



CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO

VENETO
AGRICOLTURA 
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

ANTICHE VARIETÀ DI MELE E PERE DEL VENETO





CONTRIBUTO
REGIONE DEL VENETO

VENETO
AGRICOLTURA 
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

ANTICHE VARIETÀ DI MELE E PERE DEL VENETO



Autore:

Michela Schiavon

Coordinamento tecnico ricerca bibliografica:

Luigino Schiavon, *Centro Sperimentale Pradon*

Si ringrazia in particolare la sig.ra Cecilia Magnabosco della Biblioteca "La Vigna" di Vicenza per la disponibilità e la premurosa attenzione con cui ha assistito l'autrice nella ricerca bibliografica.

Pubblicazione edita da

VENETO AGRICOLTURA

Azienda Regionale per i Settori Agricolo Forestale e Agroalimentare

Viale dell'Università, 14 – Agripolis – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049.8293711 – Fax 049.8293815

e-mail: va@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale

VENETO AGRICOLTURA

Azienda Regionale per i Settori Agricolo Forestale e Agroalimentare

Coordinamento editoriale e realizzazione grafica:

Silvia Ceroni, Melania Pizzeghello, Federica Mazzuccato

Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica

Via Roma, 34 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049.8293920 – Fax 049.8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org



Pubblicazione finanziata con fondi della
Regione Veneto – L.R.n.40 del 12.12.2003, Art.69

Programma: "Conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche animali e vegetali di interesse regionale".

È vietata la riproduzione di testi e foto, senza preventiva autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura.

Pubblicato on line nel mese di Novembre 2010.

PRESENTAZIONE



Veneto Agricoltura è l'Azienda Regionale che si occupa del settore agricolo, forestale ed agroalimentare; tra le sue molteplici attività da anni ha attivato un programma di recupero e salvaguardia di numerose varietà autoctone di pero e melo, varietà che altrimenti rischiavano la scomparsa a causa della diffusione negli ultimi decenni di cultivar commerciali rispondenti a criteri di elevata produttività e con caratteristiche pomologiche standardizzate particolarmente gradite alla filiera commerciale.

La coltivazione dei “pomi” e dei “peri” è legata alla cultura contadina veneta fin dai tempi medievali e già da allora costituiva una ricchezza per coloro che la praticavano.

Queste specie, assieme ad altre come fichi, castagne, prugne e ciliegie, erano per lo più diffuse nell'area pedemontana del Veneto, dalla provincia di Verona fino a quella di Treviso.

Tali frutteti, seppur coltivati in modo estensivo, non paragonabili pertanto agli impianti intensivi specializzati odierni, erano comunque fonte di reddito e di sostentamento delle famiglie.

Le piante ed i loro frutti, sono sempre state fortemente collegate alla cultura del territorio sia attraverso aspetti linguistici dialettali, sia riguardo le modalità più opportune di utilizzo.

In passato succedeva che molte varietà simili per caratteristiche qualitative ed estetiche, assumessero denominazioni diverse a seconda della località dove erano coltivate. Contemporaneamente il medesimo nome poteva identificare, a seconda della zona, alberi e frutti diversi.

Anche oggi, in fase di recupero e di salvaguardia delle biodiversità frutticole regionali sono pervenute a Veneto Agricoltura varietà con la stessa denominazione che evidenziano caratteristiche differenti fra loro e varietà che, introdotte con denominazioni diverse, presentano caratteristiche molto simili, se non identiche.

È sorta quindi la necessità di effettuare una ricerca bibliografica che, attraverso la consultazione di testi tecnici del passato, riscoprisse l'origine, la storia, le omonimie e sinonimie, gli utilizzi e tutte le notizie maggiormente

interessanti sulle varietà più significative del germoplasma frutticolo Veneto di melo e pero.

Questa ricerca bibliografica può aiutare tutti coloro che vogliono riscoprire e valorizzare queste vecchie varietà poiché offre molti spunti e fonti interessanti di approfondimento e, in alcuni casi, fornisce notizie utili a riscoprire in quanti modi venivano sfruttati questi preziosi frutti (es. sidro, marmellate, distillati, succhi, dolci, consumo fresco).

L'Amministratore Unico
di Veneto Agricoltura
Paolo Pizzolato

SOMMARIO

PARTE PRIMA: I MELI

ASTRACAN ROSSO	pag.	9
CALAMANI	»	12
COMMERCIO.....	»	14
DAL FERRO CESIO.....	»	17
DECIO.....	»	19
DURELLO.....	»	22
IMPERATORE ALESSANDRO.....	»	25
PARADISO	»	30
RENETTA BIANCA DI CHAMPAGNE.....	»	33
RENETTA DEL CANADÀ.....	»	39
RENETTA GRIGIA	»	48
ROSA GENTILE	»	51

PARTE SECONDA: I PERI

PERO ANGELICO.....	»	59
PERO CURATO.....	»	65
PERO GNOCCO.....	»	76
PERO MOSCATELLO	»	82
PERO PASSA-TUTTI.....	»	86
PERO PISTACCHINO	»	90
PERO SPADONE	»	93
PERO SPINACARPI	»	96
PERO VIRGOLOSA	»	105

SCHEDE DESCRITTIVE DELLE VARIETÀ

CULTIVAR: ASTRACAN ROSSO	»	113
CULTIVAR: CALAMANI.....	»	115
CULTIVAR: COMMERCIO.....	»	117
CULTIVAR: DAL FERRO CESIO.....	»	119
CULTIVAR: DECIO	»	121
CULTIVAR: DURELLO.....	»	123
CULTIVAR: IMPERATORE ALESSANDRO.....	»	125
CULTIVAR: PARADISO	»	127
CULTIVAR: RENETTA BIANCA DI CHAMPAGNE.....	»	129

CULTIVAR: RENETTA DEL CANADÀ.....	»	131
CULTIVAR: RENETTA GRIGIA	»	133
CULTIVAR: ROSA GENTILE	»	135
CULTIVAR: ANGELICO	»	137
CULTIVAR: CURATO	»	139
CULTIVAR: GNOCCO	»	142
CULTIVAR: MOSCATELLO.....	»	144
CULTIVAR: PASSA-TUTTI.....	»	146
CULTIVAR: PISTACCHINO	»	148
CULTIVAR: SPADONE.....	»	150
CULTIVAR: SPINA-CARPI.....	»	152
CULTIVAR: VIRGOLOSA.....	»	155

ALTRE ANTICHE VARIETÀ DI MELE E PERE COLTIVATE NEL VENETO

MELI

ATTALINO	»	159
BIANCONE.....	»	160
POMO DI S. ANNA O DELLA MADONNA.....	»	161

PERI

FRATTINO E DIPINTO	»	162
SAMPIEROL	»	162

FONTI BIBLIOGRAFICHE.....	»	165
---------------------------	---	-----

PARTE PRIMA: I MELI





ASTRACAN ROSSO

SINONIMI

Astracan Rouge; Roter Astrachan; Roter Astrakan; Red Astrachan; sp. Astrachan Rpyo; rum. Astrachan Roçu; Pomme d'Astrachan Rouge; Roter Ernteapfel; Roter Augustapfel; Roter Jakobsapfel; Roter Sommerapfel; Kaiserlicher Kalvill; Abe Lincoln; American Red; Waterloo; Vermillon d'été; Anglesea Pipin; Deterling's Early; Hamper's American; Beauty of Watel; Rouge hâtive; Pomo di S. Giovanni.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1901): "Varietà diffusa assai in Russia, nella Svezia, nella Norvegia ed in Inghilterra."

Da Candioli (1941): "Varietà coltivata nelle zone del medio e basso Veronese."

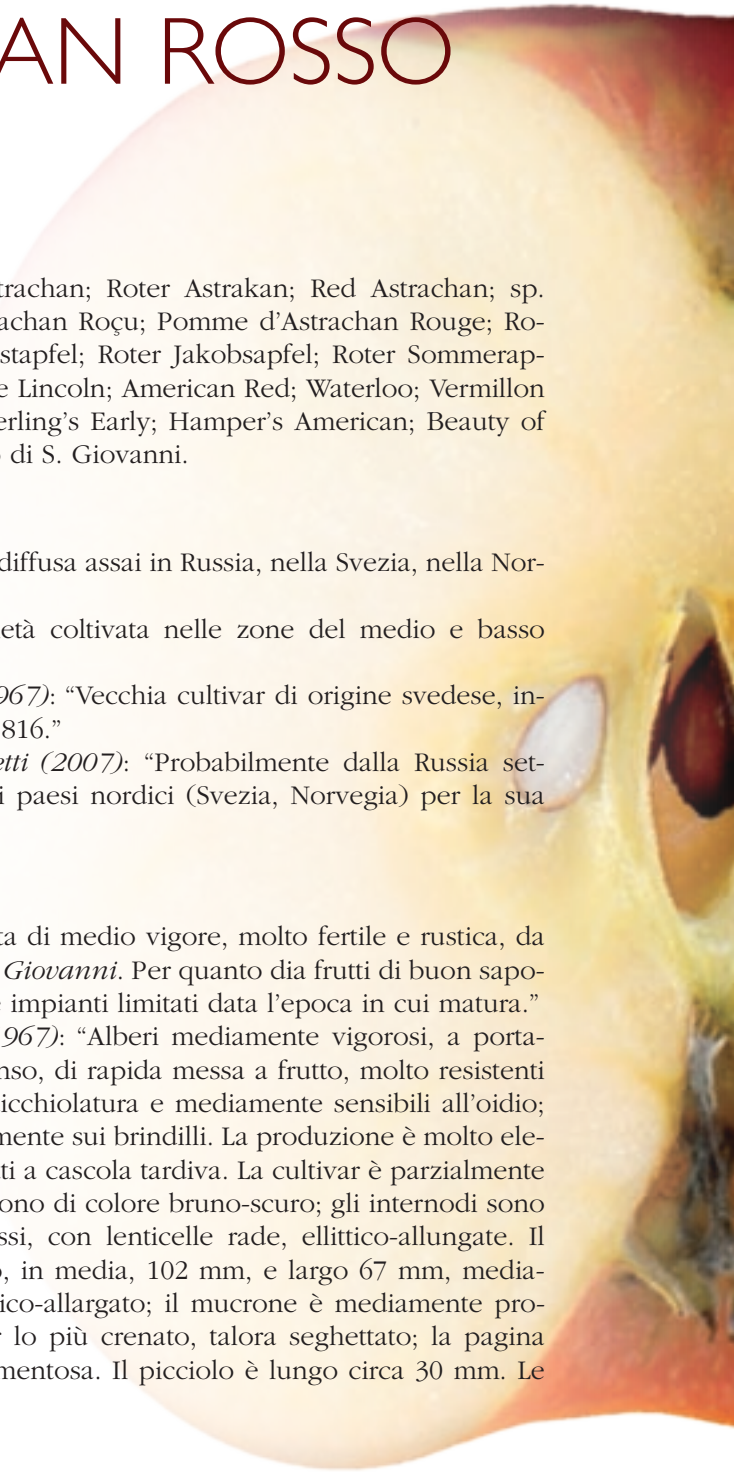
Da Baldini e Sansavini (1967): "Vecchia cultivar di origine svedese, introdotta in Inghilterra dal 1816."

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): "Probabilmente dalla Russia settentrionale, poi diffuso nei paesi nordici (Svezia, Norvegia) per la sua precocità."

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Candioli (1941): "Pianta di medio vigore, molto fertile e rustica, da noi denominata *Pomo di S. Giovanni*. Per quanto dia frutti di buon sapore raccomandiamo di farne impianti limitati data l'epoca in cui matura."

Da Baldini e Sansavini (1967): "Alberi mediamente vigorosi, a portamento intermedio ed espanso, di rapida messa a frutto, molto resistenti al freddo, suscettibili alla ticchiolatura e mediamente sensibili all'oidio; essi fruttificano prevalentemente sui brindilli. La produzione è molto elevata ma i frutti sono soggetti a cascola tardiva. La cultivar è parzialmente autoincompatibile. I rami sono di colore bruno-scuro; gli internodi sono lunghi e mediamente spessi, con lenticelle rade, ellittico-allungate. Il lembo delle foglie è lungo, in media, 102 mm, e largo 67 mm, mediamente spesso, piatto, ellittico-allargato; il mucrone è mediamente pronunciato; il margine è per lo più crenato, talora seghettato; la pagina inferiore è mediamente tomentosa. Il picciolo è lungo circa 30 mm. Le



foglie delle lamburde sono più piccole, generalmente ellittico-allungate, talora obovate, lunghe, in media, 107 mm e larghe 58 mm; il picciolo è lungo circa 43 mm. I fiori sono riuniti in numero di 5 per corimbo. I sepali sono lunghi, in media, 8 mm e larghi 5 mm, con bordo spesso ondulato ed unghia lunga, quasi completamente bianchi. Gli stami sono lunghi in media 10 mm e risultano più corti dei pistilli. Il polline è altamente germinabile. La fioritura è assai precoce.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero poco vigoroso, a portamento assurgente. Resiste ai freddi anche intensi; ama terreni ricchi. Fioritura precoce. Impollinato da Delicious, Ranciata di Cox, Parmena dorata. Fertile, resistente alla ticchiolatura.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1896, 1901): “Il frutto di grandezza media, ha forma sferico appiattita, è di un buon sapore, con polpa semi-tenera e rinfrescante, che non diventa farinosa come altri frutti precoci ed ha il pregio di maturare assai presto, cioè alla metà di luglio. Thomas lo ritiene un frutto da mercato di primo ordine; secondo altri è superiore in bontà all’Astracan bianco; da noi però è ancora poco diffuso. La pianta che noi abbiamo a Casignolo ha una forza media e si mostra produttiva. I suoi frutti sono olezzanti, ben coloriti, a polpa bianca con leggere venature rosse, e di discreto sapore.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Frutti medi (peso 160 g, volume 195 cc, altezza 59 mm, spessore 75 mm), di forma costante, simmetrica, sferoidale, leggermente appiattita, un poco irregolare in sezione trasversale. La cavità peduncolare è mediamente profonda e piuttosto stretta, spesso rugginosa; il peduncolo è medio o lungo, piuttosto sottile; la cavità calicina è poco profonda e piuttosto stretta; il calice è piccolo o medio, generalmente chiuso. La buccia è sottile, cerosa, di colore giallo, estesamente coperta di rosso-chiaro, qua e là mazzato; le lenticelle sono piccole ma numerose, non molto evidenti; la polpa è bianco-avorio, tenera, relativamente succosa, poco zuccherina, leggermente acidula ed appena aromatica; il torsolo è mediamente sviluppato, con tubo calicino piuttosto corto, generalmente a forma di imbuto o di cono. I semi, presenti in numero medio di 10 per frutto, sono lunghi in media 8 mm e larghi 4 mm.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Frutto medio, di forma sferico-appiattita. Buccia rossa con striature più scure. Polpa bianca, fine, tenera, poco succosa, zuccherina, acidula, profumata, di buon sapore. È poco durevole.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1901): “Varietà raccomandata da Baltet, tanto per l’alto-fusto, come per le forme basse, ed è ritenuta assai fertile da tutti coloro che la descrissero. La pianta vuolsi resistente ai freddi anche più intensi, ma di poca vegetazione; cosicché si consiglia di innestarla solo sul franco, e di tenerla a forme ristrette. Flotow la trova buona per i terreni magri: ma la bellezza del frutto non induce a coltivarla nei luoghi aperti. Mas nota che questa varietà vegeta dapprima assai bene in vivaio, poi diviene così produttiva che la sua vegetazione si arresta quasi interamente, ed egli ricorda ancora che è poco vigorosa sul paradiso.”

Da Tamaro (1899, 1911): “Questa varietà è molto fertile e predilige terreni buoni. Le forme più adatte sono ad alto fusto e vaso, mentre i sistemi di coltivazione consigliati sono frutteti casalinghi e di speculazione. Tollera climi rigidi. Maturazione: metà luglio-metà agosto.”

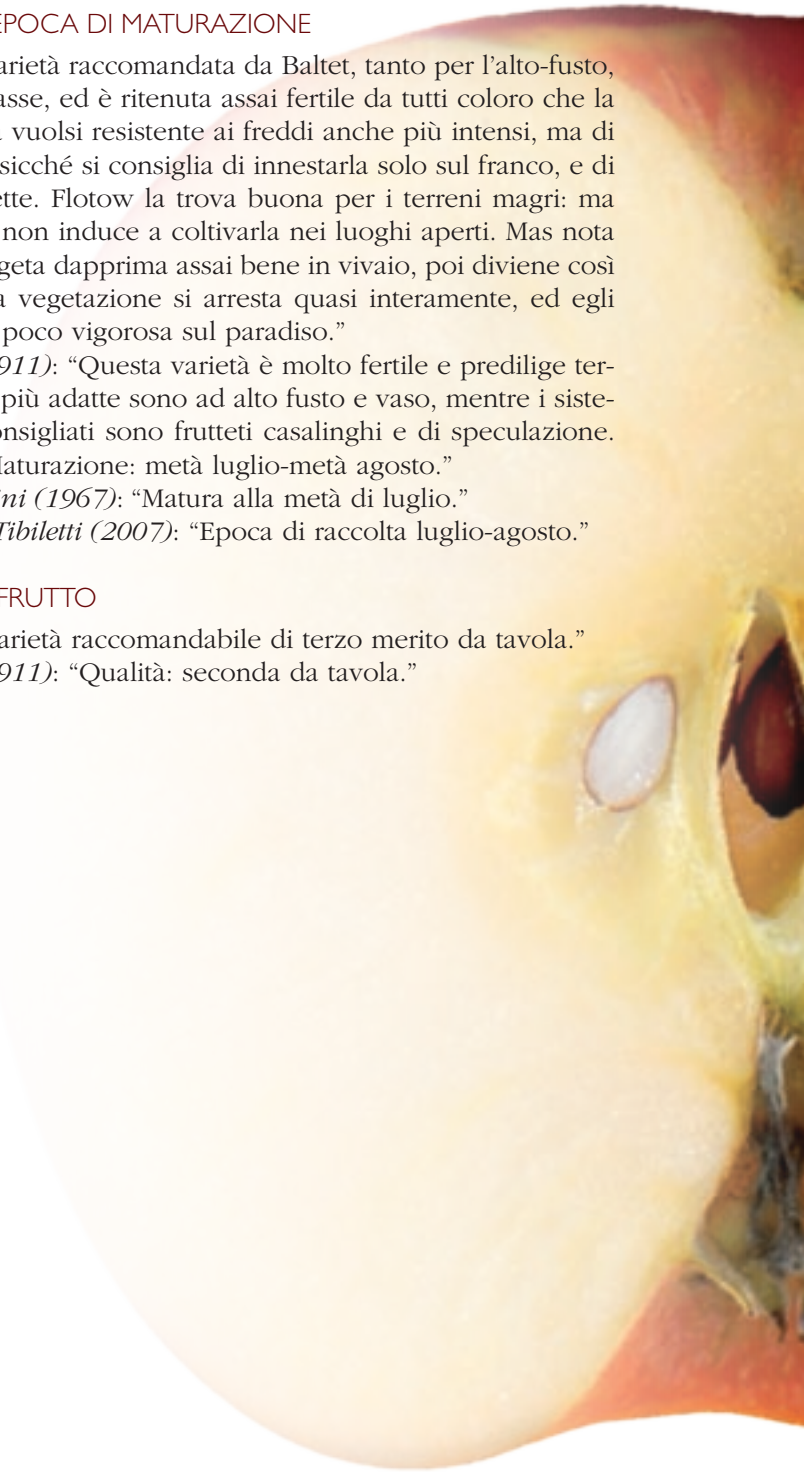
Da Baldini e Sansavini (1967): “Matura alla metà di luglio.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Epoca di raccolta luglio-agosto.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Molon (1896): “Varietà raccomandabile di terzo merito da tavola.”

Da Tamaro (1899, 1911): “Qualità: seconda da tavola.”



CALAMANI

SINONIMI

Calamana trevigiana; Calamara trevigiana; Calimani; Calimana.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1901): “È una varietà ormai diffusa e nota nei dintorni di Conegliano e in tutto il Trevigiano e il Bellunese e, secondo il prof. Meneghini, anche nel Trentino dove la si confonde facilmente colla Edel-Reinette. Ben nota sui mercati della parte orientale del Veneto, non la vedemmo mai né a Vicenza né a Milano.”

Da Botteselle (1914): “Antica varietà ben nota e coltivata in tutto il trevisano. È la varietà più diffusa in provincia.”

Da Tamaro (1925): “Comune sul Veneto (Treviso).”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1901): “La pianta fruttifica quasi esclusivamente su brindille, è vigorosa e ben produttiva.”

Da Botteselle (1914): “La pianta è vigorosa e fertile.”

Da Bassi e Dal Grande (2007): “Presenti 7 fiori per corimbo; i petali sono di forma ellissoidale di colore rosa chiaro; gli stami sono più lunghi del pistillo; l'epoca di fioritura è precoce.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Frutto mezzano, orbicolare schiacciato, giallo sporco, marmorizzato e stellato, macchiato di rosso carmino, dolcissimo, squisito.”

Da Molon (1901): “È bella ed ottima mela di grossezza sopra la media (75-76 x 73-74 mm) di forma asimmetrica, obliqua, conico allungata e ben panciata. Peduncolo molto corto, grosso, disposto in una cavità stretta e profonda, macchiata per poca altezza (così da non uscire dalla cavità peduncolare) di ruggine raggiata. Calice conico, stami mediani, sepali piccoli, eretti, convergenti o conniventi; calice quasi chiuso, di rado aperto, disposto in una insenatura stretta, poco profonda, pieghettata a bordo disuguale, spesso con manifeste prominenze. Buccia gialloverdastro-chiaro o giallo dorata, marmorizzata di rosso carmino più o

meno vivo verso il sole, punti rugginosi rari, piccoli, verso il sole. Polpa simile per consistenza a quella della Rosmarina bianca, un po' giallognola, verdastra presso le logge, a succo discretamente aromatico, acido e dolciastro. Casellario aperto nel mezzo con casella ellittica, semi abbondanti, scuri, un po' piccoli."

Da Botteselle (1914): "Dimensioni 58 x 65 mm. Frutto di grandezza media o di poco superiore, di forma variabile, spesso allungata, panciuta, talvolta un po' schiacciata ed obliqua, simmetrico od asimmetrico. La buccia è verde-chiaro, giallastra, marmorizzata in rosso carminio dalla parte del sole; il picciolo è breve, piuttosto grosso, incassato in cavità stretta e profonda: calice semichiuso, collocato in una insenatura a pieghe, poco profonda. La pasta è giallognola, soda e croccante, acidula e zuccherina, discretamente succosa, con qualche profumo e di gusto discreto."

Da Tamaro (1925): "Bella, ottima, lunga 75-76 mm, conico-allungata, giallo dorata, marmorizzata di carminio."

Da Bassi e Dal Grande (2007): "Peso medio 230 g. La forma è eterogenea, in sezione longitudinale appiattita o sferoidale e in sezione trasversale irregolare. Il peduncolo è spesso e breve; la cavità peduncolare è larga e mediamente profonda; il calice è profondo e chiuso; il colore di fondo è verde con sopraccalore rosso sul 30%; la buccia è rugosa con lenticelle di medie dimensioni, con rugginosità grossolana nella zona peduncolare che si estende sul 30% della superficie. La polpa è poco croccante, poco succosa, farinosa, con tessitura abbastanza fine. Il sapore alla raccolta è discreto e poco dolce e mediamente acido."

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1890): "Albero vegeto e fertile per collina. Maturazione: gennaio-aprile."

Da Botteselle (1914): "Si consuma da dicembre ad aprile."

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

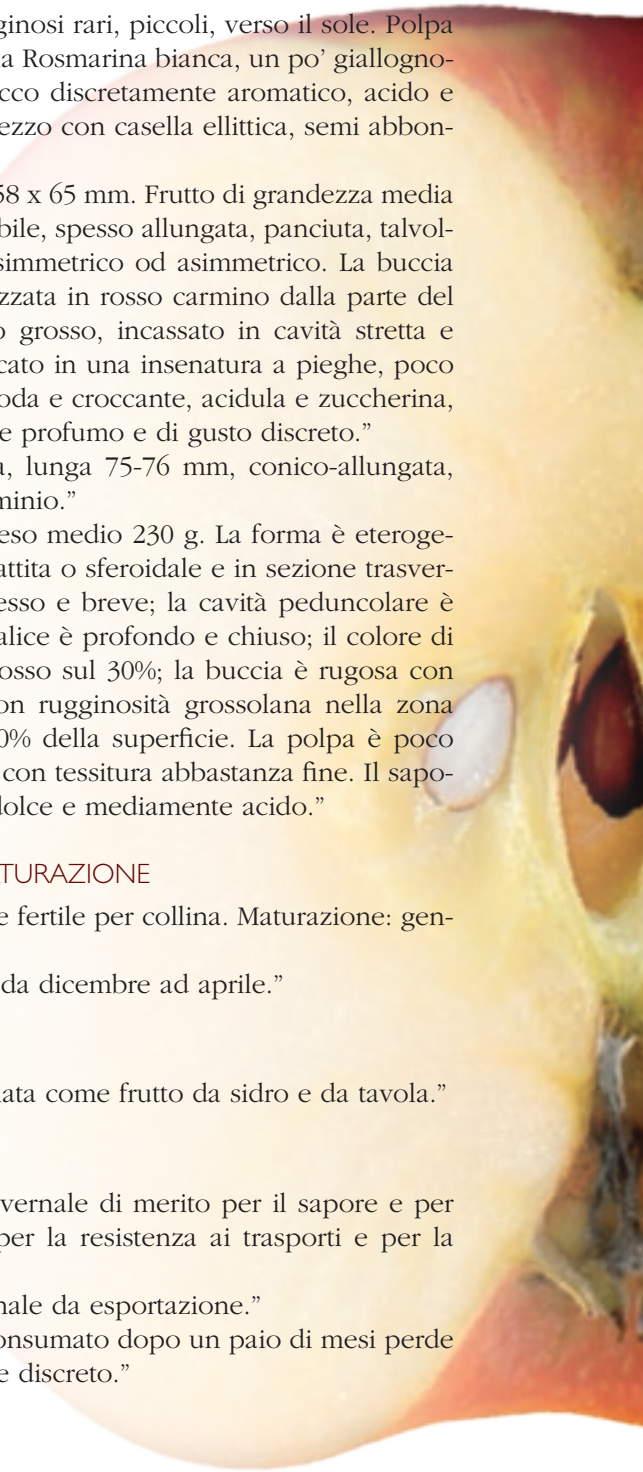
Da Botteselle (1914): "Varietà pregiata come frutto da sidro e da tavola."

OSSERVAZIONI

Da Botteselle (1914): "È varietà invernale di merito per il sapore e per l'aspetto esterno, ma soprattutto per la resistenza ai trasporti e per la facile conservazione."

Da Tamaro (1925): "Varietà invernale da esportazione."

Da Bassi e Dal Grande (2007): "Consumato dopo un paio di mesi perde di consistenza e mantiene il sapore discreto."



COMMERCIO

SINONIMI

Champion, Champion Red, Coss Champion.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Alvisi (1980): “Vecchia cultivar di origine americana (ottenuta oltre un secolo fa nell’Arkansas, USA).”

Da Candioli (1941): “Varietà coltivata nelle zone del medio e basso Veronese.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Denominazione italiana della cv. “Collins” ottenuta intorno al 1865 presso Fayetteville, Arkansas (USA).”

Schiavon (2008): “Anticamente diffusa a Rovigo, Verona, Emilia Romagna.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Candioli (1941): “Albero vigoroso, non molto rustico, a produzione abbondante e costante.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Alberi molto vigorosi, a portamento tendenzialmente assurgente, di lenta messa a frutto, assai suscettibili alla ticchioratura ed all’oidio. La fruttificazione, assai elevata, avviene anche sui brindilli. Rami poco tormentosi, di colore bruno-rossastro-scuro. Gli internodi sono di spessore e lunghezza medi, con lenticelle numerose, piuttosto piccole, sub-rotonde od ellittiche. Il lembo delle foglie è lungo, in media, 97 mm, largo 57 mm, sottile, piatto o debolmente tegente, ellittico; il mucrone è poco pronunciato; il margine è seghettato o crenato; la pagina inferiore è poco tomentosa. Il picciolo è lungo circa 39 mm. Le foglie delle lamburde sono più grandi, generalmente obovate od ellittico-allungate, lunghe, in media, 117 mm e larghe 60 mm; il picciolo è lungo circa 57 mm. I fiori sono riuniti in numero medio di 7 per corimbo. I sepali sono lunghi, in media, 7 mm e larghi 4 mm. La corolla è grande; i petali sono ovali, lunghi, in media, 31 mm e larghi 18 mm, con bordo ondulato e unghia lunga, estesamente soffici di rosa. Gli stami sono lunghi in media 14 mm e risultano lunghi come o più dei pistilli. Il polline è ben germinabile. La fioritura è piuttosto precoce. La cultivar è praticamente auto incompatibile.”

Da Alvisi (1980): “Albero molto vigoroso, piuttosto assurgente, un po’ lento nella messa a frutto; produce abbondantemente anche sui rami di un anno. È molto soggetto a oidio e ticchiolatura.”

Schiavon (2008): “Albero di vigore medio-elevato con portamento assurgente.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Candioli (1941): “Frutto medio, regolare, tronco conico, leggermente appuntito, colorito in rosso carminio e coperto di un bel appariscente strato ceroso. Esso si conserva comodamente fino a marzo-aprile. Polpa soda, croccante, succosa, discreta.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Frutti medi (peso medio 174 g, volume 228 cc, altezza 64 mm, spessore 75 mm), di forma costante, talora un poco asimmetrica, generalmente appiattita, in sezione trasversale circolare. La cavità peduncolare è mediamente larga e profonda, rugginosa; il peduncolo è breve e sottile; la cavità calicina è poco profonda, mediamente ampia; il calice è piuttosto piccolo, prevalentemente chiuso. La buccia è grossa, molto cerosa, tipicamente untuosa al tatto a completa maturazione, di colore giallo citrino, estesamente coperta di rosso striato; le lenticelle sono piuttosto numerose, talora rugginose; la polpa è bianco crema con striature verdastre, compatta, poco succosa, zuccherina, relativamente aromatica; il torsolo è piuttosto sviluppato, con tubo calicino generalmente cilindrico od imbutiforme-allungato. I semi, presenti in numero medio di 8 per frutto, sono lunghi, in media, 9 mm e larghi 4.5 mm. I frutti sono resistenti alle manipolazioni, molto serbevoli (in frigorifero fino a maggio), anche se talora sono soggetti al marciume lenticellare.”

Da Alvisi (1980): “Frutto medio, rotondo-appiattito, a profilo equatoriale circolare; buccia spessa, molto cerosa e untuosa, giallo citrina, parzialmente e debolmente striata e soffusa di rosso, lenticelle talora rugginose; polpa soda, bianco-crema con riflessi verdastri, poco succosa, poco acidula, dolce-aromatica.”

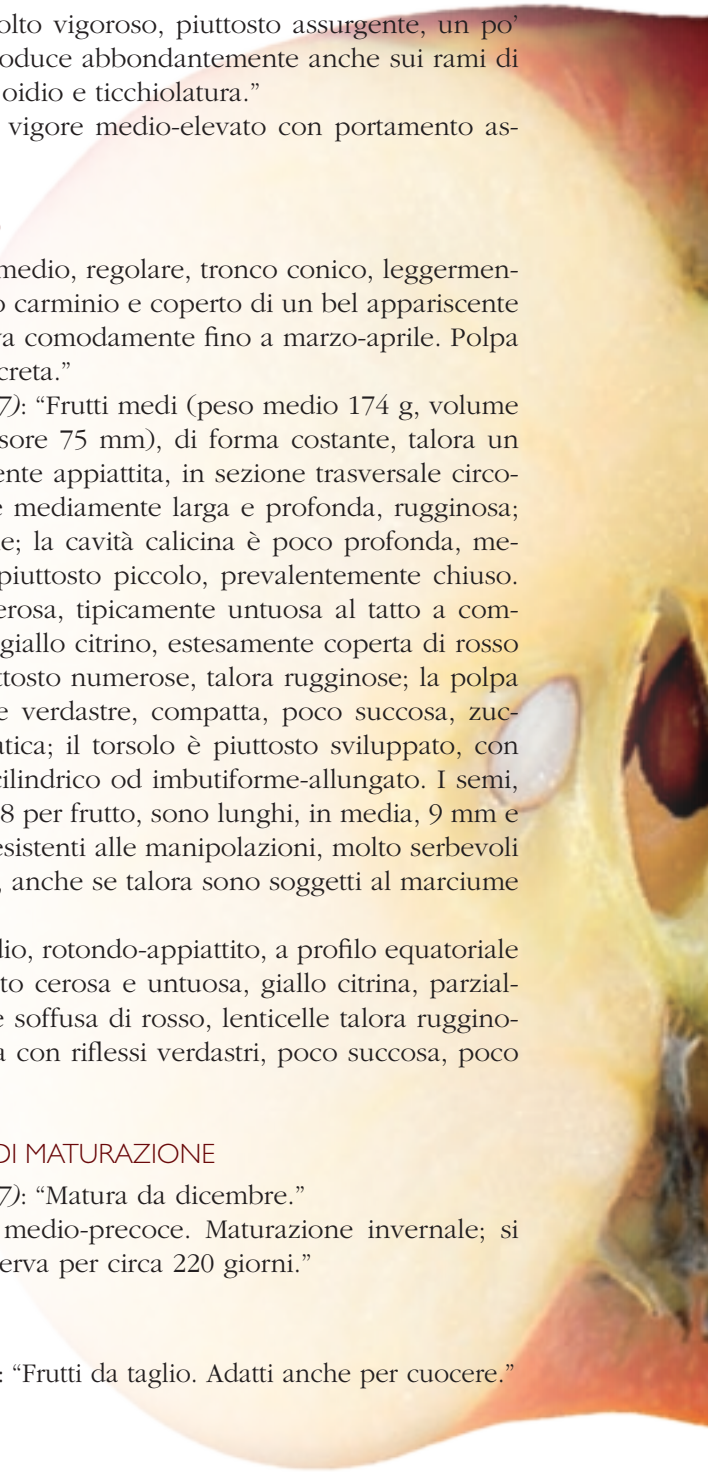
CENNI COLTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Baldini e Sansavini (1967): “Matura da dicembre.”

Da Alvisi (1980): “Fioritura medio-precoce. Maturazione invernale; si raccoglie in ottobre e si conserva per circa 220 giorni.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Baldini e Sansavini (1967): “Frutti da taglio. Adatti anche per cuocere.”



OSSERVAZIONI

Da Alvisi (1980): “Cultivar da tempo abbandonata, è rimasta solo sporadicamente in vecchi impianti; è superata sia sul piano agronomico che mercantile. I frutti sono molto serbevoli, si conservano per tutto l’inverno anche senza frigorifero (per questo era apprezzata in passato); in frigorifero si conservano facilmente fino a maggio-giugno.”



DAL FERRO CESIO

SINONIMI

Pòn dal Fèr de Cesio (nel Bellunese).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Coltivato nel Trevigiano (*Botteselle, 1914*) e nel Bellunese (*Calligaro, Funario e Gallon, 2006*).

Da Cabrini e Malerba (2005): “Antica varietà veneta coltivata nella Valbelluna e nel Feltrino.”

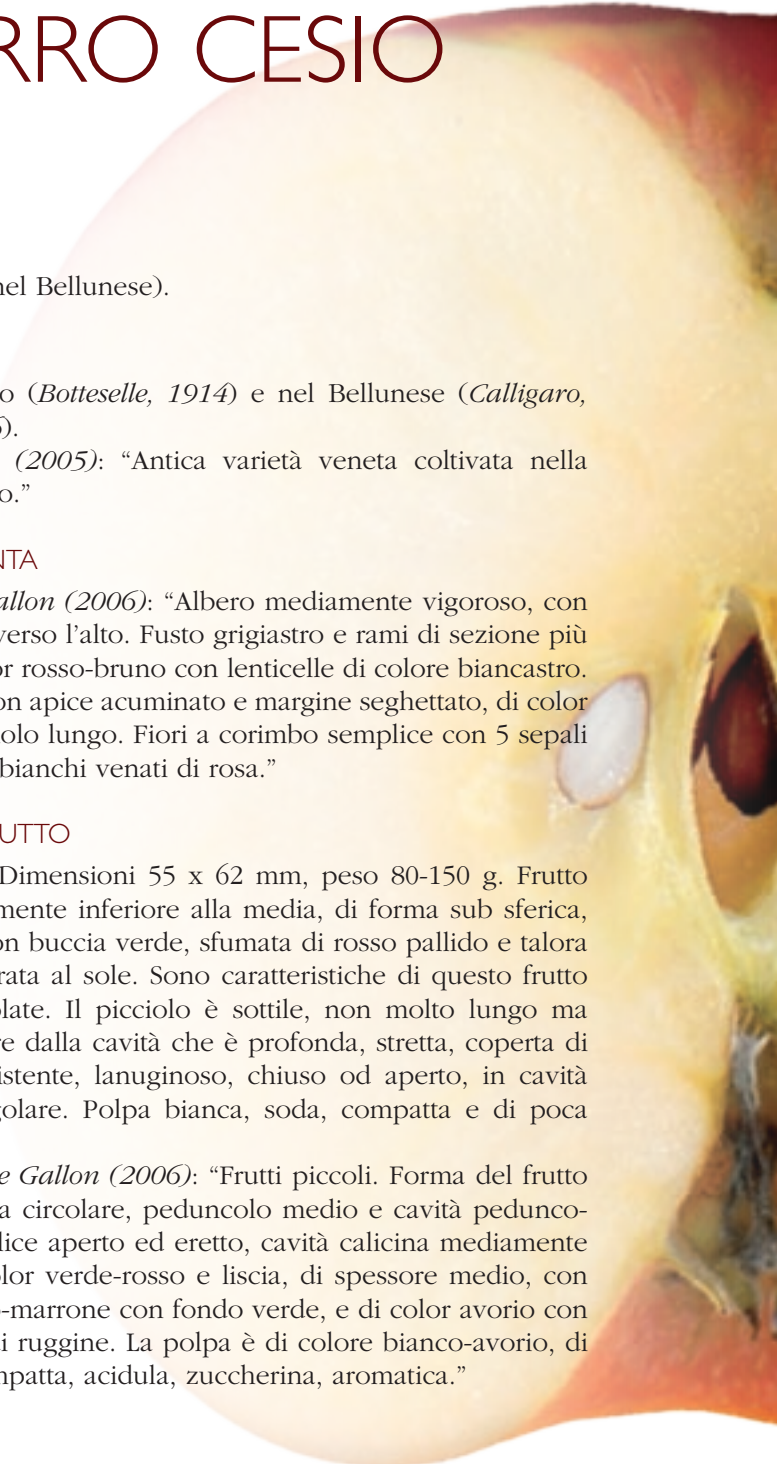
DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Albero mediamente vigoroso, con portamento che tende verso l’alto. Fusto grigiastro e rami di sezione più o meno rotonda di color rosso-bruno con lenticelle di colore biancastro. Foglie semplici ovate con apice acuminato e margine seghettato, di color verde scuro e con picciolo lungo. Fiori a corimbo semplice con 5 sepali verde chiaro e 5 petali bianchi venati di rosa.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Botteselle (1914): “Dimensioni 55 x 62 mm, peso 80-150 g. Frutto di grandezza ordinariamente inferiore alla media, di forma sub sferica, un po’ cilindrifforme, con buccia verde, sfumata di rosso pallido e talora anche largamente colorata al sole. Sono caratteristiche di questo frutto le punteggiature aureolate. Il picciolo è sottile, non molto lungo ma abbastanza per sporgere dalla cavità che è profonda, stretta, coperta di rugginoso. Calice persistente, lanuginoso, chiuso od aperto, in cavità abbastanza larga e regolare. Polpa bianca, soda, compatta e di poca sapidità.”

Da Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Frutti piccoli. Forma del frutto tondo conica, simmetria circolare, peduncolo medio e cavità peduncolare poco profonda, calice aperto ed eretto, cavità calicina mediamente profonda. Buccia di color verde-rosso e liscia, di spessore medio, con lenticelle di color giallo-marrone con fondo verde, e di color avorio con fondo rosso. Assenza di ruggine. La polpa è di colore bianco-avorio, di buona consistenza, compatta, acidula, zuccherina, aromatica.”



CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Calligaro, Funario, Gallon (2006): “Vive fino agli 800 m. Non presenta danni da caldo o freddo. Si ammala difficilmente. Epoca di fioritura: 3^a decade di aprile dopo l’emissione delle foglie. Maturazione del frutto novembre-inverno. Si conserva a lungo, fino a primavera.”

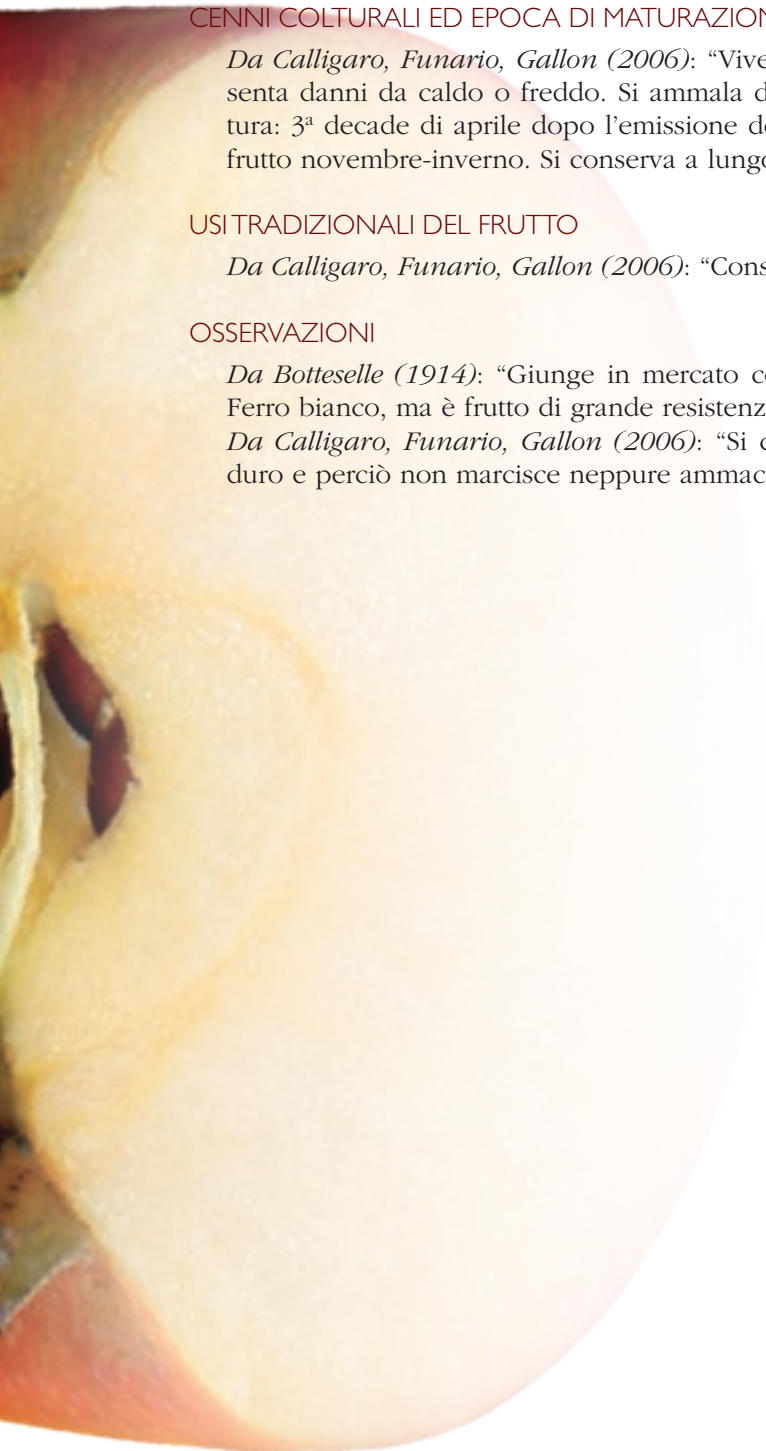
USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Calligaro, Funario, Gallon (2006): “Consumo fresco.”

OSSERVAZIONI

Da Botteselle (1914): “Giunge in mercato coi Calimani, prima del Dal Ferro bianco, ma è frutto di grande resistenza.”

Da Calligaro, Funario, Gallon (2006): “Si chiama Del Ferro poiché è duro e perciò non marcisce neppure ammaccato.”



DECIO

SINONIMI

Decio Giallo; Dezi; Deso; Melo Decio; Melo d'Egi; Melo d'Ezi; Melo d'Ezio; Dezo; Decio Nostrano; Mela Nesta; Nesta (Toscana).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1896, 1901): "Varietà veneta, raccomandata nel Congresso di Treviso, della quale non possiamo dare per ora particolari notizie, perché la pianta da noi coltivata a Casignolo è troppo giovane."

Da Botteselle (1914): "Varietà veneta assai estesa nel Polesine ma coltivata qua e là anche in provincia di Treviso."

Da Tamaro (1925): "Si trova nel Veneto e nel Modenese."

Da Candioli (1941): "Vecchia varietà Veronese consigliata solo agli agricoltori che attraverso la potatura, la concimazione e la difesa dai parassiti riescono a produrre frutta grossa, sana e tutti gli anni. Riesce bene solo nei terreni freschi del Medio e del Basso Veronese."

Da Bassi e Cossio (1996): "Il Tamaro attribuisce un'origine laziale a questa mela portata dal generale D'Ezio che sbarcò ad Adria e combatté a Padova contro Attila. Da ciò il nome di Melo d'Ezio che in seguito si modificò in Decio."

Da Bargioni (2001): "Vecchia cultivar un tempo diffusa soprattutto in Pianura Padana."

