	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa	
2	Brachistamineo	5	Media	5	Media	
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata	
4	Longistamineo					
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)						
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		 <p>SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO</p>	FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)			
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)		1	Assente (Marigoule)		
	2 – Poliembrionico (Laguepie)		9	Presente (Laguepie)		
FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)			3	Debole (Maraval)		
			5	Medio (Bournette)		
			7	Elevato (Laguepie)		
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL'ILO		
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata	
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2	Rettangolare	
	3 – Globosa (Marron de Chevanceaux)			3	Ovoidale	
FRUTTO: DIMENSIONE DELL'ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)				
	4 – Ellissoide traversa	3	Piccolo (Comballe)		1	Assente
		5	Medio (Marron)		2	Scarsa
					3	Media

	(Marigoule)		d'Olargues)		
		7	Grande (Marigoule)	4	Elevata
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)				
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1	Assente (Marigoule)	1	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto:					
Indicazioni sulla raccolta					
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 2)



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

SUSINO EUROPEO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus domestica</i> L.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
4) Azienda		
5)		
6)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>	








<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
NOTE	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		RAMO DI 1 ANNO: PORTAMENTO (UPOV 3)		RAMO DI 1 ANNO: TOMENTOSITÀ ultimo terzo (UPOV 6)	
3	Debole (Ruth Gerstetter)		1 – Eretto (Reine Claude de Bavay, Empress)	3	Debole (d'Ente, Felsina)
5	Media (Felsina, Victoria)		3 – Semi-Eretto (d'Ente, Hanita)	5	Media (Regina Claudia verde)
7	Elevata (Valor)		5 – Orizzontale (Regina Claudia verde)	7	Elevata (The Czar)
			7 – Ricadente (Primacotes)		
RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELLE GEMME (UPOV 9)		RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLE GEMME RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)		FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL RAMO (UPOV 14)	
	1 – Acuta (Anna Späth)		1 – Allineata (Anna Späth)		1 – Ascendente
	2 – Ottusa (Reine Claude d'Oullins)		2 – Leggermente divergente (Coe's Golden Drop, Hanita)		2 – Perpendicolare (Early Laxton)
	3 – Arrotondata (Herman)		3 – Molto divergente (Herman, Victoria)		3 – Discendente (Victoria)
FOGLIA: FORMA (UPOV 18)		FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE (UPOV 19)		FOGLIA: FORMA DELLA BASE (UPOV 20)	
	1 – Ovata		1 – Acuto (Anna Späth, Damson Prune)		1 – Acuta (Katinka, Top, Verity)
	2 – Ellittica (d'Ente)		2 – Retto (d'Ente)		2 – Ottusa (Anna Späth, Hanita)
	3 – Obovata (Allgrove's Superb, Hanita)		3 – Ottuso (Graf Brühl, Pershore)		3 – Tronca (Marjorie's Seedling)
FOGLIA: TOMENTO PAGINA INFERIORE (UPOV 23)		FOGLIA: LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 24)		FOGLIA: LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 25)	

1	Assente (Regina Claudia verde)		1 – Crenato (Hanita, Reine Claude d'Oullins)	3	Corto (Althanova)
9	Presente (Anna Späth)		2 – Serrato (Anna Späth, Golden Bullace)	5	Medio (d'Ente, Felsina)
				7	Lungo (Victoria)

FIORE					
FIORE: PORTAMENTO DEI SEPALI (UPOV 34)		FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 36)		FIORE: FORMA DEI PETALI (UPOV 38)	
	1 – Allineati ai petali (Hanita, Marjorie's Seedling)		1 – Liberi (Anna Späth, Prugna d'Italia)		1 – Ellittica (Anna Späth, Opal)
	2 – Equidistanti da petali e ricettacolo (Anna Späth, Reine Claude d'Oullins)		2 – Intermedi (Coe's Golden Drop, Empress)		2 – Ellittica larga (Graf Brühl)
	3 – Vicini al ricettacolo (Washington)		3 – Sovrapposti (Ontario, Ruth Gerstetter)		3 – Circolare (Althanova, The Czar)
					4 – Obovata (Gräfin Cosel, Herman)
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 43)		FRUTTO: FORMA (UPOV 44)		FRUTTO: SIMMETRIA (vista ventrale) (UPOV 45)	
1	Molto piccolo (Mirabelle de Nancy)		1 – Oblunga (Grand Prize)	1	Simmetrica (Regina Claudia verde)
3	Piccolo (Bonne de Bry, Hauszwetsche)		2 – Ellittica (Empress, Victoria)	2	Asimmetrica (Angelina Burdett, Anna Späth)
5	Medio (Hanita, Stanley)		3 – Sferica (Fortune, Mirabelle de Nancy)	FRUTTO: PROFONDITÀ DELLA LINEA DI SUTURA (UPOV 46)	
7	Grande (Nordens, Reine Claude d'Oullins)		4 – Oblata (Althanova)	3	Poco profonda (Hanita, Reine Claude Tardive de Chambourcy)
9	Molto grande (Giant)		5 – Ovata (Hanita, Stanley)	5	Media (Reine Claude de Bavay)
			6 – Obovata (Elena, President)	7	Profonda
FRUTTO: DEPRESSIONE ALL'APICE (UPOV 47)		FRUTTO: COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA (UPOV 50)			
1	Assente o debole (Jefferson, Regina Claudia verde)	1	Bianco-verde (Regina Claudia di Giugno)	8	Porpora-viola (d'Ente)

2	Media (Reine Claude d'Oullins)	2	Verde (Regina Claudia verde)	9	Viola scuro (Anna Späth, Royal Blue)
3	Forte (Victoria)	3	Giallo-verde (Reine Claude d'Oullins)	10	Viola-blu (Early Rivers, Valor)
FRUTTO: PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA (UPOV 49)		4	Giallo (Drap d'Or d'Espéren)	11	Blu scuro (• a•anska leptica)
3	Poco profonda (Anna Späth, Hanita, Monsieur Jaune)	5	Arancio-giallo (Emma Leppermann)		
5	Media (Graf Brühl, Reine Claude de Bavay)	6	Rosso (Victoria)		
7	Profonda (Bleue de Belgique, Gräfin Cosel)	7	Viola chiaro (Althanova, Opal)		

FRUTTO: COLORE POLPA (UPOV 51)		NOCCILO: FORMA IN VISIONE LATERALE (UPOV 55)		NOCCILO: FORMA IN VISIONE VENTRALE (UPOV 38)	
1	Bianco		1 – Ellittico stretto (Drap d'Or d'Espéren, Ortenauer)		1 – Ellittico stretto (Hauszwetsche)
2	Verde (Regina Claudia verde)		2 – Ellittico (Graf Brühl, Washington)		2 – Ellittico (Hanita, Washington)
3	Giallo-verde (Anna Späth, Reine Claude d'Oullins, Ruth Gerstetter)		3 – Circolare (Early Transparent, Mirabelle de Nancy)		3 – Ellittico largo (Gräfin Cosel, Regina Claudia verde)
4	Giallo (Ariel, Graf Brühl, Monsieur Jaune)				4 – Cuneiforme (President)
5	Arancio (Early Transparent, Gräfin Cosel, Hanita)				
6	Rosso (Bountiful)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione:					
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 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

FICO		
Famiglia: <i>Moraceae</i>	Genere: <i>Ficus</i>	Specie: <i>Ficus carica</i> L.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
7) Azienda		
8) Azienda		
9)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>	

<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
NOTE	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
PORTAMENTO (Bioversity 7.2.1)		VIGORIA (Bioversity 7.2.2)		DOMINANZA APICALE (Bioversity 7.2.3.1)	
	1 – Eretto	3	Bassa	0	Assente
	2 – Semi-eretto	5	Media	1	Presente
	3 – Aperto	7	Elevata		
	4 – Espanso				
	5 – Ricadente				
FORMA DELLA FOGLIA (Bioversity 7.3.2)					
(Foglia accanto al primo frutto prelevata a inizio maturazione. Campione di 30 foglie)					
	1 – Base speronata, lobi lineari		4 – Base speronata, lobi ampi		7 – Base decorrente (lamina che si prolunga in basso sul picciolo)
	2 – Base cordata, pentalobata, lobi a spatola		5 – Base cordata, tri-lobata		8 – Foglia intera, base troncata
	3 – Base speronata, lobi a lira		6 – Base troncata, foglia palmata		
FRUTTO (Osservazioni a metà del periodo di maturazione, sui frutti più basali del ramo)					
FORMA DEL FRUTTO (Bioversity 7.4.1) I=Larghezza/Lunghezza		FORMA DEL FRUTTO IN RELAZIONE ALLA POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO (Bioversity 7.4.2)		PESO MEDIO DI 25 FRUTTI SCELTI A CASO (Bioversity 7.4.5)	
1	Oblungo (I < 0,9)	1	Ovoide (al centro)		
2	Globoso (I = 0,9-1,1)	2	A campana (più vicino al collo)		
3	Oblato (I > 1,1)	3	Piriforme (spostato verso l'ostiolo)		
LARGHEZZA FRUTTO (Bioversity 7.4.6)		LUNGHEZZA FRUTTO (Bioversity 7.4.1)		SIMMETRIA FRUTTO (Bioversity 7.4.10) Secondo l'asse verticale	

1	Piccolo (28-38 mm)	1	Corto (29-46 mm)	0	No
2	Medio (38-49 mm)	2	Medio (29-54 mm)	1	Sì
3	Largo (50-60 mm)	3	Lungo (54-75 mm)		
4	Molto largo (> 60 mm)	4	Molto lungo (>75 mm)		
LARGHEZZA OSTIOLO (BIOVERSITY 7.4.11)		GOCCIA ALL'OCCHIO (BIOVERSITY 7.4.12)		FORMA DEL GAMBO DEL FRUTTO (BIOVERSITY 7.4.15)	
1	Piccolo (< 1 mm)	0	Assente		1 – Variamente allargato
2	Medio (1-3 mm)	1	Presente		2 – Lungo e sottile
3	Largo (4-5 mm)				3 – Corto e largo
4	Molto largo (> 5 mm)				
FACILITÀ DI SBUCCIATURA (BIOVERSITY 7.4.19)		SPACCATURE DELLA BUCCIA (BIOVERSITY 7.4.21)		COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA (BIOVERSITY 7.4.26)	
3	Facile		1 – Buccia spaccata	1	Nera
				2	Porpora (grigio-porpora)
5	Media (buccia aderente solo in prossimità dell'ostiole)		2 – Scarse fratture longitudinali	3	Marrone (rame, violetto chiaro, gruppo grigio-arancio)
				4	Verde
7	Difficile		3 – Minute crepe	5	Verde chiaro
				6	Giallo-verde
				7	Giallo
SOVRACOLORE DELLA BUCCIA A STRISCE REGOLARI (BIOVERSITY 7.4.27.1)		SOVRACOLORE DELLA BUCCIA A MACCHIE IRREGOLARI (BIOVERSITY 7.4.27.2)		COLORE INTERNO DELLA POLPA (BIOVERSITY 7.4.32)	
0	Assente	0	Assente	1	Bianca (gruppo giallo-bianco)
1	Giallo	1	Settore giallo	2	Ambrato (marrone chiaro, gruppo grigio-arancio)
2	Verde	2	Settore verde	3	Rosa (gruppo rosso)
3	Porpora	3	Settore porpora	4	Rosso (gruppo rosso)
99	Altro	99	Altro	5	Rosso scuro (gruppo rosso-porpora)

AROMA DELLA POLPA (BIOVERSITY 7.4.33)		SUCCOSITÀ DELLA POLPA (BIOVERSITY 7.4.35)			
1	Neutro	3	Pastosa		
2	Leggermente aromatico	5	Leggermente succosa		
3	Aromatico	7	Succosa		
4	Molto aromatico	9	Molto succosa		
<p>OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L). Cascola pre-allegagione e cascola pre-raccolta, epoca di maturazione e raccolta di fioroni e forniti, resistenza alle manipolazioni, ecc.</p>					
<p>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Avversità biotiche e abiotiche. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L).</p>					
<p>OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)</p>					

























Allegato 4)




















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

LOTO		
Famiglia: <i>Ebenaceae</i>	Genere: <i>Diospyros</i>	Specie: <i>Diospyros kaki</i> L.
Nome comune:		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
10) Azienda		
11)		
12)		
Luoghi di conservazione ex situ:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	
<i>Foto foglie</i>	<i>Foto del frutto intero e in sezione longitudinale</i>	

<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
NOTE	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELLA GEMMA VISTA IN PROFILO (UPOV 10)	
3	Debole		1 - Assurgente		1 - Triangolare
5	Media		2 - Semi-assurgente		2 - Ovata larga
7	Elevata		3 - Aperto		3 - Rotondeggiante
			4 - Piangente		
FOGLIA: FORMA (UPOV 13)		FOGLIA: FORMA BASE (UPOV 14)		FOGLIA: FORMA APICE (UPOV 15)	
	1 - Ellittica		1 - Acuta stretta		1 - Acuminato
	2 - Ovata		2 - Acuta larga		2 - Acuto
	3 - Obovata		3 - Ottusa		3 - Ottuso
			4 - Arrotondata		
FIORE					
FIORE FEMMINILE: FORMA DEL CALICE VISTO DA SOPRA (UPOV18)					
	1 - Circolare		3 - Romboideale		5 - Cruciforme irregolare
	2 - Romboideale arrotondato		4 - Cruciforme regolare		
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 20)		FRUTTO: FORMA IN VISTA LATERALE (UPOV 21)		FRUTTO: FORMA IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 22)	
3	Piccolo		1 - Ellittico stretto		1 - Circolare
5	Medio		2 - Ellittico		2 - Irregolare rotondeggiante
7	Grande		3 - Circolare		3 - Quadrangolare

			4 – Oblato	FRUTTO: FORMA APICE IN SEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 23)	
			5 – Oblungo trasversale largo		1 – Acuminato
			6 – Ovale		2 – Ottuso
			7 – Ovale largo		3 – Arrotondato
			8 – Ovale molto largo		4 – Troncato
					5 – Retuso
FRUTTO: SCANALATURE LONGITUDINALI (UPOV 27)		SEMI: FORMA IN VISIONE LATERALE (UPOV 44)		FRUTTO: ASTRINGENZA (UPOV 50) a maturazione	
	1 – Assenti o molto superficiali		1 – Ellittici stretti	1	Sempre assente
	3 – Superficiali		2 – Ovali	2	Talora presente
	5 – Medie		3 – Ovati larghi	3	Sempre presente
	7 – Profonde		4 – Semi-ellittico largo		
			5 – Semi-oblato		
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:					
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione:					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisiopatologie. 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)					

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SVILUPPO DEL SISTEMA AGROALIMENTARE 21 DICEMBRE 2010, N. 14854

L.R. 01/2008. Iscrizione al Repertorio volontario regionale delle risorse genetiche agrarie di n. 1 varietà di melo (*Malus domestica*), n. 3 varietà di pero (*Pyrus communis*), n. 1 varietà di albicocco (*Prunus armeniaca*), n. 1 varietà di susino (*Prunus domestica*), n. 1 varietà di ciliegio (*Prunus avium*), n. 4 varietà di pesco (*Prunus persica*) e n. 12 varietà di castagno (*Castanea sativa*)

IL RESPONSABILE

(*omissis*)

determina:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) 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 identificate nelle schede allegate al presente atto quali parti integranti e sostanziali, dal n. 1 al n. 24 e a cui vengono attribuiti i seguenti codici identificativi:

Varietà di melo (*Malus domestica*):

- Musona RER V055 (Allegato 1)
- Musa RER V056 (Allegato 2)

Varietà di pero (*Pyrus communis*):

- Scipiona RER V057 (Allegato 3)
- Volpina RER V058 (Allegato 4)
- Mora di Faenza RER V059 (Allegato 5)

Varietà di albicocco (*Prunus armeniaca*):

- Reale di Imola RER V060 (Allegato 6)

Varietà di susino (*Prunus domestica*):

- Zucchella RER V061 (Allegato 7)

Varietà di ciliegio (*Prunus avium*):

- Corniola RER V062 (Allegato 8)

Varietà di pesco (*Prunus persica*):

- Bella di Cesena RER V063 (Allegato 9)
- Carota RER V064 (Allegato 10)
- Sanguigna RER V065 (Allegato 11)
- S. Anna Balducci RER V066 (Allegato 12)

Varietà di castagno (*Castanea sativa*):

- Biancherina RER V067 (Allegato 13)
- Carrarese RER V068 (Allegato 14)
- Ceppa RER V069 (Allegato 15)
- Loiola RER V070 (Allegato 16)
- Marrone di Campora RER V071 (Allegato 17)
- Mascherina RER V072 (Allegato 18)
- Molana RER V073 (Allegato 19)
- Pastinese RER V074 (Allegato 20)
- Pistolese RER V075 (Allegato 21)
- Raggiolana RER V076 (Allegato 22)
- Rossola RER V077 (Allegato 23)
- Salvano RER V078 (Allegato 24)

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

4) di disporre che il presente atto venga pubblicato per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e nel sito Ermesagricoltura.


IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO


Giancarlo Cargioli

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**MUSONA RER V055**






















MELO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: MUSONA		
Sinonimi accertati: Musabò, Muso di Bue, La Poma, Musun		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Pomm Muzòn (Parma)		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) ITAS "F. Bocchialini", Parma	3	15
2) Università di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree Vari biotipi Muso di Bue, Musone verde, Musa	3	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Università di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree ITAS "F. Bocchialini" Parma		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: ITAS Bocchialini, Parma.		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>











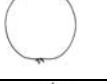









	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>L'origine di questa mela, o meglio gruppo di mele, non è nota, anche se deve essere molto antica; infatti intorno al 1595, Agostino Del Riccio nella sua <i>Agricoltura Sperimentale e Teorica</i> presenta una rassegna delle mele disponibili nel corso dell'anno e cita le "Musone", che conosce in 2 tipologie differenti e di cui sottolinea la conservabilità: "Mele musone bastano fin'a Maggio" (Bignami e Rosati, 1982).</p> <p>Un'interessante testimonianza dal passato ci viene dalle tele di Bartolomeo Bimbi (1648-1730), pittore naturalista attivo alla corte di Cosimo III de' Medici, che illustra la mela Musa. Successivamente il Micheli (1679-1737) ci parla di una mela Musa o Musaiola che "dura febbraio e qualche poco di marzo", mentre per il Lastri "non è buona che da mezza quaresima in là" (Bignami e Rosati, 1982).</p> <p>Tra il 1500 e il 1700, quindi, esisteva un gruppo di mele di aspetto simile tra di loro: Comusa, Musa e Musaiola, il cui nome deriva dall'aspetto caratteristico del frutto (tronco-conico allungato, simile ad un muso di animale), a cui si aggiunge la Baccalare.</p> <p>Lo studio sulle vecchie varietà di mele di Bignami e Rosati (1982), sottolinea come la forma tronco-conica allungata, con lobi marcati intorno alla cavità calicina, tipica delle attuali Delicious rosse, fosse un carattere già presente in molte cultivar diffuse e ben note nel periodo rinascimentale e successivo: "Baccalare, Bugnola, Comusa, Musa". Inoltre si sottolinea la predominanza di frutti con epicarpo verde, virante al giallo a maturazione, e sovracoloro rosso. Di queste vecchie cultivar si trova ancora riscontro nel XX secolo in Emilia con Cavicchia, Cavicchio, Musone o Nasona, Musa (dialettale Cò), Musona e Musabò (Breviglieri, 1949; Bignami e Rosati, 1982).</p> <p>L'avvocato piemontese Jacopo Albertazzi, nel suo volume "Il padre di famiglia in casa ed in campagna" del 1812, riporta diverse ricette tra cui quella della mostarda di mele: "Per fare poi una mostarda migliore, non vi s'introdurrà vino alcuno ... Il semenzina è il migliore tra' peri per far mostarda, ed il muso di bue è l'ottimo tra' pomi, e di maggior consistenza". Questo documenta la diffusione delle mele allungate e la loro qualità.</p> <p>La Musona o Musabò era diffusa un po' in tutta la regione Emilia-Romagna, ma soprattutto nelle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna. Nel parmense la sua coltivazione è documentata già dal 1700 (Spaggiari, 1964).</p> <p>Veniva consumata prevalentemente cruda durante tutto l'inverno; tuttavia in passato era utilizzata per fare il vino di mele (sidro).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Province Emiliane.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane –CNR – Carlo Delfino Ed., Roma.</p> <p>AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.</p> <p>AA.VV. (2000) – Frutta antica, recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica. Società agricola a r.l. Parco Monastero, Piacenza.</p> <p>AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)</p>	

- AA.VV. (2004) – Il catalogo delle varietà. Frutta Antica nei parchi. Parco del Taro, Parco dei Boschi di Carrega, Parco dello Stirone.
- AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma.
- Biffi S., Pelasgi D. (1997) – Indagine agronomico-culturale e di mercato sui “frutti dimenticati”. ECAP-CGIL Ravenna, Casola Valsenio.
- Bignami C., Rosati P. (1982) – Mele. In: Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. Baldini. CNR. Ed. Parretti Grafiche, Firenze.
- Breviglieri N. (1949) – Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Canovi E., Montecchi A., Valentini G. (2002-2005) – Frutta antica. Rivista Micologica “Il fungo”, Reggio Emilia. Archivi Gruppo micologico e naturalistico “R. Franchi”.
- CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006.
- Del Riccio A. (1595 circa) – Dell’Agricoltura sperimentata. Libro II. M.S. s.d., Bibl. Estense. Modena
- Donati M. (1983) - Cultivar di melo e di pero delle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Tesi di laurea a.a. 1982-’83, relatore Prof. A. Roversi. Istituto di Coltivazioni Arboree dell’Università Cattolica di Piacenza.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Spaggiari P.L. (1964)- Insegnamenti di agricoltura parmigiana del XVIII secolo. Silva editore, Parma.
- Ventura M., Sansavini S., Buscaroli C. (1993) – Contributo alla conoscenza della variabilità genetica del germoplasma nazionale di melo. Rivista di Frutticoltura n. 5: 74-80.
- Albertazzi J. (1812) – Il padre di famiglia in casa ed in campagna. Opera dell’avvocato Jacopo Ant. Albertazzi. *Tomo V*. Lucca, dalla tipografia di Francesco Bertini MDCCCXII

NOTE

La descrizione si riferisce al biotipo presente presso l’azienda dell’ITAS Bocchialini, Parma.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7✓	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante) 3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		1 – Ascendente
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)	 	5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin) 7 - INRA type III (Golden Delicious)		2 – Perpendicolare
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6✓	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1✓	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2✓	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7✓	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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: 150-170 g (O, L).

La produzione è buona e abbastanza costante. Fiorisce tra la II e la III decade di aprile, produce su brindilli e lamburde e si raccoglie tra fine settembre e metà ottobre. La conservazione in fruttai è molto buona e prolungata (L, A e O).

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

Pianta piuttosto rustica.


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


Veniva consumata prevalentemente cruda durante tutto l'inverno. Come molte altre varietà di mele, specie nelle zone in cui la vite non era presente o era appannaggio di pochi, veniva impiegata per la produzione del sidro.























Allegato 2



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**MUSA RER V056**

MELO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Malus</i>	Specie: <i>Malus domestica</i> Borkh.
Nome comune: MUSA		
Sinonimi accertati: Musabò (in Romagna)		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Azienda di Marzeno di Brisighella (RA)	3 + 5	2003 e 1987
2) Università di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree Vari biotipi Muso di Bue, Musone verde, Musa	3	1985
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Università di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree Azienda Ghetti Domenico e Stefano, Marzeno di Brisighella (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Dalmonte vivai, Brisighella (RA)		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>L'origine di questa mela, o meglio gruppo di mele, non è nota, anche se deve essere molto antica; infatti intorno al 1595, Agostino Del Riccio nella sua <i>Agricoltura Sperimentale e Teorica</i> presenta una rassegna delle mele disponibili nel corso dell'anno e cita le "Musone", che conosce in 2 tipologie differenti e di cui sottolinea la conservabilità: "Mele musone bastano fin'a Maggio" (Bignami e Rosati, 1982).</p> <p>Un'interessante testimonianza dal passato ci viene dalle tele di Bartolomeo Bimbi (1648-1730), pittore naturalista attivo alla corte di Cosimo III de' Medici, che illustra la mela Musa. Successivamente il Micheli (1679-1737) ci parla di una mela Musa o Musaiola che "dura febbraio e qualche poco di marzo", mentre per il Lastri "non è buona che da mezza quaresima in là" (Bignami e Rosati, 1982).</p> <p>Tra il 1500 e il 1700, quindi, esisteva un gruppo di mele di aspetto simile tra di loro: Comusa, Musa e Musaiola, il cui nome deriva dall'aspetto caratteristico del frutto (tronco-conico allungato, simile ad un muso di animale), a cui si aggiunge la Baccalare.</p> <p>Lo studio sulle vecchie varietà di mele di Bignami e Rosati (1982), sottolinea come la forma tronco-conica allungata, con lobi marcati intorno alla cavità calicina, tipica delle attuali Delicious rosse, fosse un carattere già presente in molte cultivar diffuse e ben note nel periodo rinascimentale e successivo: "Baccalare, Bugnola, Comusa, Musa". Inoltre si sottolinea la predominanza di frutti con epicarpo verde, virante al giallo a maturazione, e sovracoloro rosso. Di queste vecchie cultivar si trova ancora riscontro nel XX secolo in Emilia con Cavicchia, Cavicchio, Musone o Nasona, Musa (dialettale Cò), Musona e Musabò (Breviglieri, 1949; Bignami e Rosati, 1982).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Romagna.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane –CNR – Carlo Delfino Ed., Roma.</p> <p>AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.</p> <p>AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma.</p> <p>Biffi S., Pelasgi D. (1997) – Indagine agronomico-culturale e di mercato sui "frutti dimenticati". ECAP-CGIL Ravenna, Casola Valsenio.</p> <p>Bignami C., Rosati P. (1982) – Mele. In: Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. Baldini. CNR. Ed. Parretti Grafiche, Firenze.</p> <p>Breviglieri N. (1949) – Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.</p> <p>Canovi E., Montecchi A., Valentini G. (2002-2005) – Frutta antica. Rivista Micologica "Il fungo", Reggio Emilia. Archivi Gruppo micologico e naturalistico "R. Franchi".</p> <p>CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell'ambito del PSR 2001-2006.</p> <p>Del Riccio A. (1595 circa) – Dell'Agricoltura sperimentata. Libro II. M.S. s.d., Bibl. Estense. Modena</p> <p>Ventura M., Sansavini S., Buscaroli C. (1993) – Contributo alla conoscenza della variabilità genetica del germoplasma nazionale di melo. Rivista di Frutticoltura n. 5: 74-80.</p>	
NOTE	
La descrizione si riferisce al biotipo presente presso l'azienda di Faenza (RA)	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7✓	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)
TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante)		1 – Ascendente
			3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente
LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata
FIORE					
FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6✓	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2✓	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1✓	0% - Lobo
2✓	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1✓	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3✓	Corto (Cox's Orange Pippin)	2	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richared Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)

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:

La produzione è buona e abbastanza costante. La conservazione in fruttaiolo è molto buona e prolungata: la polpa resta sempre croccante, non diventa farinosa durante la conservazione (A e O).

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

Pianta piuttosto rustica.


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


Veniva consumata prevalentemente cruda durante tutto l'inverno.





























Allegato 3























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

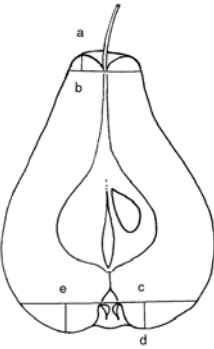



SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**SCIPIONA RER V057**

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: SCIPIONA		
Sinonimi accertati: Fiasca, Spadona di Cesena, Pera del Colle		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Azienda di Marzeno di Brisighella (RA)	5	1980 circa
2) ITAS "F. Bocchialini, Parma"	1	1990
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda di Marzeno di Brisighella (RA) ITAS "F. Bocchialini", Parma.		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Dalmonte vivai, Brisighella (RA), ITAS "F. Bocchialini", Parma.		
	<p><i>Foto fiore</i></p>	
Pianta	Fiore	

<p><i>Foto foglie</i></p>	
<p>Foglia</p>	<p>Frutto</p>
<p align="center">CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>La vulgata designa questa cultivar come originaria dell'Inghilterra, da dove sarebbe stata introdotta in Romagna alla fine del XVIII secolo, ad opera del conte faentino Scipione Pasolini Zanelli. Tuttavia, i pomologi italiani di fine Ottocento non riscontrarono pere simili a Scipiona in Inghilterra, mentre da più parti si sono notate somiglianze con materiale francese, ed in particolare la pera Longe Vert.</p> <p>Scipiona ha rappresentato la migliore pera per il mercato da consumo fresco per più di un secolo sul territorio regionale, soprattutto nelle province orientali, da cui si è poi diffusa in tutta Italia.</p>	
<p align="center">ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</p>	
<p>Romagna, e più sporadicamente nelle province emiliane.</p>	
<p align="center">BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</p>	
<p>AA.VV. (1992) – Atti del congresso su Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-21 settembre.</p> <p>AA.VV. (1994) - Elenco delle cultivar autoctone italiane - CNR - Carlo Delfino Ed., Roma - 1994</p> <p>AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.</p> <p>AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)</p> <p>Barilli P. (1938) - Il ciliegio e la sua coltivazione razionale. Casa Ed. Etna, Catania.</p> <p>Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.</p> <p>CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell'ambito del PSR 2001-2006.</p> <p>Goia G., Gerbaldi G. (1935) – <i>I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà</i> . Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.</p> <p>Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.</p> <p>Melegari E. (2001) – <i>Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pera</i>. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.</p> <p>Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.</p> <p>Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.</p> <p>Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mitterpergher L. (1967) <i>Monografia delle principali cultivar di pera</i>. CNR, Firenze.</p> <p>Rondinini R. (1927) – <i>Pera: Spadoncino, Scipione e Mora</i>. Stab. Graf. Lega, Faenza.</p> <p>Sansavini S., Ravaglia G.F., Bonora A. (1992) – Il germoplasma del pero in Emilia-Romagna. Atti del congresso su Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-21 settembre.</p> <p>Tamaro D. (1929) – <i>Frutta di Grande Reddito</i>. Hoepli, Milano.</p>	
<p align="center">NOTE</p>	

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


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


47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
✓1	Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3	Sottile
3	Piccola	5	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5✓	Medio (Butirra Hardy)
5	Media (Packham's Triumph)	7✓	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
7	Grande (Conference)	 <p>ab = depth of stalk cavity (characteristic 54) cd = depth of eye basin (characteristic 57) ce = width of eye basin (characteristic 58)</p>			
9	Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1	Dritto				
2✓	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1✓	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3✓	Poco profonda
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5	Media (Butirra Hardy)
5	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3✓	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5✓	Media (Butirra Hardy)	3✓	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5	Medio (Packham's Triumph)	5	Medio (Coscia)
		7	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9	Molto tardivo
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio su un campione di 10 frutti: 184 grammi. In genere il peso medio dei frutti oscilla tra 160 e 250 grammi. Si tratta di varietà con fioritura precoce (- 4gg rispetto a William), produttività media ed epoca di raccolta 40-50 gg dopo William (prima-seconda decade di Ottobre). Fruttifica su rami misti e lamburde. Resiste bene alle manipolazioni ed ha una elevata conservabilità anche in fruttajo. In passato si appendevano ai solai in modo da individuare quelle che man mano maturavano senza dover cercare all'interno di una cassa col rischio che i peduncoli forassero i frutti attigui.</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Prove di inoculazione artificiale con un sospensione di <i>Erwinia amylovora</i> hanno evidenziato una suscettibilità al Colpo di fuoco batterico intermedia tra a Harrow Sweet (ibrido di Bartlett x Purdue 80-51 con buona resistenza al Colpo di fuoco, rilasciato dalla Harrow Research Station dell'Ontario) e William (Progetto: "Ricerche sul pero finalizzate alla riduzione dell'impatto ambientale e alla valorizzazione della qualità-P.R.I.A.").</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Adatta per il consumo fresco, vista la polpa tenera, abbastanza fine, succosa e leggermente aromatica. Conservabilità medio-elevata.</p>					





























Allegato 4










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

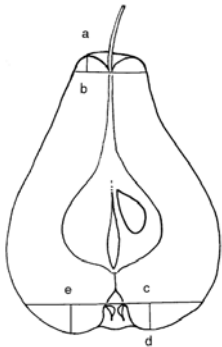



SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**VOLPINA RER V058**

PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: VOLPINA		
Sinonimi accertati: Balocc, Bunatein		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: Elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Azienda di Marzeno di Brisighella (RA)	10	1980 circa
2) ITAS "F. Bocchialini, Parma"	1	1990
3)		
Luoghi di conservazione ex situ: Azienda di Marzeno di Brisighella (RA) ITAS "F. Bocchialini", Parma.		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Dalmonte vivai, Brisighella (RA), ITAS "F. Bocchialini", Parma.		
	Foto fiore	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