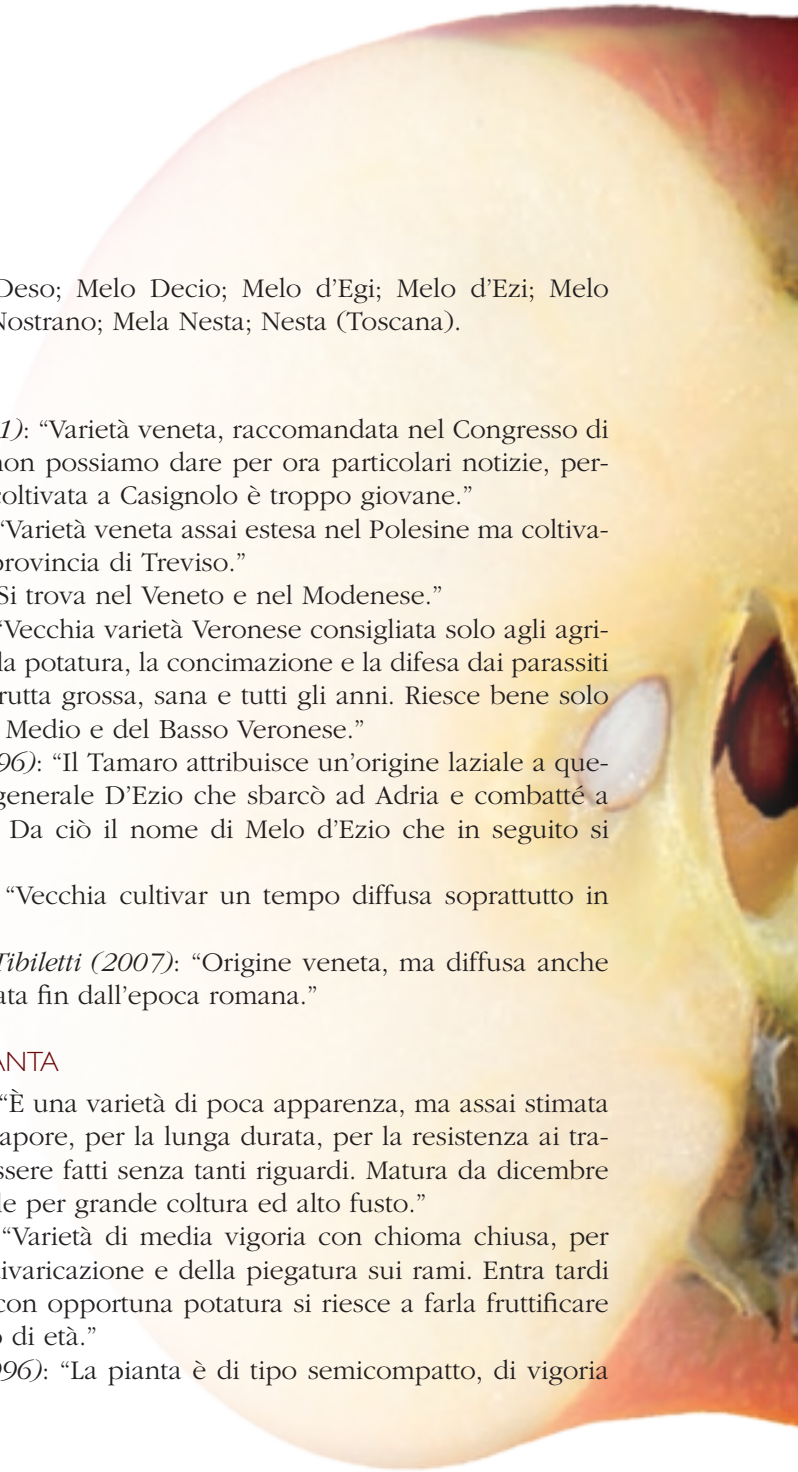
Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): "Origine veneta, ma diffusa anche nel modenese. Coltivata fin dall'epoca romana."

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Botteselle (1914): "È una varietà di poca apparenza, ma assai stimata in commercio per il sapore, per la lunga durata, per la resistenza ai trasporti che possono essere fatti senza tanti riguardi. Matura da dicembre a maggio. Pianta fertile per grande coltura ed alto fusto."

Da Candioli (1939): "Varietà di media vigoria con chioma chiusa, per cui abbisogna della divaricazione e della piegatura sui rami. Entra tardi in produzione, però con opportuna potatura si riesce a farla fruttificare al quarto-quinto anno di età."

Da Bassi e Cossio (1996): "La pianta è di tipo semicompatto, di vigoria



limitata e portamento alquanto assurgente. La fioritura è media. L'entrata in produzione è abbastanza rapida su portinnesti deboli e la produttività è buona, ma a scapito della pezzatura dei frutti, che se non ben diradati possono rimanere al di sotto dei 100 g. Viene raccolto alla fine di settembre.”

Da Bargioni (2001): “Albero vigoroso, di lenta messa a frutto e per di più altalenante.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero mediamente vigoroso, a portamento piuttosto assurgente; produttivo. Più adatto alla pianura. Autoincompatibile. Resistente alla ticchialatura, sensibile all'oidio.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1896, 1901): Zasso la descrisse sommariamente così: “Frutto mezzano, a botticella, giallo trapunto, con sfumatura di avvinato, dolce, di gran serbo.”

Da Botteselle (1914): “Dimensioni del frutto 50 x 64 mm. Frutto medio di forma un po' schiacciata e talvolta anche subsferica allungata, a buccia liscia, giallo verdognola con sfumatura di rosso vinoso. Polpa bianca, sugosa, dolce, profumata, di buon gusto. Picciolo di media lunghezza, sottile, inserito in mezzana cavità; calice chiuso, posto in leggera insetatura.”

Da Candioli (1939): “Frutto medio e piccolo; buccia spessa, colorita in rosso vivo verso il sole; polpa succosa, farinosa a maturazione, squisita e profumata.”

Da Bassi e Cossio (1996): “Il frutto è di forma appiattita, di colore verde con un sopraccoloro rosa slavato che si estende sul 20-30% della superficie ma che si ottiene solo in collina. Il frutto presenta una polpa compatta di colore bianco, caratterizzato da un tipico sapore e profumo ancora apprezzati in alcuni mercati di nicchia della provincia. Il frutto deve essere consumato in inverno perché prima presenta un'acidità troppo elevata.”

Da Bargioni (2001): “I frutti medio-piccoli (pesano in media 100 g) sono di buon sapore e si conservano facilmente a lungo.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Il frutto è medio, sferoidale un po' schiacciato. La buccia è verde-giallastra e giallo-rossa al sole. La polpa è bianca, croccante, soda, fine, dolce, succosa, profumata. Molto serbevole.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1896, 1901): “Albero fertile, per grande coltura. Matura il frutto da gennaio a maggio.”

Da Tamaro (1925): “Matura da gennaio a maggio.”

Da Candioli (1939): “Perché dia frutta grossa abbisogna di potatura annuale e del diradamento dei frutti negli anni di produzione eccessiva.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Epoca di raccolta: metà ottobre; serbevolezza da gennaio a maggio.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Ottimo da cuocere.”

OSSERVAZIONI

Da Consulta per l'Agricoltura e le Foreste delle Venezie: “Nel lasso di tempo 1962-70 è sensibilmente diminuita l'importanza del Curato.”



DURELLO

SINONIMI

Durello giallo; Durella; Durel; Peppino; Piccolo Inglese; Deutschlands Obstsorten.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Botteselle (1914): “È una varietà che nel distretto di Asolo da qualche anno va prendendo diffusione.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Antica cultivar locale diffusa in Emilia, Lombardia e Veneto.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Varietà antica, diffusa in Emilia Romagna, Lombardia e Veneto.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Botteselle (1914): “L'albero è vigoroso, fertile e raggiunge grosse dimensioni.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Alberi mediamente vigorosi, a portamento molto assurgente, suscettibili alla ticchiolatura, di lenta messa a frutto. La produzione è media e piuttosto altalenante. La cultivar è praticamente auto incompatibile. Buoni impollinatori sono Abbondanza e Delicious. I rami degli alberi sono tomentosi, di colore bruno-scuro con riflessi rossastri. Gli internodi sono di lunghezza e spessore medi, con lenticelle mediamente numerose, prevalentemente ellittiche. Il lembo delle foglie è lungo, in media, 90 mm, e largo 56 mm, spesso piatto o tegente, ellittico-allargato od ellittico; il mucrone è mediamente pronunciato; il margine è crenato o seghettato ed ondulato; la pagina inferiore è mediamente tomentosa. Il picciolo è lungo circa 32 mm. Le foglie delle lamburde sono generalmente ellittico allungate, lunghe in media, 103 mm e larghe 50 mm. Il picciolo è lungo circa 34 mm. I fiori sono riuniti in numero medio di 6 per corimbo. I sepali sono lunghi, in media, 9 mm e risultano assai più corti dei pistilli. Il polline è ben germinabile. La fioritura è piuttosto tardiva.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero mediamente vigoroso, a portamento assurgente; molto produttivo. Autoincompatibile; impollinato da Abbondanza e Delicious. Resistente alla ticchiolatura.”

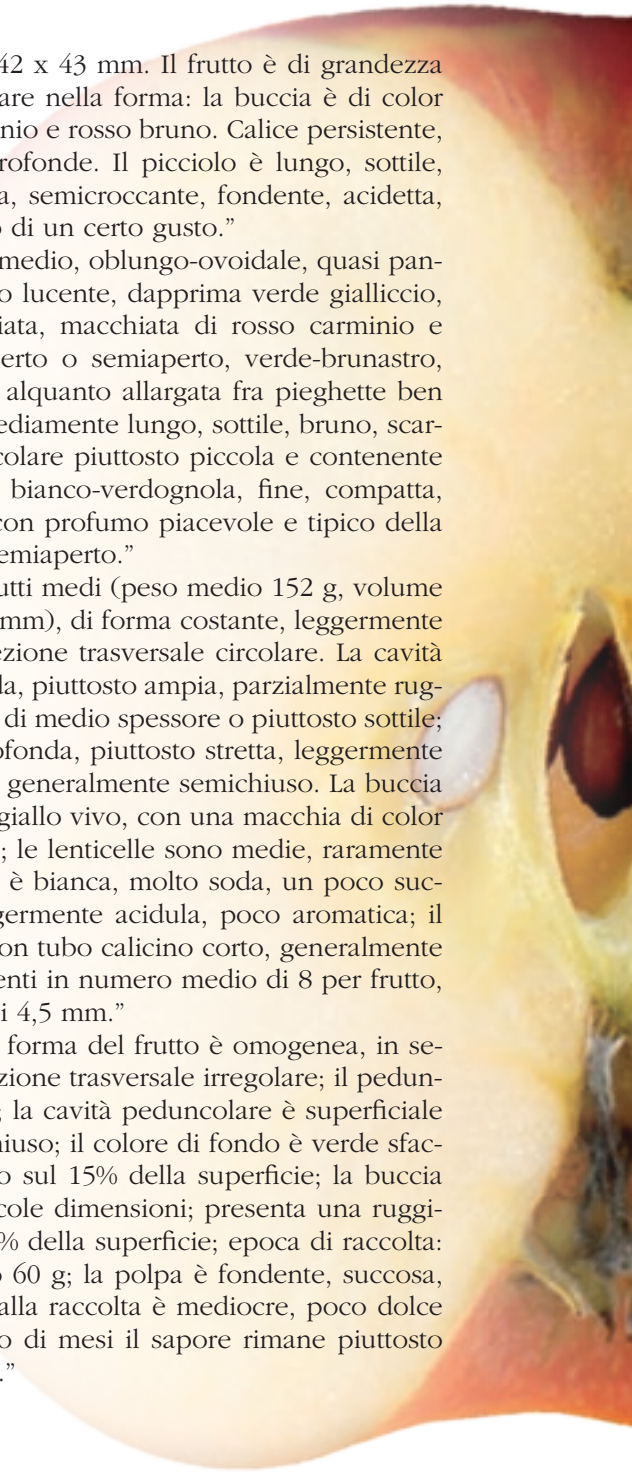
CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Botteselle (1914): “Dimensioni 42 x 43 mm. Il frutto è di grandezza inferiore alla media, spesso irregolare nella forma: la buccia è di color rosso generale con sfumature carminio e rosso bruno. Calice persistente, chiuso, in cavità a pieghe poco profonde. Il picciolo è lungo, sottile, mediamente incassato. Polpa rosata, semicroccante, fondente, acidetta, con poco zucchero, non priva però di un certo gusto.”

Da Meier (1934): “Frutto piccolo o medio, oblungo-ovoidale, quasi panciuto nel mezzo. Buccia liscia, poco lucente, dapprima verde gialliccio, poi giallo vivo nella parte soleggiata, macchiata di rosso carminio e screziata di rosso-scuro. Calice aperto o semiaperto, verde-brunastro, lanoso. Insenatura poco profonda, alquanto allargata fra pieghe ben pronunciate. Peduncolo corto, o mediamente lungo, sottile, bruno, scarsamente lanoso. Incavatura peduncolare piuttosto piccola e contenente un ingrossamento polposo. Polpa bianco-verdognola, fine, compatta, succosissima, di sapore armonico con profumo piacevole e tipico della varietà. Torsolo piccolo, chiuso o semiaperto.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Frutti medi (peso medio 152 g, volume 190 cc, altezza 56 mm, spessore 73 mm), di forma costante, leggermente asimmetrica, molto appiattita, in sezione trasversale circolare. La cavità peduncolare è mediamente profonda, piuttosto ampia, parzialmente rugginosa; il peduncolo è molto breve, di medio spessore o piuttosto sottile; la cavità calicina è mediamente profonda, piuttosto stretta, leggermente solcata; il calice è piccolo o medio, generalmente semichiuso. La buccia è piuttosto spessa, cerosa, di color giallo vivo, con una macchia di color rosa-marezzato, sfumata al margine; le lenticelle sono medie, raramente areolate, spesso suberose; la polpa è bianca, molto soda, un poco succosa, mediamente zuccherina, leggermente acidula, poco aromatica; il torsolo è mediamente sviluppato, con tubo calicino corto, generalmente conico o imbutiforme. I semi, presenti in numero medio di 8 per frutto, sono lunghi in media 8 mm e larghi 4,5 mm.”

Da Bassi e Dal Grande (2007): “La forma del frutto è omogenea, in sezione longitudinale appiattita, in sezione trasversale irregolare; il peduncolo è spesso di lunghezza elevata; la cavità peduncolare è superficiale e stretta; il calice è superficiale e chiuso; il colore di fondo è verde sfaccettato di arancione o rosso slavato sul 15% della superficie; la buccia è liscia con poche lenticelle di piccole dimensioni; presenta una rugginità diffusa che si estende sul 10% della superficie; epoca di raccolta: primi di ottobre; peso medio frutto 60 g; la polpa è fondente, succosa, con tessitura grossolana; il sapore alla raccolta è mediocre, poco dolce e poco acido. Anche dopo un paio di mesi il sapore rimane piuttosto scadente e così pure la consistenza.”



Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Il frutto è medio, appiattito, costoluto, spesso irregolare, con picciolo corto. La buccia è giallo-verde con sfumature rosse o dilavata di rosso-bruno, un po’ rugginosa nella cavità peduncolare. La polpa è soda, fine, dolce, acidula, croccante, profumata.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Meier (1934): “Epoca di raccolta: dalla metà di settembre alla fine di ottobre. Maturazione e conservabilità: dicembre-marzo-aprile.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Matura a partire da dicembre.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Epoca di raccolta: seconda metà di ottobre; serbevolezza fino a marzo-aprile.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Meier (1934): “Deliziosa mela da tavola.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “I frutti sono molto serbevoli, anche in fruttajo, adatti, in particolare, per cuocere.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Ottima da cuocere.”

OSSERVAZIONI

Da Candioli (1939): “Varietà indigena apprezzata per la lunga conservazione dei suoi frutti. Entra tardi in produzione; ricorrendo però ad opportuni ripieghi di potatura si riesce a farlo produrre dal quinto anno in avanti. La sua coltivazione è indicata per le zone del basso e medio Veronese.”

IMPERATORE ALESSANDRO

SINONIMI

Grande Alessandro; Albertin (Pom de la F.); Alexander (Downing); Alexandre (Van Mons; Thomas); Aporta (Van Mons; Hohenheim); Aporta Malivia (Diel); Aubertin (Pom de la F.); Beauty of Queen (Galopin); Belle d'Orléans (Galopin); Belle de Bruxelles (Namur); Comte Woronzoff (Turner); Corail (Hennau); Empereur Alexandre (Lindley); Empereur Alexandre I^{er} (Lindley); Empereur de Russie (Thompson); Empereur Alexander (Hogg); Fin d'Automne (Revue H.); Gloria Mundi (per errore Flotow); Grand Alexandre; Gros Alexandre (Bivort); Imperatore Alessandro (Sgaravatti cat.); Kaiser Alexander; Kaiser Alexander von Russland (Diel; Dittrich); Korallen Apfel; Merveille du Monde; Phönix (Hennau); Phönix Apple (Annales); Président Napoléon (Galopin); Russian Emperor (Lond. cat.); Sándor czár (Stoll); Stoke Tulip; Wunderapfel (Illustr. Hand.).

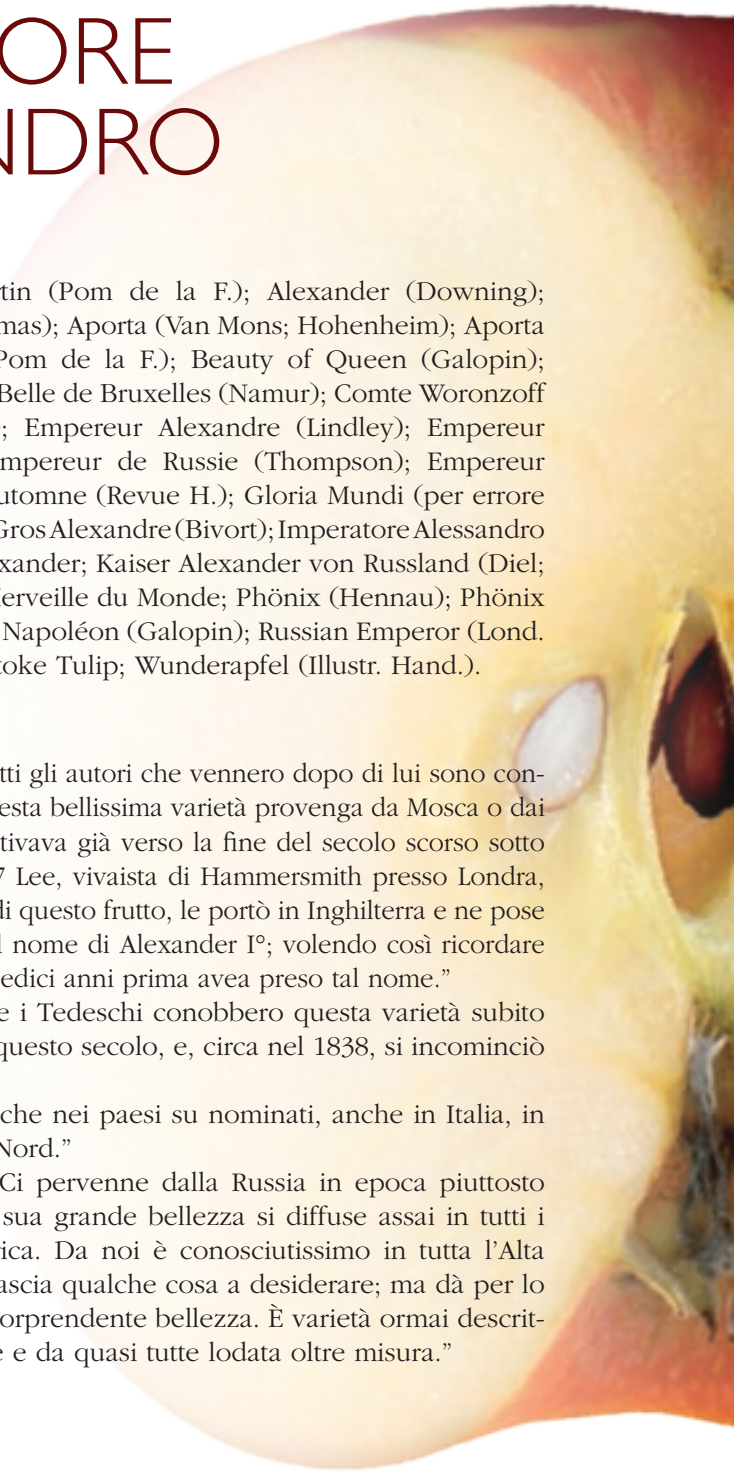
ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1890): “Diel e tutti gli autori che vennero dopo di lui sono concordi nell’ammettere che questa bellissima varietà provenga da Mosca o dai suoi dintorni, dove la si coltivava già verso la fine del secolo scorso sotto il nome di Aporta. Nel 1817 Lee, vivaista di Hammersmith presso Londra, raccolte a Riga delle marze di questo frutto, le portò in Inghilterra e ne pose in commercio gli innesti col nome di Alexander I^o; volendo così ricordare l’imperatore di Russia, che sedici anni prima avea preso tal nome.”

“Secondo il Leroy, i Belgi e i Tedeschi conobbero questa varietà subito dopo i primi venti anni di questo secolo, e, circa nel 1838, si incominciò a propagarla in Francia.”

“Oggi è diffusissima, oltre che nei paesi su nominati, anche in Italia, in Austria e nell’America del Nord.”

Da Molon (1896, 1901): “Ci pervenne dalla Russia in epoca piuttosto recente, ed in causa della sua grande bellezza si diffuse assai in tutti i frutteti d’Europa e d’America. Da noi è conosciutissimo in tutta l’Alta Italia, dove la sua fertilità lascia qualche cosa a desiderare; ma dà per lo converso dei campioni di sorprendente bellezza. È varietà ormai descritta da un centinaio di opere e da quasi tutte lodata oltre misura.”



Da Tamaro (1925): “Originario della Russia.”

Da Cantele (2003): “Origine: Russia (inizi del 1800); diffusione: Lusiana.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1890): “Rami numerosi, espansi, di grossezza media, cotonosi all’apice, di color rosso-verdastro chiaro. Lenticelle piccole, numerose. Gemme grosse, coniche, cotonose. Foglie molto grandi, ovali, di color verde scuro superiormente, chiaro al disotto, un po’ cotonose, doppiamente seghettate. Picciuolo lungo, scanellato. Stipule corte, lineari.”

Da Tamaro (1925): “Albero slanciato, con rami numerosi, espansi, di grossezza media, cotonosi all’apice, di color rosso-verdastro chiaro. Lenticelle piccole, numerose. Gemme grosse, coniche, cotonose. Foglie molto grandi, ovali, di color verde scuro superiormente, chiaro al disotto, un po’ cotonose, doppiamente seghettate. Picciuolo lungo, scanellato. Stipule corte, lineari. Chioma grande, sferica, appiattita.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Poche frutta raggiungono il volume di questa varietà: la forma è conica, tondeggiante, molto panciuta e un po’ costolosa verso la cavità del calice. Peduncolo grosso, duro, legnoso, bruno, corto, disposto in una cavità profonda e larga, striata di ruggine. Calice molto grande a sepali larghi e appuntiti, spesso aperto, talvolta semichiuso, disposto in una cavità ristretta, più o meno profonda, e sempre a coste. Buccia fina, untuosa, di colore verde giallastro splendente, ricoperta ampiamente di rosso carmino a macchie ed a striature, con piccoli punti grigi sparsi irregolarmente sulla superficie del frutto, in alcuni campioni poco o nulla apparenti. Polpa verdastra o biancastra, tenera succosa, con sapore zuccherino, acidulo, non molto pronunciato.”

Da Molon (1901): “Il volume del frutto spesso enorme, la tinta rossa, viva, a striature assai caratteristiche lo rendono bellissimo; ma quello che spesso trovammo mancante è il buon sapore. Può darsi, non lo neghiamo, che qualcuno l’abbia trovato buono; ma da noi ha la polpa stopposa, spesso insipida e non ci incoraggia a diffonderlo molto. Tenuto conto di questi difetti, vi dobbiamo contrapporre la sua bellezza e la sua maturità precoce, che decorre da settembre a novembre, a concludere che sia ancora conveniente pei piccoli frutteti casalinghi e per qualche grosso mercato, dove si cercano dei frutti per ornare le mense dei ricchi.”

Da Tamaro (1925): “Dimensioni del frutto: diametro longitudinale 85 mm; diametro trasversale 105 mm; peso medio del frutto 210-280 g. Frutto molto grande, talvolta enorme, conico, arrotondato e panciuto. Calice

semi aperto, verde o bruno. Peduncolo legnoso, medio, dentro a un'insenatura molto profonda, abbastanza ampia e costoluta. Buccia liscia, lucente, verde-giallognola, ricoperta di rosso carminio a macchie ed a striature. A maturazione, con sfumature bluastre. Polpa bianco-verdastro, semi-fine, tenera, morbida, leggermente profumata, dolce, con un lontano gusto vinoso.”

Da Cantele (2003): “Peso 200-300 g, diametro massimo 9 cm. Frutto di forma tronco-conico breve o sferoidale. Profilo equatoriale costoluto. Il peduncolo è tozzo, corto e irregolare. La cavità peduncolare è molto profonda e rugginosa, il calice è grande, appiattito e aperto. La cavità calicina è ampia, mediamente profonda, solcato-costoluta. La buccia è liscia e profumata, spessa e mediamente coriacea. Le lenticelle sono evidenti, piuttosto evidenti, medie e areolate. La polpa è bianco-crema, croccante, abbastanza succosa e profumata, gradevolmente dolce e acidula. La raccolta si effettua la seconda decade di ottobre e viene conservata fino a febbraio.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

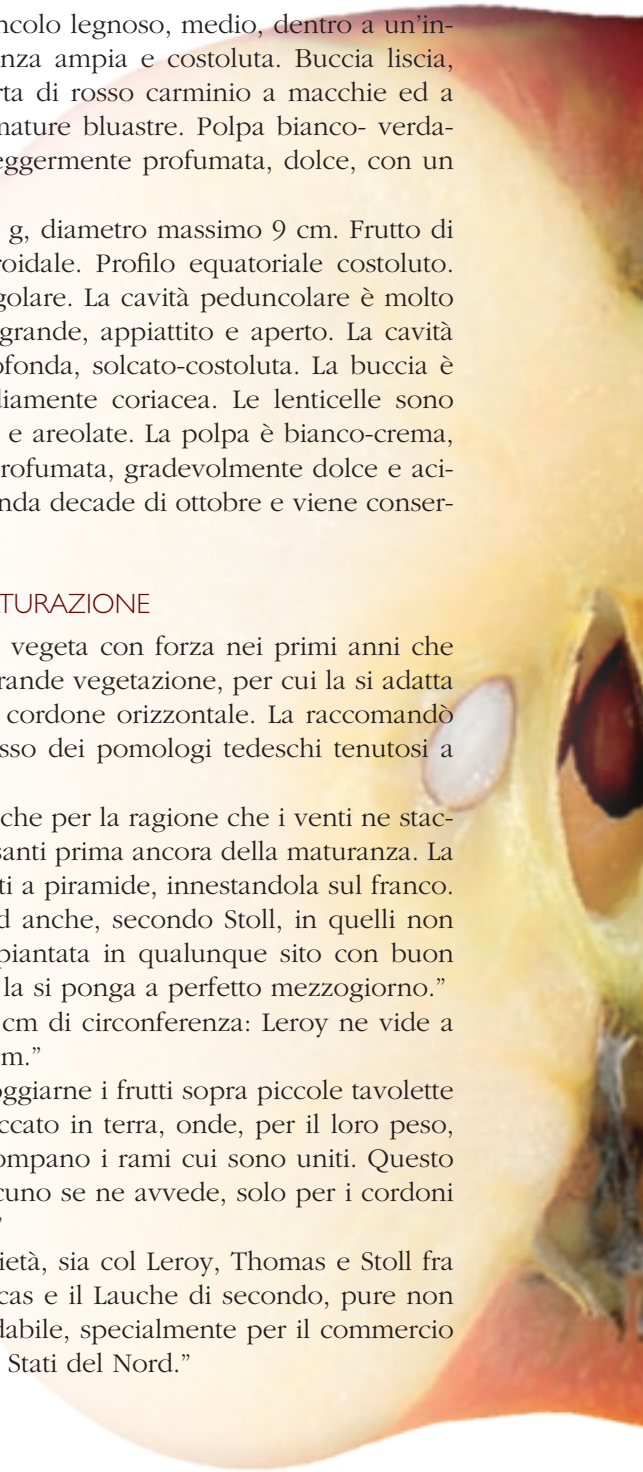
Da Molon (1890): “Questa varietà vegeta con forza nei primi anni che rimane in vivaio, ma poi non dà grande vegetazione, per cui la si adatta a piccole forme e specialmente a cordone orizzontale. La raccomandò per questa forma anche il congresso dei pomologi tedeschi tenutosi a Postdam nel 1877.”

“L'alto fusto riesce inopportuno anche per la ragione che i venti ne staccano facilmente i frutti grossi e pesanti prima ancora della maturanza. La pianta si adatta senza inconvenienti a piramide, innestandola sul franco. Essa vegeta bene nei siti freddi ed anche, secondo Stoll, in quelli non molto buoni; da noi può essere piantata in qualunque sito con buon successo, purché, ben inteso, non la si ponga a perfetto mezzogiorno.”

“Di solito un bel frutto misura 30 cm di circonferenza: Leroy ne vide a Lilla nel 1867 dei campioni di 37 cm.”

“Lauche dice che si consiglia di poggiarne i frutti sopra piccole tavolette sostenute da un bastoncino conficcato in terra, onde, per il loro peso, non abbiano a cadere, o non si rompano i rami cui sono uniti. Questo consiglio è applicabile, come ciascuno se ne avvede, solo per i cordoni orizzontali e nella piccola coltura.”

“Comunque si giudichi questa varietà, sia col Leroy, Thomas e Stoll fra quelle di primo merito, sia col Lucas e il Lauche di secondo, pure non v'ha dubbio che essa è raccomandabile, specialmente per il commercio lucroso che se ne può fare con gli Stati del Nord.”



“Nella riunione dei pomologi tedeschi tenuta a Tier nel 1874, si ammetteva il grande Alessandro fra le 50 varietà più raccomandabili.”

“Da noi, nell’Alta Italia, il Grande Alessandro è già maturo alla fine di settembre; ma nei siti più freddi dura fino ad ottobre e novembre, e talvolta fino a gennaio. Ricordiamo di aver visto alcuni campioni di questa mela, benissimo conservati, nel maggio dell’anno scorso, nella esposizione fatta per il giubileo dell’imperatore dalla Gartenbau-Gesellschaft di Vienna.”

Da Molon (1896, 1901): “La pianta vegeta assai bene in vivaio; poi la sua forza va via via mancando, così da averne sempre delle piante adulte a chioma di mediocre sviluppo.”

“Innestata sul paradiso, dà bei cordoni orizzontali, per la quale forma fu appunto consigliata dai pomologi tedeschi nella riunione di Postdam, nel 1877. Jamin la annota tra quelle che si adattano alla forma di fuso, di piramide o a piccole forme addossate. Sul franco dà egualmente belle piramidi, ed in certi luoghi riparati dai venti si può tenere anche ad alto-fusto; ma noi non siamo del parere che i nostri coltivatori adottino per questa varietà una tal forma. La pianta resiste ai forti freddi e non ha esigenze speciali in quanto a terreno, anzi viene bene anche nei terreni magri; dà frutti ancora giovanissima, ma in alcuni luoghi li lascia cadere con troppa facilità.”

Da Tamaro (1899, 1911): “Questa cultivar è poco fertile ma resiste ai freddi. Produce in qualunque terreno. La forma più adatta è a cordone orizzontale, mentre il sistema di coltivazione suggerito è frutteti casalinghi. La maturazione è a settembre-ottobre.”

Da Tamaro (1925): “Vegeta vigorosamente nei primi anni, anche nei terreni mediocri. La raccolta si fa per tempo per accontentare i consumatori immediati, però, volendo conservare il frutto a lungo (anche fino a dicembre), bisogna fare il raccolto il più tardi possibile (settembre-ottobre).

“Il frutto si conserva bene nel fruttajo anche fino a dicembre. Delicato per i trasporti.”

“La fioritura è molto prolungata e resistente alle intemperie. I frutti marciscono con facilità sulla pianta. Il peduncolo del frutto è bene attaccato al ramo e quindi resiste anche ai venti.”

“Questa varietà è assai poco esigente per il clima e resiste ai forti freddi. Fa bene in qualunque terreno, di preferenza in quello sciolto; nei terreni umidi però è meglio preferire altra qualità. Per le forme basse bisogna innestare sul Paradiso, ammenoché non si abbia un terreno estremamente secco. Le forme più adatte sono il cordone orizzontale, vaso e mezzo vento. La fertilità è buona ma irregolare. I sistemi di coltivazione consigliati sono frutteti casalinghi o d’amatori.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Thomas nota che questo frutto è uno dei più belli che si conoscono, e non ha tutti i torti; però egli lo segna tra le varietà di primo merito, il che ci pare non troppo giusto in causa del poco sapore che presenta. In questo siamo d'accordo col Lauche, il quale lo crede buono per la cucina ed anche per la tavola, ma non fra i migliori.”

Da Molon (1896): “Varietà raccomandabile di terzo merito da tavola.”

Da Tamaro (1899, 1911, 1925): “Qualità: prima d'ornamento.”

Da Cantele (2003): “È un frutto di bell'aspetto, di medio pregio, che si utilizza crudo o cotto nelle diverse preparazioni.”

OSSERVAZIONI

Da Molon (1890): “Leroy dice che a Parigi nel 1867 si esposero dei campioni di questa mela coi nomi di Pauline de Vigny e Verdin de Hollande, e che venne anche venduta col nome di Gran-Richard. Egli nota che a questa mela si volle applicare erroneamente il sinonimo Victoria, che appartiene invece alla Ben-Davis.”

“Secondo l'Oberdieck, la mela chiamata dai tedeschi Kirkes Sandesgleichen è somigliantissima al Grande Alessandro, e così pure il Lucas raccomanda di non confonderla con l'altra chiamata Liebensteiner Knollenapfel. L'Oberdieck, col nome di Belle de Bruxelles, ricevette altre frutta ben differenti da quella che qui abbiamo descritta.”

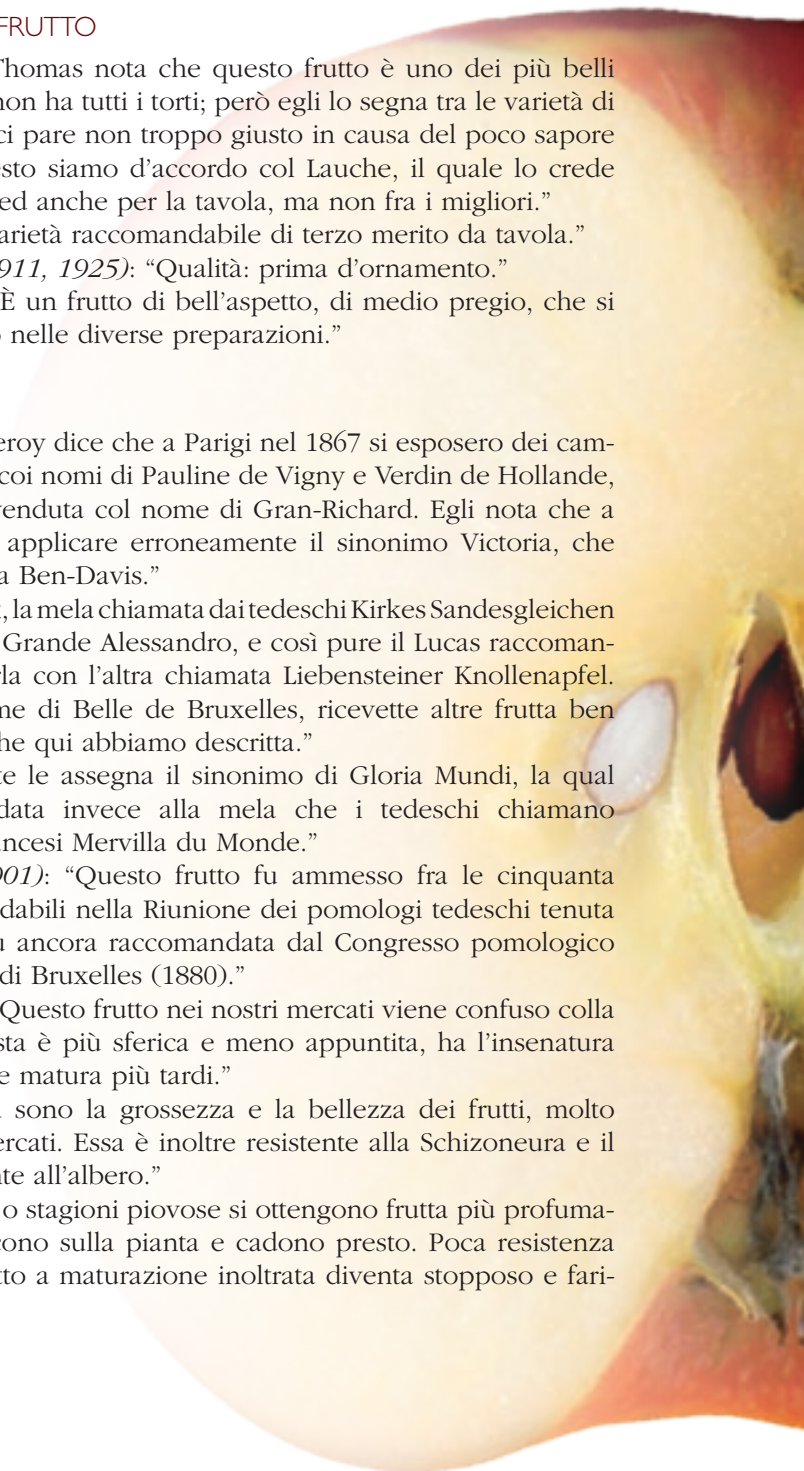
“Flotow erroneamente le assegna il sinonimo di Gloria Mundi, la qual denominazione va data invece alla mela che i tedeschi chiamano Wunderapfel, ed i francesi Mervilla du Monde.”

Da Molon (1896, 1901): “Questo frutto fu ammesso fra le cinquanta varietà più raccomandabili nella Riunione dei pomologi tedeschi tenuta a Tier, nel 1874, e fu ancora raccomandata dal Congresso pomologico francese e da quello di Bruxelles (1880).”

Da Tamaro (1925): “Questo frutto nei nostri mercati viene confuso colla mela Bismarck. Questa è più sferica e meno appuntita, ha l'insenatura del calice più stretta e matura più tardi.”

“I pregi della varietà sono la grossezza e la bellezza dei frutti, molto ricercata da tutti i mercati. Essa è inoltre resistente alla Schizoneura e il frutto è molto aderente all'albero.”

“Nelle località umide o stagioni piovose si ottengono frutta più profumate, ma molte marciscono sulla pianta e cadono presto. Poca resistenza al Fusaldium, il frutto a maturazione inoltrata diventa stopposo e farinoso.”



PARADISO

SINONIMI

Pirus Malus paradisiaca; Mela paradisa; Melo di S. Giovanni (Moretti).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1896): “Il melo paradiso era già conosciuto nel XV secolo, ed era ritenuto uno dei migliori frutti; Champier infatti ne parla in favore nel XVI secolo, e più tardi Ruellio nota che la bontà del frutto è l’origine del nome che porta; ma il botanico Bock (ordinariamente conosciuto col nome di Tragus), dice che Adamo ed Eva, nel paradiso terrestre, furono appunto tratti ad appetire questo frutto, e da ciò il nome di melo del paradiso. Christ, al contrario, asserisce che gli antichi lo nominarono *melo del paradiso*, perché il casellario di quattro caselle era disposto a mò di croce.”

Da Molon (1901): “Marze avute dall’Orto Agrario di Padova nel marzo 1892. Il cav. Zasso dice d’aver ricevuto dal Veneto una mela Paradiso che si avvicina molto al Limone d’inverno.

Da Cantele (2003): “Origine: Incerta. Diffusione: Lusiana.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1896): “È pianta debole, spesso delicata, non ama i terreni a forte inclinazione, perché le piogge mettono a nudo le sue radici superficiali.”

Da Bassi e Dal Grande (2007): “I fiori sono presenti in numero di 6 per corimbo di grandi dimensioni; i petali sono di forma ellissoidale di colore rosa; gli stami sono più lunghi del pistillo; l’epoca di fioritura è tardiva.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1896): “Il frutto, *Mela paradisa*, è piccolo, qualche volta rotondo, più spesso allungato, bianchiccio, salvo dalla parte del sole nella quale rosseggia; ha polpa bianca, fragrante, molto buona, e matura sul finire del giugno.”

Da Botteselle (1914): “Dimensioni 56 x 74 mm. Peso 100-350 g. Mela ben nota, di maturazione autunno-invernale. Di grandezza sempre superiore

alla media è spesso molto grossa: ha buccia verde-giallo generale, largamente colorata di bel rosso o di rosa al sole: il picciolo è poco incassato e breve: il calice è situato in una incassatura di media profondità. La polpa è bianca, zuccherina, acidula, soda, di gusto limitato. Passando di maturazione diventa farinosa, vuota, insipida. Non merita di essere conservata.”

Castelvetro (1988): “Questo frutto non è niente più grosso che il pomo di 2 anni et è molto simile di forma a quello, ma la corteccia è gialla, macchiata di picciole macchie rosse quanto è il sangue; e quanto più si guarda¹ è tanto migliore; e, oltre all’ottimo suo gusto, ha un soavissimo odore e tanto che, messo tra’ pannolini, dà loro un dolce odore, e le cortecce² sue poste sopra brace, profuma tutta la camera di gratissimo profumo.

Da Cantele (2003): “Forma del frutto: sferoidale. Profilo equatoriale: circolare. Peso: 100-200 g. Diametro massimo: 8 cm. Peduncolo: corto e grosso. La cavità peduncolare è mediamente profonda, un po’ rugginosa e suberosa. Il calice è chiuso o semiaperto ed eretto. La cavità calicina è debolmente solcata e poco profonda. La buccia è molto profumata, liscia e un po’ cerosa, sottile e tenera. Le lenticelle sono chiare, poco numerose e poco evidenti. La polpa è bianca, talvolta soffusa di rosa, dolce e profumata, si scioglie in bocca. La raccolta si effettua nella prima decade di settembre. Si conserva sino ad ottobre.”

Da Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Frutti rotondi e verdi.”

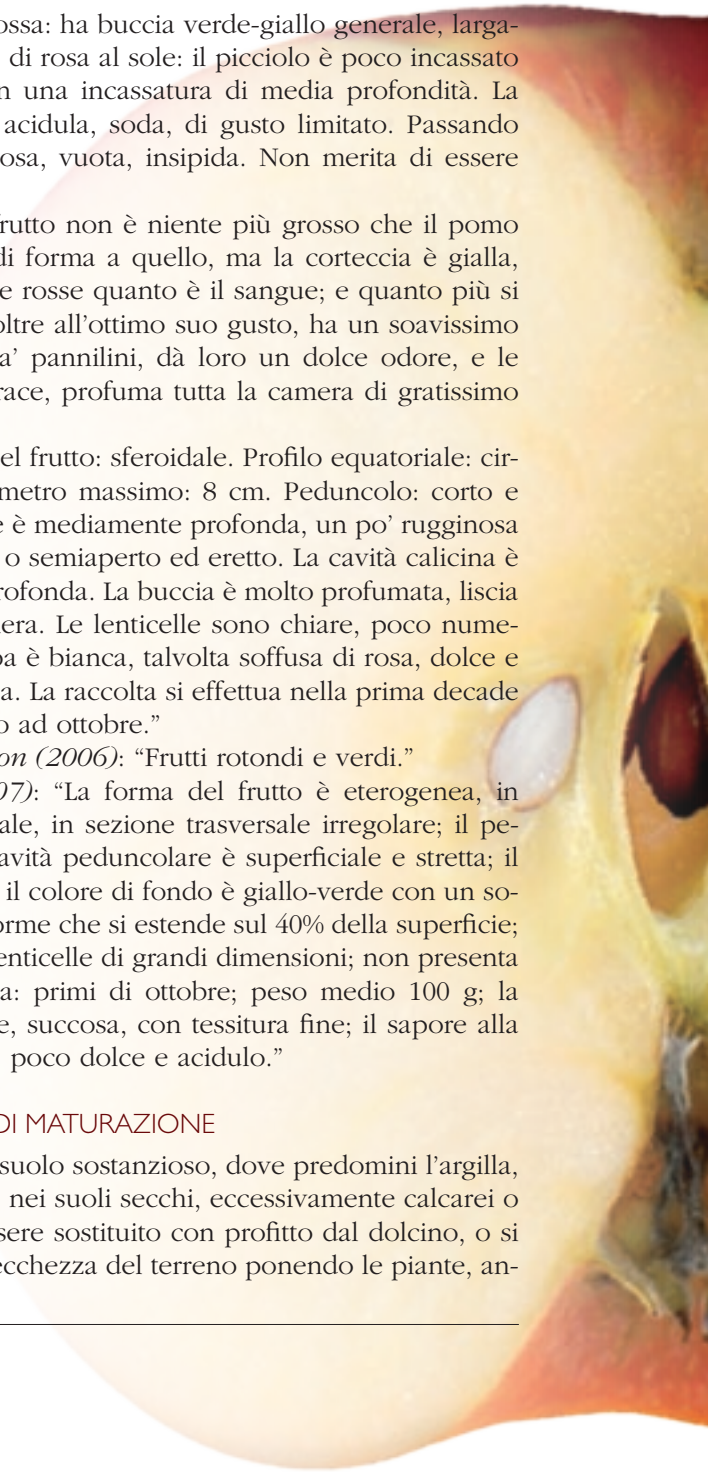
Da Bassi e Dal Grande (2007): “La forma del frutto è eterogenea, in sezione longitudinale sferoidale, in sezione trasversale irregolare; il peduncolo è spesso breve; la cavità peduncolare è superficiale e stretta; il calice è superficiale e chiuso; il colore di fondo è giallo-verde con un sopraccoloro rosso slavato uniforme che si estende sul 40% della superficie; la buccia è liscia con poche lenticelle di grandi dimensioni; non presenta rugginosità; epoca di raccolta: primi di ottobre; peso medio 100 g; la polpa è abbastanza croccante, succosa, con tessitura fine; il sapore alla raccolta è abbastanza buono, poco dolce e acidulo.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1896): “Vuole un suolo sostanzioso, dove predomini l’argilla, un po’ fresco ma non umido; nei suoli secchi, eccessivamente calcarei o silicei viene male, e potrà essere sostituito con profitto dal dolcino, o si potrà rimediare alla troppa secchezza del terreno ponendo le piante, an-

¹ Conserva.

² Buccie.



ziché col colletto a livello dell'aiuola, entro piccole buche dove l'acqua di pioggia vi si raccolga e mantenga fresca la pianta. Gioverà ancora in codesti suoli secchi ricoprire la terra, tutto attorno alla pianta, con uno strato di paglia o di foglie secche.”

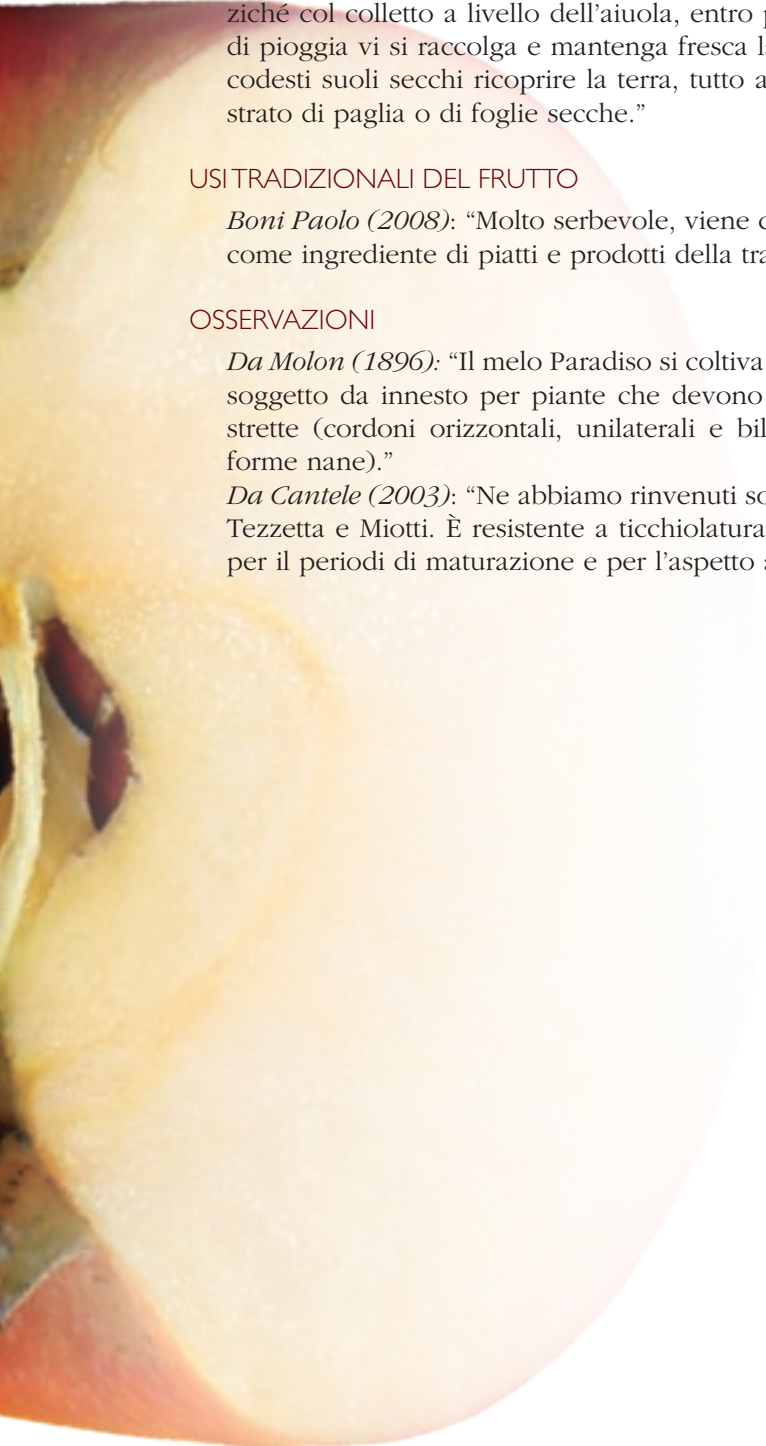
USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Boni Paolo (2008): “Molto serbevole, viene consumata tal quale, cotta o come ingrediente di piatti e prodotti della tradizione.”

OSSERVAZIONI

Da Molon (1896): “Il melo Paradiso si coltiva quasi esclusivamente come soggetto da innesto per piante che devono essere allevate a forme ristrette (cordoni orizzontali, unilaterali e bilaterali, piccoli vasi o altre forme nane).”

Da Cantele (2003): “Ne abbiamo rinvenuti solo due esemplari in località Tezzetta e Miotti. È resistente a ticchiolatura. È una varietà interessante per il periodo di maturazione e per l'aspetto attraente.”



RENETTA BIANCA DI CHAMPAGNE

SINONIMI

Renetta bianca di Champagne (Meier); Bien attacheèe; Breitling (Schw. Obst.); Champagne Reinette (Downing); Champagner Reinette (Diel); Renetta bianca di Sciampagna; Drei Jahr daner Mutterapfel (Hohenhein); Englische Reinette (Schw. Obst.); Fürstlicher Tafelapfel (Christ); Glas-Reinette; Grüner Pflasterapfel (Schw. Obst.); Grüner Bordsfer (Schw. Obst.); Gulderling (Schw. Obst.); Herrenapfel (nel Baden); Jahrapfel (Schw. Obst.); Kapuzinerapfel (Schw. Obst.); Königsreinette (Schw. Obst.); Laskrieger; Loskrieger (Diel e Wüttemberg); Reinette de Champagne (Mas); Reinette blanche de Champagne (Leroy); Reinette-plate de Champagne; Reinette de Versailles (Diel); Reinette Frisland (Van Mons; cat.); Reinette de France (Royer); Reinette de Fiesland (Royer); Rindenapfel (Schw. Obst.); Russische Reinette (Schw. Obst.); Schätzlerapfel (Schw. Obst.); Silberapfel (Schw. Obst.), Soskrieger (Downing); Tafelapfel (Schw. Obst.); Taffetapfel; Weissapfel (Schw. Obst.), Weisser Bandapfel (Schw. Obst.); Weisser Zwiebelapfel; Weisser Versailler-Reinette (Koch); Renet sampanskii; Käsapfel; Glattapfel; Reneta de Champaña.

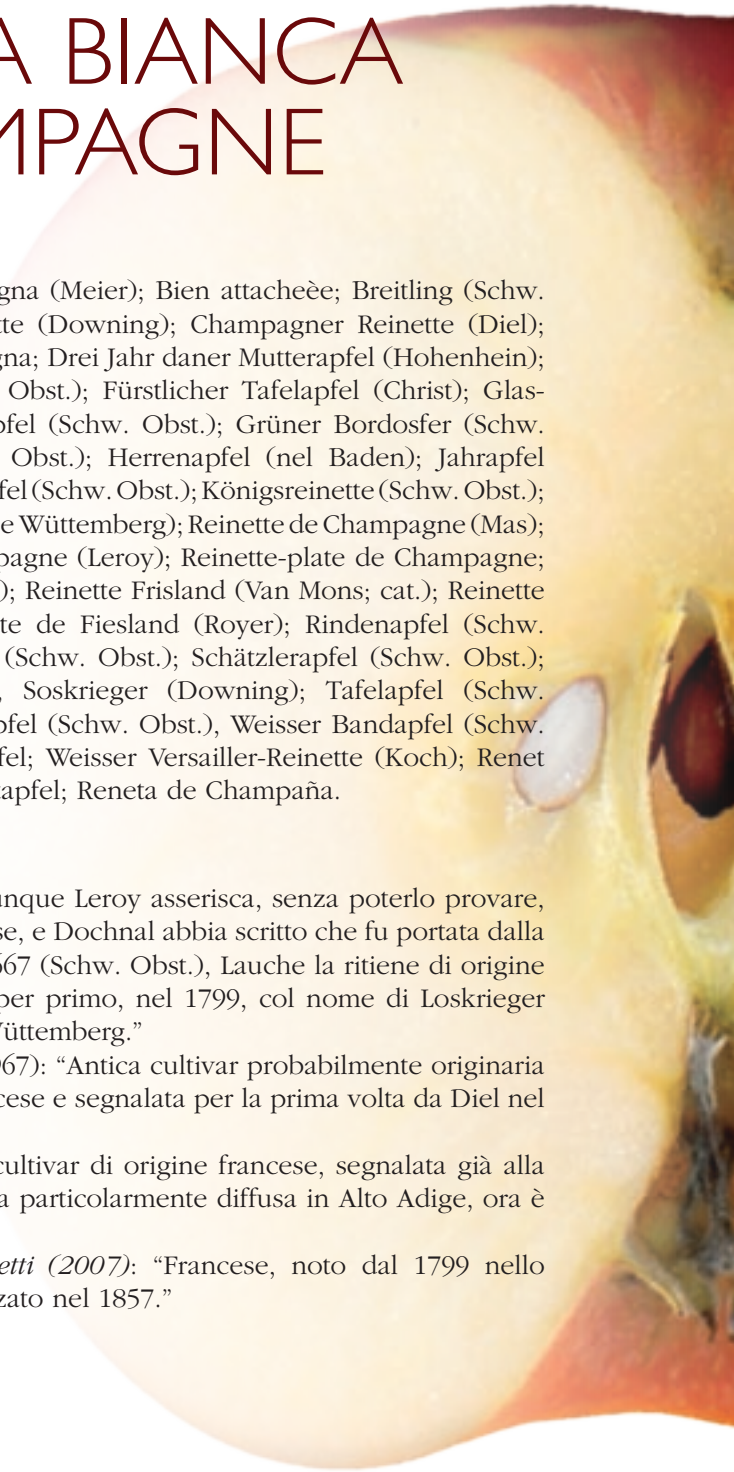
ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1890): “Quantunque Leroy asserisca, senza poterlo provare, che questa varietà è francese, e Dochnal abbia scritto che fu portata dalla Francia in Germania nel 1667 (Schw. Obst.), Lauche la ritiene di origine tedesca. Diel la descrisse per primo, nel 1799, col nome di Loskrieger che ancora conserva nel Wüttemberg.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Antica cultivar probabilmente originaria dell’omonima regione francese e segnalata per la prima volta da Diel nel 1799.”

Da Alvisi (1980): “Antica cultivar di origine francese, segnalata già alla fine del ’700. In passato era particolarmente diffusa in Alto Adige, ora è in via di abbandono.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Francese, noto dal 1799 nello Champagne; commercializzato nel 1857.”



DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1890): “Rami poco numerosi, di media grossezza bruno-rossastri, cotonosi all’apice. Lenticelle piccole e rare, arrotondate o allungate. Foglie medie spesso larghe, ovali o ellittiche, di colore verde intenso superiormente. Picciolo corto, rosato, sottile, scanellato. Stipule grandi.”

Da Tamaro (1925): “Cultivar di sviluppo medio e di vegetazione stentata; forma una chioma sferoidale; rami grossi con rami fruttiferi corti; di color rosso-bruno, con corteccia a sfumature cenerognole e con molto tomento; finamente punteggiata. La fruttificazione si nota talvolta anche su legno giovane. Gemme grosse, rossastre. Foglie di medio sviluppo, ineguali, nervatura sottile, doppiamente seghettate, sulla pagina inferiore tomentose.”

Boni G. (1929): “Albero molto rustico e vigoroso.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Alberi mediamente vigorosi, a portamento tendenzialmente aperto ma raccolto, poco suscettibili alla ticchiolatura e all’oidio, resistenti ai freddi invernali. La produzione è elevata e costante; i frutti possono però andare soggetti a cascola. La cultivar è autoincompatibile. I rami sono lievementi tomentosi, di colore bruno-rossastro. Gli internodi sono spessi e brevi, con lenticelle numerose, piuttosto piccole, prevalentemente sub-rotonde. Le foglie sono di medie dimensioni. Il lembo è lungo in media, 89 mm, largo 62 mm, piuttosto spesso, piatto o tegente, raramente concavo, ellittico-allargato od ellittico; il mucrone è poco pronunciato; il margine è crenato o seghettato, talora ondulato; la pagina inferiore è poco tomentosa. Il picciolo è lungo circa 27 mm. Le foglie delle lamburde sono più grandi, generalmente ellittiche, lunghe, in media, mm 104 e larghe mm 61; il picciolo è lungo circa 39 mm. I fiori sono riuniti in numero medio di 6 per corimbo. I sepali sono lunghi, in media, 8 mm e larghi 4 mm. La corolla è piccola o media; i petali sono ovali od ellittici, lunghi, in media, 21 mm e larghi 14 mm, con bordo ondulato o increspato ed unghia media o corta, appena soffusi di rosa-chiaro. Gli stami sono lunghi, in media 10 mm, quasi come i pistilli. Il polline è mediocrementemente germinabile. La fioritura è piuttosto tardiva. Matura a partire da novembre.”

Da Alvisi (1980): “Albero di media vigoria, a portamento semiaperto, di elevata e costante fruttificazione. Poco sensibile a oidio e ticchiolatura, ma soggetta a cascola preraccolta. I frutti hanno una buona serbevolezza, non raggrinziscono. Si conservano abbastanza bene fino a maggio-giugno, anche se possono andare soggetti a farinosità.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero di vigore notevole, molto produttivo, resistente al freddo invernale, alla ticchiolatura e all’oidio.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

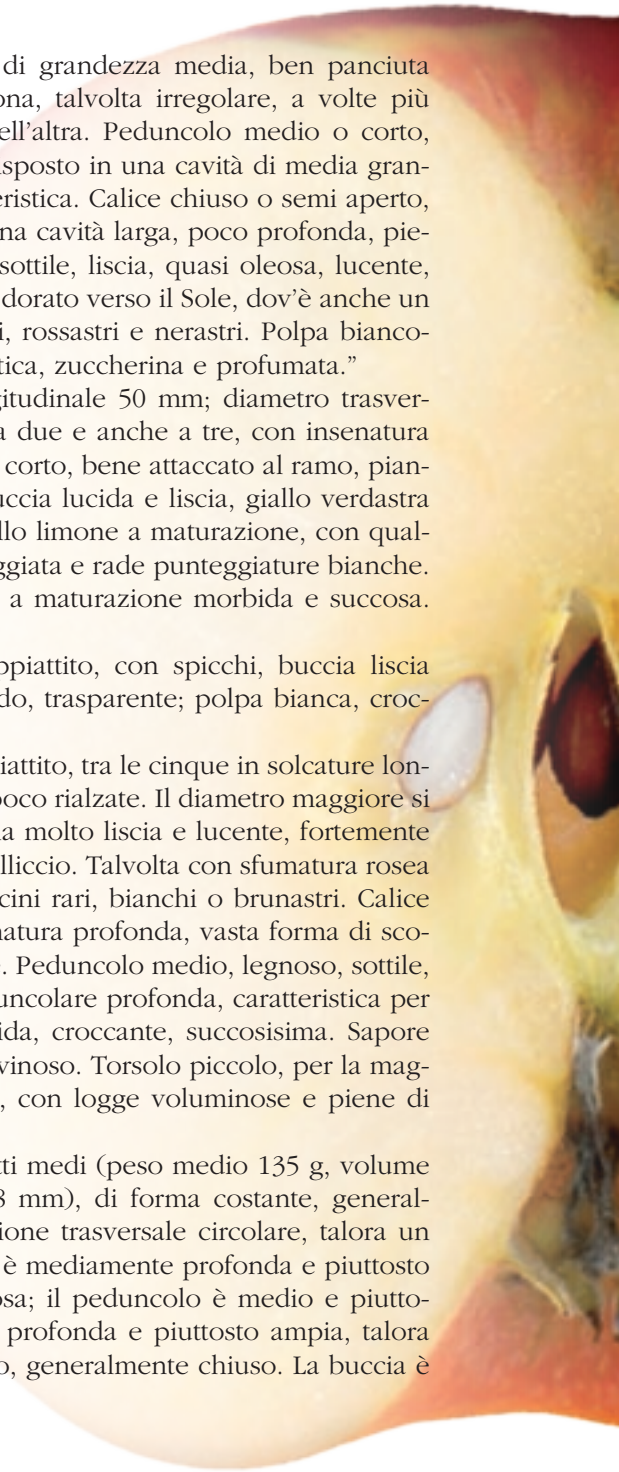
Da Molon (1890): “Mela appiattita di grandezza media, ben panciuta verso il peduncolo, spesso pentagona, talvolta irregolare, a volte più sviluppata da una parte che da quell'altra. Peduncolo medio o corto, grosso, legnoso, un po' cotonoso, disposto in una cavità di media grandezza con macchia rugginosa caratteristica. Calice chiuso o semi aperto, a sepali corti, appuntiti, diposto in una cavità larga, poco profonda, pieghettata e un po' cotonosa. Buccia sottile, liscia, quasi oleosa, lucente, giallo-verdastra verso l'ombra, giallo dorato verso il Sole, dov'è anche un po' rossastra, cosparsa di punti grigi, rossastri e nerastri. Polpa bianco-giallastra, fina, succosa, poco aromatica, zuccherina e profumata.”

Da Tamaro (1925): “Diametro longitudinale 50 mm; diametro trasversale 72 mm; peso 100-120 g. Frutti a due e anche a tre, con insenatura poco marcata, il peduncolo, sottile e corto, bene attaccato al ramo, piantato in una insenatura rugginosa. Buccia lucida e liscia, giallo verdastra quando si raccoglie, che diventa giallo limone a maturazione, con qualche sfumatura rosea dalla parte soleggiata e rade punteggiature bianche. La polpa è bianca, dura al raccolto; a maturazione morbida e succosa. Senza profumo.”

Boni G. (1929): “Frutto rotondo appiattito, con spicchi, buccia liscia lubrica, lucente, di color giallo pallido, trasparente; polpa bianca, croccante, succosa, acidula, saporita.”

Da Meier (1934): “Frutto grosso, appiattito, tra le cinque in solcature longitudinali sporgono le coste larghe, poco rialzate. Il diametro maggiore si riscontra nel mezzo del frutto. Buccia molto liscia e lucente, fortemente cerosa, di colore bianco e bianco-gialliccio. Talvolta con sfumatura rosea verso la parte esposta al sole. Punticini rari, bianchi o brunastri. Calice chiuso, verde, lanoso e diritto. Insenatura profonda, vasta forma di scodella, rinchiusa da lievi pieghettature. Peduncolo medio, legnoso, sottile, leggermente peloso. Incavatura peduncolare profonda, caratteristica per la ruggine raggi forme. Polpa candida, croccante, succosissima. Sapore rinfrescante, piacevolmente acidulo-vinoso. Torsolo piccolo, per la maggior parte chiuso, formato a cipolla, con logge voluminose e piene di granelli.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “Frutti medi (peso medio 135 g, volume 176 cc, altezza 49 mm, spessore 68 mm), di forma costante, generalmente simmetrica, appiattita, in sezione trasversale circolare, talora un po' costoluta. La cavità peduncolare è mediamente profonda e piuttosto ampia, solcata, estesamente rugginosa; il peduncolo è medio e piuttosto sottile; la cavità calicina è poco profonda e piuttosto ampia, talora corrugata; il calice è piccolo o medio, generalmente chiuso. La buccia è



mediamente spessa, poco cerosa, di colore giallo-brillante, talvolta appena sfumata di rosso all'insolazione; le lenticelle sono piccole, spesso rugginose; la polpa è bianca, piuttosto tenera, succosa, acidula, poco zuccherina e poco aromatica; il torsolo è mediamente sviluppato, con tubo calicino breve, generalmente conico od a forma di urna. I semi, presenti in numero medio di 5 per frutto, sono lunghi in media 7 mm e larghi 4.5 mm."

Da Alvisi (1980): "Frutto medio, appiattito, a profilo leggermente costoluto; buccia poco cerosa, giallo intenso e talvolta sfaccettata di rosso, con piccole lenticelle evidenti, rugginose; polpa bianca, tenera, acidula, ma poco dolce e poco aromatica, di mediocri caratteristiche gustative."

Da Bassi e Dal Grande (2007): "La forma del frutto è omogenea, in sezione longitudinale appiattita, in sezione trasversale irregolare; il peduncolo è spesso di media lunghezza; la cavità peduncolare è di media profondità e ampia; il calice è superficiale e chiuso; il colore di fondo è giallo-verde sfaccettato di rosa sul 10% della superficie; la buccia è liscia con poche lenticelle di piccole dimensioni; presenta una rugginosità grossolana in prevalenza nella zona peduncolare che si estende sul 10% della superficie; epoca di raccolta: metà di settembre. La polpa è abbastanza croccante, succosa, con tessitura grossolana; il sapore alla raccolta è discreto, poco dolce e molto acido. Dopo un paio di mesi migliora il sapore che diventa dolce acidulo, con polpa molto succosa, di media consistenza."

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): "Frutto medio, globulare, appiattito. Buccia giallo pallida, liscia. Polpa bianca, molto tenera, croccante, fine, molto profumata, un po' acidula, buona."

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1890): "Questa varietà vegeta con forza media e dà discreti alti-fusti, specialmente se si innesta in testa. Si raccomanda pure per le piccole forme, quando sia innestata sul Doucin o su Paradis."

"La pianta, che è di una fertilità media, non lascia cadere facilmente le frutta, e quindi riesce ottima per l'impianto nei siti ventosi o lungo le strade, come s'usa in Germania: essa abbisogna però di luoghi caldi e di terreni buoni."

"Il Cav. Zasso ci scrive però che la Renetta bianca di Sciampagna non abbisogna di luoghi caldi e terreni buoni, perché è rusticissima."

"In questa varietà è notevole la lunga conservazione che possono sopportare le frutta, senza punto avvizzire od ammezzire: ricordiamo di averne avuti dei campioni che durarono fino a tutta l'estate seguente la raccolta, poco o nulla perdendo della loro apparenza, e l'Oberdieck

assicura che durano anche un anno intero. Senza dubbio la sua grande diffusione in Francia, Germania, Austria, Svizzera ed anche in Italia, è dovuta principalmente a questa sua buona qualità, alla quale è pure unito un sapore gradevole ed una discreta apparenza.”

“Per tutto questo crediamo che sia raccomandabile diffondere questa mela, che è ottima per il mercato e che può sopportare lunghi viaggi.”

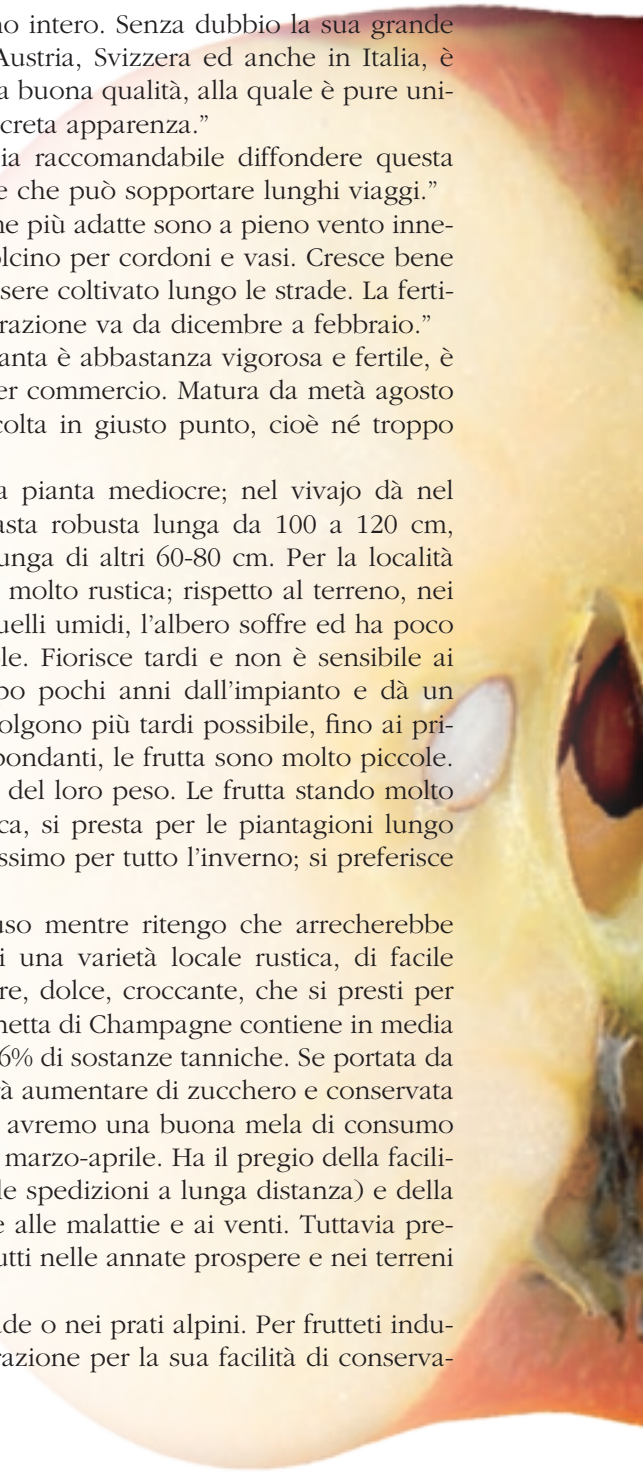
Da Tamaro (1899, 1911): “Le forme più adatte sono a pieno vento innestando in testa sul franco; e sul dolcino per cordoni e vasi. Cresce bene su qualsiasi tipo di terreno. Può essere coltivato lungo le strade. La fertilità è notevole e costante. La maturazione va da dicembre a febbraio.”

Da Botteselle (1914): “Poiché la pianta è abbastanza vigorosa e fertile, è raccomandabile per alto fusto e per commercio. Matura da metà agosto a metà settembre e deve essere colta in giusto punto, cioè né troppo presto, né troppo tardi.”

Da Tamaro (1925): “Vigoria della pianta mediocre; nel vivajo dà nel primo anno d’innesto una bella asta robusta lunga da 100 a 120 cm, ma che nel secondo anno si prolunga di altri 60-80 cm. Per la località è indifferente, essendo una pianta molto rustica; rispetto al terreno, nei terreni aridi dà frutta piccole; in quelli umidi, l’albero soffre ed ha poco sviluppo. Preferisce le zone viticole. Fiorisce tardi e non è sensibile ai freddi. Comincia a fruttificare dopo pochi anni dall’impianto e dà un prodotto regolare. Le frutta si raccolgono più tardi possibile, fino ai primi geli. Quando sono prodotti abbondanti, le frutta sono molto piccole. Nel fruttajo perdono appena il 4% del loro peso. Le frutta stando molto aderenti e la pianta essendo rustica, si presta per le piantagioni lungo le strade. Il frutto si conserva benissimo per tutto l’inverno; si preferisce consumarlo in marzo.”

“Noi in Italia non l’abbiamo diffuso mentre ritengo che arrecherebbe molti vantaggi. Noi manchiamo di una varietà locale rustica, di facile conservazione, di mercato popolare, dolce, croccante, che si presti per cuocere e per fare conserve. La Renetta di Champagne contiene in media 12% di zucchero; 8% di acidità e 0,6% di sostanze tanniche. Se portata da noi nelle nostre vallate alpine dovrà aumentare di zucchero e conservata nell’inverno, diminuire l’acidità ed avremo una buona mela di consumo popolare per tutto l’inverno sino a marzo-aprile. Ha il pregio della facilità di conservazione (resistente nelle spedizioni a lunga distanza) e della lunga durata, e di essere resistente alle malattie e ai venti. Tuttavia presenta qualche ineguaglianza nei frutti nelle annate prospere e nei terreni umidi soffre per il cancro.”

“Si coltivi nei campi e lungo le strade o nei prati alpini. Per frutteti industriali si può prenderla in considerazione per la sua facilità di conserva-



zione e per la tarda maturazione. Si adatta, se innestata nel dolcino, alle forme a piramide, a spalliera ed a cordone.”

Da Boni G. (1929): “Serbevolissima e fertile varietà che prospera ovunque, ma specialmente nei terreni freschi e soffici delle vallate viticole. Da qualche anno la coltura di questa varietà segna un notevole risveglio, soprattutto nelle località umide o soggette alle alluvioni od infiltrazioni, ove si comporta meglio di ogni altra.”

Da Meier (1934): “Epoca di raccolta: dalla metà di settembre alla fine di ottobre. I frutti maturano a gennaio. Si conserva anche per un anno.”

Da Alvisi (1980): “Maturazione autunno-invernale; si raccoglie a fine settembre-ottobre e matura a partire da novembre.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “In Val di Non la Renetta di Champagne veniva abitualmente innestata su Renetta del Canada. Epoca di raccolta: settembre. Serbevolezza da novembre a marzo.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Si presta all’essiccamento e alla preparazione del sidro. Anche da taglio”

Da Tamaro (1899, 1911): “Qualità: prima da cuocere.”

Da Tamaro (1925): “Da tavola per il marzo ed aprile, ottima da cuocere.”

Da Meier (1934): “Mela da cucina di gran pregio; buona mela da tavola.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “I frutti si prestano anche per talune utilizzazioni industriali.”

OSSERVAZIONI

Da Molon (1890): “Il nome di Reinette de Versailles fu dato anche alla Renetta grigia di Sciampagna: varietà che si distingue da quella che qui abbiamo descritto per il colore della buccia.”

“Ci parve opportuna l’aggiunta dell’aggettivo bianca al nome di questa mela, perché non la si confonda colla grigia più sopra nominata, quantunque, a dir vero, il colore della buccia non possa dirsi bianco come per es. nell’Astracan blanc, nel Blanc d’Espagne ed in altre mele conosciute sui nostri mercati.”

Da Molon (1901): “Frutto di lunga durata raccomandato dal Congresso di Treviso.”

Da Baldini e Sansavini (1967): “I frutti, pur essendo molto piuttosto sensibili al disficimento da bassa temperatura e al riscaldamento, sono molto resistenti al raggrinzimento e moto serbevoli (fino a maggio-giugno); se conservati troppo a lungo, però, possono diventare farinosi.”

RENETTA DEL CANADÀ

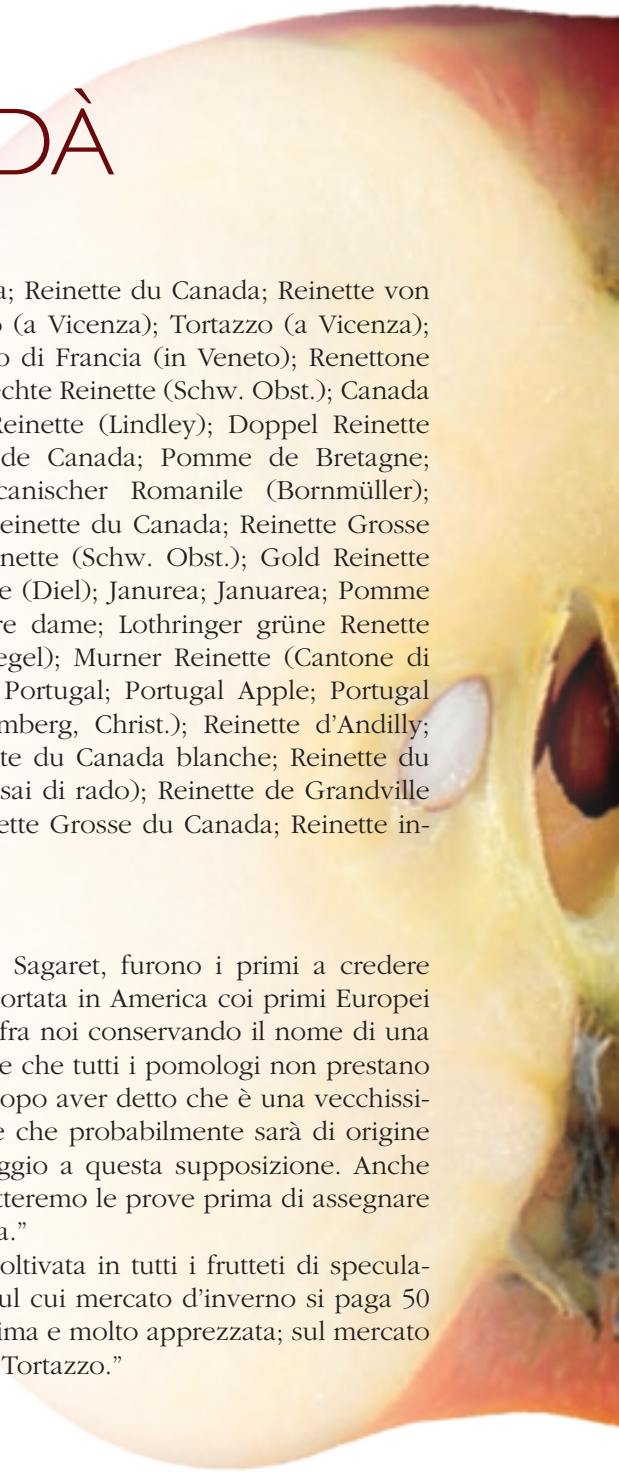
SINONIMI

Reinette Canada; Reinette de Canada; Reinette du Canada; Reinette von Canada; Rambour Reinette; Tortasso (a Vicenza); Tortazzo (a Vicenza); Reneta Canadese (a Vicenza); Talino di Francia (in Veneto); Renettone (in Piemonte); Canelà (a Treviso); Aechte Reinette (Schw. Obst.); Canada grise; Canada Reinette; Canadian Reinette (Lindley); Doppel Reinette (Schw. Obst.); De Caen; Pomme de Canada; Pomme de Bretagne; Antillischer Apfel (Christ); Americanischer Romanile (Bornmüller); Grosse englische Reinette; Grosse Reinette du Canada; Reinette Grosse d'Angleterre (per errore); Gross-Reinette (Schw. Obst.); Gold Reinette (nel Württemberg); Harlemer Reinette (Diel); Janurea; Januarea; Pomme Madame (per errore); Pomme Notre dame; Lothringer grüne Renette (Aehr); Michael Henry Pepping (Liegel); Murner Reinette (Cantone di Zurigo); Pariser Rambour Reinette; Portugal; Portugal Apple; Portugal Russet; Pracht Reinette (nel Württemberg, Christ.); Reinette d'Andilly; Reinette blanche du Canada; Reinette du Canada blanche; Reinette du Canada à côtes; Reinette à côtes (assai di rado); Reinette de Grandville (Metzger); Reinette Grandville; Reinette Grosse du Canada; Reinette incomparabile; Sainte-Helena.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1890): “Bosch, Poiteau, Sagaret, furono i primi a credere non esser vero che questa varietà, portata in America coi primi Europei che vi approdarono, sia poi tornata fra noi conservando il nome di una provincia americana; oggi si può dire che tutti i pomologi non prestano fede a questa osservazione. Lucas, dopo aver detto che è una vecchissima varietà, molto diffusa, soggiunge che probabilmente sarà di origine francese; ma non cita nessun appoggio a questa supposizione. Anche altri autori la pensano così: noi aspetteremo le prove prima di assegnare a questa bellissima mela la sua patria.”

Da Molon (1896, 1901): “È ormai coltivata in tutti i frutteti di speculazione anche dei dintorni di Parigi, sul cui mercato d'inverno si paga 50 cent. al pezzo. Da noi è conosciutissima e molto apprezzata; sul mercato di Vicenza dove è nota col nome di Tortazzo.”



Da Bochicchio (1916): “Molto coltivata nei dintorni di Parigi, dove si vende a caro prezzo, assai conosciuta e molto apprezzata anche da noi e specialmente nell’Alta Italia.”

Da Tamaro (1925): “Origine francese.”

Da Candioli (1941): “Varietà classica della Venezia Tridentina.”

Da Cantele (2003): “Probabilmente originaria della Francia. Nel Vicentino è diffusa in Lusiana e Roana.”

Da Bergamini e Soldavini (2008): “L’origine di questa varietà è incerta. Gli autori delle vecchie pomologie si sono interrogati sull’etimologia del suo nome, se fosse cioè un indizio di una sua origine nord Americana. Questa però sembra da escludersi. L’ipotesi più condivisa la ritiene provenire dalla Normandia (Francia), regione famosa per la sua frutticoltura, per poi diffondersi in tutta Europa. Il sinonimo Reinette de Caen sembrerebbe rafforzare questa ipotesi, trattandosi di un toponimo normanno, anche se questo non è il nome primitivo di questa varietà.”

In Italia, essa è coltivata soprattutto in Trentino (Val di Non) e in Valle d’Aosta. Sembra che in Trentino fosse giunta all’inizio del 1800 ad opera di Francesco de Maffei, uomo di alto intelletto ed agronomo, residente a Revò, che aveva fatto venire da zone frutticole già affermate diverse varietà di alberi da frutto, tra cui la Renetta. Si diffuse inizialmente negli orti familiari, accanto ad altre varietà, quali Rosa di Caldaro, Limoncini, Napoleone, Renetta Ananas, Cavilla Bianca. I primi veri impianti in questa zona risalgono agli inizi del XX sec. ed erano localizzati nella zona delle Quattro Ville, al centro della Val di Non, area che ben presto, per le sue particolari condizioni, venne definita “Il giardino della Valle di Non”. Nel periodo successivo alla seconda guerra mondiale la cultivar si è diffusa ulteriormente diventando la varietà prevalente nelle valli del Noce. Negli anni ‘60, a seguito dell’arrivo delle varietà americane (Golden Delicious e Red Delicious), la Renetta del Canada ha subito un rallentamento nella sua espansione. Da allora si registra una continua contrazione della superficie da essa occupata. In Valle d’Aosta la sua introduzione è più recente. Sembra che le prime due piante siano state innestate nel 1877 a Gressan, comune posto sulla riva destra della Dora Baltea, non molto distante da Aosta. La sua diffusione nell’800 è stata piuttosto lenta. Con gli inizi del ‘900, quando le varietà locali, come la Ravencia, non trovavano più sbocco commerciale, la Renetta del Canada ha iniziato a prendere il sopravvento. I primi impianti sorsero lungo il tratto della Dora Baltea compreso tra Chatillon e St. Pierre. In un secondo tempo si diffuse nella valle che da Aosta porta al Gran San Bernardo fino ad Allein e nella Valpelline.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1890): “Rami numerosi, grossi, cotonosi. Lenticelle arrotondate, grandi, bianche, piuttosto fitte. Gemme grosse, ottuse, con scaglie grigiastre. Foglie grandi, ovoidali, appuntite, profondamente dentate. Picciuolo corto, grosso, ricurvo, dilavato di carmino, con debole scannellatura.”

Da Molon (1896, 1901): “La pianta è di forte vegetazione anche in vivaio, ma non dà gettate che di grossezza media; a posto, foggia la sua testa a palla schiacciata, con rami cadenti e arruffati. Fiorisce piuttosto tardi e successivamente, ciò che la garantisce in parte dalle brinate ed assicura sempre il frutto.”

Da Bochicchio (1916): “Presenta una vegetazione vigorosa in vivaio ed una chioma arruffata a dimora, fiorisce tardi e gradatamente.”

Da Tamaro (1925): “In gioventù l'albero cresce rapidamente ed assume una grandezza abbastanza ragguardevole. La fronda è ampia, rotonda, talvolta conica; i rami sono robusti, fitti e producono una quantità di ramoscelli secondari brevi, fruttiferi, cotonosi, di color bruno o grigio argenteo, lucenti e poco punteggiati. Le gemme sono piccole, appuntite, tomentose, le foglie sono ovoidali, tondeggianti, lucenti, verdi-brune, appuntite e profondamente dentate. Picciuolo corto, ricurvo, grosso, dilavato di carmino con debole scannellatura.”

Da Boni (1929): “Vecchia arcinota varietà con albero rustico, di chioma allargata, rada, cadente; soggetto al cancro e alla Schizoneura, del resto molto fertile.”

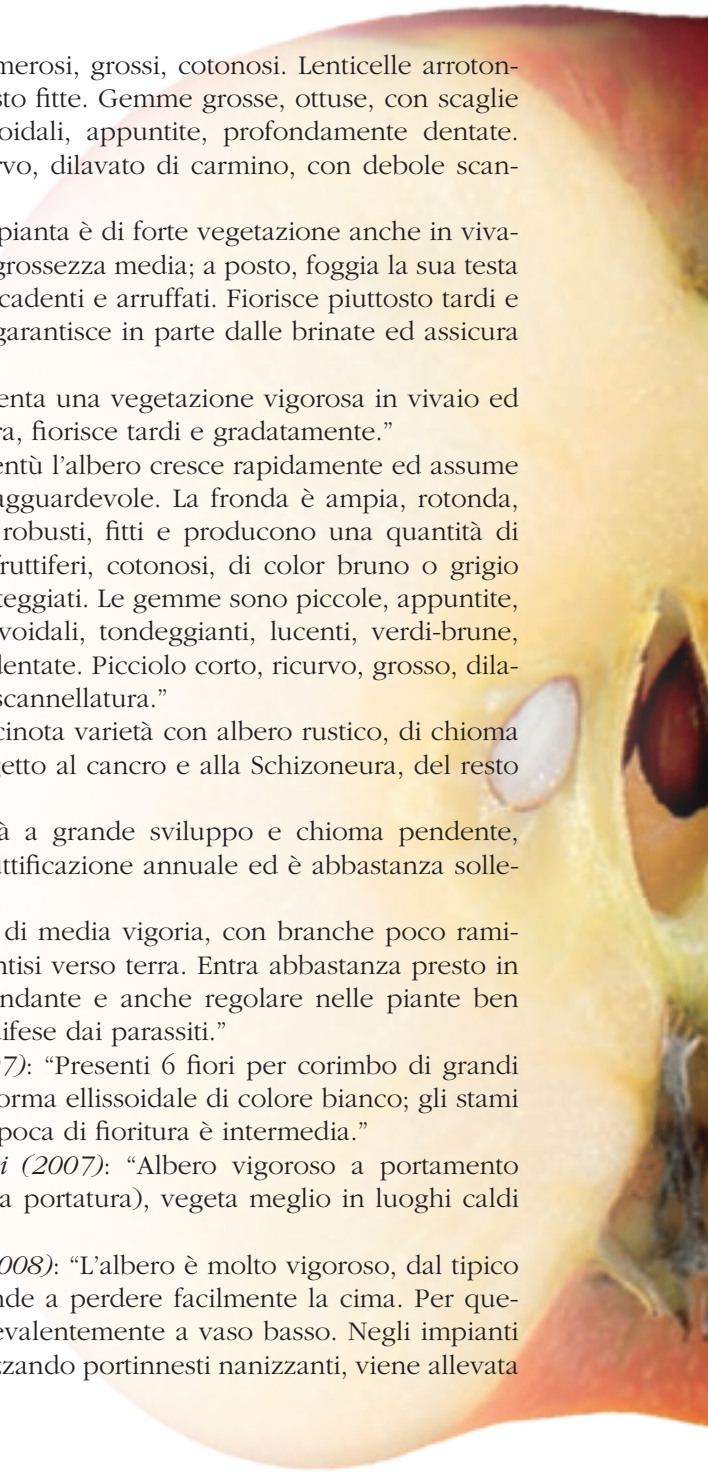
Da Candioli (1939): “Varietà a grande sviluppo e chioma pendente, molto produttiva. Essa ha fruttificazione annuale ed è abbastanza sollecita a mettersi a frutto.”

Da Candioli (1941): “Pianta di media vigoria, con branche poco ramificate, flessibilissime e curvantisi verso terra. Entra abbastanza presto in produzione la quale è abbondante e anche regolare nelle piante ben tenute, concimate, potate e difese dai parassiti.”

Da Bassi e Dal Grande (2007): “Presenti 6 fiori per corimbo di grandi dimensioni, i petali sono di forma ellissoidale di colore bianco; gli stami sono più corti del pistillo; l'epoca di fioritura è intermedia.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero vigoroso a portamento espanso (va contenuto con la portatura), vegeta meglio in luoghi caldi o terreni umidi.”

Da Bergamini e Soldavini (2008): “L'albero è molto vigoroso, dal tipico portamento espanso, che tende a perdere facilmente la cima. Per questo una volta era allevata prevalentemente a vaso basso. Negli impianti moderni ad alta densità, utilizzando portinnesti nanizzanti, viene allevata



a fusetto con l'asse centrale ad andamento sinuoso, per ridurne la vigoria. La fruttificazione avviene prevalentemente su legno vecchio, sulle lamburde e zampe di gallo. Ha una lenta messa a frutto, pur presentando una produttività elevata, ma tendenzialmente alternante. L'alternanza viene ridotta e ben controllata su portinnesti nanizzanti. Ha una notevole difficoltà nella ramificazione, particolarmente nei primi anni e, sui rami di un anno, la lunghezza degli internodi è media. I rami di un anno sono grossi, di color rosso-bruno sul versante esposto al sole, tendente al verde nella zona in ombra, caratterizzati da una media tomentosità e da lenticelle rade, di forma rotondeggiante o ovale, biancastre, di grosse dimensioni.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Forma e volume del frutto superiore alla media, di forma conico arrotondata, irregolare, schiacciata, con una parte sempre più sviluppata dell'altra, talvolta il frutto si presenta irregolarmente pentagono. Peduncolo di solito assai corto, forte, grosso, legnoso, collocato in una cavità stretta e molto profonda, spesso ondulata, nel contorno della quale talvolta la buccia è liscia, tal'altra rugginosa come quasi su tutta la superficie del frutto. Calice spesso aperto o semichiuso, a sepali disseccati all'apice, ma verdastri alla base, sito in una cavità piuttosto larga, lievemente pieghettata. Buccia ruvida, di color verdastro che si trasforma alla maturanza in giallo oro, talvolta leggermente lavata di rosso verso il sole: il frutto è quasi tutto ricoperto di una velatura rugginosa e di grossi punti e stellettole di forma caratteristica e di color rugginoso più scuro, nonché di piccole macchie brunastre. Polpa bianco-giallognola, fina, carnosa con un sapore acidulo-dolciastro piacevolissimo.”

Da Molon (1896, 1901): “Il frutto è uno dei più grossi che compaiano sui nostri mercati, ha forma schiacciata e spesso pentagonale, è di colorito giallo-verdastro con punteggiature stellate, grosse, caratteristiche. La polpa è di un sapore squisitissimo di Renetta. Matura da dicembre ad aprile e, ben conservato, si può godere anche dopo questo mese.”

Da Bochicchio (1916): “Il frutto è molto grosso, ma da noi arriva a pesare 120 a 220 g e va soggetto al baco. Esso è a forma schiacciata e pentagonale.”

Da Tamaro (1925): “Diametro longitudinale 65-75 mm; diametro trasversale 79-92 mm. Peso medio 180-200-220 g. Frutto ampiamente angoloso, appiattito con una costa rilevata longitudinalmente larga, di grossezza superiore alla media e talvolta grossissimo, che si assottiglia più accentuatamente verso il calice che contro al peduncolo. Le mele, anche di un quarto di kg, non sono rare. Il calice lungo, per lo più chiuso o semi-

aperto, stretto con sepali appuntiti, si trova in una cavità profonda con lievi sporgenze. Buccia ruvida, di color verdastro che, colla maturazione, diventa giallo-citrina, con una sfumatura rossa dalla parte soleggiata, avente ancora delle punteggiature stellate, rugginose, colore questo che si diffonde fra una punteggiatura e l'altra in modo da far apparire qua e là macchie brune. Peduncolo cortissimo, grosso e legnoso, collocato in una cavità stretta e profonda, rugginosa quando pure il frutto è coperto di ruggine. Questa mela emana un odore piacevole, ha la polpa bianca con una vena di giallognolo; è finissima, soffice, tenera come tutte le renette, quasi liquescente e piena di un succo vinoso dei più squisiti e profumati. Logge chiuse o semi-chiuse, piccole, con un seme per cadauna e qualche volta abortito anche questo.”

Da Boni (1929): “Frutto grosso, irregolare, buccia ruvida, verde-scuro, punteggiata, spesso rugginosa; polpa morbida, ottima.”