<i>Foto foglie</i>	
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Insieme a Broccolina e Volpona, la Volpina fa parte di un gruppo di pere che si caratterizza per la forma tendenzialmente maliforme del frutto, la presenza di una forte rugginosità sulla buccia e di una elevato numero di sclereidi nella polpa. L'origine non è nota, ma nel passato il pero Volpino ebbe una elevata diffusione in Romagna, dove spesso veniva impiegato come tutore vivo nell'allestimento delle "Piantate", i filari promiscui di vite. In Emilia sono stati sporadicamente segnalati alberi con frutti simili, ma chiamati con nomi differenti. Si tratta di una pianta robusta e produttiva, con la tipica fruttificazione "a grappolo", conseguenza di un'ottima allegagione. A seguito della elevata presenza di sclereidi e tannini nella polpa, le pere Volpine si utilizzano esclusivamente cotte, meglio se nel Sangiovese piuttosto che in acqua, mentre le varietà Broccolina e Volpona sono eduli anche allo stato fresco.</p> <p>L'elevato contenuto di fibra rende la pera Volpina particolarmente adatta ai regimi dietetici dimagranti non solo per il ridotto apporto di calorie. Infatti la fibra non solubile assorbe parte degli zuccheri ingeriti con altre sostanze, aiutando a ridurne l'assimilazione.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Romagna	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>AA.VV. (1992) – Atti del congresso su Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-21 settembre. Carlo Delfino Ed. , Roma.</p> <p>AA.VV. (1994) - Elenco delle cultivar autoctone italiane - CNR - Carlo Delfino Ed. – Roma - 1994</p> <p>AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.</p> <p>AA.VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/043/2003)</p> <p>Barilli P. (1938) - Il ciliegio e la sua coltivazione razionale. Casa Ed. Etna, Catania.</p> <p>Biffi S., Pelasgi D. (1997) – Indagine agronomico-culturale e di mercato sui "frutti dimenticati. ECAP-CGIL Ravenna, Casola Valsenio.</p> <p>Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.</p> <p>CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell'ambito del PSR 2001-2006. Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno "Ricostruzione agricola e forestale". Tipografia Luigi Parma, Bologna.</p> <p>Majoli C. (1790-1810) – Plantarum Collectio. Manoscritto Tomo XXIV, Forli.</p> <p>Quadretti R. (2001) – Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Riv. Fed. It. Parchi e Ris. Nat. n. 32, Febbraio 2001.</p> <p>Sansavini S., Ravaglia G.F., Bonora A. (1992) – Il germoplasma del pero in Emilia-Romagna. Atti del congresso su Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-21 settembre.</p> <p>Tassinari G. (1951) – Manuale dell'agronomo. Ed. REDA, Roma.</p>	
NOTE	

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


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


47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3✓	Sottile
	3 – Piccola	5✓	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5	Medio (Butirra Hardy)
	5 – Media (Packham's Triumph)	7	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
	7 – Grande (Conference)	 <p>ab = depth of stalk cavity (characteristic 54) cd = depth of eye basin (characteristic 57) ce = width of eye basin (characteristic 58)</p>			
✓	9 – Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1✓	Dritto				
2	Obliquo				
	3 – Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3	Poco profonda
3✓	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5✓	Media (Butirra Hardy)
5	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5✓	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5✓	Medio (Packham's Triumph)	5	Medio (Coscia)
		7	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9✓	Molto tardivo
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
I frutti sono piccoli, tanto che il peso medio può oscillare tra i 40 e gli 80 grammi a seconda del carico produttivo e dell'ambiente di coltivazione. Il rapporto tra lunghezza e diametro massimo è prossimo a 1. Fiorisce dalla II alla III decade di aprile. La produttività è elevata, allega bene e fruttifica prevalentemente su lamburde. Si raccoglie circa 60 giorni dopo William (fine ottobre) e si conserva a lungo anche in fruttaio.					
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)					
Pianta molto rustica, poco sensibile alle principali avversità. Prove di inoculazione artificiale con un sospensione di <i>Erwinia amylovora</i> hanno evidenziato una minore suscettibilità al Colpo di fuoco batterico rispetto a Harrow Sweet, un ibrido di Bartlett x Purdue 80-51 rilasciato dalla Harrow Research Station dell'Ontario con la caratteristica di avere una buona resistenza al Colpo di fuoco. (Progetto: "Ricerche sul pero finalizzate alla riduzione dell'impatto ambientale e alla valorizzazione della qualità-P.R.I.A.").					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
I frutti sono poco attraenti, la buccia è quasi completamente rugginosa e la polpa è durissima, granulosa, poco succosa e non molto aromatica, tanto che è utilizzabile solo previa cottura.					





























Allegato 5

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**MORA DI FAENZA RER V059**

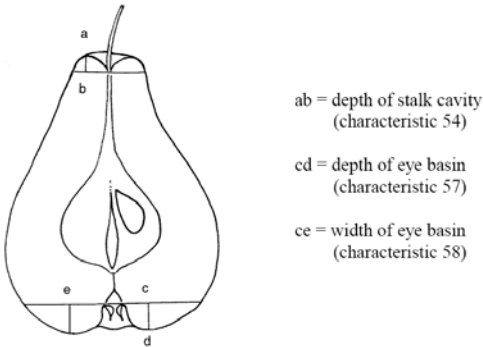



PERO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: MORA DI FAENZA		
Sinonimi accertati: Mora, Brutta e Buona		
Sinonimie errate: Mora (Butirra Clairegeau x Martin Secco)		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Azienda in San Giorgio in Ceparano (RA)	5	1980 circa
2) Azienda CRA Magliano (FC)	2	
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda di Marzeno di Brisighella (RA)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
	<p><i>Foto fiore</i></p>	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

<p><i>Foto foglie</i></p>	
<p>Foglia</p>	<p>Frutto</p>
<p align="center">CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</p>	
<p>Cultivar romagnola di antica origine, diffusa soprattutto nella collina faentina, come migliore pera da mercato del periodo medio tardivo, in concorrenza con Scipiona. Paga difficoltà di identificazione: pere simili sono presenti sia in dipinti di epoca, sia in altre regioni, ma non sono chiaramente descritte, né sono indicate con lo stesso nome. Ed inoltre un incrocio di Butirra Clairgeau x Martin Secco, indi sottoposta ad irraggiamento, è stata chiamata allo stesso modo, negli anni Cinquanta.</p>	
<p align="center">ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</p>	
<p>Romagna.</p>	
<p align="center">BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</p>	
<p>AA.VV. (1957) – La coltura del pero in Italia. Numero speciale della Rivista della Ortoflorofruitticoltura Italiana, a cura del Centro di Miglioramento Piante da frutto e da Orto di Firenze, Anno 82°, vol. XLI, Firenze. AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma. AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47, Cesena. Barilli P. (1938) – Il ciliegio e la sua coltivazione razionale. Casa Ed. Etna, Catania. Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Fruitticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze. CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006. Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna. Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna. Rondinini R. (1927) – Peri: Spadoncino - Scipione e Mora. Stab. Graf. Lega, Faenza.</p>	
<p align="center">NOTE</p>	
<p>Scheda realizzata in collaborazione con CRA-Unità di ricerca per la frutticoltura di Forlì (Progetto MIPAF RGV-FAO)</p>	

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

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

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


47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3✓	Sottile
	3 – Piccola	5	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5✓	Medio (Butirra Hardy)
	5 – Media (Packham's Triumph)	7✓	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
	7 – Grande (Conference)				
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1✓	Dritto				
2	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fetel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3✓	Poco profonda
3✓	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5	Media (Butirra Hardy)
5	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5✓	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5✓	Medio (Packham's Triumph)	5	Medio (Coscia)
		7	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9	Molto tardivo
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio su un campione di 10 frutti: 200-230 g. L'entità della fioritura è scarsa e l'entità dell'allegagione è media. Elevata conservabilità in fruttaio e resistenza alle manipolazioni.					
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**REALE DI IMOLA RER V060**

ALBICOCCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus armeniaca</i> L.
Nome comune: REALE D'IMOLA		
Sinonimi accertati: Reale, Mandorlona		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: medio		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto /innesto
1) Azienda di Marzeno di Brisighella (RA)	10	Vari
2) ITAS "F. Bocchialini", Parma	10	1998
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda di Marzeno di Brisighella (RA) e ITAS "F. Bocchialini", Parma		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	

<i>Foto foglie</i>	
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<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>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Regione Emilia Romagna, con particolare riferimento alla collina Imolese.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<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 Piante e Sementi (1946) – Catalogo 1946.</p> <p>Ansaloni Piante 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 & Foschini, Massalombarda.</p> <p>Piante 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> <p>Sementi Sgaravatti, Saonara PD (1930) – Catalogo Generale 1930-1931.</p> <p>Tamaro D. (1901) – Trattato di frutticoltura. Hoepli, Milano.</p> <p>Tassinari (1951) - Manuale dell'agronomo. REDA, Roma.</p> <p>Trentin L. – Trattato di Agricoltura. Vallardi Editore, Firenze.</p> <p>Trentin L. (1924) – Frutticoltura. Biblioteca Agraria Ottavi, Casalmoferrato (AT).</p> <p>Vivai piante Martino Bianchi, Pistoia (1955) – Catalogo Generale 1955.</p>	
NOTE	



DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)					
VIGORIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Sub-zero)		1 – Fastigiato (Japan's Early)	3	Debole (Roxana)
3	Debole (Ninfa)		2 – Eretto (Reale d'Imola)	5	Medio (San Castrese)
5	Media (Canino)		3 – Da eretto ad aperto (Tyrinthos)	7	Elevato (Veecot)
7✓	Elevata (Portici)		4 – Aperto (Canino)		
9	Molto elevata (Monaco bello)		5 – Pendente (Pisana)		
			6 – Piangente		
FOGLIA: FORMA DELLA BASE (UPOV 12)		FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE (UPOV 13)		FOGLIA: INCISIONI DEL MARGINE (UPOV 15)	
	1 – Acuta (San Francesco)		1 – Acuto (San Castrese)		1 – Crenato (Canino, San Castrese)
	2 – Ottusa (Portici)		2 – Retto (Canino)		2 – Bi-crenato (Ninfa)
	3 – Tronca (Canino)		3 – Moderatamente ottuso (Portici)		3 – Seghettato (Vitillo)
	4 – Cordata (Moniqui)		4 – Molto ottuso (Moniqui)		4 – Bi-seghettato (San Francesco)
PICCIOLO: NUMERO DI NETTARI (UPOV 22)		FIORE: DIAMETRO (UPOV 24)		FIORE: FORMA DEI PETALI (UPOV 26)	
1	Nessuno o uno (Sant'Ambrogio)	3	Piccolo (Portici)		1 – Ellittico largo (Sant'Ambrogio)
2	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 (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).					





















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**ZUCHELLA RER V061**

PRUGNO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus domestica</i> L.
Nome comune: ZUCHELLA		
Sinonimi accertati: Mischina, Collenghina, Pollenghina, Mischina		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Brùggna suchèla (<i>Parmense</i>)		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Azienda ITAS "F. Bocchialini" di Parma	3	1997
2) Varie aziende in comune di Brescello	6 ettari	varie
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ITAS "F. Bocchialini" di Parma		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
Pianta (foto Pacchiarini)		Fiore

<i>Foto foglie</i>		
Foglia	Frutto	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>Da secoli presente nel territorio emiliano, soprattutto nelle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Le prime notizie documentate sulla presenza della varietà di prugne Zucchella risalgono al 1700 e fanno riferimento alla provincia di Parma. Di origine incerta, anche se molto antica: alcuni autori hanno visto nel sinonimo Mischina un'espressione vernacolare di "susina Damaschina", che farebbe pensare ad una origine asiatica. Manoscritti del XVIII secolo riferiscono di una larga presenza in località Noceto (PR) e agli inizi del XX secolo a Ghiare di Noceto (PR) veniva registrata una produzione di alcune centinaia di quintali di prugne Zucchelle da destinare all'esportazione. Nel 1946 rappresentava il 70% della produzione di susine del parmense.</p> <p>Durante il governo di Maria Luigia d'Austria la coltivazione della Zucchella si estese a tutti i territori del Ducato, che arrivavano fino alla zona di Guastalla. Da qui la diffusione anche in provincia di Reggio Emilia, dove oggi, a seguito del progetto "Identificazione e valorizzazione della Prugna di Brescello" (Università di Bologna, anni 2006-2008) sono risultate presenti ben 15 aziende con piante di Zucchella per una superficie complessiva di circa 6 ettari. Nell'ambito del suddetto progetto sono state confrontate diverse accessioni provenienti da varie province dell'Emilia-Romagna, da altre regioni e da un centro di ricerca inglese e le analisi morfologiche e molecolari hanno decretato l'originalità della varietà. Il materiale testato è stato collezionato in un terreno di proprietà del Comune di Brescello a Lentigione.</p> <p>Esiste anche una variante a frutto giallo, meno pregiata di quella a frutto viola, che matura leggermente prima e ha la polpa meno consistente.</p>		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		
Parma, Piacenza e Reggio Emilia		
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO		
<p>AA.VV. (1937) – Agricoltura parmense. Numero speciale de "L'Avvenire agricolo", Parma. Anno 45, Maggio 1937, XV. A cura dell'Ispettorato prov.^{le} dell'agricoltura e del Consorzio Agrario "A. Bizzozzero"</p> <p>AA.VV. (1994) – Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.</p> <p>AA.VV. (2000) - Frutta antica, recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica - Società agricola a r. l. Parco Monastero, Piacenza.</p> <p>AA.VV. (2004) – Il catalogo delle varietà. Frutta Antica nei parchi, Parco del Taro, Parco dei Boschi di Carrega, Parco dello Stirone. Pag. 16 + 30 schede.</p> <p>Basso M., Faccioli F. (1978) Le principali prugne coltivate in Italia. Bologna.</p> <p>Bellini E. (1972) – Atti Mostra Pomologica di Firenze.</p> <p>Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno "Ricostruzione agricola e forestale". Tipografia Luigi Parma, Bologna.</p> <p>Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974.</p>		
NOTE		

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		RAMO DI 1 ANNO: PORTAMENTO (UPOV 3)		RAMO DI 1 ANNO: TOMENTOSITÀ ultimo terzo (UPOV 6)	
3	Debole (Ruth Gerstetter)		1 – Eretto (Reine Claude de Bavay, Empress)	3	Debole (d'Ente, Felsina)
5✓	Media (Felsina, Victoria)	✓	3 – Semi-Eretto (d'Ente, Hanita)	5	Media (Regina Claudia verde)
7	Elevata (Valor)		5 – Orizzontale (Regina Claudia verde)	7	Elevata (The Czar)
			7 – Ricadente (Primacotes)		
RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELLE GEMME (UPOV 9)		RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLE GEMME RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)		FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL RAMO (UPOV 14)	
	1 – Acuta (Anna Späth)		1 – Allineata (Anna Späth)		1 – Ascendente
	2 – Ottusa (Reine Claude d'Oullins)		2 – Leggermente divergente (Coe's Golden Drop, Hanita)		2 – Perpendicolare (Early Laxton)
	3 – Arrotondata (Herman)		3 – Molto divergente (Herman, Victoria)		3 – Discendente (Victoria)
FOGLIA: FORMA (UPOV 18)		FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE (UPOV 19)		FOGLIA: FORMA DELLA BASE (UPOV 20)	
	1 – Ovata		1 – Acuto (Anna Späth, Damson Prune)		1 – Acuta (Katinka, Top, Verity)
	2 – Ellittica (d'Ente)		2 – Retto (d'Ente)		2 - Ottusa (Anna Späth, Hanita)
	3 – Obovata (Allgrove's Superb, Hanita)		3 – Ottuso (Graf Brühl, Pershore)		3 – Tronca (Marjorie's Seedling)
FOGLIA: TOMENTO PAGINA INFERIORE (UPOV 23)		FOGLIA: LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 24)		FOGLIA: LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 25)	
1	Assente (Regina Claudia verde)		1 – Crenato (Hanita, Reine Claude d'Oullins)	3	Corto (Althanova)
9	Presente (Anna Späth)		2 – Serrato (Anna Späth, Golden Bullace)	5	Medio (d'Ente, Felsina)
				7	Lungo (Victoria)

FIORE					
FIORE: PORTAMENTO DEI SEPALI (UPOV 34)		FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 36)		FIORE: FORMA DEI PETALI (UPOV 38)	
 ✓	1 – Allineati ai petali (Hanita, Marjorie's Seedling)		1 – Liberi (Anna Späth, Prugna d'Italia)		1 – Ellittica (Anna Späth, Opal)
	2 – Equidistanti da petali e ricettacolo (Anna Späth, Reine Claude d'Oullins)		2 – Intermedi (Coe's Golden Drop, Empress)	 ✓	2 – Ellittica larga (Graf Brühl)
	3 – Vicini al ricettacolo (Washington)		3 – Sovrapposti (Ontario, Ruth Gerstetter)		3 – Circolare (Althanova, The Czar)
					4 – Obovata (Gräfin Cosel, Herman)
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: DIMENSIONE (UPOV 43)		FRUTTO: FORMA (UPOV 44)		FRUTTO: SIMMETRIA (vista ventrale) (UPOV 45)	
1	Molto piccolo (Mirabelle de Nancy)		1 – Oblunga (Grand Prize)	1	Simmetrica (Regina Claudia verde)
3	Piccolo (Bonne de Bry, Hauszweitsche)	 ✓	2 – Ellittica (Empress, Victoria)	2 ✓	Asimmetrica (Angelina Burdett, Anna Späth)
5	Medio (Hanita, Stanley)		3 – Sferica (Fortune, Mirabelle de Nancy)	FRUTTO: PROFONDITÀ DELLA LINEA DI SUTURA (UPOV 46)	
7	Grande (Nordens, Reine Claude d'Oullins)		4 – Oblata (Althanova)	3	Poco profonda (Hanita, Reine Claude Tardive de Chambourcy)
9	Molto grande (Giant)		5 – Ovata (Hanita, Stanley)	5	Media (Reine Claude de Bavay)
			6 – Obovata (Elena, President)	7	Profonda
FRUTTO: DEPRESSIONE ALL'APICE (UPOV 47)		FRUTTO: COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA (UPOV 50)			
1	Assente o debole (Jefferson, Regina Claudia verde)	1	Bianco-verde (Regina Claudia di Giugno)	8 ✓	Porpora-viola (d'Ente)
2	Media (Reine Claude d'Oullins)	2	Verde (Regina Claudia verde)	9	Viola scuro (Anna Späth, Royal Blue)
3	Forte (Victoria)	3	Giallo-verde (Reine Claude d'Oullins)	10	Viola-blu (Early Rivers, Valor)
FRUTTO: PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA (UPOV 49)		4	Giallo (Drap d'Or d'Espéren)	11	Blu scuro (• a•anska leptica)
3	Poco profonda (Anna Späth, Hanita, Monsieur Jaune)	5	Arancio-giallo (Emma Leppermann)		
5	Media (Graf Brühl, Reine Claude de Bavay)	6	Rosso (Victoria)		
7	Profonda (Bleue de Belgique, Gräfin Cosel)	7	Viola chiaro (Althanova, Opal)		