Da Meier (1934): “Mela molto grossa, appiattita tondeggiante, a forma pentagonale presentando cinque costole alquanto larghe, spesso asimmetrica. Buccia ruvida, giallo-pallida, con guancia soleggiata di frequente tingeggiata in rosso sporco, cosparsa di numerose macchiette rugginose, di forma triangolare o stellata. La ruggine grigio-bruna si presenta in diverse forme e con differente intensità, variabile a seconda del clima. Calice aperto, con sepali grandi, lanosi, situati in una incavatura profonda e larga. Peduncolo grosso, bruno, legnoso. Insenatura alquanto profonda, coperta con una forte velatura rugginosa. Polpa bianco-verdognola o bianco giallastra, croccante, acidulo-zuccherina, armonica, delicatamente profumata. Torsolo chiuso o semiaperto, con logge voluminose.”

Da Candioli (1939): “Il frutto è voluminoso, irregolare, di colore verde-giallognolo. Polpa farinosa, gialliccia, aromatica, assai buona, ottima da tavola.”

Da Candioli (1941): “Frutto grosso, regolare, buccia verde-giallognola, polpa farinosa, molto profumata, poco succosa, assai buona.”

Da Cantele (2003): “Peso 100-200 g. Forma del frutto tronco-conico breve o sferoidale, profilo equatoriale costoluto. Peduncolo corto, cavità pedunculare rugginosa, liscia e talvolta suberosa, mediamente profonda. Calice appiattito e semiaperto o chiuso, cavità calicina solcato-costoluto, mediamente profonda. Buccia asciutta e ruvida, mediamente spessa e consistente. Lenticelle suberose, evidenti e irregolari. Polpa bianco-crema, croccante, acidula e aromatica gradevole.”

Da Bassi e Dal Grande (2007): “Peso medio 300 g. La forma del frutto è eterogenea, in sezione longitudinale tronco-conica-breve o appiattita in sezione trasversale irregolare; il peduncolo è spesso e breve; la cavità pedunculare è abbastanza ampia e superficiale; il calice è mediamente



profondo e chiuso; il colore di fondo è giallo-verde senza presenza di sopraccolori; la buccia è rugosa con lenticelle evidenti di grandi dimensioni, presenta una rugginosità fine e reticolata diffusa sull'80% del frutto. La polpa è croccante, molto succosa, con tessitura fine. Il sapore alla raccolta è buono ed aromatico, molto dolce e molto acido.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Frutto molto grosso, asimmetrico, quasi sferoidale, appiattito o tronco-conico breve, con costolature più o meno accentuate. Buccia abbastanza spessa, verde e poi giallo arrossata all'insolazione, talvolta rugginosa con grandi lenticelle. Polpa giallastra, abbastanza succosa, fine, zuccherina, moto acidula, squisitissima, mediamente aromatica.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1890): “Quantunque questa varietà dia dei frutti assai voluminosi, pure è rimarchevole come non la ceda in produttività a tante altre a frutto più piccolo, ma fertilissime. È pure nota dai pomologi la costanza della sua feracità: altro pregio da non dimenticarsi. Alcuni difetti attenuano alquanto le lodi che più sopra abbiamo scritte. Si rimarca anzi tutto la facilità di ammaccarsi che ha questa mela, nonché il raggrinzimento della buccia, che avviene ogni qualvolta le frutta siano state colte troppo presto o lasciate a lungo in un ambiente freddo. La Renetta del Canada va raccolta ancora verdastra fra la metà e la fine di settembre e, bene conservata nel fruttajo, diverrà ottima per la tavola. L'epoca di maturanza è dalla fine di dicembre a marzo. La pianta ha una vegetazione ordinaria, essa non cresce in forma slanciata piramidale, ma presenta invece i suoi rami aperti, divaricati. Si può adattare a tutte le forme.”

Da Tamaro (1899, 1925): “Varietà molto fertile, di produttività costante. Esigente per climi buoni e terreni fertili piuttosto freschi. Si presta tanto per l'alto fusto che per i cordoni, mentre il sistema di coltivazione consigliato è a frutteti industriali. L'albero cresce rapidamente nei vivai. Nel primo anno d'innesto dà un astone di 1,30-1,50 m e nel secondo anno si prolunga di un altro metro. Forma alberi con corona irregolare che bisogna sistemare colla potatura. Ordinariamente però l'albero non ha vita lunga e va soggetto al cancro. Fiorisce tardi o ha fioritura prolungata. Il frutto cade facilmente dall'albero e dà molti scarti nei primi giorni dopo il raccolto. Per rimediare a questo inconveniente è molto opportuno portare le mele appena raccolte in un luogo fresco e non levarle da là fino al momento del consumo. Maturazione da dicembre a marzo-aprile, però a maturazione un po' avanzata diventa farinosa e dolciastra.”

Da Molon (1896, 1901): “In quanto al terreno, questa varietà non è molto esigente, però nei luoghi caldi e nei terreni forti, argillosi, un po'

umidi, prospera meglio che in altre condizioni. Leroy, per averne alti fusti, consiglia l'innesto in testa, ma ormai anche da noi tutti sono convinti che si possono avere buoni alti-fusti anche innestandola al piede. Quantunque la sua chioma piuttosto cadente abbia bisogno spesso di essere regolata dal taglio, pure per la bontà del frutto, per la sua popolarità e per la sua costante produttività crediamo di poterla raccomandare per frutteti industriali. Per l'impianto lungo le strade ed anche per certi impianti in aperta campagna, checché ne dica Goethe, troviamo giusto il consiglio di Lauche, di Zasso e di altri di non usare questa varietà; ma per forme addossate e a contro spalliera, e specialmente per cordone orizzontale, essa è assai indicata."

"La potatura, come ben scrive F. Lucas, sia variabile, lunga e corta; i getti a frutto lungo si cimino e i numerosi rami a frutto piccoli si lascino stare; si accorcino i rami sopra le gemme a legno che non si sviluppano."

"Stoll nota che questa varietà patisce il freddo, e va soggetta al cancro, ma pel freddo da noi non s'ha da temer molto; pel cancro poi, si ricordi di evitarlo, acquistando piante perfettamente sane e piantandole in luoghi non troppo umidi."

"Lucas e altri consigliano di collocare la pianta in luoghi protetti dai venti, e questo ci pare un ottimo consiglio che dobbiamo seguire, perché s'è osservato che anche da noi il frutto cade facilmente."

"Il frutto ha anche i difetti di avvizzire, di ammaccarsi facilmente, e di dare talvolta un numero di scarti piuttosto rilevante. Zasso consiglia pertanto una raccolta precoce, e raccomanda di conservare il prodotto in un ambiente fresco, come la cantina e non in dispensa. Egli vorrebbe inoltre che i frutti non si servissero in tavola prima di mezzo dicembre o gennaio, cioè prima che abbiano raggiunto la loro maggior perfezione o maturanza pomologica, nel quale stato, che dura tutto l'inverno, sono veramente squisiti. Passando, diventano farinosi e dolciastri."

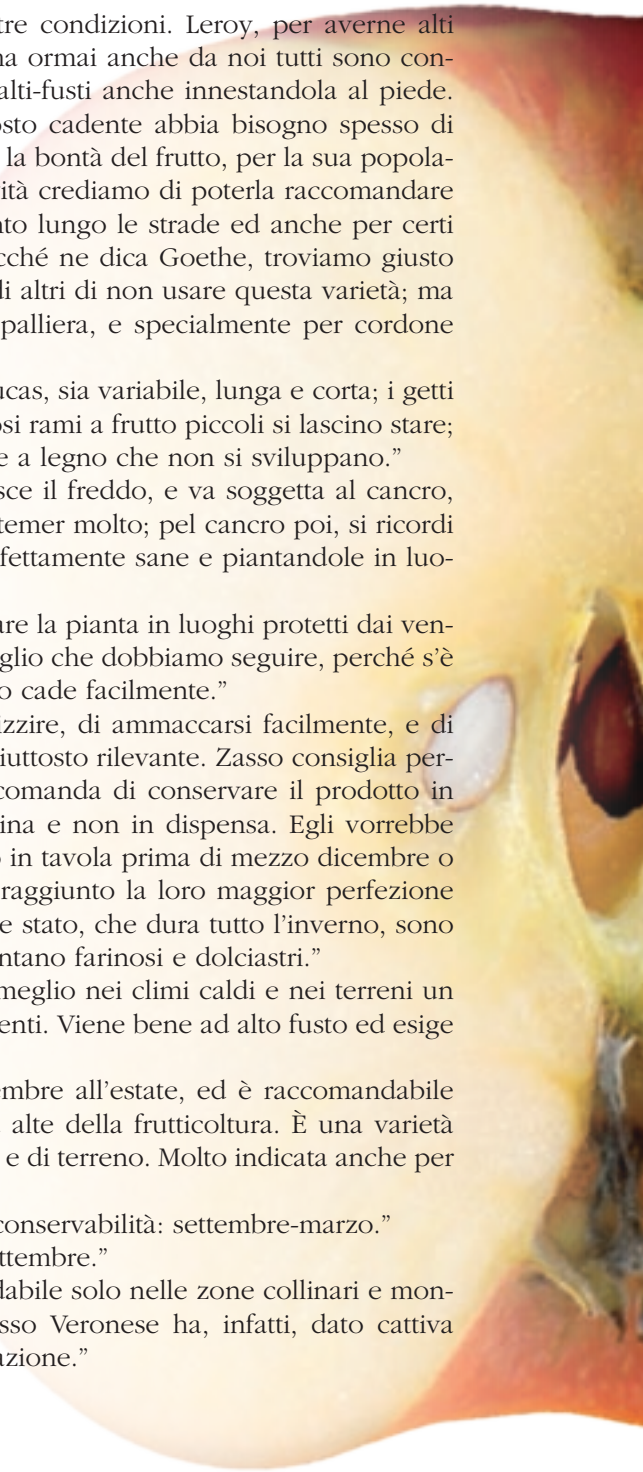
Da Bochicchio (1916): "Prospera meglio nei climi caldi e nei terreni un po' umidi, compatti e riparati dai venti. Viene bene ad alto fusto ed esige una giudiziosa cimatura."

Da Boni (1929): "Matura dal dicembre all'estate, ed è raccomandabile soprattutto nelle plaghe medie ed alte della frutticoltura. È una varietà con poche punte esigenze di clima e di terreno. Molto indicata anche per spalliere e forme nane."

Da Meier (1934): "Maturazione e conservabilità: settembre-marzo."

Da Candioli (1939): "Matura in settembre."

Da Candioli (1941): "È raccomandabile solo nelle zone collinari e montane. Nei terreni del Medio e Basso Veronese ha, infatti, dato cattiva prova anche anticipando la maturazione."



Da Bergamini e Soldavini (2008): “Il suo ambiente ideale è costituito da terreni sciolti, sabbiosi, anche se, dal punto di vista vegetativo, si adatta abbastanza bene a tutti i tipi di terreno. Dal punto di vista qualitativo, i migliori risultati si ottengono quando è coltivata in collina o montagna (450-700 m s.l.m.), in quanto la quota aumenta la consistenza della polpa e la sue caratteristiche organolettiche, compresa la conservabilità. I frutti ottenuti in pianura, pur essendo più dolci, hanno invece caratteristiche organolettiche inferiori perché la polpa risulta farinosa, riducendo notevolmente le possibilità di conservazione. La tipica grana e aroma della Renetta si ottiene quando è coltivata nelle zone vocate. Quando la quota è troppo elevata, la polpa resta molto acida e la consistenza diventa eccessiva (questo ne riduce la conservabilità in quanto la rende sensibile al disfacimento interno), mentre la buccia risulta lucida e tendenzialmente verde. Questo fenomeno si verifica anche quando è coltivata in terreni eccessivamente argillosi e compatti.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Ottima mela da taglio. Usata anche per produrre sidro (Lucas).”

Da Molon (1896, 1901): “Ottimo frutto da tavola e da cucina.”

Da Tamaro (1925): “Prima da tavola, sia per la grandezza sia per il gusto e per la durata, tanto che si raccomanda per la grande e piccola coltura. Prima anche da commercio.”

Da Boni (1929): “È una varietà di primissimo merito da tavola e da commercio.”

Da Meier (1934): “È una delle mele più zuccherine, ottima anche per cucina, per fare composte e per fabbricare il sidro.”

Da Cantele (2003): “Il frutto, di gusto molto gradevole si consuma crudo, ma è altrettanto apprezzato per la preparazione del classico strudel.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Da mangiare crudo o da cuocere.”

OSSERVAZIONI

Da Molon (1890): “È notevole la confusione fatta dagli autori tra Renetta del Canada e Renetta d’Inghilterra. In essa vi caddero anche molti degli autori contemporanei. È tanta la rusticità di questa varietà che il Lucas ne suggeriva l’impianto lungo le strade, come si usa nel Württemberg.”

“Se tutti i pomologi sono d’accordo sulla produttività costante della renetta del Canada e se, come tutti sanno anche qui nel Veneto, i coltivatori ne sono contenti, non è da meravigliarsi che questa varietà sia tra le migliori renette. Da noi, a Treviso, il Congresso tenutosi nel 1888, la pose nel numero dei frutti scelti.”

Da Molon (1896, 1901): “Questa varietà può alimentare un serio commercio di esportazione, perché conosciutissima e molto ricercata su tutti i mercati del Nord Europa.”

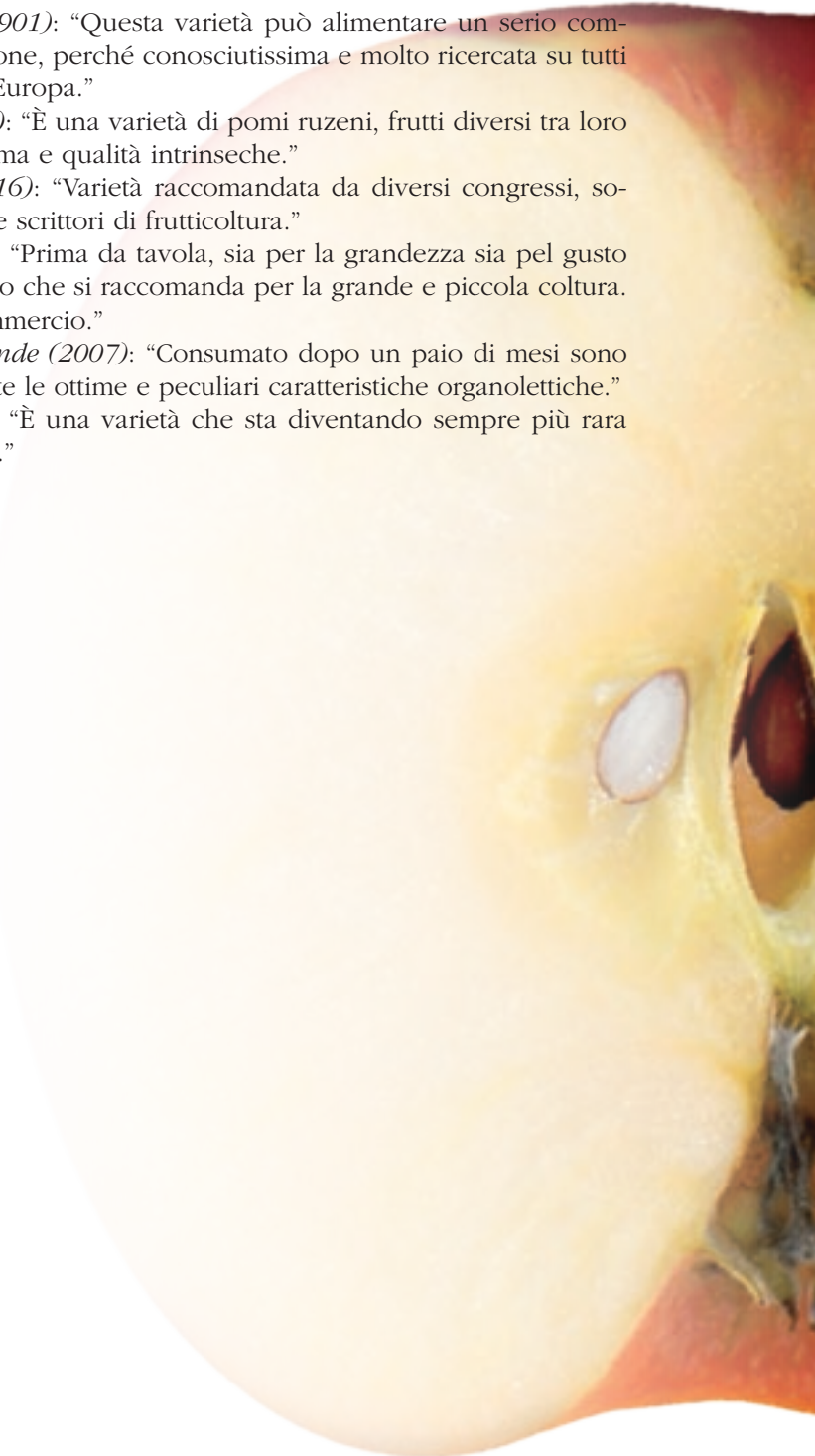
Da Botteselle (1914): “È una varietà di pomi ruzeni, frutti diversi tra loro per dimensioni, forma e qualità intrinseche.”

Da Bochicchio (1916): “Varietà raccomandata da diversi congressi, società pomologiche e scrittori di frutticoltura.”

Da Tamaro (1925): “Prima da tavola, sia per la grandezza sia per il gusto e per la durata, tanto che si raccomanda per la grande e piccola coltura. Prima anche di commercio.”

Da Bassi e Dal Grande (2007): “Consumato dopo un paio di mesi sono ulteriormente affinate le ottime e peculiari caratteristiche organolettiche.”

Da Cantele (2003): “È una varietà che sta diventando sempre più rara nel nostro territorio.”



RENETTA GRIGIA

SINONIMI

Reinette grise du Canada; Dalla Ruggine; De la Ruggine; Canadà dala Rudén; Canadà Ruden; Canada Gris; Canada grise; Graue Kanada Reinette; Grise du Canada; Monstrueuse du Canada; Passe-Pomme du Canada; Reinette monstrueuse du Canada; Renetta del Canada Grigia; Reinette grise; Reinette grise du Grand Faye; Reinette von Canada.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Diffusa nel Trevigiano (*Botteselle, 1914*), a Roana (*Cantele, 2003*) e nel Bellunese (*Calligaro, Funario e Gallon, 2006*).

Da Bergamini e Soldavini (2008): “Leroy, parlando della Reinette Grise du Canada, ci fa sapere che fu diffusa da Louis Noisette, vivaista di Parigi, nel 1821, ma giunse in Francia tra il 1801 e il 1803. Già nel 1809 è definita da Louis Bose una “sous-variété” della Reinette de Canada.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1901): “È varietà ormai diffusa anche in Italia e differisce dall'altra non grigia per avere i rami un po' più corti e grossi, lenticelle più numerose e fitte, foglie meno grandi.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1901): “Frutto più piccolo di quello della varietà non grigia, ricoperto di ruggine, meno costoloso, polpa più fina e, secondo alcuni, anche più saporita.”

Da Boni (1929): “Identica alla Renetta del Canadà è la Renetta grigia del Canadà, che si distingue dall'altra solo per essere il frutto completamente ricoperto di ruggine; è talvolta ancora più serbevole ed egualmente pregiato del precedente.”

Da Bergamini e Soldavini (2008): “I frutti sono di forma tronco-conica breve o appiattita, con profilo trasversale irregolare, più che costoluto. Di pezzatura molto grossa (277 g; alt.: 71 mm; diam.: 90 mm; peso specifico 0,82), hanno un aspetto poco attraente per l'elevata rugginosità e

la ruvidità della buccia. Il peduncolo, corto (16 mm) e spesso (2,9 mm), si inserisce in una cavità pedunculare profonda (19 mm) e di media ampiezza (41 mm), di forma asimmetrica, rugginosa, talora screpolata anche in modo consistente e in profondità. La cavità calicina è ampia (32 mm) e mediamente profonda (8 mm), di forma asimmetrica e leggermente solcata, con screpolature superficiali circolari. Il calice è medio, semi-aperto o aperto, con sepali eretti, mediamente incassato o molto incassato.”

“La buccia è di medio spessore (0,20 mm), ruvida con screpolature diffuse. Le lenticelle sono molto grandi, rugginose, mediamente numerose ed evidenti. Colore di fondo verde-giallo, ricoperto in modo uniforme, anche fino al 100%, da rugginosità. Sulla superficie talvolta si notano delle ulcerazioni grigio-rugginose che a volte coprono delle fessurazioni della polpa sottostante. I frutti, rispetto a quelli della Renetta del Canada bianca tendono a raggrinzirsi più rapidamente in quanto la polpa è più asciutta.”

“La polpa è di colore bianco-crema o giallo, croccante più consistente della Renetta del Canada Bianca, con media succosità. Di sapore simile a quello della Renetta del Canada bianca. Il torsolo è di medie dimensioni (42 mm), cavo con logge chiuse. Queste sono di medie dimensioni, arrotondate alle due estremità. Il tubo calicino è breve (7,3 mm), ampio, generalmente a conico. Al suo interno i resti degli stami restano a metà. Il numero di semi presenti per ogni frutto è mediamente 5, di grandi dimensioni (lung.: 9,5 mm; larg.: 4,9 mm), di forma allungata, appuntiti e colore bruno scuro.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

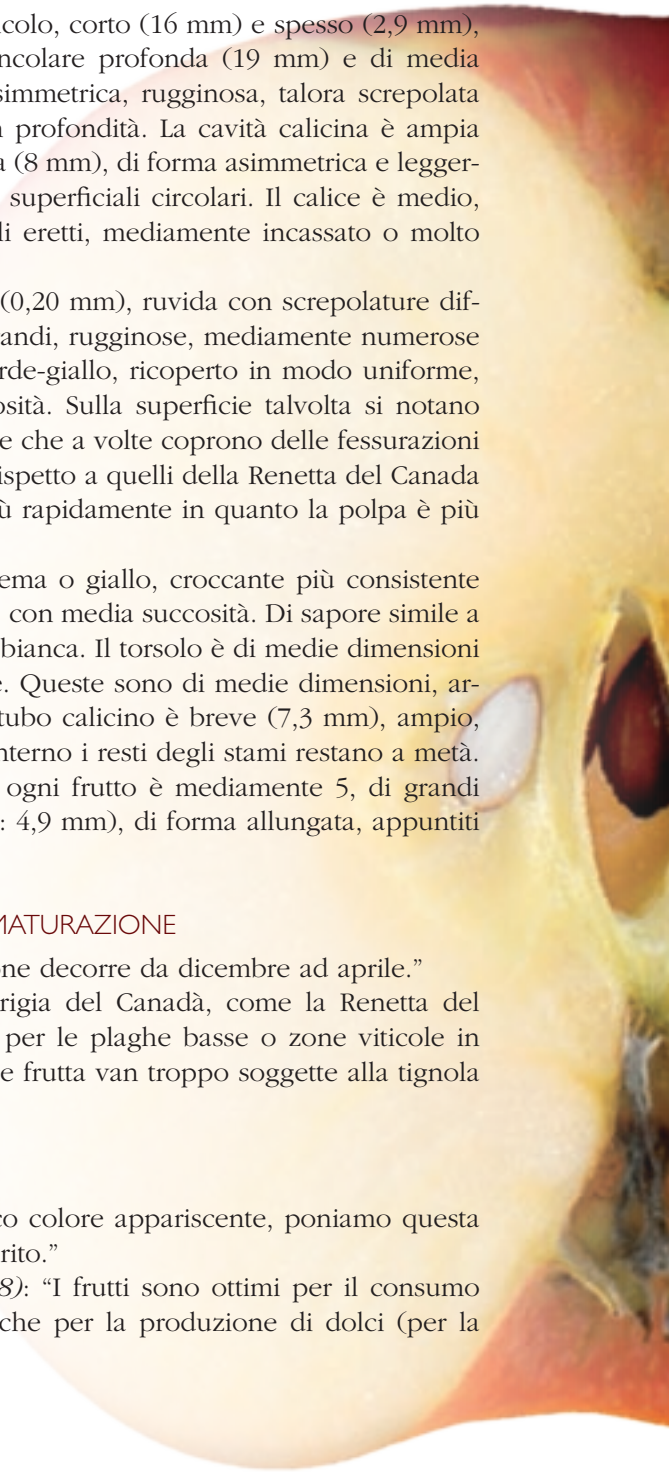
Da Molon (1901): “La maturazione decorre da dicembre ad aprile.”

Da Boni (1929): “La Renetta grigia del Canada, come la Renetta del Canada, non è raccomandabile per le plaghe basse o zone viticole in media, ove fruttificano meno e le frutta van troppo soggette alla tignola e ad altri malanni.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Molon (1901): “Causa il poco colore appariscente, poniamo questa varietà fra quelle di secondo merito.”

Da Bergamini e Soldavini (2008): “I frutti sono ottimi per il consumo fresco, ma si prestano bene anche per la produzione di dolci (per la cottura in genere).”



OSSERVAZIONI

Da Molon (1901): “Questa varietà è stata consigliata dal Congresso pomologico francese e dalla Società orticola di Grenoble, Niort, Senlis, Nantes e da distinti pomologi come: Du Breuil, Baltet, Fontaine, Lapierre, Bied-Charreton ed altri. Differisce dalla Renetta del Canada principalmente per il colore grigio della buccia. Giova aggiungere che la Renetta grigia del Canada va considerata come una varietà pomologica ben distinta, o quanto meno come una sotto varietà del tipo più comune.”



ROSA GENTILE

SINONIMI

Pomo de la Rosa; Boemo; Böhmischer Rosenapfel; Edelböhrer; Edelrother (Tirolo, Lucas); Mela rosa; Mela rossa nobile; Noble rouge (Leroy); Rosa semplice; Rosso nobile; Rouge noble; Rosa de Boheme; Triangel-Apfel; Mela Gentile; Piros nemes alma.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1890): “È una varietà caratteristica del Tirolo, dove forse ebbe origine. Pare che sia poco diffusa nei paesi del Nord; da noi nel Veneto è pure conosciuta.”

Da Molon (1896): “Varietà diffusa assai nel Veneto.”

Da Molon (1901): “Mela già esistente nel 1792.”

Da Boni (1929), Tamaro (1935), Breviglieri e Solaroli (1949): “La Rosa gentile era frequentemente coltivata sia nel Trentino-Alto Adige, del quale si ritiene originaria, sia in altre regioni come il Veneto e il Friuli-Venezia Giulia. Nel Veneto fu coltivata in provincia di Vicenza fino alla metà del secolo scorso e la sua distribuzione coincideva abbastanza strettamente con quella delle principali zone viticole.”

Da Bassi e Cossio (1996): “Probabilmente di origine tirolese si è diffusa anche nel Veneto.”

Da Cantele (2003): “Varietà probabilmente autoctona. Diffusa a Marostica e Lusiana. A Lusiana esiste un clone che produce mele molto piccole e che viene chiamato *pomo sioletta*.”

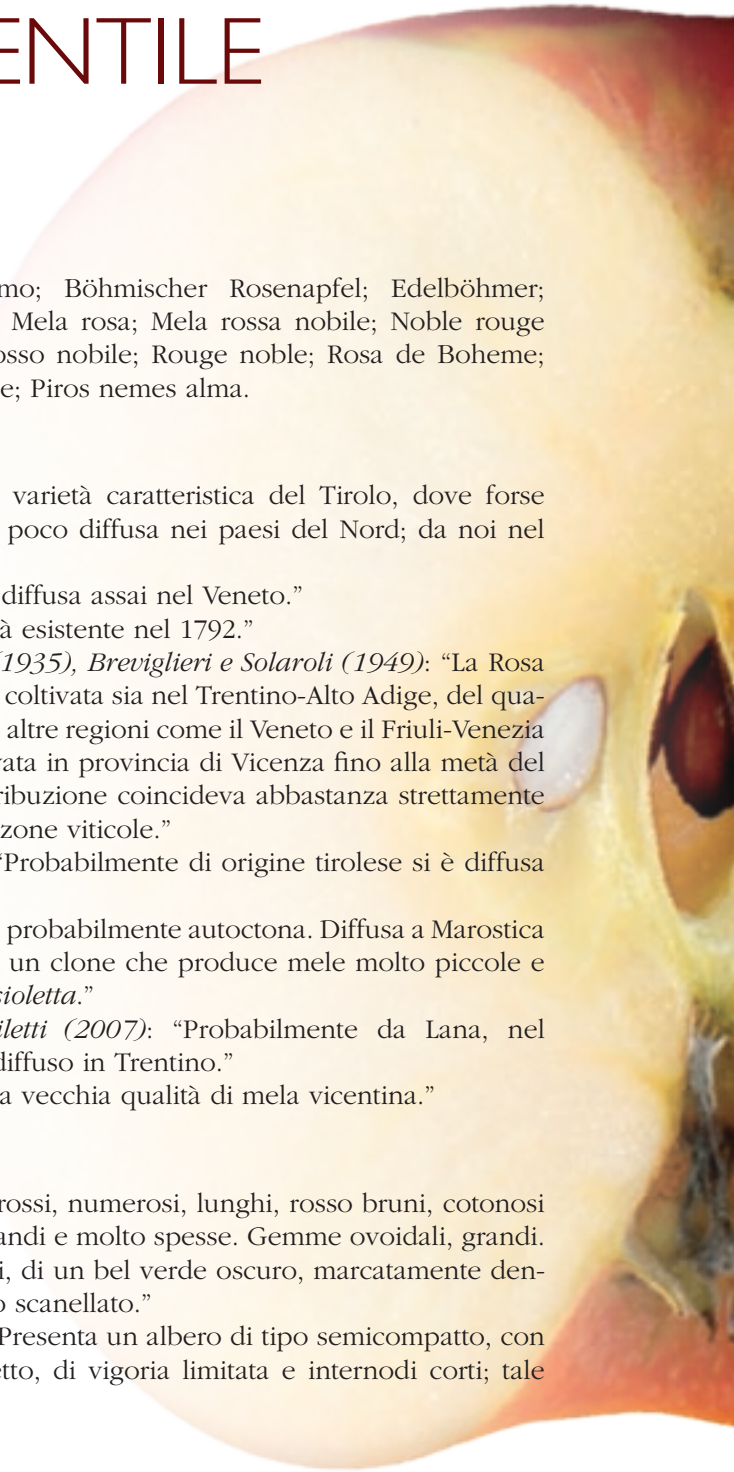
Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Probabilmente da Lana, nel Meranese (Sudtirolo), poi diffuso in Trentino.”

Da Centomo (2009): “È una vecchia qualità di mela vicentina.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1890): “Rami grossi, numerosi, lunghi, rosso bruni, cotonosi verso la cima. Lenticelle grandi e molto spesse. Gemme ovoidali, grandi. Foglie grandi, ovali, lucenti, di un bel verde oscuro, marcatamente dentate. Picciuolo medio, poco scanellato.”

Da Bassi e Cossio (1996): “Presenta un albero di tipo semicompatto, con portamento per lo più eretto, di vigoria limitata e internodi corti; tale



portamento viene rimarcato se innestato su portainnesti deboli quali M9. Presenta una buona tolleranza alla ticchiolatura. La fioritura è precoce. Entra abbastanza rapidamente in produzione e presenta una produttività buona e costante.”

Virgili e Neri (2002): “È una pianta dai caratteri gentili, molto adattabile, di buona longevità e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede.”

“L’albero di medio vigore e dal portamento semi-espanso, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti. Le foglie adulte sono ellittiche, di medie dimensioni, e il colore della pagina superiore è verde scuro intenso, mentre il colore della pagina inferiore è verde chiaro. I fiori sono rosacei, bianco-rosati, e l’impollinazione è incrociata (Abbondanza, Mela Rosa).”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero vigoroso, a portamento assurgente, rustico e fertile ama località riparate, terreni sciolti e ricchi. Entra presto in fruttificazione e ha produzione regolare. Soggetto a oidio. Epoca di raccolta: fine settembre, ottobre; serbevolezza fino a marzo.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Frutto medio, ovoidale, allungato, un po’ più sviluppato da una parte, la linea della maggiore larghezza si avvicina al peduncolo. Peduncolo lungo, sottile, curvo, legnoso, duro, brunastro, disposto in una cavità larga e profonda. Calice semi chiuso, a sepali sottili, lunghi, ripiegati, secchi, disposto in una cavità lanuginosa, piccola e spesso irregolare a piccole coste più o meno pronunciate. Buccia fina, di un bel giallo un po’ verdognolo ricoperto dalla parte del sole di una grande macchia di color carmino, cosparsa di punti grigi e bianchicci. Polpa bianchiccia, quasi giallognola, un po’ rosseggiante sotto la parte così colorita della buccia, pastosa, ben profumata, poco acida e piuttosto zuccherina, profumo debolissimo.”

Da Meier (1934): “Il frutto è medio o grande. La forma è tondeggiante, appiattita, leggermente depresso ai poli, alquanto panciuta verso il peduncolo. La buccia è liscia, molto lucente, giallo-pagliarino, rosso vivo al sole, parzialmente marmorizzata, con striature. Il calice è chiuso, piccolo, lanoso, l’insenatura calicina è ad imbuto, circondata da numerose falde e pieghe. Il peduncolo è corto, grosso, lievemente lanoso, l’incavatura peduncolare è larga e molto profonda, sfumata di ruggine raggi forme. La polpa è bianca, fine, tenera e succosissima. Il sapore è profumato, leggermente dolciastro. Il torsolo è piccolo, aperto, logge voluminose con pareti lisce.”

Da Candioli (1941): “Frutto grosso o medio, appiattito, regolare, polpa soda, croccante, molto serbevole e buona.”

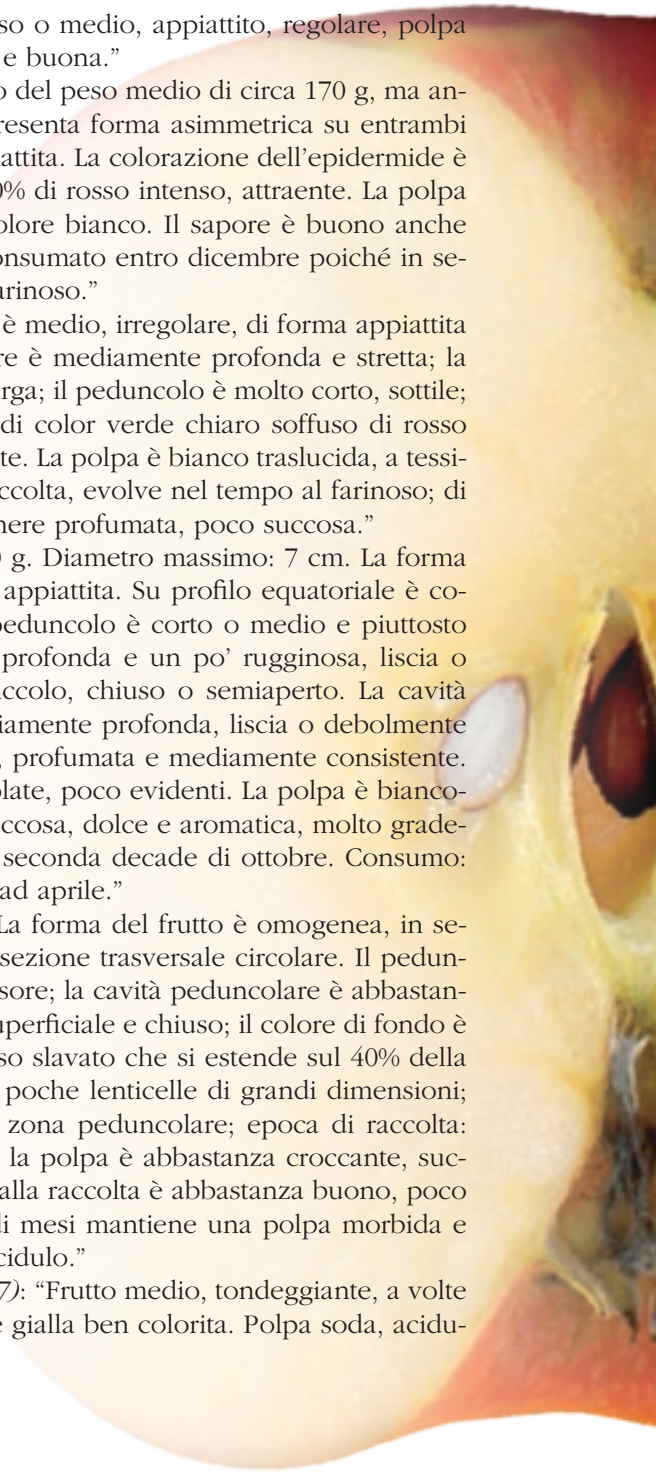
Da Bassi e Cossio (1996): “Il frutto del peso medio di circa 170 g, ma anche superiore se ben diradato, presenta forma asimmetrica su entrambi gli assi, tronco-conica breve, appiattita. La colorazione dell’epidermide è gialla con sovracolorre del 40-60% di rosso intenso, attraente. La polpa è compatta, croccante, fine, di colore bianco. Il sapore è buono anche se deve essere preferibilmente consumato entro dicembre poiché in seguito il frutto tende a diventare farinoso.”

Da Virgili e Neri (2002): “Il frutto è medio, irregolare, di forma appiattita asimmetrica; la cavità peduncolare è mediamente profonda e stretta; la cavità calicina poco profonda e larga; il peduncolo è molto corto, sottile; buccia liscia di medio spessore, di color verde chiaro soffuso di rosso arancio intenso; rugginosità assente. La polpa è bianco traslucida, a tessitura fine; soda e croccante alla raccolta, evolve nel tempo al farinoso; di sapore zuccherino-acidulo; in genere profumata, poco succosa.”

Da Cantele (2003): “Peso: 70-170 g. Diametro massimo: 7 cm. La forma del frutto è tronco-conico breve, appiattita. Su profilo equatoriale è costoluto o circolare irregolare. Il peduncolo è corto o medio e piuttosto grosso. La cavità peduncolare è profonda e un po’ rugginosa, liscia o lievemente solcata. Il calice è piccolo, chiuso o semiaperto. La cavità calicina è un po’ rugginosa, mediamente profonda, liscia o debolmente solcata. La buccia è liscia, cerosa, profumata e mediamente consistente. Le lenticelle sono piccole ed areolate, poco evidenti. La polpa è bianco-crema o verdastra, croccante e succosa, dolce e aromatica, molto gradevole. La raccolta si effettua nella seconda decade di ottobre. Consumo: da gennaio. Conservazione: sino ad aprile.”

Da Bassi e Dal Grande (2007): “La forma del frutto è omogenea, in sezione longitudinale appiattita, in sezione trasversale circolare. Il peduncolo è di media lunghezza e spessore; la cavità peduncolare è abbastanza profonda e ampia; il calice è superficiale e chiuso; il colore di fondo è verde-giallo con sovra colore rosso slavato che si estende sul 40% della superficie; la buccia è liscia, con poche lenticelle di grandi dimensioni; presenta rugginosità (10%) nella zona peduncolare; epoca di raccolta: fine settembre, peso medio 90 g; la polpa è abbastanza croccante, succosa, con tessitura fine. Il sapore alla raccolta è abbastanza buono, poco dolce e acidulo. Dopo un paio di mesi mantiene una polpa morbida e mantiene il tipico sapore dolce acidulo.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Frutto medio, tondeggiate, a volte un po’ schiacciato. Buccia rossa e gialla ben colorita. Polpa soda, acidula, aromatica, saporitissima.”



CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1890): “Questo frutto veramente prezioso per le sue buone qualità matura da gennaio a marzo.”

“In dicembre si trova già questa bella mela sui nostri mercati del Veneto dove è meritamente apprezzata. La pianta si adatta bene a pieno vento, e dà piante assai ben formate. Si raccomanda di innestarla dal Paradiso, quando si voglia ottenerne una piccola forma. Fertilità media.”

Da Tamaro (1925): “Molto soggetto alle malattie, però finissima, vuole terreni buoni nella zona della vite. Matura da dicembre a marzo.”

Da Meier (1934): “Epoca di raccolta: dal principio di settembre alla metà di ottobre. Maturazione e conservabilità: ottobre, gennaio, febbraio.”

Da Candioli (1941): “Varietà rustica, resistente al cancro e perciò molto indicata per la collina e montagna fino ai 600 metri sul livello del mare.”

Da Bassi e Cossio (1996): “La maturazione avviene nella seconda metà di settembre.”

Da Virgili e Neri (2002): “È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. In tali ambienti la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.”

“L'albero di melo “Rosa gentile” fruttifica rapidamente se innestato su portainnesti clonali e produce costantemente ed abbondantemente; presenta però una certa scalarità di maturazione ed una cascola preraccolta abbastanza elevata. La raccolta dei frutti avviene a inizio autunno (settembre).”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Meier (1934): “Mela da tavola di gran pregio.”

Da Virgili e Neri (2002): “La mela Rosa Gentile è ottima da consumare fresca, cioè fin dal distacco dall'albero. I frutti si presentano appetibili fin dalla raccolta perché la polpa è meno fibrosa e subito dotata di un buon livello di equilibrio zuccherino - acidulo. Essi presentano però elevata sensibilità alle malattie parassitarie e alle fisiopatie da conservazione, per cui una buona e lunga conservazione in ambiente naturale può avvenire solo nei “fruttai” particolarmente curati.”

Da Cantele (2003): “È un'ottima varietà da tavola, molto profumata.”

Da Centomo (2009): “Ottimo ingrediente per lo strudel; è impiegata anche per le crostate ma anche cotta al forno è saporita.”

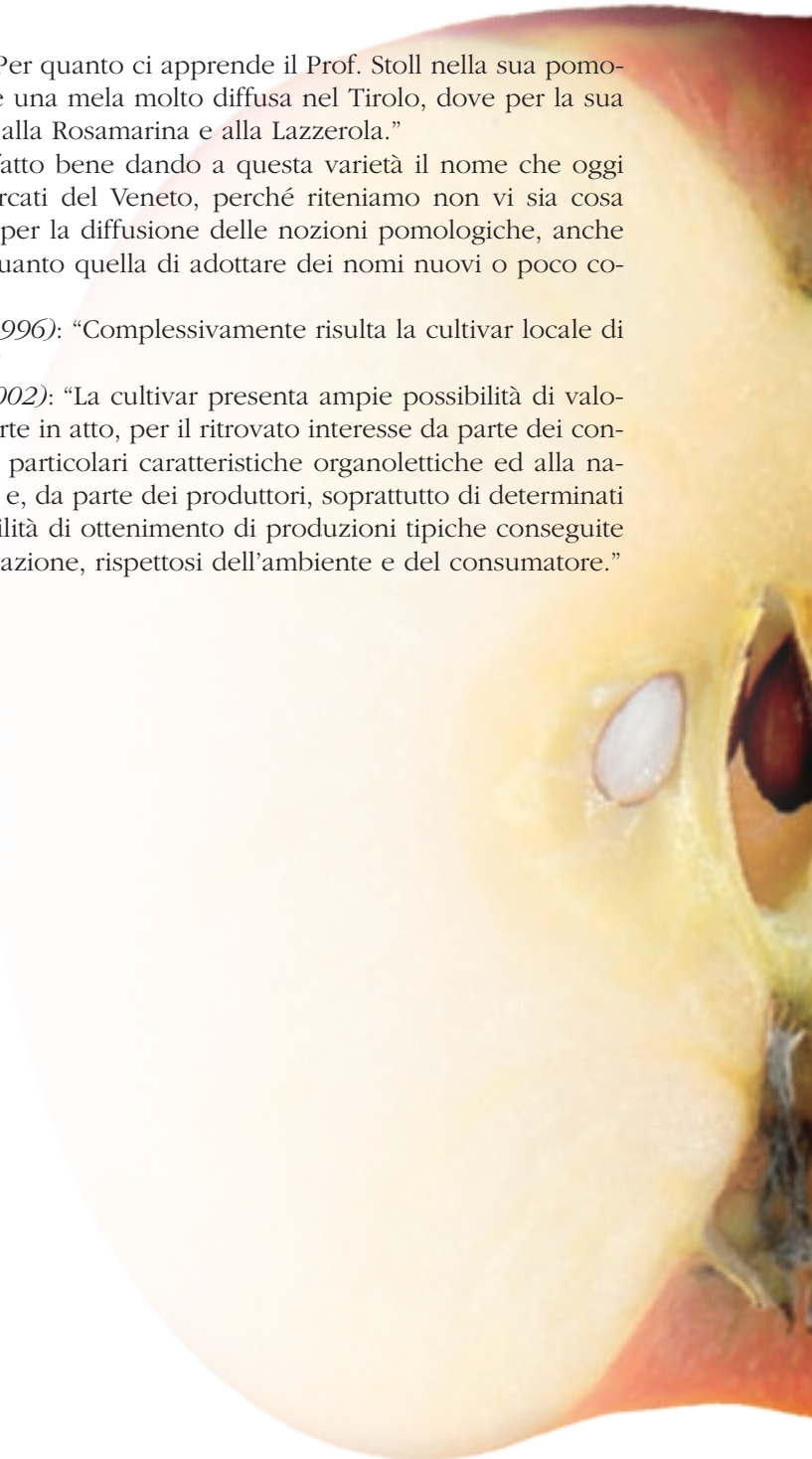
OSSERVAZIONI

Da Molon (1890): “Per quanto ci apprende il Prof. Stoll nella sua pomona, la Rosa gentile è una mela molto diffusa nel Tirolo, dove per la sua bellezza sta in paro alla Rosamarina e alla Lazzeroia.”

“Crediamo di aver fatto bene dando a questa varietà il nome che oggi è più usato sui mercati del Veneto, perché riteniamo non vi sia cosa altrettanto dannosa per la diffusione delle nozioni pomologiche, anche le più elementari, quanto quella di adottare dei nomi nuovi o poco conosciuti.”

Da Bassi e Cossio (1996): “Complessivamente risulta la cultivar locale di maggiore interesse.”

Da Virgili e Neri (2002): “La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, già in parte in atto, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche organolettiche ed alla naturalità del prodotto e, da parte dei produttori, soprattutto di determinati areali, per la possibilità di ottenimento di produzioni tipiche conseguite con metodi di coltivazione, rispettosi dell’ambiente e del consumatore.”





PARTE SECONDA: I PERI





PERO ANGELICO

SINONIMI

Pyrus Angelica; Angela; Pera Angelica; Pyra Angela (Aldrov.); Pero Fico (nel Padovano); Cedro; Pero Cedro (nel Modenese); Citria; Limonia; Pera Limona (nel Faentino); Forellenbirne (incerto, Sickler); Santa Lucia.