FRUTTO: COLORE POLPA (UPOV 51)		NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE LATERALE (UPOV 55)		NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE VENTRALE (UPOV 38)	
1	Bianco		1 – Ellittico stretto (Drap d'Or d'Espéren, Ortenauer)		1 – Ellittico stretto (Hauszwetsche)
2	Verde (Regina Claudia verde)		2 – Ellittico (Graf Brühl, Washington)		2 – Ellittico (Hanita, Washington)
3	Giallo-verde (Anna Späth, Reine Claude d'Oullins, Ruth Gerstetter)		3 – Circolare (Early Transparent, Mirabelle de Nancy)		3 – Ellittico largo (Gräfin Cosel, Regina Claudia verde)
4✓	Giallo (Ariel, Graf Brühl, Monsieur Jaune)				4 – Cuneiforme (President)
5	Arancio (Early Transparent, Gräfin Cosel, Hanita)				
6	Rosso (Bountiful)				
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio su un campione di 10 frutti: 14-16 g. Pianta autofertile, che fiorisce nella prima decade di Aprile e viene raccolta tra la terza decade di Luglio e la seconda di Agosto. La produzione è abbondante, ma alternante (ad 1 anno di carica seguono 1-2 anni di scarica). Ha la caratteristica di emettere numerosi polloni radicali, da cui si possono ottenere nuove piante dotate di elevata rusticità.</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà piuttosto tollerante alle principali avversità.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Non ha una grande durata in fruttai. Veniva consumata cruda, ma era particolarmente apprezzata per la realizzazione di confetture dal gusto veramente prelibato. Il Centro per le conserve alimentari di Parma ha effettuato una prima analisi chimica della Confettura tradizionale. L'attitudine tecnologica all'essiccazione è mediocre per la bassa resa, ma buona per la qualità del prodotto essiccato: è mediamente idonea alla duplice attitudine. Altri usi sono gli sciroppati, le marmellate, i distillati.</p>					





















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**CORNIOLA RER V062**

CILIEGIO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus avium</i> L.
Nome comune: CORNIOLA		
Sinonimi segnalati: Barzizza, Cornetta, Cornina, Cornuzza, Corna		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di Bagnacavallo (RA)	1	2002
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		<i>Foto fiore</i>
<i>Pianta</i>		
		<i>Fiore</i>

	
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Cultivar italiana di genealogia sconosciuta, diffusa in provincia di Forlì dal piano al monte, descritta nelle sue forme tradizionali già da padre Majoli alla fine del Settecento, ma frutti allungati di tale tipo sono presenti anche nella iconografia precedente.</p> <p>Rimane in dubbio, vista la diversità del materiale presente sul territorio, se si tratti di gruppo con diversi tipi, o di unico clone differenziatesi per le condizioni fitosanitarie ed agronomiche.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Forlivese.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>AA.VV. (1973) - Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. CNR, Bologna. Coordinamento di E. Baldini.</p> <p>Albertini A., Della Strada G. (1996) – Monografia di cultivar di ciliegio dolce. ISF/MIRAF, Roma.</p> <p>Majoli C. (1790-1810) – Plantarum Collectio. Manoscritto, tomo XXIV, Forlì.</p> <p>Quadretti R. (2001) - Varietà da frutto nelle aree protette romagnole . Rivista Federazione Italiana Parchi e Riserve Naturali, n. 32-Febbraio.</p> <p>Tamaro D. (1901) – Trattato di frutticoltura. Hoepli, Milano.</p>	
NOTE	
<p>Le osservazioni sono state realizzate su una pianta presente a Bagnacavallo (RA), che proviene da piante secolari che si trovavano in prossimità del centro di Dovadola (FC), ma sono state abbattute.</p> <p>Vista la variabilità fenotipica riscontrata si può asserire che si tratta un gruppo varietale.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Compact Van)		1 – Assurgente (Lapins)	3	Debole (Merton Glory, Rainier)
3	Debole (Sumpaca)		2 – Semi-Assurgente (Burlat, Napoléon)	5	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche)
5✓	Media (Stella)		3 – Aperto (Sumtare, Vega, Vera)	7	Elevato (Alex)
7	Elevata (Hedelfinger Riesenkirsche)		4 – Ricadente (Annabella, Jaboulay)		
9	Molto elevata (Regina)				
LUNGHEZZA INTERNODI SU RAMO DI 1 ANNO (UPOV 6)		FOGLIA: RAPPORTO LUNGHEZZA/ LARGHEZZA (UPOV 11)		FOGLIA: COLORE NETTARI (UPOV 16)	
	Normale (Burlat)	3	Piccolo (Hudson)	1	Verde-giallo (Van)
		5✓	Medio (Bing, Merton Crane)	2✓	Arancio-giallo (Hudson)
		7	Grande (Hedelfinger Riesenkirsche, Sylvia, Vanda)	3	Rosso chiaro (Burlat, Sylvia)
	Corto (Compact Lambert, Compact Stella)	FOGLIA: PRESENZA DI NETTARI (UPOV 15)		4	Rosso scuro (Early Rivers, Germersdorfi 45)
		1✓	Presenti		
		9	Assenti		
5				5	Porpora (Gege, Paulus)
FIORE					
FIORE: FORMA PETALI (UPOV 18)		FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV 19)			
	1 – Circolare		1 – Liberi		
	2 – Mediamente Ovata		2 – Intermedi		
	3 – Molto Ovata		3 – Sovrapposti		
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 20)		FORMA FRUTTO (UPOV 21)		ESTREMITÀ DEL PISTILLO (UPOV 22)	
1	Molto piccolo (Müncheberger Frühernte)		1 – Cordata (Kordia, Summit)		1 – A punta (Guillaume, Kavics)
3	Piccolo (Annonay, Szomolyai fekete)		2 – Reniforme (Van, Vera)		2 – Piatto (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)
5✓	Medio (Early Rivers, Schmidt)		3 – Oblata (Alex, Burlat)		3 – Depresso (Reverchon, Sunburst)
7	Grande (Burlat, Rainier)		4 – Rotonda (Germersdorfi 45, Reverchon)		
9	Molto grande (Duroni 3, Sunburst)		5 – Ellittica (Hedelfinger Riesenkirsche)		

LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 24)		COLORE BUCCIA (UPOV 27)			
1	Molto corto (Van)	1	Giallo (Bigarreau d'Or, Dönnissens Gelbe)	5	Rosso (Alex, Sunburst)
3	Corto (Burlat, Szomolyai fekete)	2	Giallo con sfumature rosse (Napoléon, Vega)	6✓	Rosso-bruno (Burlat, Kordia, Lapins)
5✓	Medio (Hedelfinger Riesenkirsche, Sunburst)	3	Arancio-rosso (Tardiva di Vignola)	7	Rosso scuro (Hedelfinger Riesenkirsche, Stella)
7✓	Lungo (Kordia, Noire de Meched)	4	Rosso chiaro (Krupnoplodnaya)	8	Nerastro (Annabella, Knauffs, Schwarze, Namosa)
9	Molto lungo (Delflash)				
COLORE POLPA (UPOV 31)		NOCCIOLO: DIMENSIONE (UPOV 37)		NOCCIOLO: FORMA IN VISIONE VENTRALE (UPOV 38)	
1	Crema (Napoléon)	3	Piccolo (Hedelfinger Riesenkirsche, Van)		1 – Mediamente ellittico (Kordia, Napoléon)
2	Giallo (Dönnissens Gelbe)	5✓	Medio (Burlat, Germersdofi 45)		2 – Ellittico largo (Knauffs, Rita)
3	Rosa (Reverchon, Sunburst)	7	Grande (Guillaume, Merton Glory)		3 – Rotondeggiante (Germersdofi 45, Van)
4✓	Rosso medio (Germersdofi 45, Hedelfinger Riesenkirsche)	9	Molto grande (Valerij Chkalov, Carmen)		
5	Rosso scuro (Rubin, Szomolyai fekete)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta di vigoria e produttività medie, messa a frutto tardiva, distribuzione uniforme dei frutti sulla pianta, fruttificazione prevalente su dardi, coperta dalle foglie. Epoca di fioritura intermedia e maturazione a inizio luglio. Peso medio su un campione di 10 frutti: 7 g (O, A, L). Negli ambienti di montagna sembra sfuggire agli attacchi della mosca della frutta (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Buona tolleranza allo spacco (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Consumo fresco.					

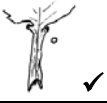













Allegato 9





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**BELLA DI CESENA RER V063**

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: BELLA DI CESENA		
Sinonimi accertati: Carman rossa		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno di impianto
1) Azienda CRA Centro di Ricerca per la Frutticoltura sez. di Forlì a Magliano	3	2005
2) Azienda di Savignano sul Rubicone (RN)	20	2002
3)		
Luoghi di conservazione ex situ: CRA Centro di Ricerca per la Frutticoltura, Roma e Forlì		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	<i>Foto fiore</i>	
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	
<i>Foto foglie</i>		

<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Semenzale di origine sconosciuta, individuato in Romagna alla fine degli Anni Venti. Nello specifico la varietà fu individuata e selezionata in quegli anni dall'agricoltore Domenico Pieri, detto Maciola, a San Mauro in Valle di Cesena, nel podere "Ancona P" della Congregazione di Carità.</p> <p>Si tratta di una varietà simile alla Carman (di cui è probabile che sia un semenzale), ma di colorazione più viva.</p> <p>Citata in pubblicazioni tecniche a partire dalla metà degli Anni Trenta, è sempre presente nei testi degli Anni Quaranta. Negli anni '50 e '60 rappresenta la pesca a pasta bianca più coltivata nel Cesenate; infatti il Breviglieri riporta che nella Provincia di Forlì-Cesena questa pesca rappresentava già l'8% della produzione nel 1946 e il 10% nel 1950.</p> <p>A partire dagli anni '70-'80 è stata progressivamente abbandonata a favore di varietà più produttive, di più facile conservazione nelle celle frigorifere e più resistenti all'immagazzinamento e al trasporto.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Romagna, ed in particolare il Cesenate.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Anonimo (1962) – Articolo su "Avvenire d'Italia" del 2 agosto 1962.</p> <p>Benzi G. (1935) – Il pesco nella cultura industriale cesenate. Cattedra Ambulante di Agricoltura di Forlì. Soc. Tip. Forlivese, Forlì.</p> <p>Breviglieri N. (1950) – Peschicoltura. REDA, Roma.</p> <p>Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.</p> <p>Della Strada G., Fideghelli C., Monastra F., Liverani A., Rivalta L. (1984) – Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco. ISF, Roma.</p> <p>Dotti F. (1933) - La coltivazione industriale del pesco. Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ravenna. Soc. Tip. Rav. Mutinati, Ravenna.</p> <p>Fabbri G. (1940) – Appunti sulla frutticoltura della provincia di Forlì. REDA, Roma.</p> <p>Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.</p> <p>Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno "Ricostruzione agricola e forestale". Tipografia Luigi Parma, Bologna.</p> <p>Manuzzi A. (1931) – L'esportazione frutticola cesenate. Tip. Bettini, Cesena.</p> <p>Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974</p> <p>Morettini A. (1977) – Frutticoltura generale e speciale. REDA, Roma .</p> <p>Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Bargioni G. Pisani P.L. (1962) - Monografia delle principali cultivar di pesco. CNR, Firenze.</p> <p>Moroni P. (1936) – Notizie sulla produzione ortofrutticola della provincia di Forlì. Tip. Bettini, Cesena.</p> <p>Tassinari (1951) – Manuale dell'agronomo. REDA, Roma.</p>	
NOTE	
<p>Scheda realizzata in collaborazione con CRA-Unità di ricerca per la frutticoltura di Forlì (Progetto MIPAF RGV-FAO)</p>	


DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)					
TAGLIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		VIGORIA (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3)	
1	Molto piccola	3	Debole (J.H. Hale)	1	Eretto
3	Piccola	5✓	Media	3	Semi-Eretto
5	Media	7	Forte (Springtime)	5✓	Aperto
7	Grande (Redhaven)			7	Espanso
9	Molto grande			9	Pendolo
TIPO DI FIORE (UPOV 10; GENRES 061)		GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31; GENRES 061)		TIPO DI FRUTTO (GENRES 061) = TOMENTOSITÀ (UPOV 45)	
	1 – Campanulaceo		1 – Assenti	1 / 9 ✓	Pesca / Presente
✓	2 – Rosaceo		2 – Globose	2 / 1	Nettarina / Assente
			3 – Reniformi		
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FORMA DEL FRUTTO (UPOV 34)		FORMA FRUTTI (GENRES 061)		SIMMETRIA FRUTTI (UPOV 36)	
	1 – Piatta		1 – Piatta (Platina)		1 – Simmetrica
	2 – Oblata		3 – Oblata (Robin, Sun red)		2 – Asimmetrica
	3 – Rotonda		5 – Rotonda (Spring red)		
	4 – Ovale		7 – Ovata (Armking)		
	5 – Ellittica		9 – Ellittica (Caldesi 2000)		
COLORE EPIDERMIDE (UPOV 40)		SOVRACOLORE (UPOV 42)		TIPO DI SOVRACOLORE (UPOV 43)	
1✓	Verdastro	1	Rosso-arancio	1✓	Continuo (Flavorcrest)
2	Biancastro	2	Rosa	2	A strisce
3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso	3	Screziato
4	Giallo	4✓	Rosso chiaro (Redtop)	4	Marmorizzato
5	Aranciato	5	Rosso medio		
		6	Rosso scuro		
DENSITÀ DEL TOMENTO (UPOV 46)		COLORE POLPA (UPOV 50; GENRES 061)		PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)	
1	Molto rado	1✓	Bianco-verde (Amsden)	1	Assente o molto debole (Redhaven)
3	Rado	2	Bianco (Springtime)		
5	Medio	3	Bianco crema (Maria Bianca)	2✓	Debole
7✓	Fitto	4	Giallo-verde (Vesuvio)	3	Forte
9	Molto fitto	5	Giallo (Redhaven)	TIPO DI POLPA (GENRES 061)	
		6	Giallo-arancio (Baby gold 6)	1✓	Fondente
		7	Giallo-rosso	2	Non fondente
		8	Rosso (Sanguigna)		
TESSITURA POLPA		DIMENSIONE NOCCIOLO RISPETTO AL FRUTTO (UPOV 57)		ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO (UPOV 62)	
1	Fine	1	Piccolo	1	Aderente
2✓	Media	2✓	Medio	2✓	Semiaderente
3	Grossolana	3	Grande	3	Non aderente



FORMA DEL NOCCIOLO (UPOV 58)		EPOCA DI MATURAZIONE (GENRES 061)	
	1 – Oblato	1	Estremamente precoce (prima di Early Crest/May Belle)
		2	Molto precoce (Early Crest / May Belle)
	2 – Rotondo	3	Precoce (Springcrest / Armking)
		4	Precoce/Mezza stagione (Royal Gem / May Grand, Snow Queen)
	3 – Ellittico	5✓	Intermedia (Redhaven / Bigtop)
		6	Tardiva/ intermedia (Suncrest / Flavortop)
		7	Tardiva (Fayette / Venus)
	4 - Obovato	8	Molto tardiva (Fairtime / Fairlane)
		9	Estremamente tardiva (dopo Fairtime / Fairlane)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
<p>Il peso medio di 10 frutti si aggira intorno a 80-100 g. La fioritura, tra fine Marzo e i primi di Aprile, è abbondante, come pure l'allegagione. Non è soggetta a cascola pre-raccolta e si raccoglie intorno a metà Luglio.</p>			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Molto suscettibile a Corineo (L).			
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)			
Ottima varietà da consumo fresco, aromatica e con un buon livello in zuccheri, ma presente una scarsa resistenza alle manipolazioni e una bassa conservabilità.			

Allegato 10

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**CAROTA RER V064**

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: PESCA CAROTA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Marzeno di Brisighella (RA)	3	2002
2) Azienda CRA Magliano (FC)	3	2002
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Marzeno di Brisighella (RA) e Azienda CRA Magliano (FC)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
	<p><i>Foto fiore</i></p>	
Pianta	Fiore	

	
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Nella <i>Descriptio Plantarum</i> del Majoli (religioso forlivese dell'ordine dei Gerolimini, di fine Settecento, scienziato, fisico e botanico) si rinviene un'immagine di una pesca denominata "Pesca carota", con caratteristiche rispondenti a quelle delle numerose testimonianze orali, reperite in Romagna.</p> <p>Targioni Tozzetti (1809), nel suo Dizionario botanico, alle voci riferite al pesco cita anche un "<i>Amygdalus persica, succo quasi sanguineo. Pesca carota. Pesca di sugo rosso. Pesca sanguigna</i>". Da questa elencazione sorge il dubbio che esistesse una moltitudine di varietà accomunate dalla sola caratteristica del succo molto colorato, che venivano denominate a seconda delle aree in modo differente pur essendo la stessa varietà o indicate con lo stesso nome pur essendo varietà diverse.</p> <p>Qualche decennio più tardi, nella "Pomona" del Gallesio (1817-1839) si trova la descrizione e l'immagine di una pesca "sanguigna", che egli chiama "Pesca carota": "<i>La pianta nulla ha che la distingue dalle altre varietà, sia nelle foglie, sia nei fiori; ma il suo frutto ha un colore così diverso da quello delle altre Pesche, che fissa l'attenzione anche dei più indifferenti. La Pesca Carota è grossa, tondeggiante, ben tornita, e leggermente marcata da una parte dal solito solco, continuato dalla base alla cima. La sua buccia, trasparente come in tutte le Pesche, e perciò senza colore proprio, è vellutata da una peluria densa e bianchiccia, la quale smorza il rosso sanguigno che riceve dal sugo, e la rende come grigia. La polpa, naturalmente pastosa, non è senza delicatezza, ma ha un poco di acidulo, e non ne è compensata abbastanza dal sapore grato sì, ma piuttosto debole. Il nocciolo, che è grosso, e di color rosso scuro, si stacca interamente dalla polpa. Questa Pesca non è delle più pregevoli per la bontà, e per la bellezza, ma la sua singolarità consiste nel colore. Si è creduto da alcuni che questo colore potesse essere carattere sufficiente per farne una specie distinta, giacché pare che sia costante nella riproduzione. È facile però l'avvertire che in tutte le Pesche il sugo ha una tendenza al rosso, il qual colore è più o meno sviluppato secondo le diverse modificazioni della loro organizzazione, e che perciò l'integrità di un tal colore non può formare un carattere specifico. Di fatto, se si esamina bene, si riconosce che la Pesca Carota non è in sostanza che una Spiccagnola a polpa bianca. È vero che il bianco non vi si distingue, perché è mascherato dal color del sugo che è di un rosso così carico che lo investe interamente; ma l'intrinseco delle fibre polpose è realmente bianco, e tale si vede nei filamenti terminali per cui si attaccano al nocciolo</i>".</p> <p>Dalla breve descrizione riportata si evince che la "Pesca carota" del Gallesio non è la "Pesca carota" diffusa in passato in Romagna, poiché quest'ultima è una pesca a polpa gialla e non a polpa bianca.</p> <p>Più probabile che si trattasse di una "sanguinella" o "sanguinea", ovvero di una delle varietà che compongono la popolazione delle pesche a polpa rossa diffuse in varie aree d'Italia e che in passato erano spesso moltiplicate da seme.</p> <p>Il Molon (1901), studioso e pomologo di assoluto rilievo, segnala che in Meridione esistevano delle popolazioni di pesche a polpa gialla anch'esse chiamate "pesca carota".</p> <p>Tradizionalmente veniva consumata fresca, tagliata a spicchi che venivano poi immersi in un bicchiere di vino rosso.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Romagna.	

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO



- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Firenze.
 Galesio G. (1817-1839) – *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi* (Pisa 1817-1839), edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004.
 Majoli C. (1790-1810) – *Plantarum Collectio*. Manoscritto Tomo XXIV, Forlì.
 Marani M. (1930) – La peschicoltura in Romagna. Tip. Fed. It. Cons. Agr., Piacenza.
 Molon G. (1901) – *Pomologia*. Hoepli, Milano.
 Montanelli A. (1912) – Il pesco e la sua cultura. Tip. Moderna, Roma.
 Targioni Tozzetti O. (1809) – Dizionario botanico italiano che comprende i nomi volgari italiani, specialmente toscani, e vernacoli delle piante raccolti da diversi autori, e dalla gente di campagna, col corrispondente latino linneano. Presso Guglielmo Piatti, Firenze.

NOTE













Scheda realizzata in collaborazione con CRA-Unità di ricerca per la frutticoltura di Forlì (Progetto MIPAF RGV-FAO)





DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

TAGLIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		VIGORIA (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3)	
1	Molto piccola	3	Debole (J.H. Hale)	1	Eretto
3	Piccola	5✓	Media	3	Semi-Eretto
5✓	Media	7	Forte (Springtime)	5✓	Aperto
7	Grande (Redhaven)			7	Espanso
9	Molto grande			9	Pendolo
TIPO DI FIORE (UPOV 10; GENRES 061)		GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31; GENRES 061)		TIPO DI FRUTTO (GENRES 061) = TOMENTOSITÀ (UPOV 45)	
✓	1 – Campanulaceo		1 – Assenti	1 / 9✓	Pesca / Presente
	2 – Rosaceo		2 – Globose	2 / 1	Nettarina / Assente
			3 – Reniformi		

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



FORMA DEL FRUTTO (UPOV 34)		FORMA FRUTTI (GENRES 061)		SIMMETRIA FRUTTI (UPOV 36)	
	1 – Piatta		1 – Piatta (Platina)		1 – Simmetrica
	2 – Oblata		3 – Oblata (Robin, Sun red)		2 – Asimmetrica
	3 – Rotonda		5 – Rotonda (Spring red)		
	4 – Ovale		7 – Ovata (Armking)		
	5 – Ellittica		9 – Ellittica (Caldesi 2000)		
COLORE EPIDERMIDE (UPOV 40)		SOVRACOLORE (UPOV 42)		TIPO DI SOVRACOLORE (UPOV 43)	
1	Verdastro	1	Rosso-arancio	1	Continuo (Flavorcrest)
2	Biancastro	2	Rosa	2	A strisce
3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso	3✓	Screziato
4✓	Giallo	4✓	Rosso chiaro (Redtop)	4	Marmorizzato
5	Aranciato	5	Rosso medio		
		6	Rosso scuro		




DENSITÀ DEL TOMENTO (UPOV 46)		COLORE POLPA (UPOV 50; GENRES 061)		PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)	
1	Molto rado	1	Bianco-verde (Amsden)	1	Assente o molto debole (Redhaven)
3	Rado	2	Bianco (Springtime)		
5✓	Medio	3	Bianco crema (Maria Bianca)	2	Debole
7	Fitto	4	Giallo-verde (Vesuvio)	3✓	Forte
9	Molto fitto	5✓	Giallo (Redhaven)	TIPO DI POLPA (GENRES 061)	
		6	Giallo-arancio (Baby gold 6)	1	Fondente
		7	Giallo-rosso	2	Non fondente
		8	Rosso (Sanguigna)		
TESSITURA POLPA		DIMENSIONE NOCCIOLO RISPETTO AL FRUTTO (UPOV 57)		ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO (UPOV 62)	
1	Fine	1	Piccolo	1	Aderente
2	Media	2✓	Medio	2	Semiaderente
3✓	Grossolana	3	Grande	3✓	Non aderente
FORMA DEL NOCCIOLO (UPOV 58)		EPOCA DI MATURAZIONE (GENRES 061)			
 ✓	1 – Oblato	1	Estremamente precoce (prima di Early Crest/May Belle)		
		2	Molto precoce (Early Crest / May Belle)		
	2 – Rotondo	3	Precoce (Springcrest / Armking)		
		4	Precoce/Mezza stagione (Royal Gem / May Grand, Snow Queen)		
	3 – Ellittico	5	Intermedia (Redhaven / Bigtop)		
		6✓	Tardiva/ intermedia (Suncrest / Flavortop)		
		7	Tardiva (Fayette / Venus)		
	4 - Obovato	8	Molto tardiva (Fairtime / Fairlane)		
		9	Estremamente tardiva (dopo Fairtime / Fairlane)		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Fiorisce tra fine marzo e la prima decade di aprile e matura dopo ferragosto, senza andare incontro a cascola pre-raccolta. Pianta di media vigoria, poco produttiva che fornisce frutti di buon sapore, media consistenza e bella pezzatura (peso medio dei frutti 200-220 g). Presenta una leggera disformità di maturazione (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
In genere la Pesca carota veniva consumata fresca, tagliata a spicchi e immersa in un bicchiere di vino rosso (A).					
















Allegato 11

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**SANGUIGNA RER V065**

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: SANGUINEA		
Sinonimi accertati: Sanguigna, Sanguinella		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Pèrsogh Sanguìgna (<i>Parmense</i>)		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda ITAS "F. Bocchialini" di Parma	3	2003
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ITAS "F. Bocchialini" di Parma		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

					
<i>Foglia</i>		<i>Frutto</i>			
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE					
<p>Varietà di origine incerta. Da secoli presente nel territorio emiliano e soprattutto nella provincia di Parma, dove alcuni attribuiscono a Maria Luigia il merito di averla introdotta. Il pesco non è una pianta longeva, pertanto i pochi esemplari di Sanguinea ancora presenti si sono mantenuti grazie alla passione di hobbisti e agricoltori che hanno continuato a coltivarla nel tempo. Alcuni rari esemplari sono stati reperiti nella media collina parmense. Con il termine Sanguinea, Sanguinella, Sanguigna, si indicano accessioni differenti accomunate dal colore della polpa. Si tratta quindi di un gruppo varietale o di varietà differenti che potranno essere distinte solo attraverso approfondimenti di tipo genetico.</p> <p>Questa accessione proviene dall'areale Parmense.</p>					
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE					
Parmense.					
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO					
<p>Anonimo (1884) - Frutticoltura: varietà di peschi. L'Italia Agricola n. 1: pp 12-13. Anonimo piacentino (1813) - Dell'agricoltura nel circondario di Piacenza, dipartimento del Taro, impero francese. Memoria di un anonimo in risposta ai quesiti proposti dal compilatore Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia. Tomo XVII pp. 264-280 e Tomo XVIII pp. 3-34. Presso Giovanni Silvestri, Milano. Baldini Enrico (2003) - Gli inediti trattati del pesco e del ciliegio: complementi scientifici della Pomona italiana di Giorgio Gallesio. Firenze. Farneti R. (1892) - Frutti Freschi e secchi. Ortaggi. Dumolard, Milano. Majoli C. (1790-1810) – Plantarum Collectio. Manoscritto Tomo XXIV, Forli. Molon G. (1924) - Le varietà piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia. Relazione al Congresso Pomologico di Trento. Morettini A. (1977) - Frutticoltura generale e speciale. REDA, Roma.</p>					
NOTE					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)					
TAGLIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		VIGORIA (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3)	
1	Molto piccola	3✓	Debole (J.H. Hale)	1	Eretto
3	Piccola	5✓	Media	3✓	Semi-Eretto
5	Media	7	Forte (Springtime)	5	Aperto
7	Grande (Redhaven)			7	Espanso
9	Molto grande			9	Pendolo
TIPO DI FIORE (UPOV 10; GENRES 061)		GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31; GENRES 061)		TIPO DI FRUTTO (GENRES 061) = TOMENTOSITÀ (UPOV 45)	
	1 – Campanulaceo		1 – Assenti	1 / 9 ✓	Pesca / Presente
✓	2 – Rosaceo		2 – Globose	2 / 1	Nettarina / Assente
			3 – Reniformi		


FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FORMA DEL FRUTTO (UPOV 34)		FORMA FRUTTI (GENRES 061)		SIMMETRIA FRUTTI (UPOV 36)	
	1 – Piatta		1 – Piatta (Platina)		1 – Simmetrica
	2 – Oblata		3 – Oblata (Robin, Sun red)		2 – Asimmetrica
	3 – Rotonda		5 – Rotonda (Spring red)		
	4 – Ovale		7 – Ovata (Armking)		
	5 – Ellittica		9 – Ellittica (Caldesi 2000)		
COLORE EPIDERMIDE (UPOV 40)		SOVRACOLORE (UPOV 42)		TIPO DI SOVRACOLORE (UPOV 43)	
1✓	Verdastro	1	Rosso-arancio	1✓	Continuo (Flavorcrest)
2	Biancastro	2	Rosa	2	A strisce
3	Giallo-verde	3✓	Rosa-rosso	3	Screziato
4	Giallo	4	Rosso chiaro (Redtop)	4	Marmorizzato
5	Aranciato	5	Rosso medio		
		6	Rosso scuro		
DENSITÀ DEL TOMENTO (UPOV 46)		COLORE POLPA (UPOV 50; GENRES 061)		PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)	
1	Molto rado	1	Bianco-verde (Amsden)	1	Assente o molto debole (Redhaven)
3	Rado	2	Bianco (Springtime)		
5	Medio	3	Bianco crema (Maria Bianca)	2	Debole
7✓	Fitto	4	Giallo-verde (Vesuvio)	3✓	Forte
9✓	Molto fitto	5	Giallo (Redhaven)	TIPO DI POLPA (GENRES 061)	
		6	Giallo-arancio (Baby gold 6)	1✓	Fondente
		7	Giallo-rosso	2	Non fondente
		8✓	Rosso (Sanguigna)		
TESSITURA POLPA		DIMENSIONE NOCCIOLO RISPETTO AL FRUTTO (UPOV 57)		ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO (UPOV 62)	
1✓	Fine	1✓	Piccolo	1	Aderente
2✓	Media	2✓	Medio	2	Semiaderente
3	Grossolana	3	Grande	3✓	Non aderente
FORMA DEL NOCCIOLO (UPOV 58)		EPOCA DI MATURAZIONE (GENRES 061)			
	1 – Oblato	1	Estremamente precoce (prima di Early Crest/May Belle)		
		2	Molto precoce (Early Crest / May Belle)		
	2 – Rotondo	3	Precoce (Springcrest / Armking)		
		4	Precoce/Mezza stagione (Royal Gem / May Grand, Snow Queen)		
	3 – Ellittico	5	Intermedia (Redhaven / Bigtop)		
		6	Tardiva/ intermedia (Suncrest / Flavortop)		
		7✓	Tardiva (Fayette / Venus)		
	4 - Obovato	8✓	Molto tardiva (Fairtime / Fairlane)		
		9	Estremamente tardiva (dopo Fairtime / Fairlane)		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta di vigoria medio-bassa, semi-compatta e con tipico portamento assurgente. In genere fiorisce tra la seconda e la terza decade di marzo e matura tra la seconda e la terza decade di settembre. La fioritura è media come pure l'allegagione, mentre bassa è la cascola posta allegagione. La produzione è media e abbastanza costante. Risulta poco resistente alle manipolazioni. I frutti sono piccoli e hanno un peso medio che si attesta intorno agli 80 grammi (O).					





OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
La forte tomentosità sembra proteggerla meglio, rispetto ad altre varietà, dagli attacchi degli insetti (O).
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)
In fruttajo si conserva alcuni giorni. Se raccolta un po' acerba tende a conservarsi un po' più a lungo. In genere veniva consumata fresca, tagliata a spicchi e immersa in vino o vino e zucchero. Dal punto di vista sensoriale si contraddistingue per profumo ed aroma spiccati e, al gusto, per delicatezza e dolcezza (O, A).

