Note: per Pero Fico non c'è uniformità nelle diverse fonti.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Galesio (1817-1839): “Il Pero Angelico è una delle varietà più preziose del suolo Italiano. L'Italia è infatti ricchissima di queste pere: le ho trovate in abbondanza nella piazza di Roma, ove vi sono portate dalla Sabina, e dall'Umbria: esse continuano a vedersi in tutta l'alta Toscana, e cuoprono per molti mesi in Autunno il mercato di Firenze.”

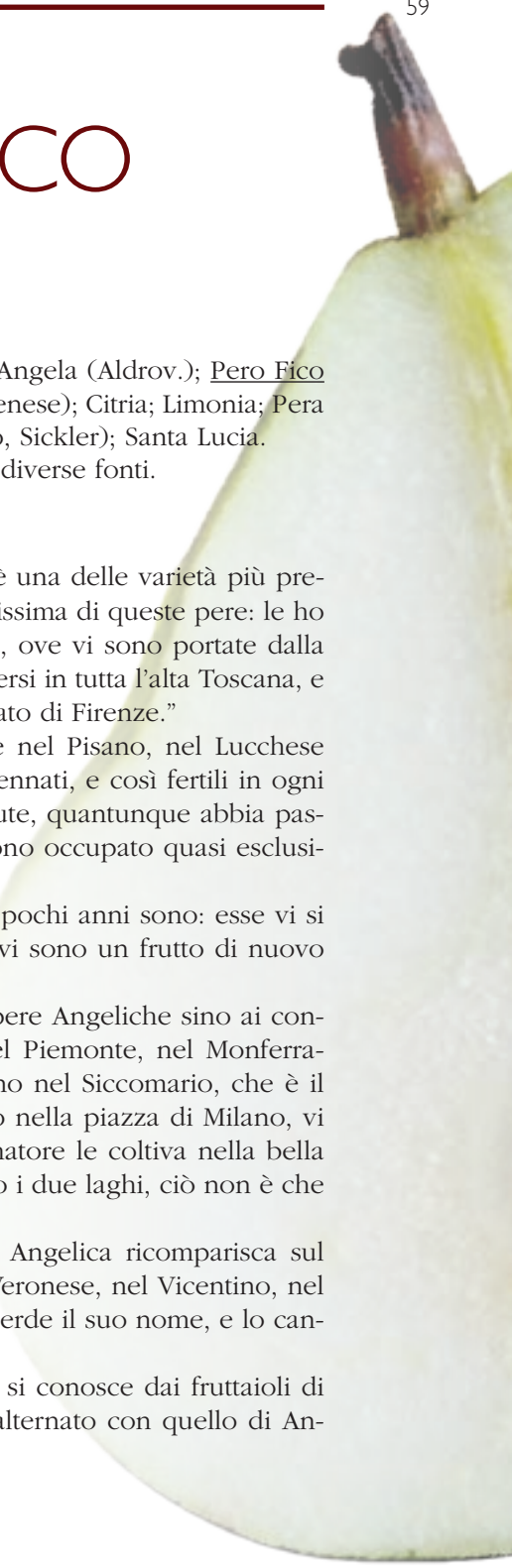
“Chi crederebbe che esse siano sconosciute nel Pisano, nel Lucchese e nel Pesciatino, paesi così vicini ai sopraccennati, e così fertili in ogni specie di frutti? Eppure non ve l'ho mai vedute, quantunque abbia passati due Autunni in quei contorni, ove mi sono occupato quasi esclusivamente a ricercarne, e studiarne i prodotti.”

“Il Genovesato non le conosceva nemmeno pochi anni sono: esse vi si coltivano ora, ma solo da alcuni amatori, e vi sono un frutto di nuovo acquisto.”

“Usciti dal Genovesato, non si trovano più pere Angeliche sino ai confini dello Stato Veneto. Sono conosciute nel Piemonte, nel Monferrato, nelle ricche colline dell'Oltrepò, e persino nel Siccomario, che è il Pomaro del Milanese. Quelle, che si vedono nella piazza di Milano, vi sono portate dal Veronese, e se qualche amatore le coltiva nella bella Brianza, o nei paesi deliziosi, che circondano i due laghi, ciò non è che da poco tempo.”

“Il Bresciano è il primo paese ove la Pera Angelica ricomparisca sul mercato: essa diventa abbondantissima nel Veronese, nel Vicentino, nel territorio di Treviso, e nel Padovano, ma vi perde il suo nome, e lo cangia in quello di Pero Fico.”

“Egli è perciò sotto tale denominazione che si conosce dai fruttaioli di Milano, e da quelli di Venezia, ove però è alternato con quello di Angelica.”



“Dal Padovano questa varietà si estende nel Polesine e nel Ferrarese, ma in nessun luogo è tanto comune quanto nel Piacentino, ove riprende il nome di Angelica, e nel Modenese, ove cangia in quello di Pero Cedro. In tutti questi paesi vi è di un’abbondanza straordinaria, e vi prospera tanto, che vi prende sovente una grossezza doppia della comune.”

“Tale egualmente si vede nel Bolognese, nella Romagna, e nelle Marche, ma non più sotto il nome di Pero Cedro: riprende dappertutto il nome di Pera Angelica, meno nel Faentino, ove lo cangia in quello di Pera Limona.”

“La coltura del Pero Angelico è antichissima in Italia. L’Aldrovandi nella sua Dendrologia lo annovera fra i peri del Bolognese; e sebbene scrivendo in latino, si serva del nome di Pyra Angela, pure non vi resta luogo a dubitare della sua identità colla nostra Angelica, perchè la figura, che ne ha data, vi risponde perfettamente.”

“Forse che l’Angela dell’Aldrovandi era la Citria del Celidonio, e la Limonia del Tanara. Abbiamo veduto che questi nomi sono dati anche attualmente a questa pera, il primo nel Modenese, e il secondo nel Faentino.”

“Io non trovo il nome di Angelica nelle giornate del Gallo, ma lo trovo nei manoscritti del Micheli, e nei quadri di frutti della R. villa di Castello, dove si riconosce per l’Angelica de’ nostri tempi.”

“Non è così facile a decidere se essa sia conosciuta dagli Oltramontani. Il suo nome si trova in tutte le Pomone: ma non è certo che le descrizioni, e le figure, che lo accompagnano, non corrispondono sempre alle qualità, che distinguono la Pera Angelica, che si coltiva in Italia.

“Il primo scrittore in cui si incontra il nome di Pera Angelica è il Bauchino, copiato poi e citato dal Tournefort: ma le sue descrizioni non combinano colle qualità dell’Angelica Italiana. Essa non può caratterizzarsi fructu parvo coloris obturioris, come l’Angelica parva di Bauchino, nè fructu flavo aromatico subausteno, come l’Angelica magna di questo autore.”

“Io mi trovo nello stesso imbarazzo per rapportarla alle Pere Angeliche di Duhamel: quanto a quella, che questo Pomologo distingue coll’epiteto di Bordeau, non vi è bisogno di analizzarne la descrizione per riconoscerla come un frutto diverso: la figura che l’accompagna ne testimonia la differenza. Quanto poi all’Angelique de Rome, che non è figurata, non si può rapportare alla nostra, poichè è descritta come una Pera vernina, che matura in Dicembre, Gennajo e Febbrajo.”

“Né per determinare le mie idee su di ciò io mi sono limitato al solo esame delle Pomone nel silenzio del gabinetto: io ho cercato a rischiarar questo dubbio, nel lungo soggiorno che ho fatto in Francia, coll’esame

materiale de' frutti di quei mercati, e di quelli degli amatori: ma non mi è mai stata presentata una Pera, che rispondesse all'Angelica Italiana. Lo stesso mi è accaduto in Vienna, ove non ho trovato che la varietà di Duhamel."

"Esse sono le sole che s'incontrino nelle Pomone Inglesi. Io le trovo descritte in Milleredin Forsitk. In questi autori non solo esse conservano il nome Francese, ma vi sono dichiarate come Pere vernine e mangiabili in Febbrajo ed in Marzo. La Pomona Herfordiensis, la Britannica, e la Londinensis non ne hanno neppure il nome."

"Tali pure sono le Angeliche della Pomona Austriaca. Essa ne figura una alla tavola 157, e copia il nome, e la descrizione del Pomologo Francese. È quella la sola, ch'io abbia potuto trovare a Vienna nei Pomarj di Schoenbrun, e presso gli altri pomologi."

"Si osserverà facilmente la stessa cosa nella Pomona Franconica di Mayer. Questo autore descrive una Pera Angelica, e la pone fra le Pere croccanti nella quarta famiglia; ma la figura e la descrive in modo, che si riconosce anche essa per l'Angelique de Bordeaux dei Francesi."

"Quella di Knoop presenta più di analogia di qualunque altra coll'Angelica Italiana. È vero che quest'Autore non la riguarda come un frutto di pregio, cosa che non combinerebbe; ma ciò può derivare da difetto di clima, perchè quello del Belgio non si presta, siccome lo confessa l'Autore, alla sua perfezione."

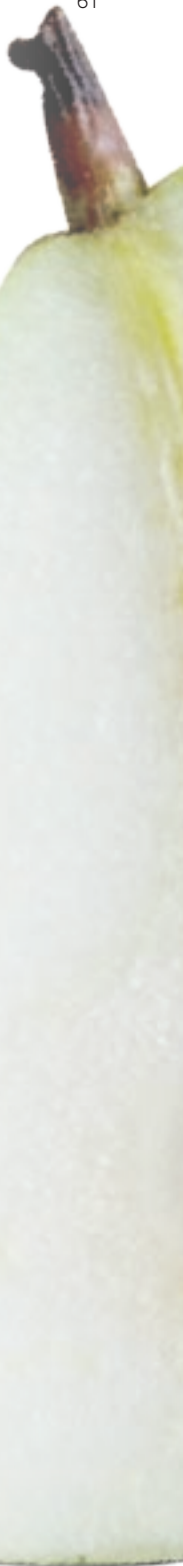
"La sola fra le pere delle Pomone Oltramontane, che trovi corrispondere all'Angelica Italiana, è la Die Sorellen Birn di Sicler. Essa presenta le medesime forme e le punteggiature rosso-brune, che formano uno dei caratteri più distintivi dell'Angelica Italiana."

"Da tutto questo mi pare di poter concludere che la nostra Angelica può essere conosciuta da qualche Pomologo al di là delle Alpi, specialmente dopo che il Sig. Martin Bourdin si è dato a raccogliere nelle sue pepiniere alcuni frutti Italiani; ma che però essa forma una varietà diversa dalle Angeliche di Duhamel, e che per conseguenza noi possiamo arricchirci reciprocamente, facendone il cambio."

Da Molon (1901): "Pera italiana che Gallesio dice diffusissima nel nostro paese. Egli afferma inoltre che il pero fico, frutto assai comune nel Veneto, corrisponde alla sua pera Angelica."

Da Tamaro (1935): "La Pera Angelica di Gallesio non corrisponde al Pero Fico coltivato nel Padovano."

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1967): "Cultivar di origine non precisata, segnalata soprattutto nel Veronese. Essa è sinonimo di Santa Lucia."



DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Galesio (1817-1839): “I suoi rami si elevano dritti e gli danno una forma piramidale.

La sua foglia, piccola e liscia, ha la forma di un cuore rovesciato, di cui la punta serve di base, e nella cui parte superiore s’impianta il picciuolo. Il fiore è formato di petali larghi e bianchi, e allega facilmente, quando non è abbruciato dalle nebbie.”

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1967): “Alberi di media vigoria, produttivi. L’epoca di fioritura è intermedia. I rami possiedono internodi sottili, lunghi o medi, di colore marrone scuro-rossiccio. Le lenticelle sono di media grandezza e frequenti. Le gemme sono grandi, coniche, libere o semilibere. Le foglie sono piccole. Il lembo è lungo in media 53 mm e largo 30 mm, ellittico, tegente, diritto o leggermente iponastico, con margine dentato. Il picciolo è lungo in media 20 mm, verde giallastro, un po’ arrossato verso l’inserzione sul ramo. Le foglie delle lamburde hanno un lembo lungo in media 50 mm, largo 35 mm, di forma ellittico-allargata, con margine finemente dentato. Il picciolo è lungo circa 35 mm. Le foglie dei corimbi sono mediamente appariscenti. Il lembo è lungo in media 30 mm, largo 24 mm, di forma obovata o ellittico-allargata, spiegato, concavo, con margine leggermente dentato; il picciolo è lungo in media 15 mm. I fiori sono riuniti in numero medio di 7 per corimbo. Il peduncolo è medio, la corolla è media, formato da petali arrotondati, lunghi circa 11 mm, larghi 10 mm con unghia media. I sepali sono medi; il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono corti o medi, leggermente meno alti degli stami.”

Da Farneti (2002): “L’albero è di media vigoria, con piante alte a chioma piramidale e rami eretti; foglie piccole rotondeggianti, ripiegate indietro, verdi e di colore rosso-rame in autunno. Buona allegagione dei fiori, la produzione è costante.”

Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero abbastanza vigoroso e fertile.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Galesio (1817-1839): “Il frutto è oblungo, tondeggiate sulla corona, poi rilevato irregolarmente, e degradante in seguito in un collo, che gli dà la vera forma della pera. La sua buccia è giallognola nella maturità, ma sfumata di un rosso vinoso, che nel lato del Sole si spiega in tante macchiette rotonde punteggiate di grigio, che risaltano singolarmente, e che la distinguono da tutte le altre pere conosciute. La polpa è bianca, gentile, butirrosa insieme e croccante, e piena d’un sugo abbondante e saporito, che la rende graziosa, e la fa gareggiare colle pere più squisite”.

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1967): “Medi (peso 165 g, volume 160 cc circa), piriformi; essi misurano in media 85 mm di altezza e 65 mm di larghezza. Il peduncolo è medio, piuttosto grosso, diritto, raramente un po’ ricurvo, rugginoso, parzialmente carnoso, inserito sul frutto verticalmente o un po’ obliquamente. La cavità peduncolare è assente. Il calice è aperto, grande. La cavità calicina è mediamente pronunciata, essendo profonda in sezione 6 mm circa. La buccia è liscia, di un bel colore giallo, largamente arrossata al sole, dove sono più evidenti numerose e piccole lenticelle brune. La polpa è bianco-giallastra, fondente, amarognola. I semi sono lunghi in media 10 mm e larghi 4 mm.”

Da Farneti (2002): “Frutto rotondeggiante di colore verde-giallo con grande macchia rosata nella zona esposta al sole. Peduncolo forte e diritto, calice poco profondo e piccolo. Il frutto ha sapore delicato, polpa butirrosa con piccole granulazioni intorno al cuore, succosa, con note di moscato, leggermente speziata.”

Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Frutto medio, piriforme-turbinato. Buccia di colore verde chiaro, poi a maturità gialla e rossa. Polpa bianca, tenera, dolce, fine, croccante, succosa, zuccherina.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Gallezio (1817-1839): “Pochi Peri sono così fertili come l’Angelico: esso di fatto provvede per più mesi le piazze dei paesi ove è coltivato, e somministra una quantità immensa di frutti anche al commercio. Pare però che nei luoghi marittimi ei sia soggetto alle nebbie. Nel mio Pometo il suo fiore non allaga sempre felicemente, e i suoi frutti sono qualche volta annebbiati.”

“La Pera Angelica comincia a maturare sul finir di Settembre, continua tutto l’Ottobre, e qualche volta giunge ancora alla metà di Novembre. Ne ho mangiate a Milano anche in Dicembre, ma ciò è raro, e forse fu dovuto alle circostanze di qualche località particolare del Veronese, da dove provenivano.”

Da Farneti (2002): “I terreni sui quali viene normalmente coltivata la pera angelica derivano da rocce prevalentemente arenacee. Trova buone condizioni di coltivazione anche su terreni argillosi. La forma di allevamento tradizionale è a vaso, ma oggi è diffusa anche la forma a spalliera irregolare. Le prime produzioni si hanno dopo tre anni circa.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

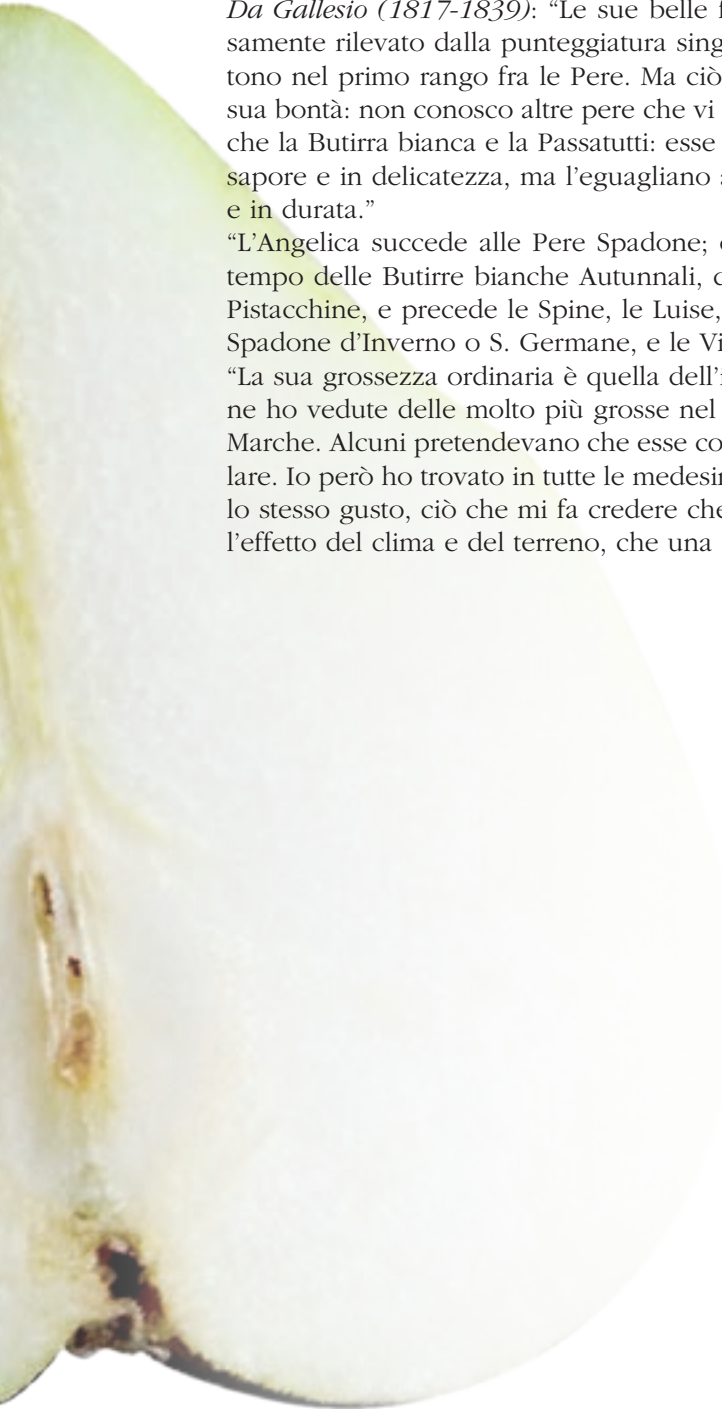
Da Farneti (2002): “La pera angelica, oltre ad essere consumata come frutta fresca, può essere utilizzata a fine pasto nella preparazione di piatti locali o anche, come confettura, in diverse tipologie di dolci.”

OSSERVAZIONI

Da Galesio (1817-1839): “Le sue belle forme e il suo colorito, graziosamente rilevato dalla punteggiatura singolare, che lo distingue, la mettono nel primo rango fra le Pere. Ma ciò che la rende più preziosa è la sua bontà: non conosco altre pere che vi possano stare al confronto fuor che la Butirra bianca e la Passatutti: esse sono le sole che la superino in sapore e in delicatezza, ma l’eguagliano appena in abbondanza di sugo e in durata.”

“L’Angelica succede alle Pere Spadone; è contemporanea per un certo tempo delle Butirre bianche Autunnali, delle Butirre grigie e delle Pere Pistacchine, e precede le Spine, le Luise, le Bergamotte, le Passatutti, le Spadone d’Inverno o S. Germane, e le Virgolose.”

“La sua grossezza ordinaria è quella dell’individuo, che si è figurato, ma ne ho vedute delle molto più grosse nel Modenese, in Bologna, e nelle Marche. Alcuni pretendevano che esse costituissero una varietà particolare. Io però ho trovato in tutte le medesime forme, la medesima pasta, e lo stesso gusto, ciò che mi fa credere che questa grossezza sia piuttosto l’effetto del clima e del terreno, che una differenza di varietà.”



PERO CURATO

SINONIMI

Buon Pastore; Pera di Inverno; Spadone d'Inverno (Postl); Butirra; Andréane; Andréine; Anne de Bourg (Beschr. d. V); Belle-Adreine (Couverchel); Belle-Adrienne (Decaisne); Belle-Adrienne (Bivort); Belle-Andréane (Bivort); Andréine (Dalbret); Belle-Andrienne; Belle-Andrienne (Hogg); Belle de Berri (Hogg); Belle de Berry (Prévost); Belle du Berry; Belle de Bercy (Stoll); Belle-Héloïse (Prévost); Beurré Comice de Toulon; Bon-Papa (Prévost); Canillet d'hiver (per errore); Canillette d'hiver (per errore); Cueillette d'hiver (Bivort); Comice de Toulon (De Liron d'Air.); De Clion (Prévost); Curé (Biedefeld); Pera Curé (Roda); Poire de Curé; Poire du Curé (Decaisne e nel Belgio); Curette (De la Tramblais); Duchesse-de-Berry (Dochnal per errore); Di Francia (Roda cat.); Dumas (Thompson); Grosse-Allongée (Decaisne); Grosse Calabasse (Schweiz. Obst.); Grosse Verlängerte Birne (Dittrich); Herrenbirne (Stoll); Jouffroy (Decaisne); Messire d'hiver (Decaisne); Messive d'hiver (Dalbret); Missive d'hiver (per errore); Monsieur (Prévost); Monsieur de Clion (Hogg); Poire de Monsieur; Monsieur le Curé (Hogg); De Monsieur le Curé (Thompson); Pastorale (per errore); Pap Körte (Stoll); Pastorebirne (Dochnal); Pater noster (per errore Hogg); Pater notte (per errore Decaisne); Pradel (Hogg); Poire du Pradel (Decaisne); Pradello de Catalogne (Cong. Pom.); Poire des prêtes; Saint-Lezin (per errore); Schöne Andreine (Dittrich); Vicair de Winkfield (Thompson); Vicar of Wackfield (Dittrich); Vicar of Winkfield (Barry, Hogg); Wicar of Wakefield (Decaisne); Gloire de France; Pero della Babba (Postl); Cura (in Spagna).

Osservazione (*Molon, 1890*): “Il sinonimo Spadone d'Inverno viene assegnato anche al S. Germano d'Inverno”.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1890, 1901): “Il Signor De la Trambais nel 1863 scrisse un articolo nel “Journal de la Société d'Horticulture de Paris” narrando la storia di questa pera”.

“Secondo lui, il curato Leroy di Villiers-en-Brenne, paesetto lontano 8 chilometri da Clion (Indre), trovò, poco lungi dal suo convento e preci-

samente nel bosco di Fromenteau, a un chilometro dal castello di questo nome, un pero selvatico, che gli parve meritevole di attenzione. Egli ne fece degli innesti nella sua vigna, e lo diffuse nei dintorni dove pigliò il nome che porta tutt'ora".

"È una pera conosciutissima in tutta Europa e molto diffusa anche in Italia ed in Francia, in Svizzera ed in Austria; la si trova anche diffusa, ma non molto, nei frutteti di speculazione di Groslay presso Parigi. È raccomandata dal Congresso pomologico francese, da Baltet, De la Haynie Luizet, Sahut e dalle Società orticole di Senlis e Versailles".

Da Botteselle (1914): "Varietà conosciutissima e molto diffusa in tutta la provincia (Treviso)".

Da Cavalieri e Fabbi (2004): "È una cultivar di origine francese antichissima, nota in Italia con altri sinonimi (Spadona d'Inverno, Coscia di donna), diffusa nella collina e nella bassa montagna parmense, ma che si trova anche in Toscana. Il nome locale "decoré" deriva dalla corruzione del nome francese "poire du curé" che questa varietà aveva essendo stata scoperta nel 1760 dal Curato Leroy di Villus en Brenne. Chiamato anche "Pero del Curato".

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA

Da Molon (1890): "Rami molto numerosi, grossi, molto lunghi, un po' cadenti o contorti, di color grigio-chiaro, in qualche parte lavati di rosso. Lenticelle bianchicce, grandi, rare. Foglie molto numerose, grandi, larghe, arrotondate, molto dentate, di color verde-scuro, brillante. Picciuolo lungo, verdastro, lavato di rosso presso la base".

"Nel giornale *il Contadino* troviamo segnato che l'epoca di maturazione di questo frutto decorre da Novembre a Gennajo, ed, in clima non caldo, anche a Marzo; si aggiunge poi, che la pianta non lascia cadere facilmente i frutti e che, per la sua vigoria e rusticità, merita di essere largamente diffusa, specie in campagna".

"Il Sig. Ville ha osservato che prendendo i nesti di questa varietà su rami diritti egli ha ottenuto piante a rami assai meno contorti del solito. Nella collina toscana egli l'annovera fra le migliori varietà per la sua vegetazione e per la sua fruttificazione e, fino ad un certo punto, anche per il sapore del frutto; nella pianura invece i frutti diventano assai grossi e farinosi. Il vivaio è di media vigoria, ma in posto acquista grande sviluppo".

Da Molon (1901): "Il curato dà piante di una grande vigoria vegetativa spesso esuberante. I vivaisti se ne trovano per questo contentissimi; ma un grave difetto della pianta è il suo portamento capriccioso, la sua chioma scomposta, arruffata, scarmigliata; basta vederne dappresso i rami

pieni di gomiti e le gettate annuali contorte, per concludere che si tratta di una pianta da mandare a domicilio coatto”.

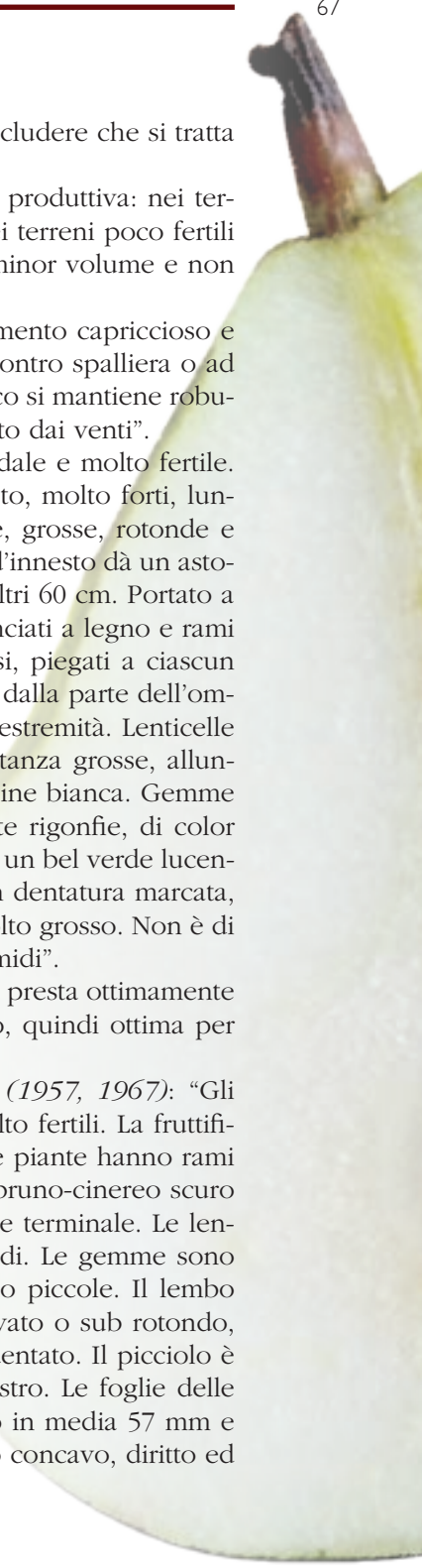
Da Botteselle (1914): “La pianta è vigorosa e molto produttiva: nei terreni ricchi e freschi dà frutti grossi e belli mentre nei terreni poco fertili o non molto resistenti al secco, i frutti riescono di minor volume e non sempre saporiti”.

Da Bochicchio (1916): “Pianta vigorosa ma a portamento capriccioso e irregolare, per cui bisogna allevarla a spalliera o a contro spalliera o ad alto fusto svasato. Tanto sul cotogno quanto sul franco si mantiene robusta e produttiva, purché il terreno sia fresco e riparato dai venti”.

Da Tamaro (1925): “Albero molto vigoroso, piramidale e molto fertile. Le branche formano un angolo poco aperto col fusto, molto forti, lunghe, senza spine, con poche lenticelle grigio brune, grosse, rotonde e salienti. Nel vivaio è vigorosissimo. Nel primo anno d’innesto dà un astone lungo 115 cm e nel secondo anno si allunga di altri 60 cm. Portato a dimora, sviluppa la chioma molto alta, con rami slanciati a legno e rami a frutto corti. I rami a legno sono abbastanza grossi, piegati a ciascun nodo, obliqui orizzontalmente, di color verde grigio dalla parte dell’ombra; bruni o tinti di rosso dalla parte del sole ed all’estremità. Lenticelle rade e rossicce, prominenti. Gemme a legno abbastanza grosse, allungate, coniche, distaccate dal ramo, coperte da lanugine bianca. Gemme a frutto abbastanza grosse, ovoidali; lamburde, corte rigonfie, di color bruno rossastro, articolate alla base. Foglie grandi, di un bel verde lucente, grosse, ovali, debolmente acuminata, i lembi con dentatura marcata, acuta specialmente all’estremità. Picciolo lungo e molto grosso. Non è di fioritura precoce e resiste alle brinate ed ai freddi umidi”.

Da Boni (1929): “Cresce molto bene sul cotogno e si presta ottimamente per spalliere. Produce presto, regolarmente e molto, quindi ottima per chi la coltiva”.

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1957, 1967): “Gli alberi sono vigorosi, resistenti alla ticchioratura, molto fertili. La fruttificazione avviene prevalentemente sulle lamburde. Le piante hanno rami con internodi sottili o di medio spessore, di colore bruno-cinereo scuro con riflessi olivastri e talvolta rossastri nella porzione terminale. Le lenticelle sono mediamente numerose e piuttosto grandi. Le gemme sono coniche, libere, di medie dimensioni. Le foglie sono piccole. Il lembo è lungo in media 60 mm e largo 42 mm circa, obovato o sub rotondo, concavo o tegente, per lo più diritto, con margine dentato. Il picciolo è lungo circa 28 mm, di medio spessore, verde rossastro. Le foglie delle lamburde hanno un lembo più ampio: esso è lungo in media 57 mm e largo 55 mm, ovale-allargato o sub rotondo, piatto o concavo, diritto ed



epinastico, con picciolo lungo circa 53 mm. Le foglie dei corimbi sono molto appariscenti. Il lembo è lungo in media 36 mm, largo 28 mm, di forma subrotonda od obovata, spiegato, concavo, con pagina superiore glabra, pagina inferiore tomentosa e margine intero. Il picciolo è lungo in media 16 mm. I fiori sono riuniti in numero medio di 8-9 per corimbo. Il peduncolo è di media lunghezza; la corolla è media o grande, rosacea, formata da petali arrotondati od ovali, lunghi e larghi in media 15 mm, con margine ondulato e con unghia media. I sepali sono lunghi ed il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono corti, talvolta più brevi degli stami. Si riscontrano sovente fiori con petali soprannumerari”.

Da Youssef, Strazzolini, Toffolutti e Piazzal (2000): “L’albero è caratterizzato da vigore elevato e portamento semi-aperto. I rami sono debolmente tomentosi, di colore bruno, con internodi di media lunghezza, sottili; le lenticelle sono abbastanza numerose e circolari. I fiori sono distribuiti prevalentemente su lamburde inserite su legno di 2-3 anni. Epoca fioritura: ultima settimana di aprile. La produttività è buona.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero molto vigoroso, a chioma arruffata e gettate contorte, si innesta anche su cotogno. Varietà triploide a fioritura intermedia, impollinato da Buona Luigia d’Avranches, Butirra Hardy, Decana del Comizio, Precoce di Trévoux, William ecc. Resiste alla ticchiolatura. Assai produttivo ma non costante”.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Pera di solito molto voluminosa, quasi sempre irregolare, calebassiforme o anche piriforme, allungata, spesso mammellonata e pieghettata presso il peduncolo. Quest’ultimo è lungo o medio, sottile o grossetto, carnoso, rigonfio alle estremità, spesso ricurvo, talvolta obliquo, piantato di solito a fior di pelle, ma sempre fuori dell’asse del frutto. Il calice è grande, aperto, regolare, disposto in una leggera depressione, spesso un po’ pieghettata. La buccia è verde-giallastra o giallo-verdastro-chiara, cosparsa di punti grigio-chiari con macchie o striature rugginose presso il peduncolo e presso il calice, con una striscia pure rugginosa, non sempre esistente che percorre longitudinalmente tutto il frutto. La polpa è bianca, tenera, fine, fondente, zuccherina, poco profumata, ma abbastanza saporita”.

Da Molon (1901): “In quanto al frutto, il Sig. Pucci trova la forma simpatica, ma la pera del Curato e così tutte le verdi lunghe a diametro longitudinale esagerato, non sono forme belle e, per commerciarle, sono di poco facile imballaggio”.

“Circa il colore del frutto, non verdastro, come ha detto qualcuno, ma giallo-verdastro, alla maturità, possiamo dire che non è sempre piacevo-

le. Ne avremmo campioni dalle Prealpi lombarde malamente sporchi di ruggine e punto confrontabili con quelli lisci, lucidi, veramente belli, del Cremasco e del Cremonese”.

“Da ultimo, circa la qualità del frutto si ricordi che è molto variabile. Dal Piemonte e dalla Bassa Lombardia avemmo campioni di sapore poverissimo; da Vicenza a Venezia frutti di miglior sapore; infine da Lugano altri frutti non molto grandi, ma buoni”.

“Del resto non è da meravigliare se qualcuno dice di aver gustato buoni frutti di Curato; Zasso, nell’elenco di frutti raccomandabili, votato dal Congresso di Treviso, nota per la pera in parola un sapore molto muschiato, ottimo, ed anche Gitton, professore municipale di arboricoltura a Orléans (R. Hort. 1899 p. 138), pur ricordando che questa pera non è sempre buonissima, sostiene che i frutti migliori si possono avere sulla parte più alta delle branche e che anche gli altri si troveranno buoni, purché siano in posizione ben aereata e soleggiata, e che la raccolta si faccia a metà ottobre. Gitton è dunque sostenitore di questa pera; ma Thomas, Leroy, Baltet, De Mortillet ed altri la pongono fra le pere da cuocere. Fritz Luca e Lauche non la nominano nemmeno nei loro ultimi lavori”.

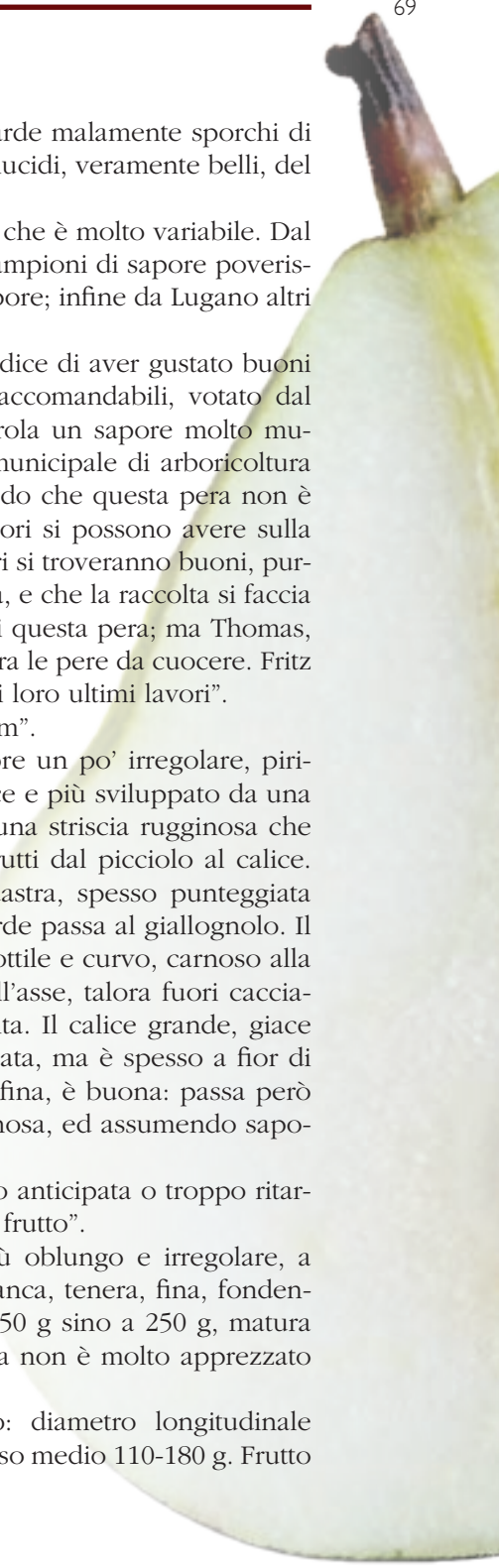
Da Botteselle (1914): “Dimensioni 115 x 68 mm”.

“Il frutto è voluminoso, di forma quasi sempre un po’ irregolare, piri-forme, allungata, molto panciuto verso il calice e più sviluppato da una parte: di caratteristico presenta un solco od una striscia rugginosa che quasi sempre percorre longitudinalmente i frutti dal picciolo al calice. La buccia al momento della raccolta è verdastra, spesso punteggiata leggermente di ruggine: a maturità la tinta verde passa al giallognolo. Il picciolo legnoso, color marrone, lunghetto, sottile e curvo, carnoso alla base, è in continuazione del frutto, talora sull’asse, talora fuori cacciato da una gibbosità carnosa che lo sormonta. Il calice grande, giace talora in leggera depressione un po’ pieghettata, ma è spesso a fior di frutto. La polpa ricca di succo dolce, tenera, fina, è buona: passa però presto di maturazione facendosi pastosa, farinosa, ed assumendo sapore poco gradevole”.

“Il terreno non confacente e la raccolta troppo anticipata o troppo ritardata non mancano di influire sulla qualità del frutto”.

Da Bochicchio (1916): “Il frutto è per lo più oblungo e irregolare, a buccia giallo verdastra a maturità; a polpa bianca, tenera, fina, fondente, a sapore variabilissimo. Esso pesa 115 a 150 g sino a 250 g, matura durante l’autunno e si mantiene ben sano, ma non è molto apprezzato in commercio”.

Da Tamaro (1925): “Dimensioni del frutto: diametro longitudinale 97-110 mm; diametro trasversale 55-60 mm; peso medio 110-180 g. Frutto



medio ed anche grande, allungato talvolta a fiasco od a pera, ingrossato da un lato verso il calice e contro al peduncolo, incurvata a collo d'oca. Peduncolo lungo, carnoso alla base, legnoso nel mezzo, di colore bruno chiaro e piantato sempre a lato della sommità del frutto in modo da imitare il becco di un uccello. Calice grande, aperto, arrotondato, in una insenatura poco incavata e sparsa di sfumature o punteggiature ruggini. A maturazione cadono le foglioline (sepali) lasciando una cicatrice nell'insenatura. Buccia abbastanza grossa, bianco verdognola o giallo verdognola, talvolta colorata alla parte del sole da macchie rossastre o punteggiature diffuse fino al calice e lungo un lato longitudinale del frutto. Questa linea, sovente molto stretta, è talvolta larga da 2 a 3 mm, ed è questo un carattere distintivo della varietà. Polpa bianca o leggermente giallognola, semi fina, talvolta grossolana, semi liquescente, con succo abbastanza abbondante di sapore zuccherino non tanto marcato, però buono e leggermente profumato. Il sapore è variabile a seconda del terreno; qualche volta è anche astringente”.

Da Boni (1929): “Frutto grosso, oblungo, color verde-pallido poi giallognolo, con strisce longitudinali di ruggine, talvolta leggermente rosato; caratteristico il picciuolo spesso inserito obliquamente. Polpa fondente, succosa, mediocrementemente saporita, pastosa”.

“Matura da novembre in poi e, se cresciuto in plaghe alte, è assai serbevole. Il sapore dipende pure dalla località: se in plaghe alte e buone esposizioni, diventa discretamente gustoso; in posizioni cattive, piuttosto insipido; e se stramaturato o cresciuto nelle zone basse diventa pastoso, vuoto. È varietà di gran commercio, raccomandabile come la migliore invernenga per le zone alte”.

Da Meier (1934): “Forma del frutto grossa o molto grossa, allungata, calebassiforme, leggermente ringiovanita verso il calice. La buccia è liscia, verde chiara, più tardi verde gialla, nella parte soleggiata ha spesso un leggero colore rossastro fiacco. La punteggiatura fine e ricca, spesse volte presenta leggere macchie di ruggine. Alcune frutta portano una leggera in solcatura longitudinale o una linea rugginosa prolungantesi dal picciuolo al calice. Quest'ultimo è aperto, stelli forme, con sepali grandi e lunghi, disposto in una leggera depressione. Il peduncolo è lungo o di media lunghezza, sottile, fortemente ricurvato, carnoso, rigonfiato al punto d'inserzione. La polpa è giallo-bianca, semiliquescente, un po' granulosa, succosa, spesso leggermente aromatica. Il torsolo è chiuso con logge relativamente piccole”.

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1957, 1967): “I frutti sono di media grossezza (peso 230 g, volume 225 cc circa), piriformi, talvolta allungati, alti in media 104 mm e larghi 71 mm. Il peduncolo è

piuttosto lungo e sottile, rugginoso, legnoso, ricurvo. La cavità peduncolare è assente. Il frutto si prolunga nel peduncolo. Il calice è aperto e grande. La cavità calicina è mediamente pronunciata e, in sezione, è profonda, in media, 5 mm. La buccia è verde-giallastra, cosparsa di lenticelle piccole, grigio-chiare, spesso percorsa da una stria rugginosa longitudinale dal peduncolo al calice. La polpa è bianco-giallastra, semifondente, leggermente croccante, zuccherina, mediamente profumata, granulosa al centro, moscata, talvolta astringente. I semi sono lunghi in media 11 mm e larghi 4 mm. ”

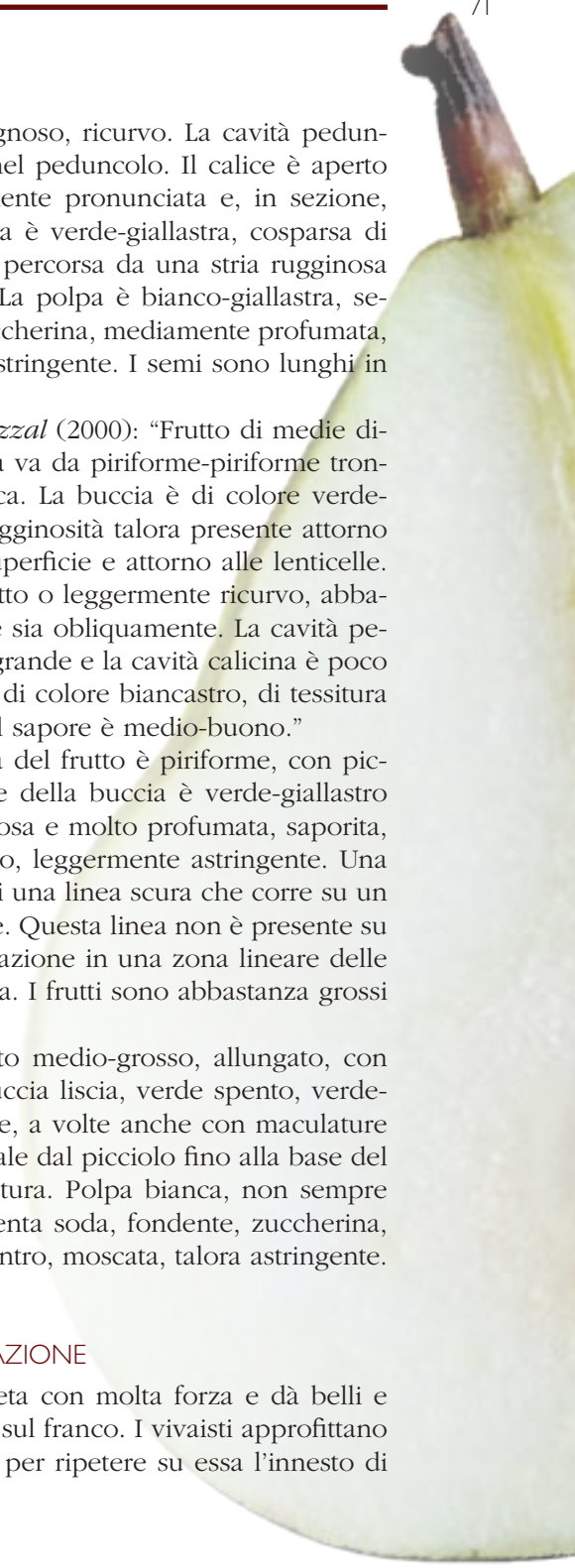
Da Youssef, Strazzolini, Toffolutti e Piazzal (2000): “Frutto di medie dimensioni (peso medio 180 g). La forma va da piriforme-piriforme troncata a cidoniforme allungata, simmetrica. La buccia è di colore verdegiallo, liscia, di spessore medio, con rugginosità talora presente attorno alla cavità calicina, fino al 50% della superficie e attorno alle lenticelle. Il peduncolo è medio lungo-lungo, diritto o leggermente ricurvo, abbastanza spesso, inserito sia verticalmente sia obliquamente. La cavità peduncolare è assente. Il calice è aperto, grande e la cavità calicina è poco o mediamente pronunciata. La polpa è di colore biancastro, di tessitura abbastanza fine e consistenza elevata. Il sapore è medio-buono.”

Da Cavalieri e Fabbi (2004): “La forma del frutto è piriforme, con picciolo perpendicolare al frutto. Il colore della buccia è verde-giallastro con qualche lenticella. La polpa è succosa e molto profumata, saporita, di colore bianco. Il sapore è zuccherino, leggermente astringente. Una caratteristica particolare è la presenza di una linea scura che corre su un lato del frutto, dal picciolo fino alla base. Questa linea non è presente su tutti i frutti ed è formata dalla concentrazione in una zona lineare delle lenticelle rugginose presenti sulla buccia. I frutti sono abbastanza grossi e resistenti alla ticchiolatura.”

Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Frutto medio-grosso, allungato, con picciolo grosso e rigonfio alla base. Buccia liscia, verde spento, verdegiallastra punteggiata di nero o di verde, a volte anche con maculature ruggine, con una linea scura longitudinale dal picciolo fino alla base del frutto, a volte con una leggera scanalatura. Polpa bianca, non sempre molto buona; quando è valida, si presenta soda, fondente, zuccherina, mediamente profumata, granulosa al centro, moscata, talora astringente. Resiste all’ammazzamento.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1890): “Questa varietà vegeta con molta forza e dà belli e alti fusti sia innestata sul cotogno come sul franco. I vivaisti approfittano appunto della vigoria di questa varietà per ripetere su essa l’innesto di



varietà deboli, e trarne alti-fusti o piramidi, che non riuscirebbero sul cotogno”.

“Si presta bene anche per essere disposta a piramide, ma i rami di prolungamento rimangono cascanti e di aspetto non bello. Innestata sul cotogno e messa a spalliera od a controspalliera, dà per lo contrario, piante bellissime e anche molto produttive”.

“Abbiamo trovato questa varietà coltivata in terreni di natura molto diversa, e ne vedemmo sempre buoni risultati: nei terreni leggeri silicei o calcarei, ma fertili, e nelle esposizioni calde e ben aeree si ottengono frutti di volume enorme e di sapore abbastanza buono”.

“Un pregio di questa pianta è quello di essere molto rustica, e di mantenersi resistente alle tante malattie che invadono oggi giorno i nostri frutteti: a questo merito si aggiunga l'altro di dare frutti in copia, tutti gli anni. Quantunque Leroy e molti altri pomologi con lui credano di poter porre questa varietà tra quelle di secondo merito da tavola, pure, da noi, è molto frequente il caso, specie nelle annate secche e calde, di doverle assegnare sulla nostra tavola un posto distinto per la sua bontà”.

“Nei nostri mercati, come pure in quelli d'oltre Alpe, è meritamente stimata, ed alimenta un commercio assai lucroso. La maturanza va da ottobre a dicembre”.

Da Molon (1901): “Ed è a ridosso di sostegni, a spalliera o a contro spalliera, che si arriva a guidare l'energia disorientata del Curato. Un uomo di buon senso come l'Arnoldi, per tacere di altri, è appunto del nostro medesimo avviso. Si noti però che a forme addossate la fertilità del Curato di solito diminuisce”.

“Anche l'alto fusto svasato è forma adottabile; e, chi nol sa? Tutte o quasi le piante di pero vi si prestano, ma non sarà certo con questa varietà, che si potrà avere una chioma ben portante, simmetrica e di aspetto piacevole”.

“Sia sul franco come sul cotogno, la vigoria si mantiene in grado elevato ed anche la produttività non fa difetto, specialmente quando la pianta sia ancora relativamente giovane e ben tenuta; ma occorrono terreni un po' umidi per avere frutti di bel volume, e luoghi protetti dai venti per non avere il prodotto decimato innanzi tempo dal vento stesso, che stacca tutti o quasi tutti i frutti poco saldi al ramo”.

“La maturanza va da ottobre a tutto novembre, e qualche frutto lo si può godere anche nella prima metà di dicembre”.

Da Tamaro (1899, 1911, 1919): “Si innesta bene sul franco e si può coltivare nei campi e lungo le strade. Le forme più adatte sono a pieno vento o forme ridotte. La fertilità è notevole e costante. Maturazione nel periodo dicembre-febbraio.”

Da Botteselle (1914): “Questa varietà, raccomandata dal Congresso pomologico di Treviso del 1889, si coltiva tanto a piramide nei frutteti di famiglia come a pieno vento nella grande frutticoltura campagnola. L'epoca di raccolta dei frutti è il mese di ottobre. La maturazione va da novembre a gennaio”.

Da Tamaro (1925): “Questa varietà è tra le più fertili fra tutte le pere, costante e l'albero fruttifica spesso. Non ha particolari esigenze di clima, ma in quello da vigna, dà le frutta più pregevoli. Predilige terreni freschi e profondi, mentre per l'illuminazione è indifferente, anche nelle zone più elevate della montagna dove può allignare il pero. Le forme di coltivazione più adatte sono a pieno e mezzo vento innestati sul cotogno. Ha una straordinaria adattabilità al cotogno, tanto che lo si adopera anche per so-prainnesto. A piramide e a spalliera, riesce difficile a guidarlo. Il sistema di coltivazione prevede coltura campestre e industriale da mercato”.

“Maturazione da novembre alla primavera. Per conservarla lungo tempo, conviene raccogliere questa pera alla fine di settembre. Riesce succosa e saporita, nelle annate calde e umide, altrimenti resta insipida e poco succosa”.

Da Cavalieri e Fabbi (2004): “Le piante di Per Decoré sono generalmente vigorose, rustiche, di buona e costante produzione”.

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Molon (1890): “Non v'ha dubbio poi, che le spetti il primato tra le pere da cuocere e che, anche essicata, sia buonissima”.

Da Molon (1901): “È varietà di terzo merito e talvolta anche di quarto, come varietà da tavola; di secondo merito come varietà da cuocere”.

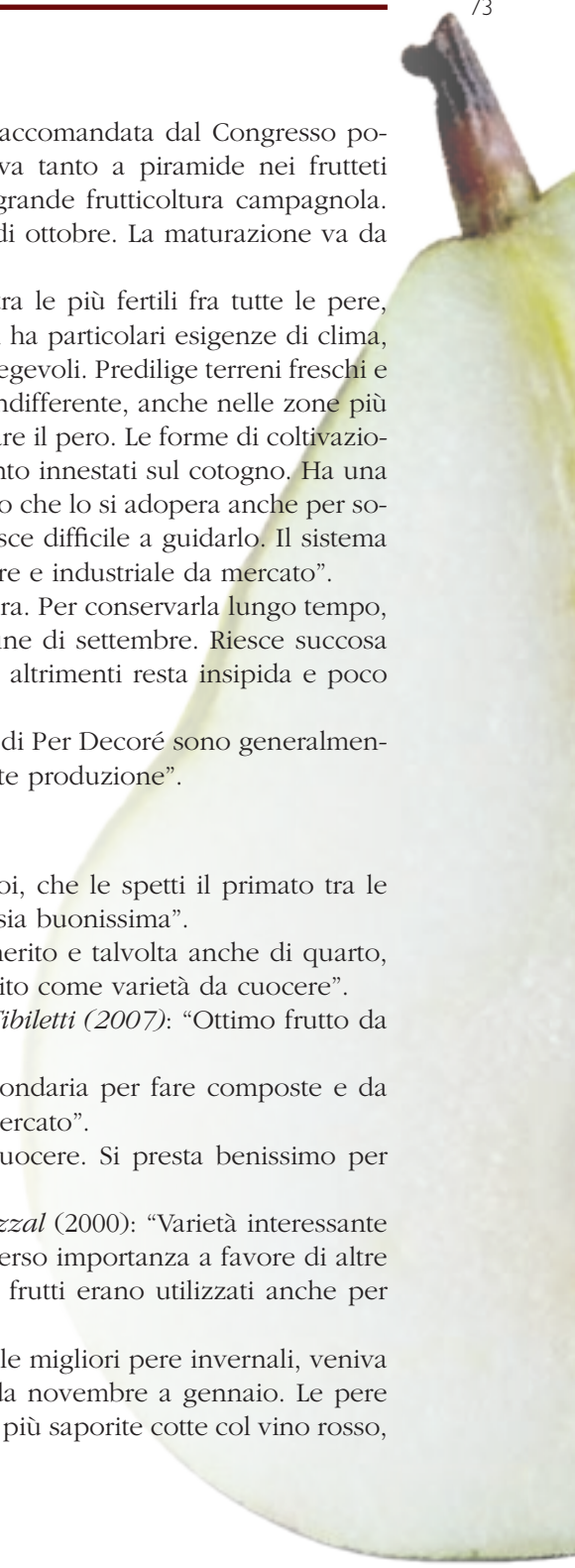
Da Botteselle (1914), Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Ottimo frutto da cuocere”.

Da Tamaro (1911, 1925): “Qualità secondaria per fare composte e da tavola, ma primaria da cuocere e per mercato”.

Da Meier (1934): “Ottima varietà da cuocere. Si presta benissimo per l'essicazione”.

Da Youssef, Strazzolini, Toffolutti e Piazzal (2000): “Varietà interessante in passato che, da qualche tempo, ha perso importanza a favore di altre varietà più adatte al consumo fresco. I frutti erano utilizzati anche per cuocere.”

Da Cavalieri e Fabbi (2004): “È una delle migliori pere invernali, veniva conservata in fruttai, dove maturava da novembre a gennaio. Le pere buone da cuocere spesso venivano rese più saporite cotte col vino rosso, lo zucchero e un po' di cannella”.



OSSERVAZIONI

Da Molon (1890): “Jahn ricorda che a questa pera fu attribuito erroneamente il nome di Pater-Noster o Pater-Notte (sinonimi anche della pera B. Clairgeau) che va dato invece ad altra varietà originaria dell’Hainaut, e che Leroy descrive con il nome di Paternoster al numero 737 del suo dizionario”.

“Quest’ultimo autore nota che il nome Canillette d’Hiver è un errore tipografico, ossia una storpiatura del nome Cueillette d’Hiver”.

“Qualcuno crede eguale la pera Spada (Spadone estivo) a quella che qui abbiamo descritta: potendo affermare con certezza l’errore, notiamo che esiste tra questi due frutti differenza nell’epoca di maturità ed anche diversità nella forma. Qualcun altro ne disse poi che al Curato si dà il nome di pera Spada; ma abbiamo bisogno di accertarcene prima di aggiungere un nuovo sinonimo a quelli che più sopra abbiamo riportato”.

Da Molon (1901): “La variabilità del sapore di questo frutto, lamentata da molti scrittori e da noi stessi più volte constatata, è un difetto così grave che non permette di suggerire il pianta mento del Curato in ogni luogo; anzi induce ad essere tanto cauti, da credere che questa varietà possa stare tra quelle che solo in pochi luoghi ed in condizioni speciali potranno godere il favore dei coltivatori. Conosciamo persona che anni addietro produceva parecchi quintali di pere del Curato; oggi le sue piante sono quasi tutte innestate con altre varietà migliori; conosciamo non uno, ma decine di altri coltivatori dell’Alta Italia, punto innamorati del Curato; e, per ultimo, ci è noto anche il giudizio poco favorevole dato da parecchi fruttivendoli di Milano sulla pera in questione.”

Da Botteselle (1914): “La fertilità alta e costante della pianta, il facile adattamento a terreni di ogni natura, dal pesante al ghiaioso, la resistenza dei fiori e dei frutti alle avversità meteoriche, la bontà del frutto e la sua facile conservazione hanno contribuito notevolmente a far apprezzare e diffondere questa varietà che, se non è di primissimo merito, è degna però di occupare un buon posto. L’appunto che si muove al frutto è la variabilità del sapore, difetto non lieve che deve rendere prudenti i coltivatori e consigliarli ad eseguirne il pianta mento non in ogni luogo, come è stato fatto, ma solamente in quelle condizioni di ambiente che per prova assicurano frutti buoni. Altro inconveniente è la facilità con cui le pere si staccano e cadono per opera del vento, onde la coltivazione vuol essere fatta in luoghi riparati.”

Da Tamaro (1925): “Innestata sul cotogno è una varietà molto vigorosa e produttiva; innestata sul franco, si sviluppa pure profondamente e si fanno dei pieni venti; però è meglio preferire il cotogno, soprattutto per le forme a spalliera e a piramidi, che le sono molto confacenti. In prima-

vera bisogna presto fare la cimatura corta. Si impiega anche quale pianta intermediaria per i soprainnesti. È molto resistente alle malattie.”

“Sulla bontà del frutto ha molta influenza il clima, il terreno e la raccolta posticipata. Il frutto è sempre molto ricercato dal grande e piccolo commerciante, si conserva molto bene nel fruttajo e si può trasportare anche maturo. Tuttavia esso è molte volte di seconda qualità per finezza e per i venti cade abbastanza facilmente, perciò i rami hanno bisogno di essere appoggiati a pertiche, nei luoghi ventosi.”



PERO GNOCCO

SINONIMI

Gnoico; Gnoco; Gnocco; Gnoco de Parme; Marquise (nell'Héreal); Pero bugiardo; Pero brutto e buono (Genova); Pero malvestito (Porta); Pera pozzelle (Porta); Pira Sozzo-bona (Aldov); Pera brutt'e buona (a Roma); Pera inglese (Cadice e Madrid, ex Galesio); Pera gnocca di Lombardia (Moretti); Gnocco di Parma; Pero Signore; Pèr Nòbil; Pèr Gnoc; Bugiarda; Lauro; Nobil; Baraban; Nobile; Pera Lauro; Pyrus Mendax.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Galesio (1817-1839): “L'Italia è ricca quasi dappertutto di queste pere. Esse vi sono apprezzate moltissimo, e vi ricevono dei nomi diversi, la maggior parte dei quali suonano lo stesso, e rappresentano la medesima idea.”

“I Toscani la chiamano Pera Bugiarda, e si trova con questo nome in tutti i libri di agricoltura. Questa denominazione è dovuta alla poca corrispondenza che passa fra il suo aspetto esteriore e le sue qualità.”

“In Roma si chiama, forse anche più propriamente, Pera brutt'e buona. È un nome che suona lo stesso che Bugiarda, ma che indica meglio le vere qualità del frutto.”

“Questa denominazione è ricevuta anche nel Genovesato, ove esso è coltivato da tutti, e dove riesce squisito; né è molto diversa da quella che è in uso presso dei Napoletani, i quali la chiamano e col nome di Brutt'e buona, e con quello di mal-vestita.”

“I Lombardi la chiamano Pera Gnocca, ciò che risponde a graziosa: forse la sua bontà, che il suo esterno rende inaspettata, le ha meritato questo bell'epiteto.”

“I Piemontesi non la conoscono. Io non l'ho potuta trovare in alcuno dei loro verzieri, né mai l'ho veduta nei mercati di Torino che ho visitati giornalmente lungo la state. Essi credono di possederla perchè ne coltivano una varietà che distinguono col medesimo nome: ma la Brutt'e buona dei Piemontesi non è la Bugiarda dei Toscani. È anch'essa una buona pera, e ne daremo a suo tempo la descrizione e la figura; ma ha una forma diversa, e la sua polpa, sebbene sugosa e saporita, non ha

né la morbidezza, né lo zuccherino della Bugiarda. Io ne ho mangiate a Torino e a Giavenne, ove si dice che riesca di una perfezione particolare, e ho verificato che formano una varietà diversa affatto dalla Bugiarda.”
“Lo stesso equivoco di nome ha dato luogo al medesimo errore riguardo ai Francesi. I loro pepinieristi vantano anch’essi le loro Trompe-Chasseur, e le Brute-Bonnes. Io non trovo le prime in alcun Pomologo, e le seconde le trovo solo in Rosier, ma senza poter determinare a cosa corrispondano. Trovo però che le varietà che si conoscono ora con questi nomi non sono la Bugiarda Toscana, né a mio parere vi possono stare al paragone. Io le ho esaminate più volte e vi ho trovata una grande differenza.”

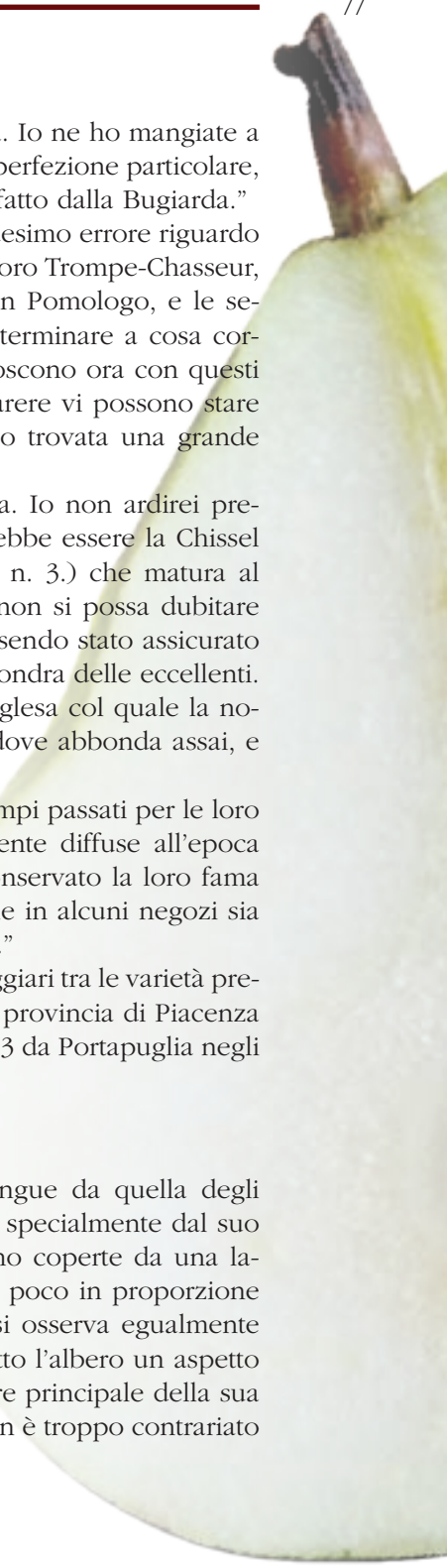
“Forse la nostra Bugiarda è coltivata in Inghilterra. Io non ardirei precisare la pera dei Pomologi che vi risponde. Potrebbe essere la Chissel verte di Forsith, (Traité de la culture des arbres. n. 3.) che matura al principio di Agosto. Qualunque sia, sembra che non si possa dubitare che è una delle pere più coltivate dagli Inglesi, essendo stato assicurato da molti viaggiatori Italiani di averne mangiate a Londra delle eccellenti. Questa opinione è appoggiata al nome di Pera Inglese col quale la nostra Bugiarda è conosciuta in Cadice e a Madrid dove abbonda assai, e dove è stimata molto.”

Da Cavalieri e Fabbi (2004): “Molto famose nei tempi passati per le loro qualità organolettiche e nutritive, erano ampiamente diffuse all’epoca del Ducato di Maria Luigia d’Austria ed hanno conservato la loro fama anche ai giorni nostri tanto che è possibile trovarle in alcuni negozi sia della provincia di Parma, sia di quella di Piacenza.”

“Il “Per Gnoc” era già annoverato da Pier Luigi Spaggiari tra le varietà presenti nel Parmense nel 1700, analogamente per la provincia di Piacenza un’antica citazione di questa cultivar è fatta nel 1813 da Portapuglia negli “Annali dell’Agricoltura del Regno d’Italia.”

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA

Da Galesio (1817-1839): “La sua pianta si distingue da quella degli altri peri per una fisionomia particolare che risulta specialmente dal suo fogliame. È grande e ramoso, e le sue messe sono coperte da una lanugine cotonosa e bianchissima, che si dirada un poco in proporzione che si distendono, ma non isparisce mai, e che si osserva egualmente nella pagina inferiore delle foglie, ciò che dà a tutto l’albero un aspetto di bianchezza che colpisce l’occhio, e fa il carattere principale della sua fisionomia (habitus). Il fiore allega facilmente se non è troppo contrariato dalla stagione.”



DESCRIZIONE DEL FRUTTO

Da Galesio (1817-1839): “Il frutto è oblungo, cucurbiforme, graziosamente arrotondato alla corona, e leggermente degradante in un collo regolare verso il picciuolo. La buccia è verdastra, ma di un verde sudicio, che va diventando più scuro in proporzione che si avvicina alla maturità. La polpa è giallognola, composta di una pasta morbida e fina, e piena di un sugo dolcissimo che si scioglie in bocca, e il di cui sapore ha più zuccherino di qualunque altra pera di estate, e non la cede in ciò che all’Angelica. Essa è soggetta ad avere qualche volta presso del torso dei grani anche grossi di polpa indurita che la guastano, e che sono ciò che i nostri fruttajoli chiamano l’osso del frutto, e che il Francesi chiamano des pierres. Ciò succede quando la pianta si trova in un terreno cattivo, o quando il frutto è offeso dalle nebbie, cosa a cui è molto soggetto.”

“La Pera Bugiarda vuol essere colta un poco prima della sua maturità. Essa si perfeziona nella dispensa, e vi sviluppa con più facilità quel sugo, che la rende così preziosa; ma è soggetta ad ammezzire, e non resiste molto ai trasporti. Bisogna coglierne a più riprese, e di maggiore o minore maturità in proporzione che si vuole che duri.”

Da Botteselle (1914): “Dimensioni 59 x 47 mm. Peso 70-90 g. Intorno a questo nome s’è creata tale una confusione che non è più possibile orientarsi. Premesso che per molti i termini gnocco, bugiarda, brutta e buona, malvestita sono sinonimi, sarebbe errore affermare che la nostra pera gnocca ripeta i caratteri di quelle che collo stesso nome sono conosciute in Lombardia, a Parma, a Roma, a Firenze etc. La nostra gnocca è frutto di grandezza inferiore alla media, piriforme, molto panciuto, che matura nella prima metà di agosto. La buccia è ruvida, sparsa di chiazze grigie, di color verde foglia generale che passa al giallognolo a maturazione, qualche volta con sfumatura rosso-rugginosa al sole e con frangia rugginosa quasi costante intorno al picciolo. Polpa granulosa dolce, succosa, profumata, buona. Il picciolo è di media lunghezza, superficiale o quasi: il calice aperto, persistente, situato in una incavatura appena segnata.”

Da Cavalieri e Fabbi (2004): “La forma del frutto è turbinata, il colore della buccia è giallo con sovra colore rosa o rosso chiaro. Polpa di colore bianco/giallastra, nel Per Nobel si arrossa durante la cottura. Sapore dolce ed aromatico.”

Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Dimensioni: altezza 5,2-7,2 cm, diametro centrale: 4,8-6,4 cm, peso 65-155 g. Forma del frutto: doliforme corta. Simmetria circolare. Il peduncolo medio e la cavità peduncolare poco profonda. Il calice è aperto e appiattito, la cavità calicina è mediamente profonda. La buccia è di color verde-giallo, liscia, di spessore



medio. Il colore delle lenticelle è nocciola, la ruggine è assente. La polpa è di color bianco sporco, ha scarsa consistenza, tessitura grossolana, acidula, zuccherina, aromatica. Il numero di semi per frutto è 9-10.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1901): “Da noi la Bugiarda matura nella seconda quindicina d’agosto; ammezzisce prestissimo, e crediamo che col tempo la si possa sostituire con altre varietà più belle egualmente produttive e più conservabili. Si allevi o ad alto-fusto, tanto sul franco tanto sul cotogno, e la si riservi pei frutteti casalinghi.”

Da Cavalieri e Fabbi (2004): “Epoca di maturazione ottobre.”

Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Epoca di raccolta: fine settembre.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Molon (1901): “Varietà di terzo merito da tavola.”

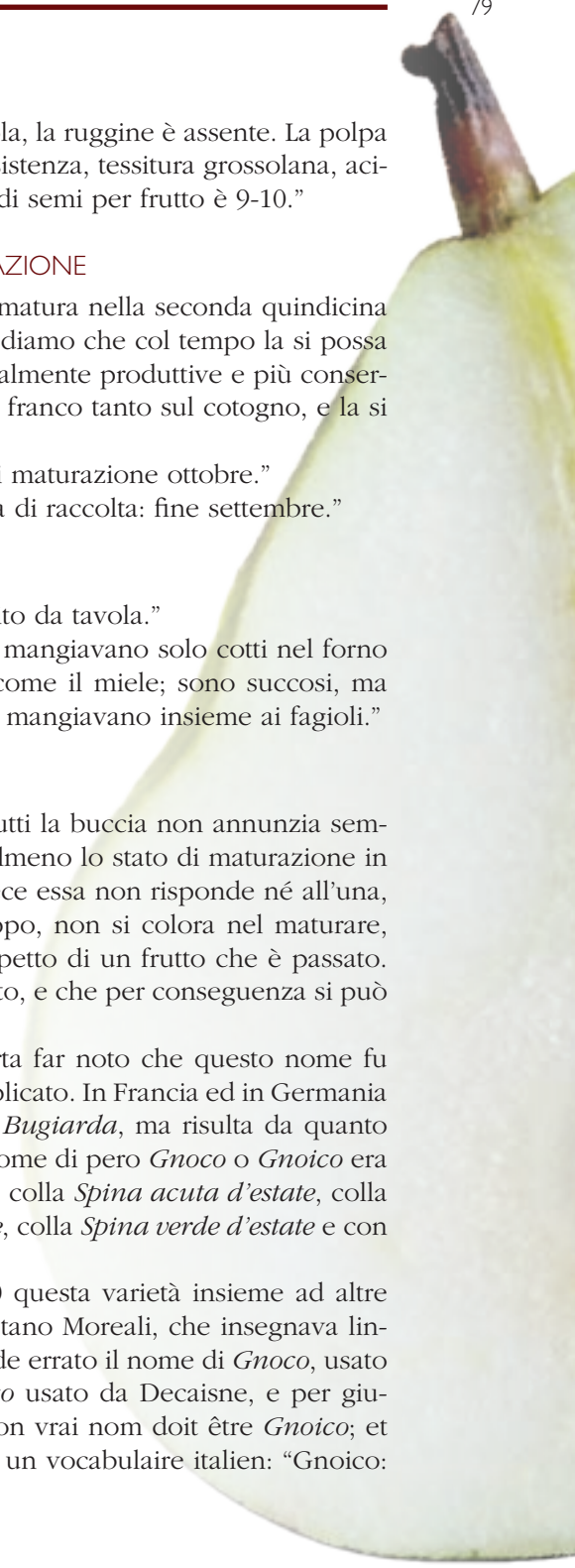
Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Si mangiavano solo cotti nel forno o alla brace, allora diventavano dolci come il miele; sono succosi, ma questo non li rende mangiabili crudi; si mangiavano insieme ai fagioli.”

OSSERVAZIONI

Da Galesio (1817-1839): “Negli altri frutti la buccia non annunzia sempre le loro qualità interiori, ma indica almeno lo stato di maturazione in cui si trovano. Nella Pera Bugiarda invece essa non risponde né all’una, né all’altra. Verde nel suo primo sviluppo, non si colora nel maturare, ma insudicisce, dirò così, e prende l’aspetto di un frutto che è passato. Egli è perciò che la vista smentisce il fatto, e che per conseguenza si può dire che è bugiarda.”

Da Molon (1901): “Innanzitutto importa far noto che questo nome fu dato a parecchi frutti e fu spesso mal applicato. In Francia ed in Germania si credette di possedere la nostra pera *Bugiarda*, ma risulta da quanto esporremo in seguito che solo sotto il nome di pera *Gnoco* o *Gnoico* era nota all’estero. La *Bugiarda* fu confusa: colla *Spina acuta d’estate*, colla *Buoncristiana di Bruxelles*, colla *Papale*, colla *Spina verde d’estate* e con parecchie altre varietà.”

“Leroy ricorda che fra il 1838 e il 1840 questa varietà insieme ad altre d’Italia fu portata in Italia dal prof. Gaetano Moreali, che insegnava lingua italiana al liceo di Rouen. Leroy crede errato il nome di *Gnoco*, usato da Prévost, come pure l’altro di *Gnocco* usato da Decaisne, e per giustificarsi, così si esprime: “Cependant son vrai nom doit être *Gnoico*; et l’on en reste convaincu si l’on consulte un vocabulaire italien: “Gnoico:



Pan gramolato entrove anici"; voilà ce que dit eu 1623 le dictionnaire de l'académie della Crusca (Page 382); soit en français: Gnoico, *petit pain brié contenant de l'anis*...Or nous l'avons constaté plus haut, l'eau de la poire qui nous occupe possède précisément un fort sayeur anisé. Mais personne ne saurai lui trouver celle du *gnocco*, de ces vivande communes réduites en pâte, puis mangées sous forme de boulettes, par les Italiens. Au reste cette poire n'a d'autre mérite que l'efflorescence bien caractérisée de sa peau, que la singularité de son péducole gris et velu."

Il sinonimo di Brutt'e-buona ci fa sovenire che l'analogo francese Brutte e Bonne fu storpiato in più modi e si volle attribuirlo a non so quanti frutti. Ci racconta Messenger che M. de Chazelles scrisse, per errore certamente, Brute-bone, e Miller nel suo famoso Dictionnaire tradusse fedelmente in Os-de Bête, da brute, bestiale e bone osso. Ciò, soggiunge Messenger è "un de plus curieux morceaux de la Babele pomologique" (Rev. Hort. 1879 p. 52)."

"Il Prof. Parlatore, famoso botanico, scriveva da Firenze al Decaisne che i pomologi italiani coltivano anche un Gnocco d'Autunno, a buccia fulva, polpa molto dolce, e che era coltivato in Lombardia. Non sappiamo di che frutto si tratti; può darsi sia uno di quelli citati qui sotto oppure il Pistacchino."

"Altra descrizione curiosa della pera Bugiarda è la seguente: "Frutto piuttosto grosso bislungo, d'un giallo cenere dal lato dell'ombra, ed un poco colorato in rosso dal lato del sole. La sua polpa è fragile e piacevolmente muschiata. Matura verso la metà di settembre." Nella collezione di frutti artificiali di Garnier-Valletti si trovano i seguenti campioni: Gnocco, luglio-agosto; Gnocco di Parma, novembre-dicembre; Brutto e buono lungo, agosto; Brutto e buono di Giaveno, agosto; Brutto e buono d'inverno, novembre-dicembre.

Nella Guide Pratique del Thomas troviamo segnata la varietà Niochi di Parma colla seguente indicazione: "Fruit d'été très-estimé en Piémont dans la grande culture, et d'une grande consommation. A un peu résistée à la gelée de 1879-1880". Si può credere che anche questo frutto non sia altro che il Gnocco di Parma o Bugiarda."

Da Cavalieri e Fabbi (2004): "Il Molon nel 1901 sotto il nome di Per Gnocc cita alcuni sinonimi tra cui "Gnocco d'Inverno" e "Gnocco di Parma", ma non cita né il Per Laur né il Per Nobel. Successivamente la Pera Lauro è descritta da Breviglieri e Solaroli (1949) nell'indagine pomologica presentata nell'ambito del III Congresso Nazionale di Frutticoltura di Ferrara. La comparazione dei frutti che sinora abbiamo potuto fare non ci ha consentito di chiarire se ci troviamo di fronte a tre differenti varietà o, all'opposto, ad una sola. Attualmente i Per Gnoc,

Laur e Nobel sono coltivati da noi distinti in attesa di poter confrontare, per queste piante giovani, le caratteristiche vegetative e riproduttive. Le piante che abbiamo censito, comunque, sono in generale rustiche e sembrano meno esigenti rispetto ad altre varietà di pero. Nel Parco Boschi di Carrega la ricerca ha permesso di individuare due esemplari di Pero Nobile di dimensioni monumentali, il primo con una circonferenza del tronco di 3,30 m e 8 m di altezza, il secondo con una circonferenza di 2,20 m. Quest'ultimo esemplare, un vecchio albero ancora produttivo si erge al centro di un campo e sembra un compendio di biologia e storia: alcune grosse branche si sono rotte ed ospitano ora il nido del picchio, nel tronco sono inglobati pezzi di fili di ferro, forse testimonianza di un suo sorreggere un filare di viti, ed un foro sembra dovuto ad una pallottola vagante.”

Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Il nome metaforico fa riferimento sia alla forma che alla durezza del frutto.”



PERO MOSCATELLO

SINONIMI

Pera Moscadellina o Moscatellina; Petit-Muscat; Sept-en-Gueule; de Chio; Musquette; Muscatelline; Petite-Muscadelle; Petite-Muscatelline; Petite Musquette a trochets; Muscadille; Muscadelle; Petit-Musqué d'Orléans; Sept-en-Bouche; Pyrus Sativa; Pyra Superba; Pyra Superba Fræciana; Pyra Moscatula Minora (Aldrov.); Pere Moscadelle (Matthioli); Pyra Moscheta; Pyra Superba; Pera Moscarelle; Pyra Moscata Minima; Poires Muscadelles; Ruellius; Pyra Joannina Moscatellina; Pyra Moscatula Superba; Pyra Moscatellina minima; Poires Muscates ou Muscadelles; La Pétite Muscateline.

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Galesio (1817-1839): “Tutti i Pomologi parlano della Pera Moscatellina. Si pretende che fosse coltivata dai Romani, e la maggior parte degli Scrittori la rapportano alle Pere superbe di Plinio, che sono descritte come picciolissime e precocissime. Tutti la descrivono quale la conosciamo ora in Italia, e quale si trova in tutti i giardini d'Europa. L'Aldovrandi ne parla nella sua Dendrologia, Carlo Stefano nel suo Seminarium, il Bauchino nella sua Storia delle piante, il Porta nel suo Pomario, Tournefort nelle sue Istituzioni, e dopo di loro Duhamel, Knoop, Miller, Forsyth, Mayer; e molti altri. Malgrado un'unanimità così generale, che non lascia dubbi sull'identità di questa preziosa varietà, e sulla sua generalizzazione in tutta l'Europa, io debbo osservare che in alcuni Pomologi se ne incontrano due razze che si confondono facilmente, e che nei luoghi dove si distinguono, sono conosciute sotto i nomi diversi di Moscatellina, e di Giugnolina.”

“Coloro, che desiderano la vera Moscatellina, la troveranno sicuramente nei vivai di Chambery e in quelli di Savona. Coloro, che vogliono la Giugnolina, la troveranno in Firenze e potranno averla anche da Genova, ove ne ho veduto sovente sul mercato e nei giardini, e dove è conosciuta sotto il nome volgare di Verzelinna, o di falsa Moscatellina.”

Da Molon (1901): “Cultivar presente nei mercati di Vicenza.”

Da Botteselle (1914): “Sui mercati le pere moscatelle arrivano dai colli dell'asolano, di Valdobbiadene, di Montebelluna, di Conegliano.”

Da Tamaro (1925): “Diffusa in tutti i paesi dove si coltiva il pero.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Gallesio (1817-1839): “L'albero della Moscatellina prende naturalmente una forma semi-piramidale. I suoi rami non si allargano lateralmente ma si innalzano ritti ed uniti. Essi sono muniti di nodi rari e distinti che rendono il loro fogliame chiaro e diradato. Le gemme fiorifere si aprono ciascuna in un gruppetto di fiori che prosperano nella massima parte ed allegano, sicché queste pere si vedono quasi sempre a grappoli di tre, di quattro e di sei.”

Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Albero mediamente vigoroso. Fusto grigio-marrone con rami marroni recanti lenticelle di colore nocciola chiaro. Foglie semplici, ovate, di color verde scuro, con apice mucronato e margine intero, picciolo lungo.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

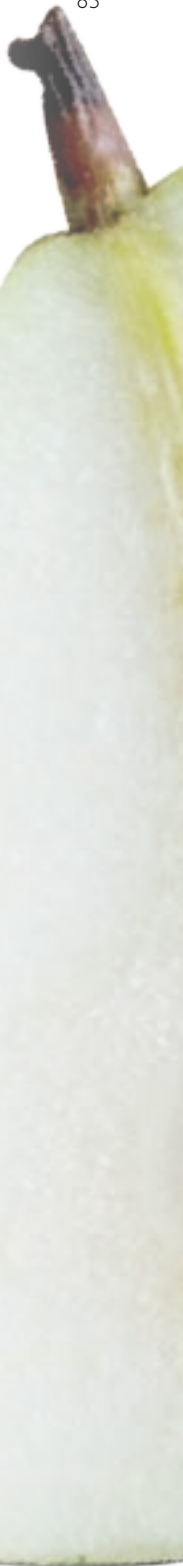
Da Gallesio (1817-1839): “Il frutto è picciolissimo e non sorpassa in volume una grossa nocciola; tondeggia alla cima, la quale è coronata da un calice persistente assai pronunziato, ingrossa un poco nel mezzo, e degrada insensibilmente verso il picciuolo all'inserzione, e del quale forma appena un poco di punta, dimodochè presenta una forma quasi orbicolare. La sua buccia è verdastra, coperta in gran parte di un rosso-bruno privo di spicco, e con una superficie liscia e senza lanugine. La polpa è bianca, fina, croccante, quasi priva di torzo, con i semi o mancanti o picciolissimi ed immaturi, e con un sugo dolce: essa esala un aroma grazioso che si sente insieme all'olfatto ed al gusto, e che è conosciuto sotto il nome di moscato.”

Da Botteselle (1914): “Dimensioni 40 x 32 mm; peso medio 17 g, massimo 22 g, minimo 15 g. Pere a forma di fiaschetto, con buccia verdognola, macchiata più o meno largamente di rosso, ora vivo ora sporco dalla parte del sole e con frequenti punteggiature: a maturazione la buccia passa al giallo chiaro. Picciolo piuttosto lungo, ordinariamente dritto, talvolta leggermente ricurvo. Polpa bianca, succosa, molle, fondente, profumata di moscato. Frutto assai noto e comune che matura intorno alla metà di luglio: colto a tempo debito, non troppo anticipatamente come di solito si fa, piace per il suo grato profumo.”

Da Tamaro (1925): “Frutti di piccole dimensioni (da quella di una nocciola fino a quella di una noce).”

Da Tamaro (1925): “Questa ha il pregio della precocità (giugno), però ha poca durata. Il frutto ha buccia verdastra, coperta in gran parte di rosso bruno.”

Da Baldini e Scaramuzzi (1957): “I frutti sono piriformi, molto piccoli. Il peduncolo è carnoso e si prolunga nell'apice del frutto. La buccia è



verde-giallastra, molto arrossata al sole. La polpa è dolce, fine, croccante, molto aromatica e profumata. I semi sono arrotondati. La maturazione è precoce.”

Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Frutto tubiforme, simmetria circolare, peduncolo lungo, cavità peduncolare poco profonda; calice piccolo, aperto ed appiattito, cavità calicina poco profonda. Buccia gialla e liscia, di spessore sottile, mediamente pigmentata, con lenticelle di color nocciola. Polpa di colore bianco crema, marrone (matura), di scarsa consistenza, tessitura fine, aromatica.”

CENNI COLTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Gallezio (1817-1839): “La Pera Moscatellina matura dalla metà alla fine di Giugno, ed è contemporanea delle Pere di S. Giovanni e delle Bianchette, ma le supera tanto in bontà che non vi cade paragone.”

Botteselle (1914): “La pianta è fertile e riesce bene dovunque a piena aria.”

Da Tamaro (1925): “Coltivasi ad alto fusto. Bisogna spedirla 8 giorni prima della maturazione. Con questa varietà si possono fare delle piantagioni lungo le strade e viali. È molto produttiva e di grande commercio.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Tamaro (1915): “Pera ricercatissima dai mercati locali e internazionali sia come primizia che per fabbricare conserve, mostarda, frutta sott'alcool e sidro.”

Calligaro, Funario e Gallon (2006): “Modalità di consumo fresco.”

OSSERVAZIONI

Da Gallezio (1817-1839): “Pochi Peri godono di una maggiore celebrità del Pero Moscatello, e pochi presentano la quantità di modificazioni che lo diversificano e lo dividono in molte razze, le une differentissime in forma, in volume, ed in gusto, e le altre così poco distinte nella loro modificazione che appena si possono considerare come varietà.”

“La più conosciuta fra queste ultime, e quella che merita maggiormente di esserlo, è la varietà che si è fatta figurare nel mezzo della tavola annessa, e che si distingue anche nel nome pel diminutivo proprio alla sua piccolezza.”

“Essa si confonde sovente con un'altra razza che vi è inferiore, ma che ha tanti dei suoi caratteri che appena si può distinguere da chi non le gusta insieme: quindi essa riceve da molti il medesimo nome della prima:

gl'intelligenti però la distinguono con quello di Giugnolina. Tutte le altre razze di Pere Moscate si distinguono abbastanza fra loro, e da queste due per non dar luogo ad equivoco."

Da Botteselle (1914): "I prezzi in annate di scarsità toccarono perfino a L. 65 ai primi di luglio discendendo più tardi a lire 25-30 il quintale. È coltivato estesamente: nelle annate buone la produzione è tanto abbondante che i prezzi scendono a limiti vili e non piccola parte dei frutti giace abbandonata sotto le piante, poiché non vale la spesa della raccolta."



PERO PASSA-TUTTI

SINONIMI

Pyrus veneta; Pera Passatutte; Pera Norgal; Pero Filippo (a Gorizia); Passatutto (Botteselle).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Gallesio (1817-1839): “La Pera Passatutte è una varietà della Terraferma veneta, e pare rara anche in quei paesi. Io non ne ho trovate che nel mercato di Venezia, ove comparivano ogni due a tre giorni a piccoli panieri, e dove si vendano carissime.”

“Mi è stato assicurato che si coltivano nel Vicentino e nel Veronese, ma non mi è riuscito mai di vederne in quei paesi. Ve ne sono nel Bresciano, ove si conoscono sotto il nome di Pere Norgal, nome che si trova negli antichi cataloghi dei Pepinieristi di Verona, e in quelli di Vicenza. Il Sig. C. Giuseppe Cernassai di Udine, coltivatore instruito e dilettante di frutti, mi ha assicurato che il Passatutti si coltiva nelle colline del Lago di Garda, a Montecchio, a San Gio. Illarione e in Gorizia, ove riceve il nome di Pero Filippo perchè le prime pere che vi furono portate si pagarono un filippo l'una.”

“Io ho fatti per molti anni degli sforzi per procurarmene gli alberi, e me ne sono stati mandati 35 in Finale in tre spedizioni dai Pepinieristi di Vicenza, ma mi sono riusciti tutti di qualità differenti e la maggior parte mediocri o cattive. Ne ho finalmente ottenuta una da Brescia sulla quale ho colto il ramo col frutto acerbo, figurato nella tavola che accompagna quest'articolo. Il frutto maturo era stato già dipinto nel 1821 sopra di un originale preso sulla piazza di Venezia e da me spedito a Genova all'illustre mio collaboratore il Sig. del Pino.”

“È strano che un frutto così prezioso non sia stato propagato almeno in Italia. Sta di fatto però che non si trova che nello stato Veneto, e che anche in quel paese è raro e ricercato.”

È probabile che il Duca Cosimo de' Medici lo avesse introdotto nei suoi frutteti, mentre lo trovo nei quadri della R. Villa di Castello sotto il nome di Pero Norgal, nome che si trova pure nei manoscritti del Micheli, conservati in Firenze presso l'egregio Sig. Dottore Targioni Tozzetti, e che contengono la descrizione dei frutti raccolti da quel Principe. Ora però

è sconosciuto in Toscana, né se ne trova traccia nei giardini del Gran Duca.”

“Pare che non sia stato ancora introdotto in Francia: ho veduto solo da pochi anni il nome di Pero Passa-tutti in un catalogo di un Pepinierista francese, ma ho motivo da credere che sia ciò una delle solite imposture che si fanno ogni giorno da questi negozianti di piante.”

“Non mi è avvenuto di vederlo in Vienna, ove mi sono trovato appunto nella stagione in cui matura, nè mi sono avveduto che alcuno di quei dilettanti ne avesse idea, ma ho incontrato il suo nome nella Pomona Tedesca del Diel, il quale ne fa una lunga descrizione, e lo riconosce per un frutto veneziano. Può darsi che la vicinanza dello stato Veneto ai paesi Tedeschi dell’Impero Austriaco ve ne abbia facilitata l’introduzione: io dubito però che possa adattarsi a quei climi.”

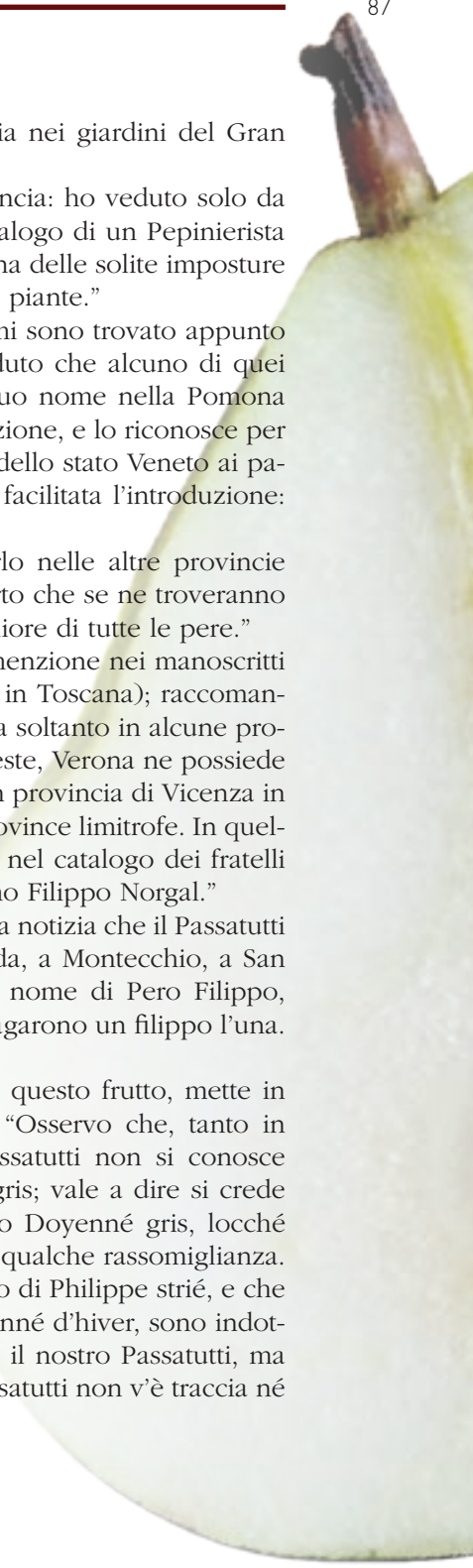
“Invito intanto i Coltivatori Italiani ad introdurlo nelle altre provincie della nostra Penisola, e a propagarlo, e sono certo che se ne troveranno contenti, essendo questa senza contrasto la migliore di tutte le pere.”

Da Molon (1901): “Varietà della quale si trova menzione nei manoscritti di Micheli (ma che ora non è punto conosciuta in Toscana); raccomandata dal Congresso pomologico di Treviso e nota soltanto in alcune province del Veneto, che sono la sua patria. Fra queste, Verona ne possiede la coltivazione più estesa; poi la si trova anche in provincia di Vicenza in discreta quantità, ma è ben poco diffusa nelle province limitrofe. In quella di Brescia è nota col nome di Pera Norgal, e nel catalogo dei fratelli Sgaravatti del 1885 vi troviamo notato il sinonimo Filippo Norgal.”

“Il sig. Cernassai di Udine dava al Gallesio la certa notizia che il Passatutti si coltivasse nelle colline presso il Lago di Garda, a Montecchio, a San Giovanni Illarione ed in Gorizia, ove riceve il nome di Pero Filippo, perché le prime pere che vi furono portate, si pagarono un filippo l’una. Strana combinazione questa dei sinonimi.”

“L’avv. Cav. Zasso, in un suo lungo articolo su questo frutto, mette in dubbio la versione del Cernassi e soggiunge: “Osservo che, tanto in Francia quanto in Germania, ove il nostro Passatutti non si conosce punto, questo si ritiene sinonimo di Doyenné gris; vale a dire si crede che il nostro Passatutti non sia altro che il loro Doyenné gris, locché non è punto vero, quantunque abbiano tra loro qualche rassomiglianza. Ora, siccome il Doyenné gris ha pure il sinonimo di Philippe strié, e che Philippe si chiama anche in qualche sito il Doyenné d’hiver, sono indotto a credere che il Filippo di Gorizia non fosse il nostro Passatutti, ma uno dei Filippi francesi, tanto più che di veri Passatutti non v’è traccia né colà, né in altri siti oltre l’Isonzo.”

Da Tamaro (1925): “Si trova nel Veneto.”



DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Tamaro (1925): “Albero molto delicato e di poca fertilità, però è eccellente.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Gallezio (1817-1839): “Il frutto ha una grossezza mezzana, tondeggiante alla corona, rilevata nel centro, e appena degradante nel collo, ove finisce in un picciuolo piuttosto lungo. La sua buccia è giallognola, colorita da un lato di un rosso vivissimo che la rilieva in un modo aggradevole. La polpa è croccante, gentile, sugosa e di un sapore squisito.”

Da Molon (1890): “Frutto piccolo, tondeggiante, giallo-verdognolo sporco impastato di grigio e rosso terreo, liquescente, squisito.”

Da Molon (1901): “Il frutto ha la forma di una piccola bergamotta, assai panciuta in basso e con peduncolo corto e ricurvo. La buccia è ruvida, verde-giallastra, sporca, spesso ricoperta da una sfumatura rossa verso il sole. Calice molto spesso caduco. Polpa giallastra, compatta, un po' granulosa presso il casellario, abbastanza ricca di succo e di sapore veramente squisito.”

Da Botteselle (1914): “Dimensioni del frutto 65 x 70 mm. Peso 80-120 g. Il frutto è di media grandezza, di forma tondeggiante, panciuta in basso, e un po' schiacciata verso il calice. La buccia è color verde sporco, picchiettata di punteggiature grigie o rugginose, ordinariamente ruvida, rare volte liscia, lucente e ricoperta da una sfumatura rossa dalla parte del sole. Il picciuolo breve, gonfio all'estremità libera, è inserito in una piccola depressione, spesso di fianco, sormontato da una gibbosità carnosa. Il calice, spesso caduco, trovasi in cavità ristretta e poco profonda talora con margini increspati. La polpa giallognola, compatta, un po' granulosa verso il centro del frutto, è finissima, abbastanza ricca di succo, profumata di sapore dolce veramente squisito.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Gallezio (1817-1839): “È una pera vernina che comincia a maturare in Novembre e dura sino al Natale: la pera che abbia più analogia colla Passatutte è la Pera Spina quando si trova nel suo stato di perfezione; ma bisogna osservare che questo punto di bontà non è comune nelle Pere Spine nel mentre che non manca mai nelle Passatutte.

La maturazione delle Passatutte è graduale e sicura; e dal momento che il verdastro della buccia si volge in giallo, esse cominciano ad immorbidirsi e a spiegare un sugo squisito che aumenta in proporzione che si avvicinano al punto della loro maturità, ma che eguaglia sino da principio quello delle pere più pregiate.”

Da Molon (1890): “Albero delicato, esige terreno sano, profondo e posizione difesa. Per alto fusto e per commercio. Epoca di maturazione: novembre-febbraio.”

Da Molon (1901): “Raccomandiamo il Passatutti pei frutteti casalinghi ad alto-fusto sul franco. Qualche pianta si allevi pure a piramide, sia innestandola sul franco, sia sul cotogno; ma sopra tutto si ricordi di assegnarle una buona esposizione, riparata dai venti freddi del Nord.”

“Zasso scrive che nelle fertili e ben distese valli del Veronese, dove c'è ancora qualche pianta di Passatutti, si coltiva solo ad alto fusto, ed ordinariamente si innesta sopra piante già adulte, o si riinnestano con essa piante vecchie di qualità meno pregevoli. Ma, anche in questi siti privilegiati, la sua coltura va pur troppo perdendo sempre terreno. Non è quindi giustificata la meraviglia del Gallesio che un frutto così prezioso non sia stato propagato almeno in Italia. S'egli avesse conosciuta anche la pianta, avrebbe anzi trovato la cosa affatto naturale, e si sarebbe astenuto dal consigliarne la coltura con tutta sicurezza.”

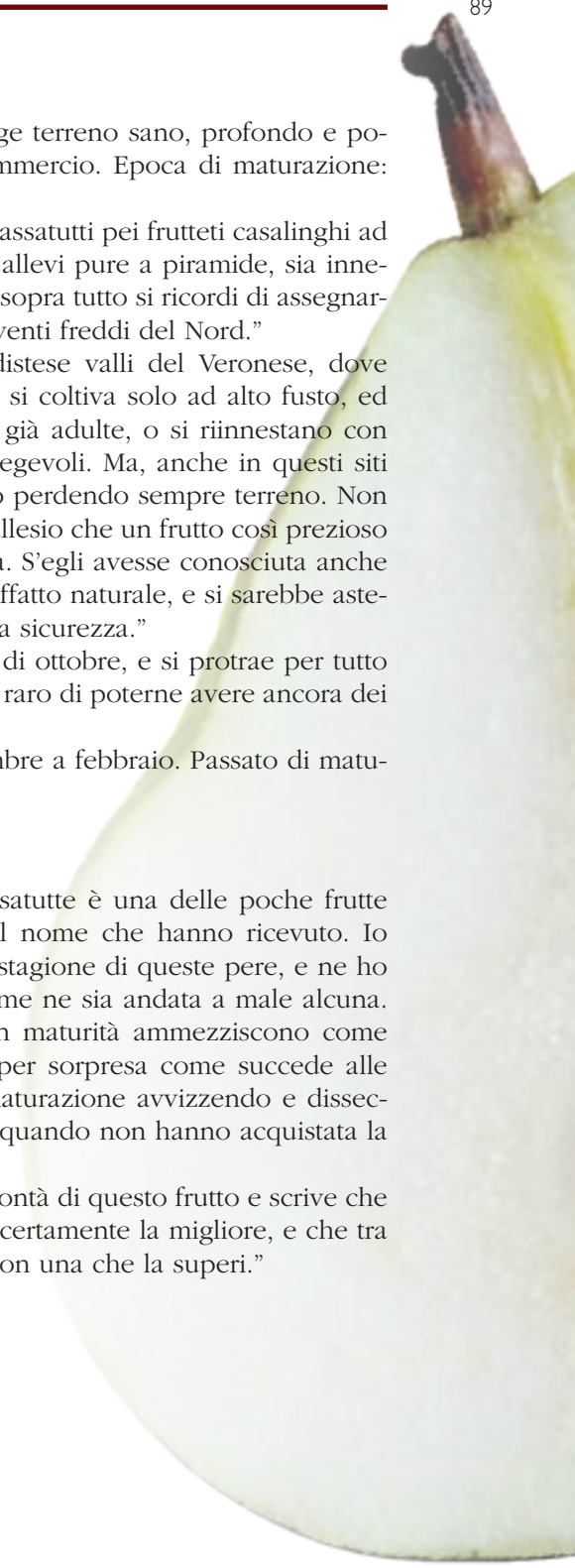
“La maturità del frutto comincia in fine di ottobre, e si protrae per tutto dicembre: oltre questo mese è piuttosto raro di poterne avere ancora dei frutti.”

Da Botteselle (1914): “Matura da novembre a febbraio. Passato di maturazione diventa di sapore vuoto.”

OSSERVAZIONI

Da Gallesio (1817-1839): “La Pera Passatutte è una delle poche frutta che corrispondono colle sue qualità al nome che hanno ricevuto. Io sono stato due mesi fa a Venezia nella stagione di queste pere, e ne ho mangiate quasi ogni giorno senza che me ne sia andata a male alcuna. Ho osservato che quando eccedono in maturità ammezziscono come le altre, ma non volgono a tale stato per sorpresa come succede alle Angeliche, né si arrestano nella loro maturazione avvizzendo e disseccandosi, come succede alle Pere Spine quando non hanno acquistata la perfezione botanica alla pianta.”

Da Molon (1901): “Zasso riconosce la bontà di questo frutto e scrive che anche attualmente delle pere italiane è certamente la migliore, e che tra le forestiere ne conosce di eguali, ma non una che la superi.”



PERO PISTACCHINO

SINONIMI

Pero Bugiardo d'Autunno; Pera pistacchina (a Roma); Pera Guerrina (a Padova); Pera Alguerrin (a Venezia); Pera Ambretta (a Vicenza); Pera Cappuccina (a Verona); Pera Gnocca d'Autunno (a Brescia).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Galesio (1817-1839): “Il Pero Pistacchino è una delle tante varietà che credo esclusive all'Italia, e che certamente sono migliori della più gran parte delle Pere che i nostri dilettanti fanno venire ogni giorno di Francia o da Chambéry.”

“La Pistacchina non è coltivata generalmente in Italia come lo meriterebbe, ma nei paesi, ove è conosciuta, vi gode di una riputazione distinta.”

“Il primo luogo in cui mi è avvenuto di vederla è stato il mercato di Roma. Tutte le piazze di quella Città ne sono piene dall'Ottobre al Novembre, e vi è riguardata a ragione come una delle pere migliori. Credo che vi sia portata dalla Sabina, e specialmente dalle Colline di Frascati e di Albano, da dove io ne ho avute le piante che coltivo nella mia villa di Finale. I Romani la chiamano col nome di Pera Pistacchina.”

“Non mi è riuscito di vederla in Napoli, ove ho passato l'autunno del 1824, nè ho potuto averne indizio da alcuno.”

“È ignota egualmente in Toscana, nel Genovesato, e nel Piemontese.”

“Credo che si coltivi in Lombardia, ma solo dai Dilettanti, non avendola mai veduta nei mercati che ho visitati più volte in autunno da Milano a Bologna, siccome non l'ho veduta neppure in Romagna da Rimini ad Ascoli.”

“Abbondantissima invece l'ho trovata in tutto lo stato Veneto. L'ho mangiata in Padova sotto il nome di Pera Guerrina, in Venezia sotto quello di Pera Alguerrin, in Vicenza sotto il nome di Pera Ambretta, in Verona sotto quello di Pera Cappuccina, e finalmente in Brescia col nome di Pera Gnocca d'Autunno. In tutti questi paesi essa è comunissima, e della stessa bontà di quelle di Roma. Io ne ho fatte venire delle piante da Vicenza che non fruttano ancora.”

“Ho detto che credo che la Pistacchina sia coltivata in Lombardia dai Dilettanti. È una congettura fondata sopra le osservazioni seguenti. I

Lombardi danno il nome di Pera Gnocca alla Pera Bugiarda. Nel mio ultimo viaggio di Lombardia ho riconosciuto che si coltivava in molti giardini un Pero sotto il nome di Gnocco d'Autunno, di cui mi si facevano degli elogi e la di cui descrizione coincideva coi caratteri della Pistacchina. L'ho trovata in Milano nel giardino del Sig. Conte Castiglioni, in Piacenza in quello del Sig. Pavesi e nella Pepiniera del Sig. Illari come si vede dal suo Catalogo; l'ho trovata in Parma nell'orto Stocchi coltivato dal Sig. Suares, e l'ho sentita vantare da diversi Dilettanti in Reggio, in Modena, in Bologna, e finalmente in Firenze dal Sig. Geri che ne ha una pianta nel Giardino Reale di Boboli.”

“Siccome era di State, quando ho avuto luogo di veder queste piante, e di sentir questo nome (Gnocca d'Autunno) non ho potuto verificare se veramente esse corrispondono alla Pistacchina.”

“Osservo però che è la vera Pistacchina che ho mangiata in Brescia sotto il nome di Gnocca d'Autunno e che non vi è niente di più naturale che i Lombardi che conoscono la Pera Bugiarda sotto il nome di Pera Gnocca, abbiano esteso questo nome alla Pistacchina che vi somiglia tanto nelle forme, nel gusto e nel colore, e che non ne differisce che nel tempo della maturazione.”

“Egli è appunto per questo che io vi ho messo per sinonimo il nome di Pera Bugiarda Autunnale, scegliendo per nome principale quello di Pistacchina invece dei molti altri che riceve in Italia, poichè è il nome adottato dai Romani, i quali, dopo i Toscani, hanno il diritto di preferenza in questo punto, vivendo in un paese ove la lingua Italiana non è solo lingua scritta, ma lingua parlata.”

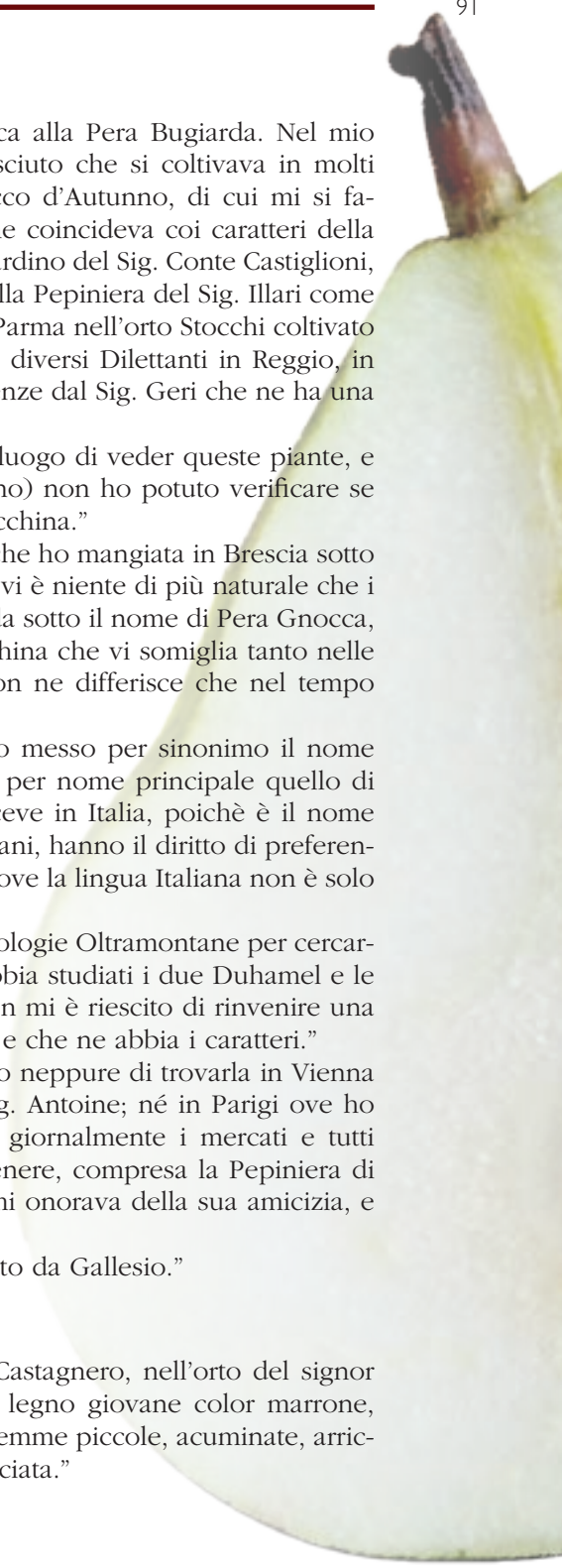
“Non mi estenderò nell'esame delle Pomologie Oltramontane per cercarvi la nostra Pistacchina. Per quanto io abbia studiati i due Duhamel e le diverse Pomone Tedesche ed Inglesi, non mi è riuscito di rinvenire una Pera, la cui figura si rassomigli a questa, e che ne abbia i caratteri.”

“Si aggiunga a ciò che non mi è accaduto neppure di trovarla in Vienna nei frutteti del Sig. Bredemayer e del Sig. Antoine; né in Parigi ove ho passati due autunni, e dove ho visitati giornalmente i mercati e tutti gli stabilimenti che vi sono in questo genere, compresa la Pepiniera di Versailles diretta dal Sig. Bosc, il quale mi onorava della sua amicizia, e che me l'avrebbe fatta conoscere.”

Da Molon (1901): “Frutto italiano descritto da Gallesio.”

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Molon (1901): “La pianta veduta a Castagnero, nell'orto del signor Penello, aveva un portamento cadente, legno giovane color marrone, lenticelle ellittiche, piccole, un po' rare, gemme piccole, acuminate, arricciate all'estremo, dentatura poco pronunciata.”



CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Galesio (1817-1839): “Il frutto è oblungo, della dimensione delle Pere Spadone, ma più sottile, colla testa ovata, e con un collo leggermente degradante, e regolare ed allungato. La buccia è verdognola, ma di un verde sucido, impastato di giallo, e somigliante a quello della Pera Bugiarda. La polpa è giallognola, fina, sugosa e saporitissima.”

Da Molon (1901): “Frutto di media grandezza, a buccia giallo-verdastra, polpa giallo-biancastra, granulosa, ben profumata e di sapore molto rilevato.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Galesio (1817-1839): “Il Pero Pistacchino comincia a maturare in Ottobre, e dura sino alla metà di Novembre. Qualche volta continua sino al principio di Dicembre, ma ciò è raro. La raccolta di queste pere si fa in Settembre in una volta, come si usa per le pere vernine, e si ripongono in casa, ove maturano a poco a poco lungo l'autunno, e forniscono ogni giorno la tavola per quasi due mesi.”

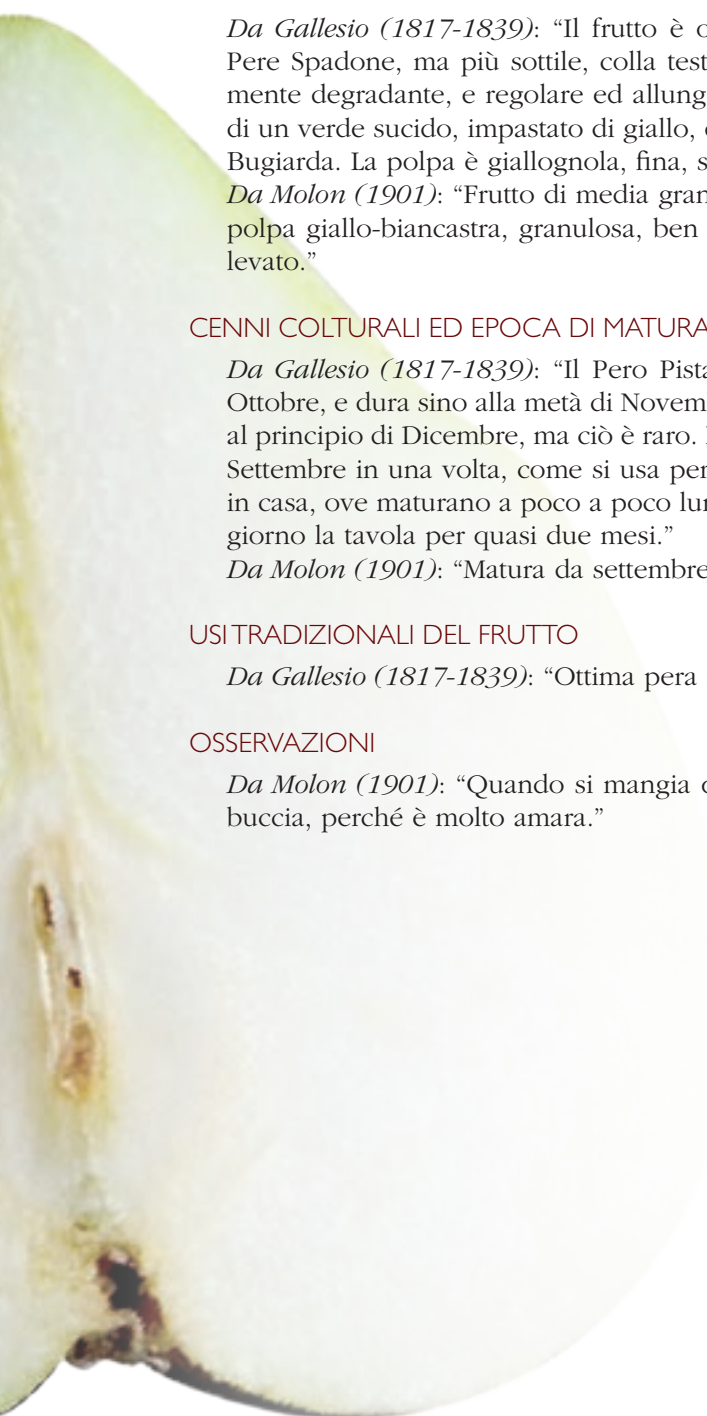
Da Molon (1901): “Matura da settembre a quasi tutto ottobre.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Galesio (1817-1839): “Ottima pera da tavola.”

OSSERVAZIONI

Da Molon (1901): “Quando si mangia questo frutto, bisogna levarne la buccia, perché è molto amara.”



PERO SPADONE

SINONIMI

Spadona estiva; Spadona d'estate; Spadona; Spada, Spadona d'Italia; Espadomie; Spadomie; Spadon; Spadouna; Spadun; Spaduona; Spaduona d'isteda; Spadona da state; Spadéti (a Belluno)."

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Galesio (1817-1839): "Il Pero Spadone è una varietà propria dei paesi meridionali. L'ho trovato nell'Andalusia, nel Valenziano e in Provenza. L'Italia ne è piena, e si trova in profusione su tutti i mercati, cominciando da Napoli fino a Nizza, e dall'Abruzzo sino a Venezia; ma non si trova in Piemonte, e non l'ho mai veduta a Torino. È nota dappertutto sotto il nome di Pera Spadona, e in ogni luogo è pregiata."

"Pare che sia ignota ai Pomologi Oltramontani. Io almeno non l'ho saputo riconoscere in alcuna delle Pomone che ho esaminato, né l'ho mai incontrata in Parigi e in Vienna, ove mi sono trovato nella stagione in cui matura."

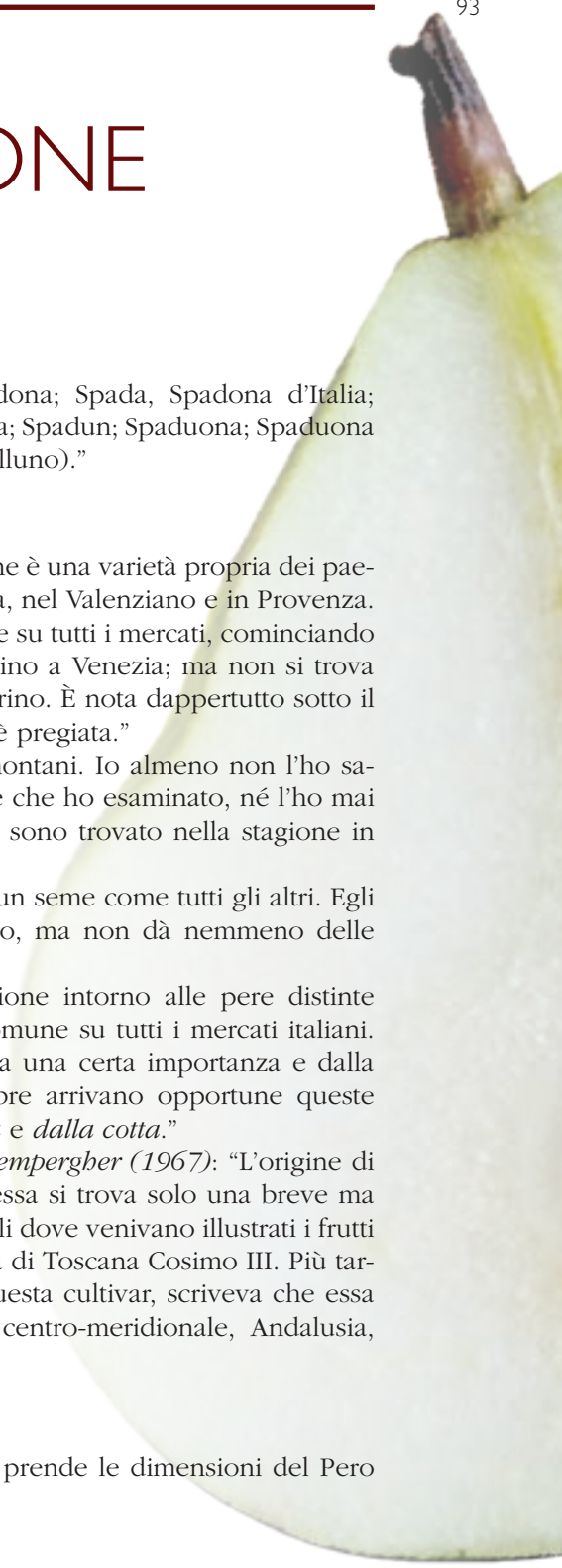
"Il Pero Spadone deve la sua origine ad un seme come tutti gli altri. Egli però non solo non si riproduce identico, ma non dà nemmeno delle varietà che gli somiglino."

Da Botteselle (1914): "C'è della confusione intorno alle pere distinte col nome di *spada*, nome pure tanto comune su tutti i mercati italiani. In provincia di Treviso la produzione ha una certa importanza e dalla Madonna di agosto a quella di settembre arrivano opportune queste frutta che si associano alle pere *dall'asta* e *dalla cotta*."

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1967): "L'origine di questa cultivar è remota ed incerta. Di essa si trova solo una breve ma precisa descrizione negli scritti del Micheli dove venivano illustrati i frutti che si servivano alla tavola del Granduca di Toscana Cosimo III. Più tardi il Galesio, parlando dell'origine di questa cultivar, scriveva che essa è propria dei paesi meridionali: Italia centro-meridionale, Andalusia, Valenziano e Provenza."

DESCRIZIONE DELLA PIANTA

Da Galesio (1817-1839): "L'albero non prende le dimensioni del Pero



Campana e del Bugiardo, ma supera sempre il Pero Butirro, ed è un medio fra le varietà a grande sviluppo e le varietà a pianta piccola. La sua fioritura è abbondante e allega facilmente.”

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergber (1967): “Alberi di media vigoria, produttivi, suscettibili alla ticchiolatura e sensibili ad alcuni anticrittogamici; richiedono un clima caldo. I rami presentano internodi medi o grossi, di lunghezza media, di colore marrone con riflessi rossastri, le lenticelle sono numerose, medio-piccole, rotonde. Le gemme sono coniche, piuttosto corte, libere. Le foglie sono di medie dimensioni. Il lembo è lungo, in media, 65 mm e largo 50 mm, di forma per lo più obovata, iponastico, piatto, con margine dentato.”

“L’epoca della fioritura è precoce. I frutti maturano ai primi di agosto; la loro serbevolezza, così come la resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti sono alquanto limitate.”

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Da Galesio (1817-1839): “Il pero spadone è una varietà estiva, che dura sino all’Autunno e che gareggia colle migliori pere della stagione. Il frutto è oblungo, ovale alla corona, poi rilevato e finito in seguito da un collo graduato, che si attacca ad un picciuolo mediocre. La buccia è verde anche nella maturità, ma se è in luogo aprico, si vela dal lato del Sole di una macchia di rosso roseo, che gli dà del risalto. In generale però è interamente verde, e tale si mantiene sino alla fine. La sua polpa è bianca, di una grana finissima, gentile e liquescente. Il sugo, in cui si scioglie, è piacevole senz’essere rilevato, e non ha acidità come non ha aromato.”

Da Botteselle (1914): “Di grandezza media, di forma regolare ovoidale, porta il picciuolo di color verde rugginoso all’apice del frutto, ma obliquo rispetto all’asse. Il calice è collocato in una svasatura piccola ed appena segnata. La buccia è di color verde più o meno colorata in rosso slavato opaco dalla parte del sole. Polpa bianca, succosa, fina, zuccherina, acidata, buona.”

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergber (1957, 1967): “Frutti di media grossezza, piriformi; essi misurano circa 95 mm di altezza e 65 mm di larghezza. Il peduncolo è di media lunghezza, inserito obliquamente sul frutto, ingrossato all’apice. La cavità peduncolare è assente. Il calice è aperto; la cavità calicina è poco pronunciata. La buccia è liscia, verde chiara, talvolta sfumata di rosso all’insolazione. La polpa è bianca, un po’ granulosa in corrispondenza delle logge, semifondente, fine, succosa, mediamente zuccherina, leggermente acidula. I semi sono lunghi in media 10 mm e larghi 5 mm.”

Cavalieri e Fabbi (2004): “Frutto di grosse dimensioni, piriforme allungato. La buccia è di colore verde o gialla a maturazione, con lenticelle numerose e rugginose. La polpa è croccante, succosa e poco granulosa. Il sapore è acido-zuccherino. L’epoca di maturazione va da fine ottobre a inizio novembre.”

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Galesio (1817-1839): “Bisogna propagarlo coll’innesto, e questo riesce bene e facilmente non solo sullo spontaneo quanto ancora sul Cotogno e sul Biancospino. Il primo è da preferirsi ove si vogliono delle piante grandi e robuste. Per i giardini di ornamento si può adottare il Cotogno: su di questo si hanno delle piante piccole, ma i frutti sono sempre belli e ben formati, e non mancano mai. Nei paesi vicini dal mare le Pere Spadone si staccano sul finir della State, e maturano nella dispensa, ove si conservano tutto il mese di Agosto e talora anche in Settembre. Alla montagna esse ritardano la loro maturazione, e durano sino all’Ottobre. Non sono soggette ad essere annebbate come la maggior parte delle pere estive, ma ammezzano facilmente. Bisogna aver cura di non tardar molto la loro raccolta, né di anticiparla di troppo: nel primo caso passano in poco tempo, e nel secondo maturano male, e restano insipide. Quando sono in perfezione rivaleggiano colle pere migliori sia per la delicatezza della polpa che per l’abbondanza del sugo. Io le preferisco a tutte le varietà estive all’eccezione della sola Butirra, che è la regina delle pere.”

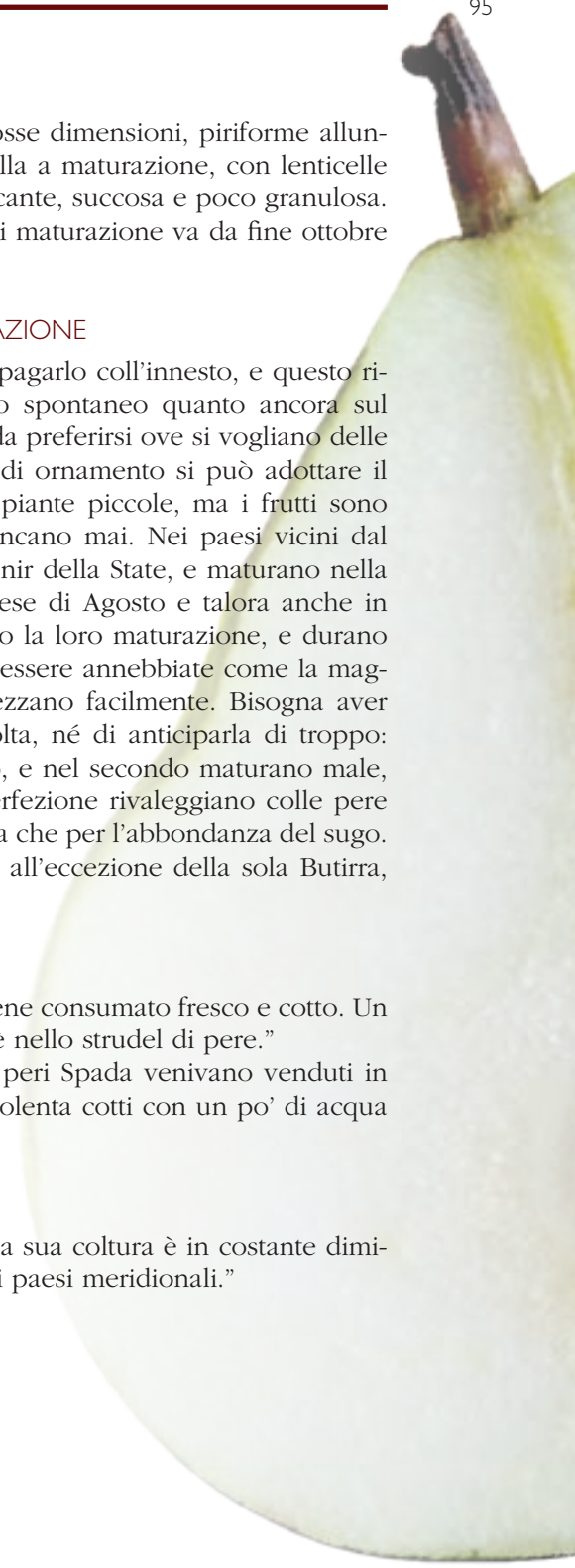
USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Cavalieri e Fabbi (2004): “Frutto che viene consumato fresco e cotto. Un uso un po’ particolare di questo frutto è nello strudel di pere.”

Calligaro, Funario e Gallon (2006): “I peri Spada venivano venduti in pianura perché si mangiavano con la polenta cotti con un po’ di acqua e zucchero.”

OSSERVAZIONI

Da Bellini (1978): “Di origine remota, la sua coltura è in costante diminuzione; predilige gli ambienti caldi dei paesi meridionali.”



PERO SPINACARPI

SINONIMI

Spina-Carpi (Moretti); Spina di Carpi d'Inverno; Spina Carpi d'Inverno; Spina d'Inverno; Spina di Carpi; Spina del Carpio (Pasquale); Pera di Carpi; Pera del Carpio (Pasquale); Spina Carpi; Pera Spina (Moretti); Royale d'Hiver (Diel, Leroy); La Reale d'Inverno; Winter-Royale; Pera Reale d'Inverno (Postl); Königliche Winterbirne (Decaisne Jahn); Winter Königsbirne (Diel); Papale d'Inverno (Postl); Trentisso; Duchessa di Montebello; Duchesse de Montebello (Decaisne); Liberce (in Sloveno); Duca; Del Duca; Ducale d'Inverno; Ducale; Trent'Osso; Trentossi (il Giardiniere); Trentossa (Zasso); Casentina (Val di Magra); Pera Casentina (Moretti); Pero Duro (Bassa Valpantena); Coccia d'Asino; Passana (nel Genovesato); Pera Passana (Moretti); Passiana (Il Giardiniere); Sucotta d'Inverno (Moretti, in Liguria); Zuccotta d'inverno (Zasso); Cento Doppie; Picena (degli antichi); Pyrus Picena (Gallesio); Pero Spino; Pera di Verona (Il Giardiniere); Citron d'Hiver (per errore); Louis Grégoire (per errore); Jean-Baptiste Bivort (per errore); Sauvageon de Carpi; Roi d'hiver; Roi d'été (per errore); Roi d'hyver à cuire; Roi d'hyver cru (Merlet); Muscat Allemand (Las Chartreux, per errore); Muscat Lalleman (Decaisne, per errore); Muscat l'Allman (Duhamel, per errore); Italienische Winterbergamotte (Diel); Diels Winter Königsbirne (Ober. Illust. Hand.).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Gallesio (1817-1839): “La Pera Spina è una delle migliori fra le pere vernine. È una varietà che si può chiamare Italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi dappertutto, il fondo del commercio dei frutti d'inverno, e l'ornamento giornaliero di tutte le tavole. Io la credo sconosciuta in Francia, non avendola mai potuta vedere né a Parigi né a Lione, e non trovandola accennata né da Duhamel, né da alcun altro Pomologo. La credo ignota egualmente in Germania, avendola ricercata inutilmente in Vienna, e presso i Pomologi di quella Nazione. Il primo luogo ove l'ho trovata entrando in Italia è il Mercato di Trieste; ma in seguito delle ricerche che ho fatto per riconoscerne gli alberi, ho verificato che essa non è

coltivata in quel paese, ma che vi è portata dalla Terraferma Veneta e dal Modanese. Io l'ho incontrata in tutti i mercati della Lombardia, ove è abbondantissima, e primeggia in tutte le tavole; ma comincia a divenir rara al di là del Po, e pare quasi sconosciuta in Piemonte. Essa ricomparisce nel Genovesato, ove è frequentissima e molto pregiata, e dove riceve dei nomi diversi, secondo i diversi paesi nei quali è coltivata.”

“In Genova è conosciuta sotto il nome di Pera Passana (Peiro Pascian). Nella Riviera occidentale della Liguria è detta Pera Succotta da Inverno. Riprende il nome di Pera Passana nella Riviera orientale sino alla Spezia. In tutta la Val di Magra sino a Pontremoli è chiamata Pera Casentina. All'entrare in Toscana prende il nome di Pera Spina. In tutta la Lombardia, da Bologna sino a Pavia, e da Pavia sino a Trieste, è nota sotto il nome di Pera Spina-Carpi.”

Da Molon (1890, 1901): “Gallesio crede che questa varietà sia eguale alla pera Picena degli antichi romani: quantunque non vi siano documenti che lo provino, pure può darsi che ciò sia vero. Agostino Gallo fin dal 1575 scrisse quanto appresso: “Poi quanto posso lodo i peri di Spina, perciocché vengono in copia ogn'anno, et sono delicati cotti, et in composta, et più essendo conditi con mele, o con lo zucchero; et gl'arbori campano le centinaia d'anni, et vengono più alti di tutti gl'altri assai. Oltre che, pigliando essi peri ben maturi, sebben fusse i caduti dall'arbore, et cavando tutto il lor succo et facendo bollire sin che ha alquanto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che avanzerà di gran lunga il sapore che facciamo di uve migliori con spicierie per mangiar' a tavola tutto l'anno, e questi bastino.”

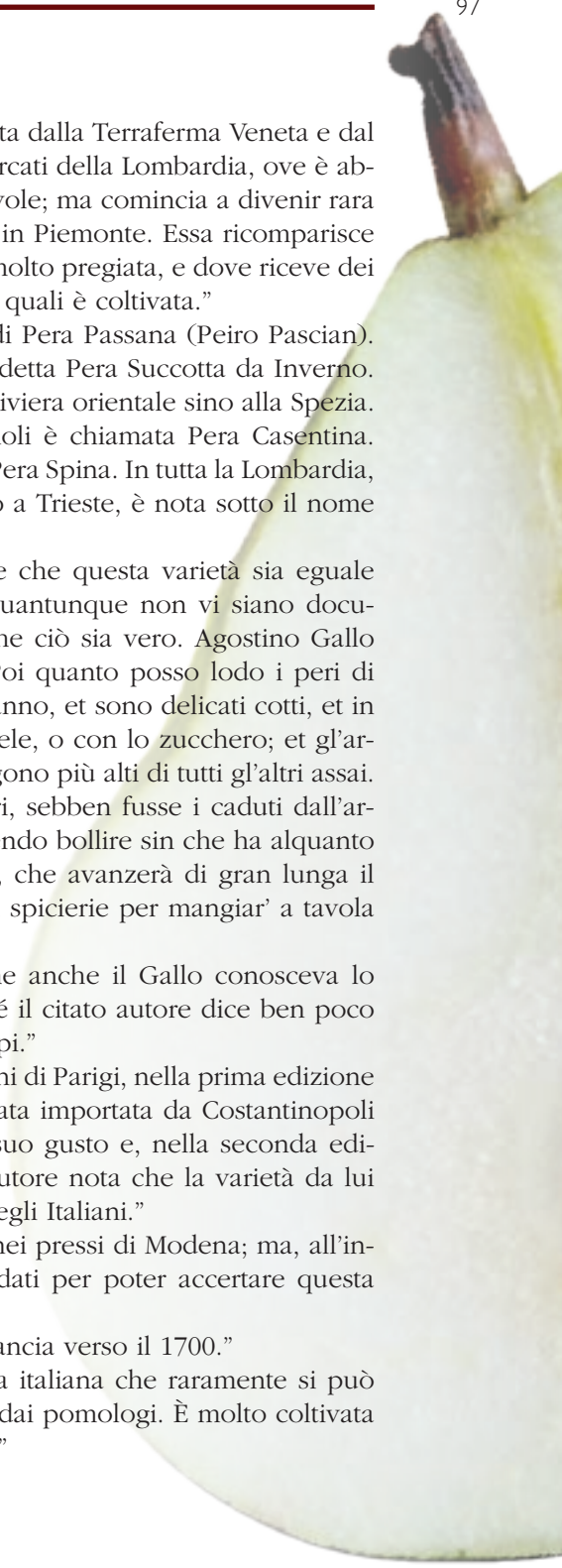
“Forse da questo brano può dedursi che anche il Gallo conosceva lo Spinacarpi; ma v'è chi ne dubita, giacché il citato autore dice ben poco per farci nota la pera Spina dei suoi tempi.”

“Gentil, direttore dei vivai dei frati certosini di Parigi, nella prima edizione del suo catalogo, scrive che dicesi sia stata importata da Costantinopoli per il Re Luigi XIV, che l'ha trovata di suo gusto e, nella seconda edizione dello stesso lavoro il medesimo autore nota che la varietà da lui posseduta è eguale alla Spina di Carpi degli Italiani.”

“Leroy la crede oriunda di Carpi, paese nei pressi di Modena; ma, all'infuori del nome, non vi sarebbero altri dati per poter accertare questa origine.”

“Lo Spinacarpi fu portato dall'Italia in Francia verso il 1700.”

Da Tamaro (1925): “Varietà antichissima italiana che raramente si può assaggiare perfetta come viene descritta dai pomologi. È molto coltivata nel Veneto e specialmente nel Veronese.”



Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1957, 1967): “L’origine di questa cultivar è incerta e sicuramente antica. Menzionata da A. Gallo fin dal 1575, secondo il Gallesio sarebbe da identificarsi con la pera “Picena” dei Georgici. Per l’analogia del nome il Leroy ritenne di dover fissare l’origine di questa cultivar nella zona di Carpi, in provincia di Modena. Sembra comunque trattarsi di un’antica varietà italiana anche sotto denominazioni diverse.”

Da Bellini (1978): “Varietà molto antica, un tempo largamente diffusa su tutta la Penisola; attualmente in netto declino.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Forse, secondo Leroy, da Carpi (MO), oppure la pera Picena dei Romani. Molon scrive di una certa somiglianza fra la Spina Carpi e l’Ucciardona (varietà siciliana caratterizzata da frutti molto grossi: secondo Palumbo, nel 1889 un albero fruttificò per la prima volta dando otto pere, della quali una era di 1,2 kg), ma si tratta di due varietà diverse: la Spina Carpi ha frutto medio ed era molto diffusa nel Veneto nel XIX secolo con il nome di Trent’Osso. Diversa da Pera Spina, varietà toscana.”

Da Ederle (2010): “Il pero Trentosso era un frutto pregiato che veniva venduto nelle piazze di Verona. Veniva coltivato da queste parti sin dai primi anni sessanta.”

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA

Da Gallesio (1817-1839): “La pianta del Pero Spino non viene grandissima, ma spiega una testa piena e regolare. I suoi rami s’allargano orizzontalmente, ma le sue messe sono piuttosto erette che pendole. La foglia è di grandezza mediocre, e pende da un picciolo lungo e sottile. Il fiore largo e bianco, è appena sfumato di una velatura di rosso.”

“La cultura di questa varietà non differisce da quella degli altri Peri. Essa viene benissimo in tutti i climi di una temperatura media; ma teme i vapori marini, e dove questi dominano, è soggetta ad essere annebbiata.”

“Il tempo della raccolta delle Pere Spine, si può stabilire fra il finir di Settembre ed il cominciare di Ottobre. Se si staccano troppo presto, esse sono soggette ad invizzire senza maturare; se poi si tarda di troppo si rischia di vederle passare, nel principio dell’inverno, dallo stato di acerbità a quello di decomposizione, senza intermedio. Quindi è che per coglierla, bisogna spiare il punto della sua maturità botanica, poichè da questo punto dipende la perfezione della sua seconda maturità, ossia di quel principio di decomposizione lenta, che la rende propria al nutrimento dell’uomo, e grata al palato. Questo momento però non può essere determinato né da certi giorni marcati, né dalle Lunazioni. Esso dipende dal corso della stagione, dallo stato organico dell’albero, dalla località in

cui vive, e da molte altre circostanze, che accelerano o ritardano il movimento della vita vegetale. Il coltivatore deve saper calcolare tutte queste accidentalità, e per cogliere il giusto punto, deve spiare il movimento della vegetazione, e conoscere il momento in cui essa retrograda.”

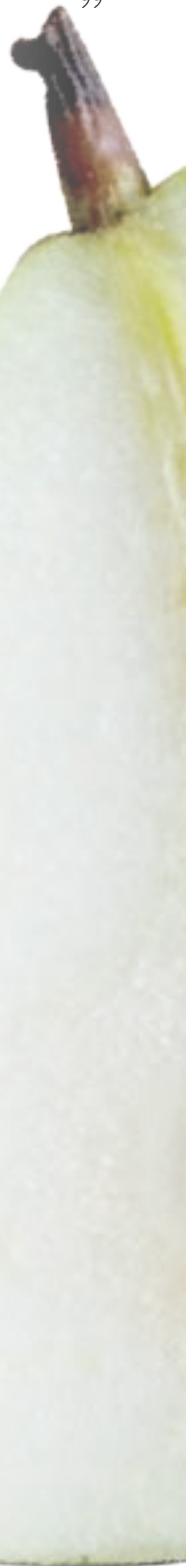
Da Molon (1890, 1901): “Rami grossi, lunghi, di solito irregolari sia per la forma che per la direzione, di color verde grigiastro. Lenticelle numerose e ben marcate. Foglie grandi, larghe, di color verde-scuro, dentate nel bordo. Picciuolo di media lunghezza, grossetto, gemme grosse, ovali, acute, distaccate dal legno.”

Da Morettini, Baldini, Scaramuzzi, Mittempergher (1957, 1967): “Alberi vigorosi, sensibili alla ticchiolatura, di media fertilità, fruttificano prevalentemente sulle lamburde. I rami hanno internodi sottili o di medio spessore, di colore marrone con tonalità intermedia a quelle tipiche delle cultivar “Curato” e “B. Hardy” e con leggeri riflessi rossastri. Le lenticelle sono rade e piccole. Le gemme sono piccole, tendenzialmente obovate, libere o semilibere. Le foglie sono piccole e di medie dimensioni; il lembo è lungo 73 mm, largo 42 mm, ellittico-allargato od obotato, fortemente tegente e iponastico; il margine è poco dentato. Il picciolo è lungo circa 26 mm, di medio spessore, verde. Le foglie delle lamburde e dei dardi hanno il lembo leggermente più piccolo, lungo in media 68 mm e largo 35 mm, di forma lanceolata od ellittica; il picciolo è lungo 50 mm. Le foglie dei corimbi sono poco appariscenti, il lembo è piccolo, in media lungo 28 mm, largo 17 mm, di forma lanceolata, tegente, con pagina superiore glabra, con pagina inferiore semiglabra e margine intero; il picciolo è lungo in media 14 mm. I fiori sono riuniti in numero medio di otto per corimbo. Il peduncolo è lungo; la corolla è grande, formata da petali ovali, arrotondati alla base o rettangolari, lunghi in media 16 mm, larghi 12 mm, con unghia media. I sepali sono medi o corti ed il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono di medie dimensioni, generalmente più alti degli stami. L'epoca della fioritura è tardiva. Il polline germina in bassissima percentuale e pertanto non è idoneo alla fecondazione.”