Allegato 12

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**S. ANNA BALDUCCI RER V066**

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: SANT'ANNA BALDUCCI		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: molto elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda Marzeno di Brisighella (RA)	3	2002
2) Azienda CRA Magliano (FC)	3	2002
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Marzeno di Brisighella (RA) e Azienda CRA Magliano (FC)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		<p><i>Foto fiore</i></p>
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>

					
Foglia		Frutto			
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE					
<p>Varietà che ha avuto origine, attorno agli anni Trenta, per mutazione della Sant'Anna. La mutazione si è verificata nell'Imolese, in frazione Ponticelli, in un pescheto del frutticoltore Balducci, da cui la denominazione. Costituiti per decenni la varietà di punta del periodo fine luglio tra le pesche spiccagnole a pasta bianca. Persiste qualche dubbio sulla precisa identificazione della varietà, a causa della presenza in Romagna di una folta rappresentanza di "pesche di Santa Anna" in tutto il periodo precedente, accomunate solo dall'epoca di maturazione, appunto per Santa Anna, il 26 luglio.</p>					
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE					
Romagna.					
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO					
<p>AA.VV. (1950) – <i>Rivista di Frutticoltura</i>, vol. 12, n. 4 (ottobre 1950). AA.VV. (1992) – Atti del congresso su Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-21 settembre. Carlo Delfino ed., Roma. Branzanti C.A., Ricci A. (1969) – <i>Manuale di frutticoltura</i>. Edagricole, Bologna. Breviglieri N. (1950) – <i>Peschicoltura</i>. REDA, Roma. Ispettorato compartimentale dell'agricoltura per l'Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno "Ricostruzione agricola e forestale". Tipografia Luigi Parma, Bologna. Marani M. (1922) – <i>La coltivazione del Pesco</i>. Cattedra Ambulante. Mercato di Cesena (1974) – Lettera Direzione del 21/03/1974. Morettini A. (1977) – <i>Frutticoltura generale e speciale</i>. REDA, Roma.</p>					
NOTE					
<p>Scheda realizzata in collaborazione con CRA-Unità di ricerca per la frutticoltura di Forlì (Progetto MIPAF RGV-FAO)</p>					
DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)					
TAGLIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		VIGORIA (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3)	
1	Molto piccola	3	Debole (J.H. Hale)	1	Eretto
3	Piccola	5✓	Media	3	Semi-Eretto
5✓	Media	7	Forte (Springtime)	5✓	Aperto
7	Grande (Redhaven)			7	Espanso
9	Molto grande			9	Pendolo
TIPO DI FIORE (UPOV 10; GENRES 061)		GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31; GENRES 061)		TIPO DI FRUTTO (GENRES 061) = TOMENTOSITÀ (UPOV 45)	
✓	1 – Campanulaceo		1 – Assenti	1 / 9 ✓	Pesca / Presente
	2 – Rosaceo		2 – Globose	2 / 1	Nettarina / Assente
			3 – Reniformi		

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FORMA DEL FRUTTO (UPOV 34)		FORMA FRUTTI (GENRES 061)		SIMMETRIA FRUTTI (UPOV 36)	
	1 – Piatta		1 – Piatta (Platina)		1 – Simmetrica
	2 – Oblata		3 – Oblata (Robin, Sun red)		2 – Asimmetrica
	3 – Rotonda		5 – Rotonda (Spring red)		
	4 – Ovale		7 – Ovata (Armking)		
	5 – Ellittica		9 – Ellittica (Caldesi 2000)		
COLORE EPIDERMIDE (UPOV 40)		SOVRACOLORE (UPOV 42)		TIPO DI SOVRACOLORE (UPOV 43)	
1✓	Verdastro	1	Rosso-arancio	1	Continuo (Flavorcrest)
2	Biancastro	2	Rosa	2	A strisce
3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso	3	Screziato
4	Giallo	4✓	Rosso chiaro (Redtop)	4✓	Marmorizzato
5	Aranciato	5	Rosso medio		
		6	Rosso scuro		
DENSITÀ DEL TOMENTO (UPOV 46)		COLORE POLPA (UPOV 50; GENRES 061)		PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)	
1	Molto rado	1✓	Bianco-verde (Amsden)	1	Assente o molto debole (Redhaven)
3	Rado	2	Bianco (Springtime)	2✓	Debole
5✓	Medio	3	Bianco crema (Maria Bianca)	3	Forte
7	Fitto	4	Giallo-verde (Vesuvio)		
9	Molto fitto	5	Giallo (Redhaven)	TIPO DI POLPA (GENRES 061)	
		6	Giallo-arancio (Baby gold 6)	1✓	Fondente
		7	Giallo-rosso	2	Non fondente
		8	Rosso (Sanguigna)		
TESSITURA POLPA		DIMENSIONE NOCCIOLO RISPETTO AL FRUTTO (UPOV 57)		ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO (UPOV 62)	
1	Fine	1	Piccolo	1	Aderente
2✓	Media	2	Medio	2	Semiaderente
3	Grossolana	3✓	Grande	3✓	Non aderente
FORMA DEL NOCCIOLO (UPOV 58)		EPOCA DI MATURAZIONE (GENRES 061)			
	1 – Oblato	1	Estremamente precoce (prima di Early Crest/May Belle)		
		2	Molto precoce (Early Crest / May Belle)		
	2 – Rotondo	3	Precoce (Springcrest / Armking)		
		4	Precoce/Mezza stagione (Royal Gem / May Grand, Snow Queen)		
	3 – Ellittico	5✓	Intermedia (Redhaven / Bigtop)		
		6	Tardiva/ intermedia (Suncrest / Flavortop)		
		7	Tardiva (Fayette / Venus)		
	4 - Obovato	8	Molto tardiva (Fairtime / Fairlane)		
		9	Estremamente tardiva (dopo Fairtime / Fairlane)		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Pianta di media vigoria, a produttività scarsa. La fioritura inizia a fine marzo ed è di media entità, come pure media è l'allegagione. Non presenta cascola pre-raccolta e matura a fine luglio-primi di agosto.					
Non si rilevano fenomeni di spaccatura della buccia. La resistenza alle manipolazioni è piuttosto scarsa.					
I frutti hanno un peso medio intorno ai 100-120 grammi (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					

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

Da consumo fresco (L, A).

Allegato 13

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**BIANCHERINA RER V067**











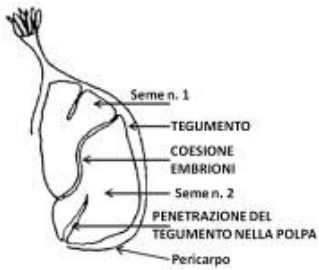








CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: BIANCHERINA		
Sinonimi accertati: Biancarina, Biancarino, Biancarizza, Biancherizza, Biancola, Biancolo, Biancorino, Biancolino		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione: elevato		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Località Zocca (MO)	> 100	Secolari
2) Località Zocca (MO)	10	Innesto 1999-2007
3) Località Zocca (MO)	10	Innesto 2004-2006
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
		
Pianta	Fiore	

Foto Bassi, 1999

		
<i>Foto Bassi, 1999</i>		
Foglia	Frutto	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>Varietà diffusa nell'Appennino bolognese e modenese, nell'Alta Valle del Setta, del Silla e del Savena, fino a circa 800 m sul livello del mare.</p> <p>In passato la sua presenza è stata attestata anche nei Comuni di Lizzano in Belvedere, Vergato, Gaggio Montano, Castel d'Aiano. Ha una presenza sporadica nei castagneti (circa il 10% delle piante), dove risulta in netta contrazione. È tuttora presente nei Comuni di Guiglia e Zocca (Modena), Castiglione dei Pepoli (Bologna). La denominazione trae origine, probabilmente, dal colore del pericarpo, più chiaro rispetto ad altre cultivar della zona.</p> <p>Dai frutti si ottiene una buona farina, leggermente più scura e meno dolce di quella della Pastinese e del tutto simile a quella della Sborgà.</p>		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		
Appennino bolognese e modenese		
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO		
<p>Antonaroli R. (1997) – Selezione di castagne da farina nel territorio della Comunità montana “Appennino Modena Est”: prima fase. <i>Agricoltura Ricerca</i>, XXIX, n. 170: 123-130.</p> <p>Antonaroli R. (1993) – La castanicoltura nell'Alto Appennino modenese: situazione e prospettive. <i>Montagna Oggi</i>, XXXIX, n. 8: 11-15.</p> <p>Antonaroli R. (1999) – Il castagno da frutto. <i>Il divulgatore</i> n. 10. Provincia di Bologna.</p> <p>Antonaroli R., Bassi D., Maresi G. (1992) – Il castagno da frutto. <i>Il Divulgatore</i>, XV, n. 8.</p> <p>Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G.P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. <i>Atti del Convegno “Giornata del Castagno”</i>, Caprese Michelangelo (AR):165-234.</p> <p>Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (primo contributo). In: <i>Supplemento a “La Ricerca Scientifica”</i> CNR, Centro di Studio sul Castagno.</p> <p>Bufferli G. (1934-35) – Indagine sulle varietà di castagno dell'Appennino Bolognese. <i>Tesi di Laurea</i>, Università di Bologna. Relatore prof. Angelo Manaresi, a.a. 1934-35.</p> <p>Piccioli L. (1922) - <i>Monografia del castagno</i>. Stabilimento Tipolitografico G. Spinelli & C. Firenze.</p> <p>Vigiani D. (1923) – Il castagno. Casa editrice Fratelli Ottavi Casale Monferrato.</p>		
NOTE		
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi.</p> <p>Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>		

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5✓	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5✓	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1✓	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9	Presente (Laguepie)
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
	1 – Ovoidale (Marki)			3	Debole (Maraval)
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			5	Medio (Bournette)
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)			7	Elevato (Laguepie)
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL'ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
		5✓	Medio (Marron d'Olargues)	2	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2✓	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 12 g. Cultivar apprezzata per la buona e costante produttività. La fioritura femminile inizia circa una settimana dopo quella maschile e da ogni infiorescenza si originano 3-4 ricci, contenenti per lo più 2 frutti ciascuno (O, L).</p>					
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)					
La sensibilità al cancro rameale è nella media, mentre è poco suscettibile agli attacchi di Carpocapsa (O, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Dal punto di vista qualitativo i frutti sono buoni. Veniva impiegata per lo più per la produzione di farina, che risulta leggermente più scura e meno dolce di quella della Pastinese e del tutto simile a quella della Sborgà (O, L).					

Allegato 14

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**CARRARESE RER V068**












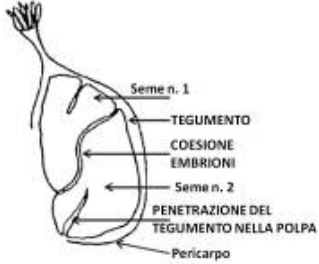








CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: CARRARESE		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Loc. Montese (MO), Zocca (MO) e Granaglione (BO)	6	Secolari
2) Loc. Montese (MO), Zocca (MO) e Granaglione (BO)	10	Innesto 2005-2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
<i>Foto pianta intera</i>		
Pianta	Fiore	

Foto Bassi, 1999

 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>	
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>In passato era una delle varietà più coltivate nell'Appennino Toscano e Ligure. Presente in Comune di Montese (Modena), in Provincia di Bologna (Castiglione dei Pepoli) e Reggio Emilia (Villaminozzo); sporadicamente coltivata al di sopra degli 800 m di altitudine insieme a "Pastinese" e "Sborgà". Diffusione: Lunigiana, Pistoiese Val di Bisenzio, Monte Amiata (Toscana); La Spezia e Genova (Liguria).</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Province di Modena, Bologna e Reggio Emilia</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell'Emilia-Romagna. Il divulgatore, XXII, n. 10: 4-34. Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G.P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. Atti del Convegno "Giornata del Castagno", Caprese Michelangelo (AR):165-234. Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). CNR – Centro di Studio sul Castagno, pubblicazione n. 2, Firenze: 27-166. Buccianti M. (n.d.) – Il castagno in Provincia di Lucca. Storia, strutture, economia. San Marco, Lucca. Bufferli U. (1951) – Indagine sulle varietà di castagno dell'Appennino Bolognese. Tesi di Laurea, Università di Bologna. Piccioli L. (1922) - Monografia del castagno. Stabilimento Tipolitografico G. Spinelli & C. Firenze. Vigiani D. (1923) – Il castagno. Casa editrice Fratelli Ottavi Casale Monferrato.</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7✓	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5✓	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9✓	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
				3✓	Debole (Maraval)
				5	Medio (Bournette)
				7	Elevato (Laguepie)
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL'ILO	
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL'ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)			3	Piccolo (Comballe)
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5✓	Medio (Marron d'Olargues)	2✓	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2✓	Marrone (Belle Epine)	9✓	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro	Mediamente aderente, non molto invaginato			
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 9 g. Da ogni infiorescenza si originano 1 o 2 ricci al massimo e all'interno di ciascun riccio in genere sono presenti 3 frutti. Presenta fruttificazione alternante e produttività media. Di medie esigenze, analoga alla Pastinese. È in grado di crescere e fruttificare in luoghi elevati.					
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)					
Varietà mediamente sensibile al cancro rameale e scarsa alla carpocapsa.					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Utilizzata sia per il consumo fresco che per la trasformazione in farina. Farina di qualità e resa analoghe a quella della Sborgà e di buona conservabilità.					

Allegato 15

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**CEPPA RER V069**

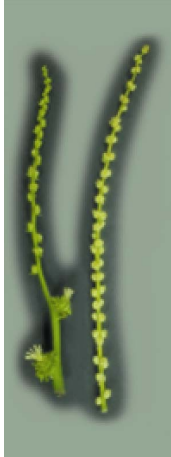










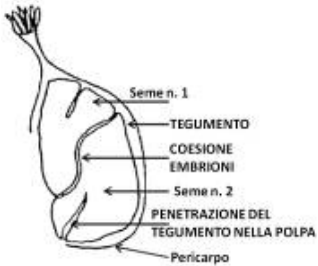







CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: CEPPA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Località Zocca (MO)	120	2003-2005
2) Località Porretta (BO)	Ignoto	Secolari
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
<i>Foto pianta intera</i>	 <i>Foto Bassi, 1999</i>	 <i>Foto Antonaroli</i>
Pianta	Fiore	

		
Foto Bassi, 1999	Foto Antonaroli	
Foglia	Frutto	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>Varietà diffusa in provincia di Bologna nelle zone di Porretta Terme, Granaglione e Vergato. Pianta rustica che produce frutti non pregiati destinati alla produzione di farina di qualità non eccelsa.</p>		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		
Appennino bolognese		
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO		
<p>Antonaroli (1999) – Il castagno da frutto - Il divulgatore n. 10. Provincia di Bologna. Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (primo contributo). In Supplemento a “La Ricerca Scientifica” CNR – Centro di Studio sul Castagno. Bufferli G. (1934-35) – Indagine sulle varietà di castagno dell’Appennino Bolognese. Tesi di Laurea, Università di Bologna. Relatore prof. Angelo Manaresi, a.a. 1934-35. Comelli G.B. (1905) – Del castagneto nei nostri monti e della sua temuta scomparsa. Memoria letta alla Società Agraria della Provincia di Bologna nell’adunanza del 18 giugno 1905. Piccioli L. –(1922) – Monografia del castagno. Stabilimento Tipolitografico G. Spinelli & C., Firenze. Trentin L. (1924) – Frutticoltura. Biblioteca Agraria Ottavi, Casalmonferrato. Vigiani D. (1908) – Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi. Tipografia e Litografia Carlo Cassone , Casale Monferrato. Vigiani D. (1923) – Il castagno. Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato.</p>		
NOTE		
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>		

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5✓	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1✓	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5	Media	5✓	Media
3	Mesostamineo	7✓	Elevata	7	Elevata
4✓	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1✓	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembryonico (Laguepie)			9	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
				3	Debole (Maraval)
				5	Medio (Bournette)
				7	Elevato (Laguepie)
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoide (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoide larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7✓	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2✓	Marrone (Belle Epine)	9✓	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 11 g. Le giovani piante sono molto vigorose. La fioritura maschile e femminile sono quasi contemporanee. Produce 1-2 ricci per infiorescenza, contenenti ciascuno 2 frutti. La produttività è media. La raccolta anticipa di un paio di giorni quella del marrone (O). Vegeta e produce frutti anche a quote elevate, dove altre varietà non sono produttive (O, L).					
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)					
Media sensibilità al cancro rameale e scarsa nei confronti della Carpocapsa (O, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Frutti destinati alla produzione di farina, anche se ne deriva una farina di qualità non elevata (O, L).					

Allegato 16

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**LOIOLA RER V070**










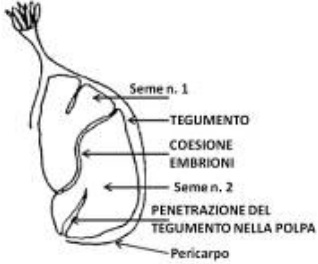








CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: LOIOLA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Località Zocca (MO)	10	Innesto 2004-2006
2) Località Porretta (BO)	Ignoto	Secolari
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
<i>Foto pianta intera</i>		
Pianta	Fiore	

Foto Bassi, 1999

 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>	  <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Diffusa nell'Appennino bolognese (ad una altitudine di 550-950 m s.l.m.) e modenese, e nella provincia di Reggio Emilia. Segnalata in passato dalla bibliografia a Lizzano in Belvedere, Porretta Terme, Vergato e Castelluccio. Pianta rustica i cui frutti sono considerati di buona qualità e conservabilità, utilizzati sia freschi che sotto forma di farina che risulta però di qualità non eccelsa.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Appennino bolognese, modenese e reggiano.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Antonaroli R. (1999) – Il castagno da frutto. Il Divulgatore n. 10. Provincia di Bologna. Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G. P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. Atti del Convegno “Giornata del Castagno”, Caprese Michelangelo (AR): 165-234. Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (primo contributo). In: Supplemento a “La Ricerca Scientifica” CNR, Centro di Studio sul Castagno. Bufferli G. (1934-35) – Indagine sulle varietà di castagno dell'Appennino Bolognese. Tesi di Laurea, Università di Bologna. Relatore prof. Angelo Manaresi, a.a. 1934-35. Comelli G.B. (1905) – Del castagneto nei nostri monti e della sua temuta scomparsa. Memoria letta alla Società Agraria della Provincia di Bologna nell'adunanza del 18 giugno 1905. Paglietta R., Bounous G. (1979) – Il castagno da frutto. Edagricole, Bologna. Piccioli L. (1922) – Monografia del castagno. Stabilimento Tipolitografico G. Spinelli & C. Firenze. Trentin L. (1924) – Frutticoltura. Biblioteca Agraria Ottavi, Casalmonteferrato. Vigiani D. (1908) – Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi. Tipografia e Litografia Carlo Cassone, Casale Monferrato. Vigiani D. (1923) – Il castagno. Casa Editrice Fratelli Ottavi, Casale Monferrato.</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	



DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5✓	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				



FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)						
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)		
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1✓	Assente (Marigoule)	
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9	Presente (Laguepie)	
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO		
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata	
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2✓	Rettangolare	
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)		
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	3	Piccolo (Comballe)		1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5✓	Medio (Marron d’Olargues)		2	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)		3✓	Media
					4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)		
1✓	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)		1✓	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)		2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro					
4	Marrone rossastro (Marron du Var)					
5	Marrone nerastro (Marigoule)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)						
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 11 grammi. Varietà adatta alle località elevate (L, O). La fioritura femminile posticipa quella maschile di circa 7 gg. In genere da ogni infiorescenza si originano 3-4 ricci, contenenti ciascuno 3 frutti. La fruttificazione è media e costante. Si raccoglie circa 4 giorni prima del marrone (O, L).						
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)						
Media sensibilità al cancro rameale. Scarsa sensibilità alla Carpocapsa (O).						
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)						
I frutti possono essere utilizzati sia allo stato fresco che sotto forma di farina. Frutti e farina sono molto dolci e di buona conservabilità. In passato i frutti erano utilizzati per le “sciarbolate” (castagne prive della buccia e poi lessate).						









Allegato 17


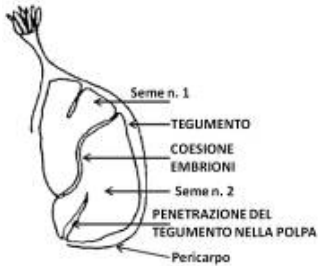







L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**MARRONE DI CAMPORA RER V071**

CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: MARRONE DI CAMPORA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Castagneti in Comune di Neviano degli Arduini (PR)	> 1000	Variabile tra 100 e 5 anni
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

		
<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>	
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE		
<p>Importante ed antica cultivar di marroni rinomata nella zona di Campora di Neviano degli Arduini (PR). È certamente da secoli presente in questa provincia in cui si è perfettamente adattata. Molto probabilmente era già diffusa ai tempi di Matilde di Canossa.</p> <p>Varietà citata più volte in pubblicazioni d'epoca a partire dagli anni Dieci ai Trenta del XX secolo, come molto interessante e meritevole di espansione. Nei secoli passati questa varietà veniva esportata all'estero sulle tavole dei nobili di Francia e di Spagna per le sue spiccate qualità organolettiche.</p> <p>Utilizzata per la produzione di caldarroste, marroni sotto liquore, marrons glacés, tortelli dolci, castagnaccio, bollite o per marmellate . Un tempo era assai impiegato in confetteria.</p>		
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE		
<p>Alcuni comuni montani dell'appennino est della provincia di Parma.</p> <p>Tutti gli esemplari esistenti si concentrano nella zona settentrionale del Monte Fuso soprattutto negli abitati di Campora, Vezzano e Scurano (Comune di Neviano degli Arduini).</p>		
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO		
<p>AA.VV. (1937) – Agricoltura parmense. Numero speciale de “L’Avvenire agricolo”, anno 45°, Maggio 1937, XV, Parma. A cura dell’Ispettorato prov.^{le} dell’agricoltura e del Consorzio Agrario “A. Bizzozzero”.</p> <p>Bocchialini F. (1913) - I marroni di Campora. Cattedra ambulante d’Agricoltura per la provincia di Parma, sezione di Langhirano.</p> <p>Bocchialini F. (1912) – Il castagno. Cattedra ambulante d’Agricoltura per la provincia di Parma, sezione di Langhirano. Tip. Rossi-Ubaldi, Parma.</p>		
NOTE		

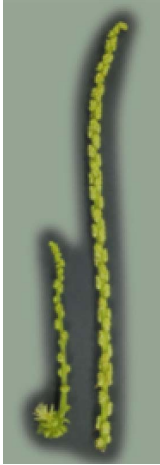
DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7✓	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				



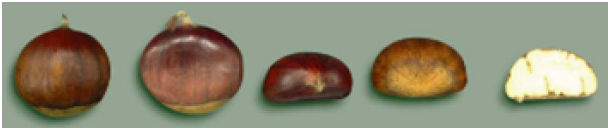
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembryonico (Laguepie)			9✓	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
		3✓	Debole (Maraval)	5	Medio (Bournette)
		7	Elevato (Laguepie)		
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoide (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoide larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5✓	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2✓	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 15-20 g. Albero molto grande, con altezze che possono raggiungere anche i 15-20 metri, di buona vigoria e portamento espanso. Il legno è più fragile di quello del castagno selvatico. La fioritura maschile raggiunge il pieno nella II decade di Giugno ed è piuttosto abbondante; l’entità dell’allegagione è media, producendo 3-4 ricci per infiorescenza, ciascuno con 2 ricci, e si raccoglie tendenzialmente nella II-III decade di Ottobre (O, L).					
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)					
La sensibilità alle principali patologie del castagno è media (O, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Consumo fresco (caldarroste) oppure trasformato. Frutto molto apprezzato, in quanto, nonostante pezzatura non eccessivamente grande, viene apprezzato per l’aspetto organolettico (O, L).					

Allegato 18

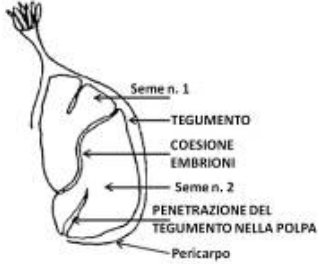








L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**MASCHERINA RER V072**

CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: MASCHERINA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Località Zocca (MO)	10	Innesto 2004-2006
2) Località Porretta (BO)	> 100	Secolari
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
<i>Foto pianta intera</i>		
Pianta	Fiore	

 <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p> <p style="text-align: center;">Foglia</p>	 <p style="text-align: right;"><i>Foto Antonaroli</i></p>  <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p> <p style="text-align: center;">Frutto</p>
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Diffusa nella zona posta tra le alte vallate del Silla e del Reno, in provincia di Bologna (Lizzano in Belvedere, Porretta Terme) ad una altitudine di 550-950 m s.l.m.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Appennino bolognese</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell’Emilia Romagna. <i>Il Divulgatore</i>, XXII, n. 10: 4-34</p> <p>Zambonini G. (1881) - Sulle condizioni agrarie del circondario di Vergato. Allegato alla Relazione sulla VI Circoscrizione, in Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria. Forzani e C. Tipografi del Senato, Roma.</p> <p>Breviglieri N. (1955) - Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). CNR Centro di studio sul castagno, pubblicazione n. 2, Firenze: 27-166.</p> <p>Piccioli L. (1922) - Monografia del castagno. Stabilimento tipo-litografico G.Spinelli & C., Firenze.</p> <p>Vigiani D. (1908) – Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato (Alessandria).</p> <p>Comelli G.B. (1905) – Del castagneto nei nostri monti e della sua temuta scomparsa. Memoria letta alla Società Agraria della Provincia di Bologna nell’adunanza del 18 giugno 1905.</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi.</p> <p>Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5✓	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9✓	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
		3✓	Debole (Maraval)		
		5	Medio (Bournette)		
		7	Elevato (Laguepie)		
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)			3	Piccolo (Comballe)
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5✓	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1✓	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 7 g. La fioritura femminile segue quella maschile di 1 settimana. Varietà a fruttificazione costante e produttività media. Ogni infiorescenza produce 1 o 2 ricci. Viene raccolta un paio di giorni prima del marrone (O, L).					
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)					
Produce frutti di media qualità, dall’episperma poco aderente, utilizzati sia allo stato fresco che per la produzione di farina. Frutti dalla buona conservabilità. Farina poco dolce (O, L).					

Allegato 19

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**MOLANA RER V073**












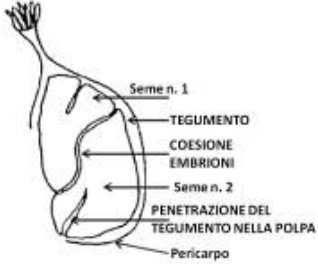








CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: MOLANA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Castel di Casio (Bologna)	> 100	Secolari
2) Zocca (Modena)	10	Innesto 2004-2006
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
<i>Foto pianta intera</i>		
Pianta	Fiore	

Foto Bassi, 1999

 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>	 <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Varietà diffusa in Provincia di Bologna (Castel di Casio, territorio Comunità Montana Cinque Valli Bolognesi) ad una altitudine di 550-930 m s.l.m. Diffusa anche in Toscana (Pistoiese e Val di Bisenzio). I frutti di buona qualità e conservabilità, con episperma aderente, sono utilizzati principalmente freschi, ma anche per la produzione di farina di ottima qualità. Castagna pregiata, una volta veniva usata per gli arrosti. La pianta fornisce anche legname di ottima qualità.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
Appennino bolognese.	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>AA.VV. (1856-1857) – Catalogo dei prodotti naturali ed industriali della provincia bolognese presentati alla esposizione fatta in Bologna nel 1856 nei palazzi della Pontificia Università. Memorie lette nelle adunanze ordinarie della Società Agraria della Provincia di Bologna, vol. IX: 207-302.</p> <p>Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell’Emilia Romagna. <i>Il Divulgatore</i>, XXII, n. 10: 4–34.</p> <p>Antonaroli R., Bassi D., Maresi G. (1992) – Il castagno da frutto. <i>Il Divulgatore</i>, XV, n. 8.</p> <p>Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G.P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. <i>Atti del Convegno “Giornata del Castagno”, Caprese Michelangelo (AR): 165-234.</i></p> <p>Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). CNR, Centro di studio sul castagno, pubblicazione n. 2, Firenze: 27–166.</p> <p>Bufferli U. (1951) – Indagini sulle varietà di castagno dell’Appennino bolognese. Tesi di laurea, Università degli Studi di Bologna.</p> <p>Comelli G.B. (1905) – Del castagneto nei nostri monti e della sua temuta scomparsa. Memoria letta alla Società Agraria della Provincia di Bologna nell’adunanza del 18 giugno 1905.</p> <p>Grassi G., Forlani M. (1988) – Le cultivar di castagno da frutto di maggior importanza economica. <i>Atti del Convegno Nazionale sulla Castanicoltura da Frutto, Avellino: 47-62.</i></p> <p>Piccioli L. (1922) – Monografia del castagno. Stabilimento tipo-litografico G. Spinelli & C., Firenze.</p> <p>Sansavini S., Avolio S., Bassi D., Bounous G.C., Casini E., De Beni F., Grassi G. (1979) – Aspetti produttivi, colturali e varietali della castanicoltura da frutto. In: <i>Produttività e valorizzazione dei castagneti da frutto e dei cedui di castagno.</i> Accademia Nazionale di Agricoltura, Bologna: 85-144.</p> <p>Vigiani D. (1908) – Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato (Alessandria).</p> <p>Zambonini G. (1881) – Sulle condizioni agrarie del circondario di Vergato. Allegato alla Relazione sulla VI Circostrizione in <i>Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria.</i> Forzani e C. Tipografi del Senato, Roma.</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	



DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5✓	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3✓	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1✓	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5	Media (Bournette)	2	Leggermente asimmetrica
		7✓	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9✓	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
				3	Debole (Maraval)
				5	Medio (Bournette)
				7	Elevato (Laguepie)
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5✓	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1✓	Marrone chiaro (Comballe)	1	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9✓	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 11 g. L’entità della fioritura è media. Produce 3-4 ricci per infiorescenza e viene raccolta un paio di giorni prima del marrone. Cultivar di produttività media e costante, considerata particolarmente rustica (O, L).					
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)					
Media la sensibilità al cancro rameale e bassa quella alla tignola (O, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Frutti di buona qualità, dal tegumento aderente, dalla buona conservabilità. Usati principalmente allo stato fresco, ma anche per la produzione di farina di ottima qualità (O, L).					

Allegato 20

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**PASTINESE RER V074**









CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: PASTINESE		
Sinonimi accertati: Pastanese, Pastenese, Pastonese, Pelosa		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Zocca (MO)	> 100	Secolari
2) Zocca (MO)	10	Innesto 1999-2007
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: campo marze della Unione Terre di Castelli (Zocca)		
		
Pianta	Fiore <small>Foto Bassi, 1999</small>	


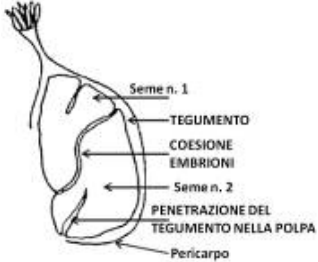







	<p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>		
Foglia	Frutto		
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE			
<p>Varietà largamente coltivata in tutto il piano vegetazionale del castagno dell'Emilia Romagna, come per esempio Castel d'Aiano, Lizzano in Belvedere, Vergato (Bologna), Fanano, Montefiorino, Montese, Pievepelago, Sestola, Zocca (Modena). Pistoiese, Val di Bisenzio (Toscana). La Comunità Montana "Appennino Modena Est" ha selezionato cloni migliorativi rispetto alle caratteristiche medie della cultivar.</p>			
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE			
<p>Appennino Emiliano-romagnolo, fascia vegetazionale del castagno.</p>			
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO			
<p>Antonaroli R., Bassi D., Maresi G. (1992) – Il castagno da frutto. <i>Il Divulgatore</i>, XV, n. 8. Antonaroli R. (1993) – La castanicoltura nell'Alto Appennino modenese: situazione e prospettive. <i>Montagna Oggi</i>, XXXIX, n. 8: 11-15. Antonaroli R. (1997) – Selezione di castagne da farina nel territorio della Comunità montana "Appennino Modena Est": prima fase. <i>Agricoltura Ricerca</i>, XXIX, n. 170: 123-130. Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell'Emilia Romagna. <i>Il Divulgatore</i>, XXII, n. 10: 4-34. Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G.P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. <i>Atti del Convegno "Giornata del Castagno"</i>, Caprese Michelangelo (AR): 165-234. Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). CNR, Centro di studio sul castagno, pubblicazione n. 2: 27-166. Firenze. Bufferli U. (1951) – Indagini sulle varietà di castagno dell'Appennino bolognese. Tesi di laurea, Università degli Studi di Bologna. Comelli G.B. (1905) – Del castagneto nei nostri monti e della sua temuta scomparsa. Memoria letta alla Società Agraria della Provincia di Bologna nell'adunanza del 18 giugno 1905. Grassi G., Forlani M. (1988) – Le cultivar di castagno da frutto di maggior importanza economica. <i>Atti del Convegno Nazionale sulla Castanicoltura da Frutto</i>, Avellino: 47-62. Paglia G. (1935) - Il castagno nel Bolognese. Tesi di laurea, Regio Istituto Superiore Agrario di Bologna. Paglietta R., Bounous G. (1979) – Il castagno da frutto. Edagricole, Bologna. Piccioli L. (1922) - Monografia del castagno. Stabilimento tipo-litografico G.Spinelli & C., Firenze. Remondino C. (1926) - Il Castagno. G.B. Paravia & C., Torino. Vigiani D. (1908) - Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato (AL). Sansavini S., Avolio S., Bassi D., Bounous G.C., Casini E., De Beni F., Grassi G. (1979) – Aspetti produttivi, culturali e varietali della castanicoltura da frutto. In: <i>Produttività e valorizzazione dei castagneti da frutto e dei cedui di castagno</i>. Accademia Nazionale di Agricoltura, Bologna: 85 - 144. Zambonini G. (1881) – Sulle condizioni agrarie del circondario di Vergato. Allegato alla Relazione sulla VI Circoscrizione in <i>Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria</i>. Forzani e C. Tipografi del Senato, Roma.</p>			

Redazione: "Catalogo dei prodotti naturali ed industriali della provincia bolognese presentati alla esposizione fatta in Bologna nel 1856 nei palazzi della Pontificia Università". Da "Memorie lette nelle adunanze ordinarie della Società Agraria della Provincia di Bologna" Vol IX /1856-1857: 207-302.

NOTE

I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi.
Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.


DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5✓	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5	Medio (Dorée de Lyon)
				7✓	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3✓	Piccola (Maraval)	1✓	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5	Media (Bournette)	2	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7✓	Elevata
4	Longistamineo				



FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1✓	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembryonico (Laguepie)			9	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
				3	Debole (Maraval)
				5	Medio (Bournette)
				7	Elevato (Laguepie)
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoide (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoide larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)			3	Ovoidale
		FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	5✓	Medio (Marron d’Olargues)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	7	Grande (Marigoule)	2	Scarsa
				3	Media
				4✓	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3✓	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 9 g. La fioritura femminile posticipa di circa 7-8 gg quella maschile. La fruttificazione è buona e costante; mediamente ogni infiorescenza produce 1-2 ricci, contenenti ciascuno 3 frutti. La raccolta è contemporanea al marrone. Di medie esigenze, analoga alla Carrarese (O, L).					
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)					
Media sensibilità al cancro rameale, bassa alla Carpacapsa (O, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Il frutto si consuma anche fresco, ma la varietà è coltivata soprattutto per la farina, che è di colore chiaro, eccellente e dall’ottima conservabilità. La sbucciatura dei frutti assai facile. Viene considerata una delle migliori varietà da farina dell’Emilia-Romagna. Resa in farina sul fresco: 30% (O, L).					









Allegato 21


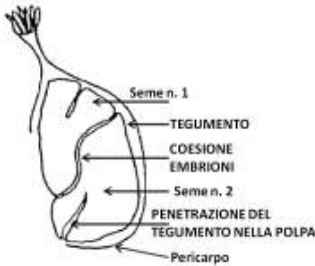





L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**PISTOLESE RER V075**

CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: PISTOLESE		
Sinonimi accertati: Pistoiese		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Castagneto a San Piero in Bagno (FC)	> 100	Secolari
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>	 <i>Foto Bassi, 1999</i>	
Pianta	Fiore	

 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>	 <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Diffuso nelle province di Bologna (Monte San Pietro), Forlì-Cesena (San Piero in Bagno), Reggio Emilia e Piacenza (Bobbio); in Toscana diffusa nel Pistoiese. Varietà molto apprezzata nelle alte vallate dell'Appennino orientale per i frutti che possono essere impiegati allo stato fresco o trasformati in farina di ottima qualità.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Appennino cesenate, reggiano e piacentino.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Antonaroli R., Bassi D. (1999) – <i>Le varietà dell'Emilia Romagna</i>. Il Divulgatore, XXII, n. 10: 4-34. Antonaroli R., Bassi D., Maresi G. (1992) - <i>Il castagno da frutto</i>. Il Divulgatore, XV, n. 8. Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G.P. (1977) – <i>Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane</i>. Atti del Convegno “Giornata del Castagno”, Caprese Michelangelo (AR): 165-234. Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). CNR, Centro di studio sul castagno; pubblicazione n. 2, Firenze: 27-166. Grassi G., Forlani M. (1988) - Le cultivar di castagno da frutto di maggior importanza economica. Atti del Convegno Nazionale sulla Castanicoltura da Frutto, Avellino: 47-62. Sansavini S., Avolio S., Bassi D., Bounous G.C., Casini E., De Beni F., Grassi G. (1979) - Aspetti produttivi, culturali e varietali della castanicoltura da frutto. In: Produttività e valorizzazione dei castagneti da frutto e dei cedui di castagno. Accademia Nazionale di Agricoltura, Bologna: 85-144.</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5✓	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5✓	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7✓	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5✓	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4✓	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1✓	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembryonico (Laguepie)			9	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
		3	Debole (Maraval)	5	Medio (Bournette)
		7	Elevato (Laguepie)		
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoide (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoide larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5✓	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3✓	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 10 g. Produce 1-2 ricci per infiorescenza. La fioritura è tardiva, mentre la maturazione è precoce e la produttività elevata. Di medie esigenze, analoga alla Pastinese (O, L).</p>					
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)					
Mediamente sensibile al cancro rameale e poco sensibile alla Carpocapsa (O).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà molto apprezzata per i frutti, piriformi e piccoli, che possono essere impiegati allo stato fresco o trasformati in farina, che risulta di ottima qualità.					

Allegato 22

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**RAGGIOLANA RER V076**












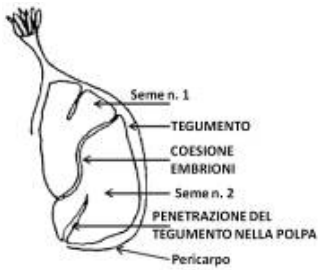








CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: RAGGIOLANA		
Sinonimi accertati: Raggiolano, Reggiolana, Ruggiolana		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Castagneti in località San Piero in Bagno (Forlì-Cesena)	> 100	Secolari
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

Foto Bassi, 1999

 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>	 <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Varietà diffusa nelle province di Bologna, Forlì-Cesena (nelle località di Bagno di Romagna, San Piero in Bagno, Verghereto), Reggio Emilia e Piacenza. In Toscana presente nel Casentino e nel Valdarno. Questa castagna è una delle varietà maggiormente diffuse in Casentino e trae il suo nome, presumibilmente, dal luogo di origine, la zona del castello di Raggiolo nella valle del Teggina.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Appennino tra Cesena e Piacenza, Casentino e Valdarno.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell’Emilia Romagna. <i>Il Divulgatore</i>, XXII, n. 10: 4-34. Antonaroli R., Bassi D., Maresi G. (1992) – Il castagno da frutto. <i>Il Divulgatore</i>, XV, n. 8. Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G. P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. <i>Atti del Convegno “Giornata del Castagno”</i>, Caprese Michelangelo (AR): 165-234. Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). C.N.R., Centro di studio sul castagno. Pubblicazione n. 2, Firenze: 27-166. Paglietta R., Bounous G. (1979) - Il castagno da frutto. Edagricole, Bologna. Piccioli L. (1922) – Monografia del castagno. Stabilimento tipo-litografico G.Spinelli & C., Firenze. Vigiani D. (1908) - Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato (Alessandria).</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	


DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7✓	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1✓	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				



FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1✓	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
				3	Debole (Maraval)
				5	Medio (Bournette)
				7	Elevato (Laguepie)
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)			3	Piccolo (Comballe)
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7✓	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1✓	Marrone chiaro (Comballe)	1✓	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 11 g.</p> <p>Il frutto ha un aspetto molto simile al marrone casentino. Varietà poco esigente, molto produttiva. Maturazione dei frutti precoce, anticipa di circa 10 giorni rispetto al marrone. Fioritura tardiva. La fruttificazione è costante e in genere si formano 1-2 ricci per infiorescenza e la produttività è media. Si adatta ad essere coltivata in luoghi elevati ed esposti (O, L).</p>					
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)					
Poco sensibile alla Carpocapsa e mediamente sensibile al cancro rameale (O, L).					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Utilizzata per la produzione di farina, che risulta di ottima qualità e di buona conservabilità (O, L).					









Allegato 23


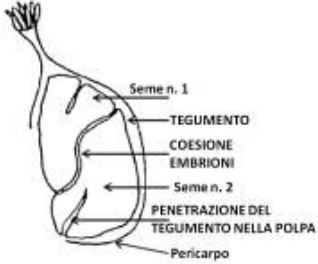







L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**ROSSOLA RER V077**

CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: ROSSOLA		
Sinonimi accertati: Rossolo, Giallone, Rosola, Rossella, Rossolina		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Castagneto in località Carpineti (RE)	> 100	Secolari
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
<i>Foto pianta intera</i>		
Pianta	<i>Foto Bassi, 1999</i> Fiore	

 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>	 <p style="text-align: center;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Varietà diffusa nelle province di Bologna, Reggio Emilia (Carpineti, Casina), Forlì-Cesena. In Toscana diffuso in Lunigiana, Garfagnana e Val di Bisenzio.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Province di Bologna, Reggio Emilia (Carpineti, Casina), Forlì-Cesena. In Toscana, si ritrova in Lunigiana, Garfagnana e Val di Bisenzio.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell’Emilia Romagna. <i>Il Divulgatore</i>, XXII, n. 10: 4-34. Antonaroli R., Bassi D., Maresi G. (1992) – Il castagno da frutto. <i>Il Divulgatore</i>, XV, n. 8. Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G. P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno toscano-emiliano. <i>Atti del Convegno “Giornata del Castagno”</i>, Caprese Michelangelo (AR): 165-234 Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). C.N.R., Centro di studio sul castagno. Pubblicazione n. 2, Firenze: 27-166. Buccianti M. (n.d.) – Il castagno in Provincia di Lucca. Storia, strutture, economia. San Marco, Lucca. Bufferli U. (1951) – Indagini sulle varietà di castagno dell’Appennino bolognese. Tesi di laurea, Università degli Studi di Bologna. Piccioli L. (1922) – Monografia del castagno. Stabilimento tipo-litografico G. Spinelli & C., Firenze. Vigiani D. (1908) - Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato (Alessandria).</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7✓	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3✓	Piccola (Maraval)	1✓	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5	Media (Bournette)	2	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1✓	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7	Elevata	7	Elevata
4	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)	
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1	Assente (Marigoule)
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9✓	Presente (Laguepie)
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)	
		3	Debole (Maraval)	5✓	Medio (Bournette)
		7	Elevato (Laguepie)		
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO	
	1 – Ovoide (Marki)			1	Quadrata
	2 – Ovoide larga (Marsol)			2✓	Rettangolare
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)	
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)	3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)	5✓	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7	Grande (Marigoule)	3✓	Media
				4	Elevata
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)	
1	Marrone chiaro (Comballe)	1	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)
2	Marrone (Belle Epine)	9✓	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)
3	Marrone scuro				
4✓	Marrone rossastro (Marron du Var)				
5	Marrone nerastro (Marigoule)				
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 11 g. Produce 3-4 ricci per infiorescenza, la produzione è costante, ma scarsa. La maturazione è precoce (7 gg prima del marrone). Varietà poco produttiva, di medie esigenze, analoga alla Pastinese, impiegata nelle zone elevate (O, L).</p>					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Poco sensibile alla Carpocapsa e molto sensibile al cancro rameale.					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Frutti utilizzati sia allo stato fresco che sotto forma di farina. Farina di ottima qualità.					

Allegato 24

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**SALVANO RER V078**

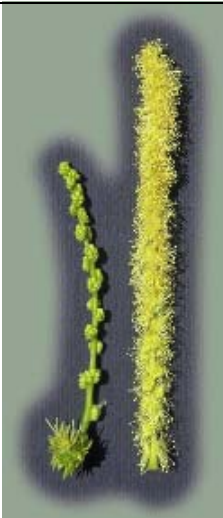










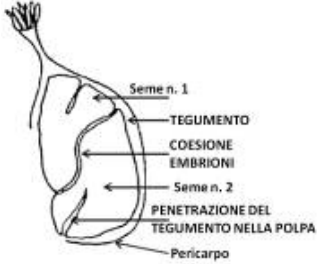








CASTAGNO		
Famiglia: <i>Fagaceae</i>	Genere: <i>Castanea</i>	Specie: <i>Castanea sativa</i> Mill.
Nome comune: SALVANO		
Sinonimi accertati: Salvana, Selvana, Selvano, Silvana, Silvano		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Rischio di erosione:		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante/ Anno d'impianto
1) Castagneto in località Zocca (MO)	10	Innesti 2004-2006
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Castagneti sperimentali Comunità montana "Appennino Modena est", Zocca (MO)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione: Non è riprodotta.		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	

Foto Bassi, 1999

 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>	 <p style="text-align: right;"><i>Foto Bassi, 1999</i></p>
Foglia	Frutto
CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE	
<p>Diffuso in tutto il piano vegetazionale del castagno dell'Emilia Romagna, come per esempio Lizzano in Belvedere (Bologna), Montese (Modena), Collagna (Reggio Emilia). Si tratta del comune "selvatico" che si propaga spontaneamente per seme nelle zone più vocate.</p>	
ZONA TIPICA DI PRODUZIONE	
<p>Appennino Emiliano-romagnolo.</p>	
BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	
<p>Antonaroli R., Bassi D. (1999) – Le varietà dell'Emilia Romagna. <i>Il Divulgatore</i>, XXII, n. 10: 4-34. Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G. P. (1977) – Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. <i>Atti del Convegno "Giornata del Castagno"</i>, Caprese Michelangelo (AR): 165-234 Breviglieri N. (1955) – Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno (<i>Castanea sativa</i> Mill.). C.N.R., Centro di studio sul castagno. Pubblicazione n. 2, Firenze: 27-166. Bufferli U. (1951) – Indagini sulle varietà di castagno dell'Appennino bolognese. Tesi di laurea, Università degli Studi di Bologna. Piccioli L. (1922) – Monografia del castagno. Stabilimento tipo-litografico G. Spinelli & C., Firenze. Vigiani D. (1908) - Il castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato (Alessandria).</p>	
NOTE	
<p>I contenuti della scheda sono stati curati dal dott. agr. Riccardo Antonaroli e la bibliografia storica fornita dal prof. Elvio Bellini del Centro di documentazione sul Castagno di Marradi. Le foto, dove non diversamente espresso, sono del dott. Antonaroli.</p>	

DESCRIZIONE MORFOLOGICA					
PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)					
VIGORIA		PORTAMENTO (UPOV 2)		EPOCA DI GERMOGLIAMENTO (UPOV 8)	
3	Bassa		3 – Assurgente (Bouche rouge)	1	Molto precoce (Maraval)
5	Media		5 – Semi-assurgente (Maraval)	3	Precoce (Précoce de Vans)
7✓	Elevata		7 – Espanso (Belle Epine)	5	Medio (Dorée de Lyon)
				7	Tardiva (Marron Dauphine)
				9	Molto tardiva (Marron Comballe)
FOGLIA GIOVANE: COLORAZIONE BRONZATA (UPOV13) parte distale dei rami		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: DIMENSIONE (UPOV14)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: SIMMETRIA (UPOV16)	
1	Assente (Bouche rouge)	3	Piccola (Maraval)	1	Simmetrica (Marsol)
9	Presente (Belle Epine)	5✓	Media (Bournette)	2✓	Leggermente asimmetrica
		7	Grande (Marsol)	3	Decisamente asimmetrica (Bournette)
FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: FORMA DELLA BASE DELLA LAMINA (UPOV21)		FOGLIA COMPLETAMENTE SVILUPPATA: MARGINE (UPOV22)			
	1 – Acuta (Bournette)		1 – Mucronata (Bournette)		
	2 – Ottusa (Verdale)		2 – Dentata (Marsol)		
	3 – Cordata (Comballe)				
FIORE / FIORITURA					
FIORE MASCHILE: LUNGHEZZA DEL FILAMENTO (UPOV 9)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA MASCHILE (UPOV 11)		EPOCA DI INIZIO DELLA FIORITURA FEMMINILE (UPOV 12)	
1	Molto corto ((Bouche rouge)	1	Precoce (Soulage Première)	1	Precoce (Soulage Première)
3	Corto (Marron d'Olargues)	3	Molto precoce (Marigoule)	3	Molto precoce (Marigoule)
5	Medio (Marron de Redon)	5	Media (Marron de Chevanceaux)	5	Media (Bouche rouge)
7	Lungo (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)	7	Tardiva (Belle Epine)
9	Molto lungo	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)	9	Molto tardiva (Marron de Goujounac)
TIPO DI AMENTI		ENTITÀ DELLA FIORITURA		ENTITÀ DELL'ALLEGAGIONE	
1	Astamineo	3	Scarsa	3	Scarsa
2	Brachistamineo	5	Media	5	Media
3	Mesostamineo	7✓	Elevata	7✓	Elevata
4✓	Longistamineo				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)							
FRUTTO: EMBRIONE (UPOV 27)		SEZIONE TRASVERSALE DEL FRUTTO 		FRUTTO: PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV29)			
	1 – Monoembrionico (Belle Epine)			1	Assente (Marigoule)		
	2 – Poliembrionico (Laguepie)			9✓	Presente (Laguepie)		
				FRUTTO: GRADO DI PENETRAZIONE DEL TEGUMENTO NEI SEMI (UPOV30)			
				3	Debole (Maraval)		
				5	Medio (Bournette)		
				7	Elevato (Laguepie)		
FRUTTO: FORMA (UPOV 31)		ILO		FRUTTO: FORMA DELL’ILO			
	1 – Ovoidale (Marki)			1	Quadrata		
	2 – Ovoidale larga (Marsol)			2✓	Rettangolare		
	3 – Globosa (Marron de Chervanceaux)	FRUTTO: DIMENSIONE DELL’ILO (UPOV32)		PUBESCENZA TORCIA (PELOSITÀ)			
	4 – Ellissoide traversa (Marigoule)			3	Piccolo (Comballe)	1	Assente
	5 – Ellissoide traversa larga (Laguepie)			5	Medio (Marron d’Olargues)	2	Scarsa
		7✓	Grande (Marigoule)	3✓	Media		
				4	Elevata		
FRUTTO: COLORE (UPOV35)		FRUTTO: ADERENZA DEL TEGUMENTO ALLA POLPA (UPOV37) su frutto fresco		FRUTTO: COLORE DELLA POLPA (UPOV38)			
1✓	Marrone chiaro (Comballe)	1	Assente (Marigoule)	1✓	Bianco (Marigoule)		
2	Marrone (Belle Epine)	9✓	Presente (Laguepie)	2	Crema (Belle Epine)		
3	Marrone scuro						
4	Marrone rossastro (Marron du Var)						
5	Marrone nerastro (Marigoule)						
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
<p>Peso medio del frutto calcolato su un kilogrammo di prodotto: 13 g.</p> <p>La fioritura maschile inizia intono al 10 giugno e quella femminile posticipa di circa una settimana. Si originano 3-4 ricci per infiorescenza, contenenti ciascuno 3 frutti.</p> <p>La fruttificazione è costante e quantitativamente elevata, ma la qualità dei frutti non è gran che.</p> <p>I frutti assomigliano per forma a quelli dei marroni, ma se ne differenziano principalmente per le striature poco evidenti, per il colore più scuro del pericarpo e perché insipidi (O, L).</p>							
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)							
Presenta una elevata sensibilità al cancro rameale e al mal dell’inchiostro, mentre tollera abbastanza bene gli attacchi di Carpocapsa (O, L).							
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL’UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)							
<p>I frutti sono utilizzati per la produzione di una farina dalla buona conservabilità.</p> <p>Talora, le forme selvatiche a frutto grosso o particolarmente precoci vengono valorizzate in alcuni mercati locali (O, L).</p>							

COMUNICATO REDAZIONALE

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dal 1 gennaio 2010, è redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line. La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito **<http://bur.regione.emilia-romagna.it>**

La consultazione gratuita del BURERT dal 1 gennaio 2010 è garantita anche presso gli Uffici Relazioni con il Pubblico e le Biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della Regione è inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero. È sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una copia della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.