Da Ederle (2010): “Pianta delicata, che necessita ogni anno di potatura poco prima del periodo della fioritura e quando le gemme diventavano grosse.”

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

Da Galesio (1817-1839): “Il frutto è grosso, depresso sulla corona, decrescente verso il peduncolo, e si può dire fatto a campana, ma con la superficie irregolare. La buccia, aspra al tatto, verdastra quando si coglie, e qualche volta velata di rosso da un lato, si tinge nella maturità di un giallo sparuto. La polpa non ha la morbidezza delle Pere Butirre, nè il



croccante delle Pere Campane, ma è dolce, delicata, e senza la minima apparenza di acido. Nel principio della sua maturazione essa ha un poco di quella rigidezza di fibra che fa il carattere delle frutta croccanti; ma la perde poi avanzandosi in maturità, e diviene morbida o liquescente. Bisogna però mangiarla nel suo giusto punto per sentirne tutta la bontà; poichè se si apre prima che sia fatta, è dolce, ma ha un poco di asprezza; e se poi si lascia passare, diventa mézza, ed il suo sapore, naturalmente gentile, si cambia in un dolcigno poco gustoso.”

Da Molon (1890, 1901): “Pera di media grossezza, conico-ottusa, turbinata, un po’ mammellonata presso il peduncolo irregolare e molto panciuta verso il calice. Peduncolo lungo, ricurvo, sottile, bruno, un po’ rigonfio agli estremi, piantato fuori dell’asse del frutto e quasi a fior di pelle, situato di rado in una debole cavità. Calice semi aperto o aperto, talora grande, tal’altra piccolo, a sepali grandi disposto in una cavità spesso poco profonda, larga, irregolare. Buccia liscia ovvero un po’ ruvida, sottile, dura, a fondo verdastro dapprima, poi verde-giallastro cosparsa di punteggiature e striata o macchiata di color rugginoso, più o meno colorita all’epoca della maturanza di rosso sporco dalla parte del sole. Polpa quasi giallastra semi fina, un po’ croccante, succosa, acidozuccherina, con delicato e piacevolissimo aroma. Semi piccoli, bruni.”

Da Botteselle (1914): “Dimesioni 80 x 75 mm. Peso 100-300 g. Antica e ben nota varietà italiana da serbo e da commercio, per la sua lunga durata, per la resistenza della buccia, per il sapore della polpa, la spinacarpò è considerata una delle migliori pere.”

“Se nelle valli del Veronese si ottengono le ottime pere che tutti conoscono e apprezzano, in provincia nostra (Treviso), né in valle né in pianura, lo spina carpi ha quasi mai corrisposto. I frutti che si ottengono, anche se belli, difficilmente raggiungono la perfetta maturazione né assumono il sapore gradito di quelli veronesi: spesso restano di volume inferiore alla media e racchiudono concrezioni dure, legnose, granulari. Di forma un po’ irregolare per quanto grossolanamente conica e panciuta verso il calice, di grandezza un po’ superiore alla media, la pera spina carpo è di colore verdastro, punteggiata di rugginoso e passa al verde-giallognolo a maturazione. Il picciolo lungo, sottile e ricurvo è quasi sempre inserito fuori dell’asse del frutto, superficialmente, ma qualche volta in debole depressione. Il calice, ora grande ora piccolo, è situato in depressione larga, irregolare. La polpa, aspra e immangiabile nel frutto crudo, è dolce, liquescente, fina nel frutto maturo.”

Da Baldini e Scaramuzzi (1957): “I frutti sono medi (peso 197 g, volume 195 cc circa), turbinati appiattiti; essi misurano in media 75 mm di altezza e 80 mm di larghezza. Il peduncolo è molto lungo e piuttosto

sto sottile, rugginoso, parzialmente carnoso alla base, ricurvo, slargato all'apice, inserito spesso obliquamente sul frutto. La cavità peduncolare è poco pronunciata. Il calice è medio, aperto, precocemente caduco. La cavità calicina è mediamente pronunciata ed in sezione è profonda in media 10 mm. La buccia è liscia o un po' ruvida, sottile e resistente, verde chiara, leggermente giallastra a maturazione, con lenticelle circondate da una piccola chiazza rugginosa. La polpa è bianco giallastra, semifine, consistente, granulosa, aromatica, succosa, acidula, zuccherina. I semi sono lunghi in media 10 mm e larghi 4 mm."

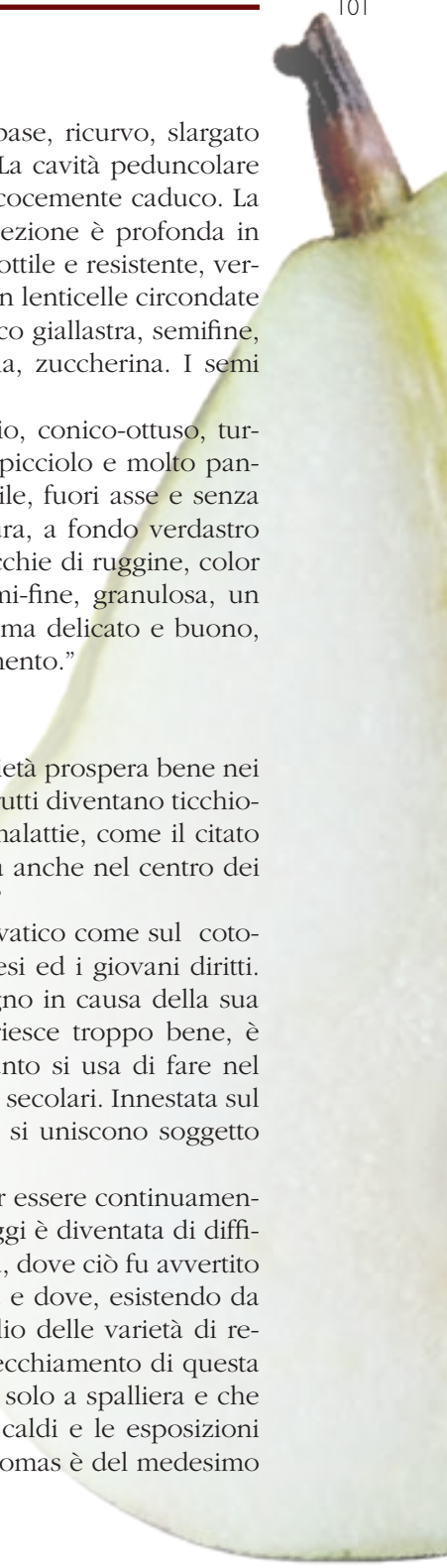
Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): "Frutto medio, conico-ottuso, turbinato-appiattito, un po' mammellonato presso il picciolo e molto panciuto verso il calice. Picciolo lungo, ricurvo e sottile, fuori asse e senza cavità. Buccia liscia, appena ruvida, sottile ma dura, a fondo verdastro e poi giallo-verdognolo con lenticelle grigie e macchie di ruggine, color rosso sporco al sole. Polpa bianco giallastra, semi-fine, granulosa, un po' croccante, succosa, acido zuccherina, con aroma delicato e buono, saporitissima, mediamente resistente all'ammazzamento."

CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1890, 1901): "Qualche volta questa varietà prospera bene nei terreni sciolti e asciutti delle colline toscane, ma i frutti diventano ticchiosi, ed anche i rami e le foglie vanno soggetti a malattie, come il citato signore poté osservare non solamente in Italia, ma anche nel centro dei Pirenei. In vivajo la pianta ha buona vegetazione."

"Questa varietà vegeta abbastanza bene sia sul selvatico come sul cotogno, e dà una testa coi rami vecchi piuttosto distesi ed i giovani diritti. Quantunque Leroy consigli di innestarla sul cotogno in causa della sua molta vigoria, pure in tutti quei siti, dove non riesce troppo bene, è consigliabile di innestarla sul selvatico: così appunto si usa di fare nel Veronese, dove se ne possono vedere molte piante secolari. Innestata sul cotogno produce un cercine voluminoso laddove si uniscono soggetto e nastro."

"Sia per le brutte stagioni che corrono, sia pure per essere continuamente infestata da parecchie malattie, questa varietà oggi è diventata di difficile coltura non solo in Francia, Austria e Germania, dove ciò fu avvertito ma anche da noi nel Veneto, dove è comunissima e dove, esistendo da qualche secolo, avrebbe dovuto acclimatarsi meglio delle varietà di recente importazione. Anche Mortillet parla dell'invecchiamento di questa varietà che, nel centro della Francia può coltivarci solo a spalliera e che egli crede poco rustica, e buona solo per i climi caldi e le esposizioni soleggiate, i siti areati, i terreni fertili e calcarei. Thomas è del medesimo



avviso, scrivendo pur egli che la pianta è delicata assai, e che non riesce bene nei climi freddi come a Plantières-lès-Metz. Osservazione questa che avea fatta indirettamente anche Diel, quando scrisse che la pianta, da lui, ha poca vegetazione. Moretti e Chiolini dicono che questa varietà “teme i tepori marini, e dove questi dominano, il frutto va soggetto ad essere annebbiato.”

“Per ultimo, e senza citare i molti altri autori che rimarcarono gravi difetti in questo frutto, diremo che Zazzo asserisce di averne tentata la coltura sul cotogno, sul franco ad alto-fusto, a spalliera, ma che non ebbe mai frutta mangiabili. Egli ricorda d'aver ricevuto dei frutti bellissimi provenienti dalle Prealpi Trevigiane, ma essi passavano dallo stato di acerbità a quello di decomposizione senza maturare, e soggiunge che “se dal pingue fondo delle valli veronesi, ove si ammirano piante secolari di Spinacarpì, si sale alle circostanti colline, tuttavia famose per vini ed altre frutta d'ogni sorta, la Spina non riesce più che una pera da cuocere.”

“Per quanto riguarda la produttività, tutti i pomologi sono concordi nel ritenerla piuttosto grande, anzi, in alcuni siti, e specialmente nelle annate favorevoli, è grandissima.”

“Dove si trovano i giudizi più disparati intorno a questa varietà, si è riguardo alla bontà del frutto.”

“Mortillet e l'Oberdieck la credono una pera da cuocere, Thomas la nota nella terza serie da merito, Stoll la segna buona per la tavola e di primo merito per la cucina, Leroy invece le assegna il primo posto fra le frutta da taglio.”

“Questa discordanza di giudizi è senza dubbio imputabile ai climi diversi nei quali si volle giudicare questo frutto; ma ci conferma però nella credenza che la varietà in parola sia molto delicata e, come altri disse, anche un po' capricciosa. Non v'ha dubbio che i frutti del Veronese, talvolta, sono ottimi da taglio, e che si conservano a lungo; ma non giova nascondere che il più delle volte se ne trovano di poco saporiti e duri: allora, per meglio apprezzarne le buone qualità, giova di cuocerli o di farne confetture che riescono squisitissime.”

“Fuori del Veronese, questa pera è assai di rado un frutto da taglio, per cui non è certo da raccomandare che se ne facciano estesi impianti, qualora non si abbia la certezza di buona riuscita.”

“Nessuno può negare che questa pera alimenti da noi un serio commercio di esportazione, e che, sostituendo ad essa altre varietà, questa fonte di guadagno possa forse diminuire: intanto n'è d'uopo osservare che a detta dei pratici, la esportazione è da qualche tempo assai scemata.”

“Prima del 1876 si calcolava che il prodotto di Spina Carpi nella provincia di Verona si aggirasse intorno ai 20 od ai 24 mila quintali all'anno, e che

tale quantità non bastasse alle ricerche che venivano dalla Germania, dalla Russia, dall'Egitto ed anche dall'America. Ora non si parla più di esportazione per l'Egitto e per l'America, ed il Tirolo fa già con successo una seria concorrenza al Veronese.”

“Senza punto fare dei lunghi commenti, che non concorderebbero di certo coll'indole del nostro lavoro, diremo che questo infelice stato di cose, secondo noi, è imputabile a tre cause ben distinte. 1.° Alle malattie che assalirono questo frutto. 2.° Alla concorrenza che le buone varietà, altrove coltivate, fecero e fanno tutt'ora sui mercati esteri alla Spinacarpì. 3.° All'abbandono nel quale fu lasciata la frutticoltura da chi poteva e doveva curarne lo sviluppo e la diffusione così da procurare la graduale ricostituzione dei vecchi broli dell'Alta Italia con buone varietà.”

“Lo Spinacarpì si raccoglie alla metà di settembre, e matura progressivamente da novembre a marzo. A proposito dell'epoca di maturanza di questa pera, fu scritto che i frutti raccolti in regioni montuose maturano più tardi di quelli che crebbero nelle bassure; e Scheidel di Vienna ne avvertiva che le pere Spinacarpì provenienti dal Tirolo, durano breve tempo e marciscono prontamente, mentre quelle veronesi cominciano a maturare un po' più tardi delle prime, ma si conservano fino a tutto marzo.”

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero vigoroso, adattabile sia su cotogno (minore affinità) che su franco. Ama terreni ricchi con buona esposizione, protetta e calda, soprattutto in zone collinari. Produttività medio-alta. Soggetto alla ticchiolatura ma resistente alla psilla. Epoca di raccolta: metà settembre; ottobre. Serbevolezza da novembre e marzo.”

USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Tamaro (1925): “Questa varietà è conosciuta in commercio tutto l'inverno ed i proprietari degli alberghi se ne servono per far apparire il dessert. La maggior parte di queste pere, dopo aver figurato per parecchio tempo nelle tavole, finisce coll'essere cucinata ed allora, convenientemente dolcificate, sono veramente gustose.”

Da Cavalieri e Fabbi (2004): “Dura in fruttajo fino a fine gennaio, quando la polpa si addolcisce e ammorbidisce ed è buono da mangiare anche senza cottura. Adatte da mangiare cotte, queste pere erano usate anche nella produzione di conserve particolari come la “Mostarda di Rosina” (Fam. Bontempi Talignano).”

Da Schiavon (2008): “Il pero Trentosso, coltivato in provincia di Verona nella zona del Valpolicella, veniva conservato nelle cantine e consumato in insalata condito con olio, aceto, pepe e sale e accompagnato dalla polenta che non mancava mai nella tavola delle famiglie contadine venete.”

Da Ederle (2010): “I contadini che lo coltivavano lo mangiavano cotto a colazione con polenta e salame. Veniva servito anche come “dolce” dopo i pasti. Crudo lo si mangiava solo quando era giallo e molle.”

OSSERVAZIONI

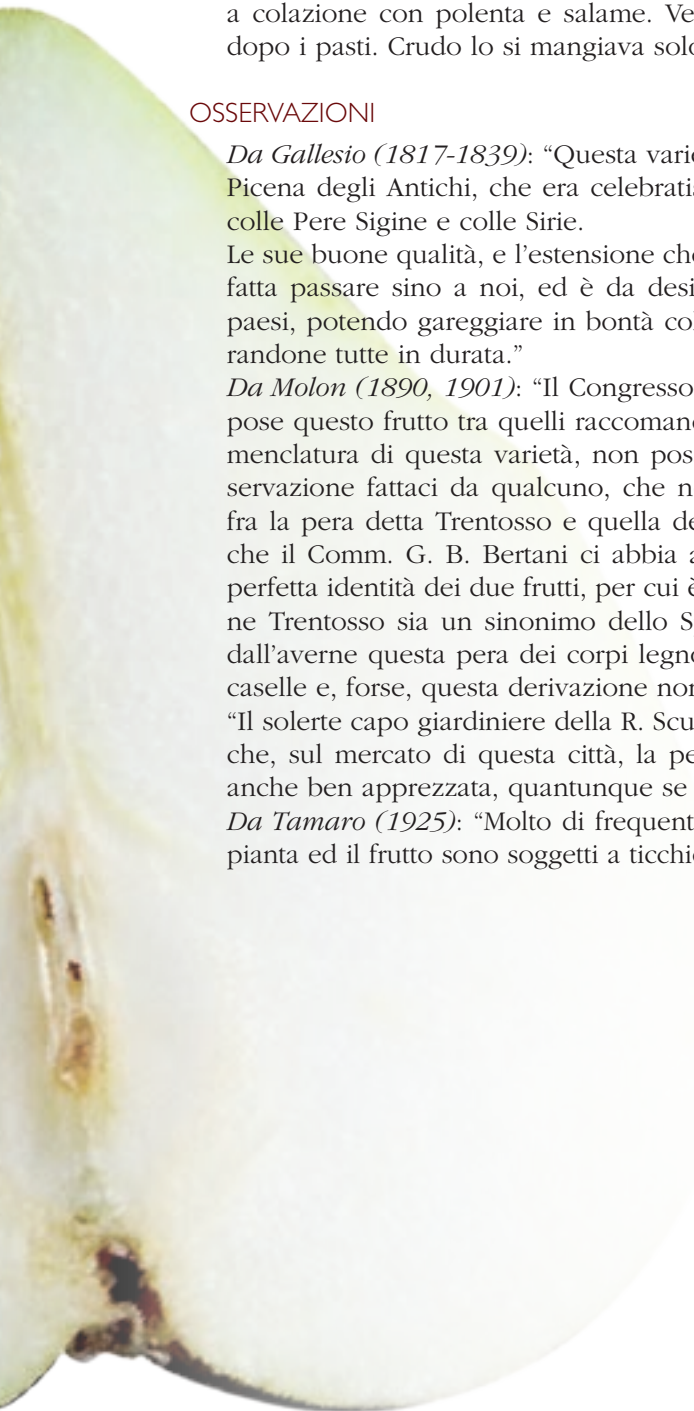
Da Galesio (1817-1839): “Questa varietà deve essere riportata alla Pera Picena degli Antichi, che era celebratissima in Roma, e che gareggiava colle Pere Sigine e colle Sirie.

Le sue buone qualità, e l'estensione che aveva presa la sua cultura, l'han fatta passare sino a noi, ed è da desiderarsi che si propaghi in tutti i paesi, potendo gareggiare in bontà colle migliori Pere Vernine, e superandone tutte in durata.”

Da Molon (1890, 1901): “Il Congresso pomologico di Treviso nel 1888, pose questo frutto tra quelli raccomandabili. Per quanto riguarda la nomenclatura di questa varietà, non possiamo passare sotto silenzio l'osservazione fattaci da qualcuno, che nel Veronese passi una differenza fra la pera detta Trentosso e quella denominata Spinacarpì. Siamo lieti che il Comm. G. B. Bertani ci abbia assicurati con il suo scritto, della perfetta identità dei due frutti, per cui è da ritenersi che la denominazione Trentosso sia un sinonimo dello Spinacarpì. Trentosso deriverebbe dall'averne questa pera dei corpi legnosi, duri, quasi pietrosi, presso le caselle e, forse, questa derivazione non è del tutto infondata.”

“Il solerte capo giardiniere della R. Scuola di Pomologia di Firenze, nota che, sul mercato di questa città, la pera in parola è conosciutissima e anche ben apprezzata, quantunque se ne vedano di raro bei campioni.”

Da Tamaro (1925): “Molto di frequente la polpa in parte impietrisce; la pianta ed il frutto sono soggetti a ticchiolatura. Varietà da abbandonarsi.”



PERO VIRGOLOSA

SINONIMI

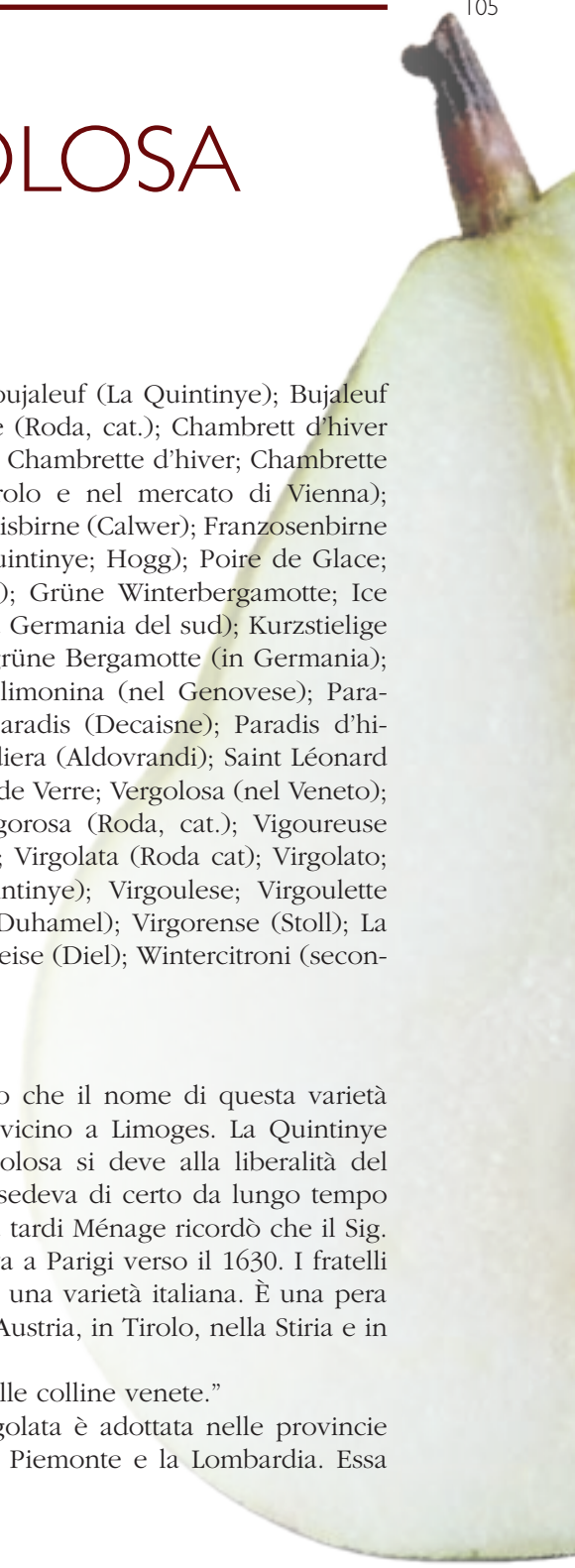
Besi de Virgoulée (Mayer); la Borie; Boujaleuf (La Quintinye); Bujaleuf (La Quintinye; Hogg); Buzolet de glace (Roda, cat.); Chambrett d'hiver (Downing); Chambrette (Merlet, Hogg); Chambrette d'hiver; Chambrette ronde (Manger); Citronenbirn (nel Tirolo e nel mercato di Vienna); Cuisse Madame (per errore di Metzler); Eisbirne (Calwer); Franzosenbirne (in Germania); Glace; De Glace (La Quintinye; Hogg); Poire de Glace; Glanzbirne; Glazenbirne (in Germania); Grüne Winterbergamotte; Ice Pear (Abercrombie); Kalmesbirne (nella Germania del sud); Kurzstiellige Bergamotte; Laborie (Ménage); Lange grüne Bergamotte (in Germania); Lange grüne Winter-Bergamotte; Pera limonina (nel Genovese); Paradiesbirne (nella Germania del sud); Paradis (Decaisne); Paradis d'hiver (Mayer); Pyra Hiemala spinosa verdiera (Aldovrandi); Saint Léonard (Mayer); Saint Léonard de Verre; Poire de Verre; Vergolosa (nel Veneto); Vergulis (Stoll); De Verre (Mayer); Vigorosa (Roda, cat.); Vigoureuse (Pomol. De la F.); Virgilleuse (Manger); Virgolata (Roda cat); Vircolato; Virgoule; Virgoulé; Virgoulée (La Quintinye); Virgoulese; Virgoulette (De Bonnefond); Virgouleuse (Mayer, Duhamel); Virgorense (Stoll); La Virgouleuse; Virgule (Miller); Die Virguleise (Diel); Wintercitroni (secondo Jahn in Tirolo).

ORIGINE E DIFFUSIONE

Da Molon (1890): “Merlet lasciò scritto che il nome di questa varietà deriva da Virgoulée, piccolo villaggio vicino a Limoges. La Quintinye soggiunse che la diffusione della Virgolosa si deve alla liberalità del marchese di Chambray, il quale la possedeva di certo da lungo tempo nel suo tenimento di Saint Léonard. Più tardi Ménage ricordò che il Sig. De Laborie, segretario del Re, la portava a Parigi verso il 1630. I fratelli Roda la notano nel loro catalogo come una varietà italiana. È una pera molto diffusa in Germania, nella bassa Austria, in Tirolo, nella Stiria e in tutta l’alta Italia.”

Da Botteselle (1914): “Varietà diffusa nelle colline venete.”

Da Galesio (1817-1839): “La pera virgolata è adottata nelle provincie d’Italia più vicine alla Francia, come il Piemonte e la Lombardia. Essa



si trova in tutti i paesi non solo nei pomarj dei dilettauti, ma ancora nei mercati: l'ho veduta sulla piazza di Vienna e di Parigi, siccome in tutti i mercati d'Italia da Torino sino a Napoli.”

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA

Da Galesio (1817-1839): “La pianta viene assai grande, e uguaglia spesso quella dei Peri spini e degli altri Peri d'inverno.”

Da Molon (1890): “Rami molto sottili, assai numerosi, lunghi, verdastrì. Lenticelle grigie, larghe e numerose. Gemme grosse, arrotondate, pontute, cotonose, distaccate dal legno. Foglie ovali, sottili, di color verde scuro, larghe, dentate in margine. Picciuolo lungo e grosso.”

Da Botteselle (1914): “La pianta è di lento e difficile accrescimento e viene facilmente invasa da muschi, da licheni, da parassiti d'ogni sorta. Quanto a fertilità, per prove ed osservazioni nostre dirette e per notizie raccolte da numerosi coltivatori, possiamo affermare che in provincia il pero virgolosa tarda molto a mettersi a frutto, deperisce ed invecchia presto, cosicché la produttività riesce assai deficiente e saltuaria. Il virgolosa è una varietà poco rustica, che teme il sole, il vento, la nebbia, la umidità, le variazioni di temperatura ed è davvero un peccato perché al frutto non mancherebbero i meriti.”

Da: Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Albero abbastanza vigoroso e assai fertile. Piuttosto esigente come posizione e terreno, e tende a invecchiare rapidamente. È facilmente soggetto a malattie.”

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

Da Galesio (1817-1839): “Il frutto è campaniforme, compresso appena alla corona, presso la quale è nella sua maggiore grossezza, degradante lentamente nel corpo, e terminato da un collo grosso, ottuso, e troncato, in cui è piantato il picciuolo. La buccia è liscia, verdastra quando si coglie, e si cangia nel maturare in un giallo citrino generale, e senza velatura veruna. La polpa è bianca, fina, gentile, butirrosa, e piena di un sugo acidulo ma grazioso, che la rende gratissima.”

Da Molon (1890): “Il frutto da noi, non è mai di grande volume, né di una forma regolare, ordinariamente è di taglia mezzana, ovoidale o conica, piuttosto arrotondata in basso, spesso più sviluppata dalla parte del sole. Peduncolo medio, grosso carnosò, storto, ingrossato alle estremità, disposto a fior di pelle o entro una piccola insenatura. Buccia liscia, verdastra dapprima, poi gialla come un cedro, con punteggiature e macchie irregolari di ruggine chiara, talvolta un po' rossastra dalla parte del sole e quasi sempre con macchie irregolari, rugginose presso la base del peduncolo e nella cavità del calice. Polpa giallognola o bianca, fina,

fondente, butirrosa, molto succosa, un po' pietrosa presso il calice e le logge, molto saporita, un po' acidetta, ma ricca di zucchero, con un gusto speciale che ha di moscato, e che la rende assai gradita."

Da Botteselle (1914): "Dimensioni 73 x 60 mm. Peso 70-91 g. Le pere sono di grandezza media, a forma variabile, grossolanamente campaniforme, asimmetriche. La buccia è verde dapprima poi gialla con chiazze, punteggiature e placche discontinue rugginose. Il picciolo è piuttosto grosso, non tanto lungo, caratteristico. Il calice è aperto, quasi superficiale o con incavo leggerissimo."

Da Meier (1934): "Forma del frutto media o grossa, conica, piuttosto irregolare, un po' strozzata verso il peduncolo. Buccia giallo citrina, grossolana, con numerosissime punteggiature e macchie irregolari di color ruggine chiara, liscia e profumata. Calice aperto, con sepali variabili, induriti o lanosi, spesso storti, talvolta mancanti. Insenatura poco profonda, circondata di pieghe e coste. Peduncolo corto o di media lunghezza, polposo, bruno chiaro, ingrossato all'estremità, disposto in una piccola incavatura o senza insenatura. Polpa giallognola, fine, fondente, molto succosa, intorno al centro un po' granulosa, zuccherina-acidula, gradevole, molto aromatica. Torsolo piccolo, chiuso, con logge strette."

Da Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): "Frutto medio, campaniforme. Buccia liscia, giallo-verdastra con molte macchie brunastre. Polpa soda, sugosa, acidula, profumata."

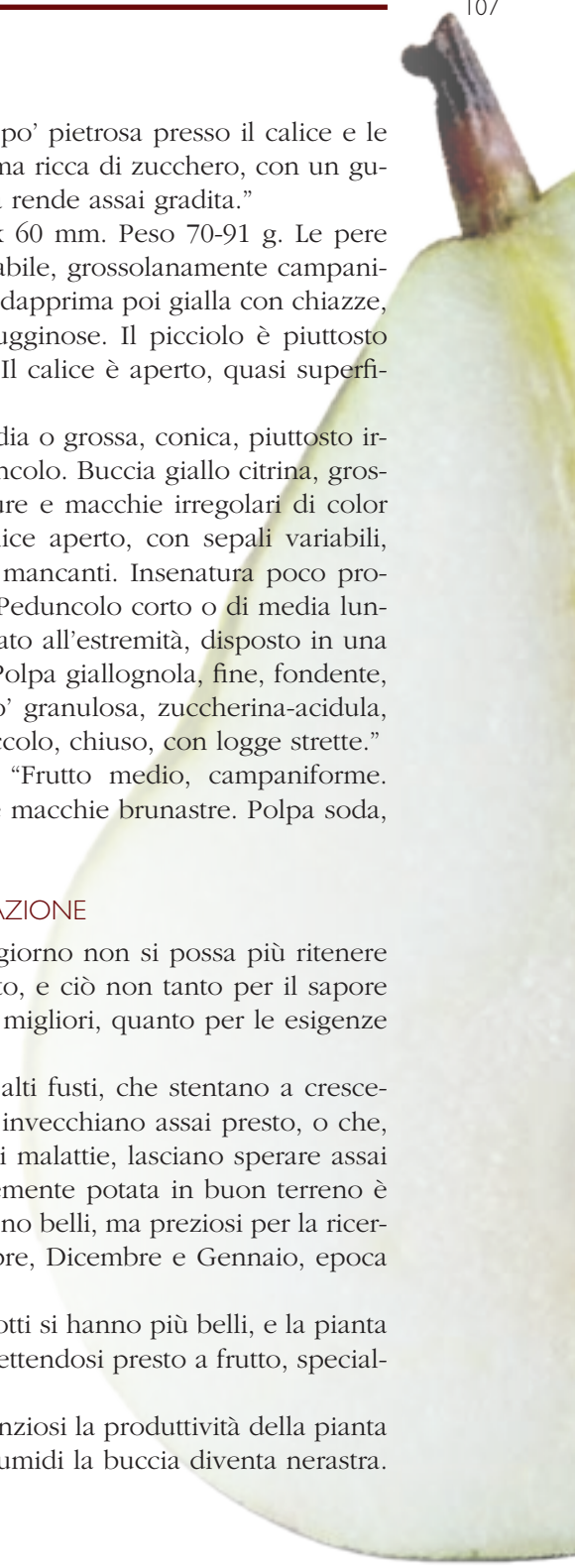
CENNI CULTURALI ED EPOCA DI MATURAZIONE

Da Molon (1890): "Crediamo che oggigiorno non si possa più ritenere questa varietà fra quelle di primo merito, e ciò non tanto per il sapore del suo frutto, che rimane sempre fra i migliori, quanto per le esigenze della pianta."

"Da noi, nel Veneto, questa varietà dà alti fusti, che stentano a crescere, che tardano a mettersi a frutto, che invecchiano assai presto, o che, coprendosi di vegetazioni parassite e di malattie, lasciano sperare assai poco prodotto. A basso fusto, diligentemente potata in buon terreno è facile di avere ancora dei frutti più o meno belli, ma preziosi per la ricerca che se ne fa sul mercato in Novembre, Dicembre e Gennaio, epoca della loro maturanza."

"A spalliera od a contro spalliera i prodotti si hanno più belli, e la pianta si presta anche bene a queste forme, mettendosi presto a frutto, specialmente se innestata sul cotogno."

"Nei terreni poco profondi e poco sostanziosi la produttività della pianta lascia molto a desiderare, e nei terreni umidi la buccia diventa nerastra."



Dove vegeta bene, come nel Tirolo, la pianta forma degli alti fusti a testa piramidale, abbastanza produttivi.”

“Duhamel, quantunque asserisca che questa varietà non è molto esigente per il terreno o la esposizione, non vuole però che ponga a spalliera esposta a Mezzogiorno, perché allora il frutto si screpola, e si deforma: Thomas e Mortillet consigliano la esposizione di Levante ed i terreni freschi e leggeri.”

“Alfonso Mas scrive che, nelle località dove il clima è troppo umido e troppo variabile, non si dovrebbe innestarla che sul cotogno, e poterla disporre presso un muro esposto a Levante, perché tale esposizione è indispensabile per avere frutta di buona qualità.”

“Sotto l’influenza della pioggia e delle nebbie il frutto si macchia e, per il cattivo sapore che contrae, diventa di nessun valore. Lo stesso autore è d’avviso che la pianta sia molto vigorosa sul selvatico e formi dei bellissimi alti fusti, ma soggiunge: questa maniera di coltura non può essere usata che nei paesi di montagna, dove l’aria è secca e il terreno molto sano.”

“Diel scrive che la Virgolosa è la più preziosa delle pere da inverno, e questo, come ben osservava Jahn, sarà stato vero per i suoi tempi; ma ora, nei climi freddi il frutto, ancorché bello, è senza aroma e punto paragonabile a molti altri migliori.”

“I frutti si colgono in ottobre e si ripongono colle dovute cure nel fruttajo.”

Da Galesio (1817-1839): “La pera virgolata è conosciuta in quasi tutta l’Europa, ed è riguardata dappertutto come una delle migliori fra le pere vernine che si conoscano. Queste pere si colgono sul principio di Ottobre, e si tengono a maturare nella dispensa sino al Gennajo. Gli individui che maturano in Ottobre non sono i migliori, e per lo più devono la loro maturazione a qualche insetto che li ha punti, e il di cui ovo si sviluppa in questa stagione. Quelli che maturano in Novembre e Dicembre sono invece i più perfetti, e la loro polpa acquista una morbidezza, che gli assomiglia alle Pere Butirre, ed è accompagnata da un sugo abbondante, e rilevato da un acidulo che alcuni trovano troppo forte, ma che non è ingrato.”

“La porzione de’ frutti che dura al di là del Dicembre, sembra mancare nella massima parte di quel grado di perfezione che è necessario per il perfetto sviluppo della maturità pomologica. Essi vanno maturando in Gennajo e Febbrajo; ma è raro che la loro polpa acquisti quella morbidezza che è propria alla varietà quando è nella sua perfezione. Essa resta carnosa e compatta, ha un sapore debole malgrado il rilievo del suo solito acidulo, e passa facilmente da questo stato di mezza maturità a quello di una maturità eccessiva, diventando mèzza.”

“Ne rimangono finalmente di quelli che maturano punto, ma che si raggrinzano e restano duri e insipidi sino alla primavera, e poi si corrompono, o seccano.”

“Questi tre diversi stati di maturazione non si trovano sempre eguali in queste pere, né in una medesima proporzione in tutte le annate, né per tutte le piante.”

“Quando l'albero vive in un buon terreno, e porta una quantità di frutti proporzionata al suo vigore, allora questi si trovano all'epoca della raccolta in uno stato di organizzazione più completo, e perciò in disposizione di prendere nella dispensa quel grado di sviluppo che caratterizza i frutti perfetti. Quando poi, o per la sterilità del terreno, o per altra ragione, i frutti non si trovano all'epoca della raccolta in quel dato punto di sviluppo, allora essi sono soggetti alla terza delle vicende enunciate, e avvizzano senza maturare.”

“La prima ha luogo in qualunque stato di organizzazione e in qualunque situazione quando la estate è abbondante d'insetti, e principalmente negli anni di contro-annata nei quali la pianta non ha molti frutti, perchè in questi casi pochi riescono a sfuggire alla puntura colla quale vi sono depositate le ova, il di cui schiudimento ne precipita la maturazione in Autunno.”

“Queste crisi non sono esclusive alle Pere Virgolate, e si vedono in tutti i frutti; ma è certo che questa varietà vi è più soggetta delle altre, specialmente per ciò che riguarda la difficoltà di ben maturare e il difetto di avvizzire e di divenir mezze.”

Da Meier (1934), Tibiletti Bruno e Tibiletti (2007): “Epoca di raccolta: ottobre. Maturazione e conservabilità: gennaio, febbraio e marzo.”

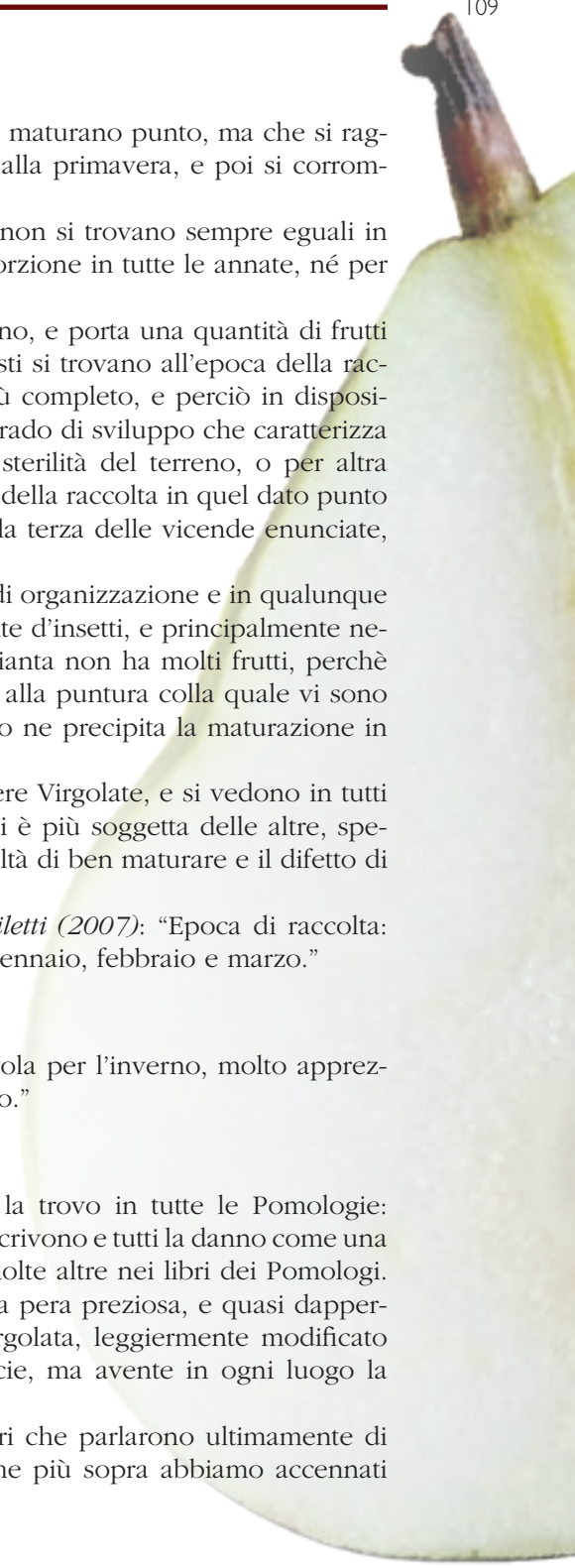
USI TRADIZIONALI DEL FRUTTO

Da Meier (1934): “Antica varietà da tavola per l'inverno, molto apprezzata per il suo gusto speciale di moscato.”

OSSERVAZIONI

Da Galesio (1817-1839): “Di fatto io la trovo in tutte le Pomologie: Duhamel, Mayer, Brookshaw, tutti la descrivono e tutti la danno come una pera eccellente; nè è confinata come molte altre nei libri dei Pomologi. Dappertutto essa è riguardata come una pera preziosa, e quasi dappertutto è conosciuta sotto il nome di Virgolata, leggermente modificato nei diversi paesi dalle diverse pronuncie, ma avente in ogni luogo la sostanza di tale denominazione.”

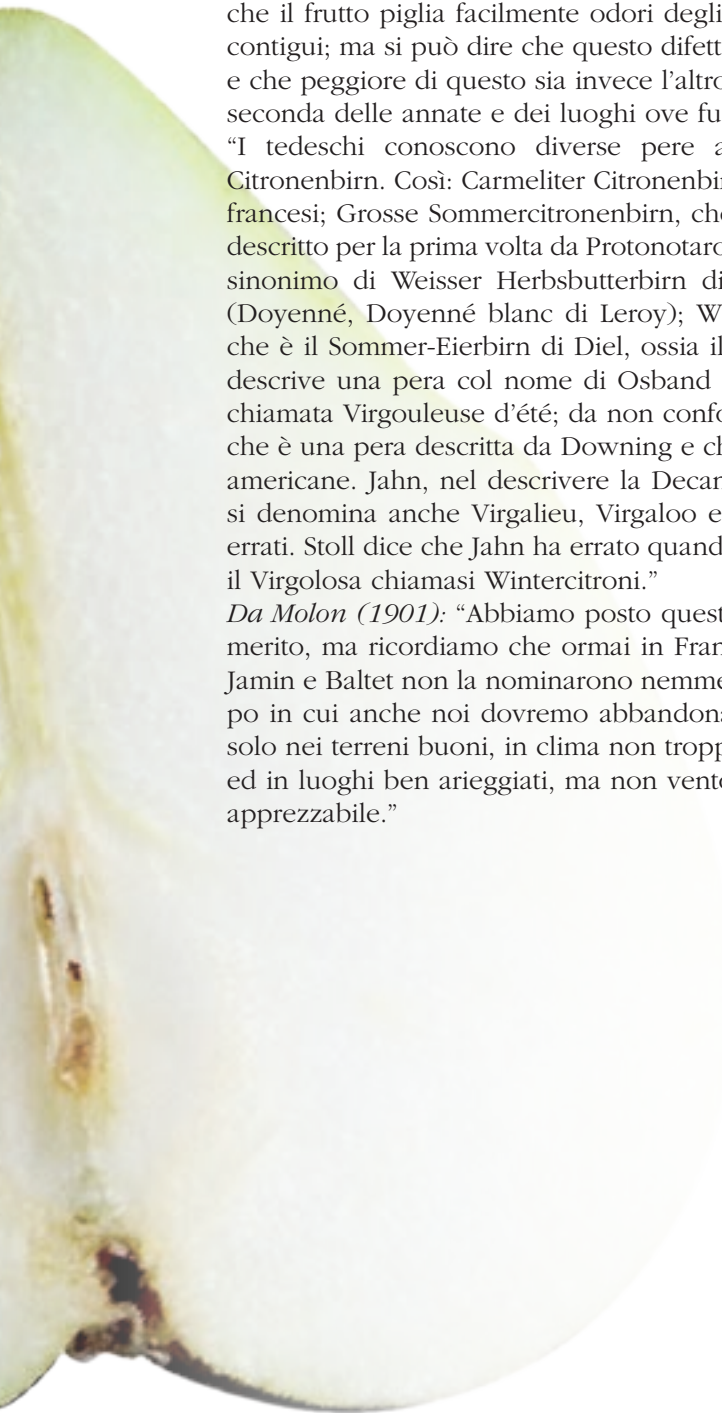
Da Molon (1890): “Quasi tutti gli autori che parlarono ultimamente di questa varietà, riscontrarono i difetti che più sopra abbiamo accennati



circa la vegetazione della pianta. Duhamel ed altri gli notarono ancora che il frutto piglia facilmente odori degli oggetti che gli stanno vicini o contigui; ma si può dire che questo difetto l'abbiano quasi tutte le frutta, e che peggiore di questo sia invece l'altro di avvizzire o di ammezzire, a seconda delle annate e dei luoghi ove fu prodotto.”

“I tedeschi conoscono diverse pere alle quali danno il nome di Citronenbirn. Così: Carmeliter Citronenbirn, che è il Poire Madeleine dei francesi; Grosse Sommercitronenbirn, che matura in fine di Agosto e fu descritto per la prima volta da Protonotaro Henning; Herbst Citronenbirn, sinonimo di Weisser Herbsbutterbirn di Diel, ossia del Beurré blanc (Doyenné, Doyenné blanc di Leroy); Würzburger Sommercitronenbirn che è il Sommer-Eierbirn di Diel, ossia il Poire d'oeuf dei francesi. Mas descrive una pera col nome di Osband d'été, la quale verrebbe anche chiamata Virgouleuse d'été; da non confondersi coll'altra Virgalieu d'été che è una pera descritta da Downing e che Thomas annota fra le varietà americane. Jahn, nel descrivere la Decana bianca, nota che in America si denomina anche Virgalieu, Virgaloo e Bergaloo, nomi senza dubbio errati. Stoll dice che Jahn ha errato quando scrisse che nel Sud del Tirolo il Virgolosa chiamasi Wintercitroni.”

Da Molon (1901): “Abbiamo posto questa varietà fra quelle di secondo merito, ma ricordiamo che ormai in Francia non la si coltiva quasi più. Jamin e Baltet non la nominarono nemmeno nei loro elenchi. Verrà tempo in cui anche noi dovremo abbandonarla, perché è troppo esigente: solo nei terreni buoni, in clima non troppo umido, a buona esposizione ed in luoghi ben arieggiati, ma non ventosi, si può sperare un prodotto apprezzabile.”



SCHEDE
DESCRITTIVE
DELLE VARIETÀ





CULTIVAR: ASTRACAN ROSSO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Pomo di S. Giovanni.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Russia settentrionale o Svezia.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Varietà coltivata nelle zone del medio e basso Veronese.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 160 g.

DIMENSIONI: medio, 59 x 75 mm.

FORMA: sferico-appiattita, costante, simmetrica, un poco irregolare in sezione trasversale.

BUCCIA: sottile, cerosa, liscia, con lenticelle piccole ma numerose, non molto evidenti.

PEDUNCOLO: medio o lungo, piuttosto sottile.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: mediamente profonda e piuttosto stretta.

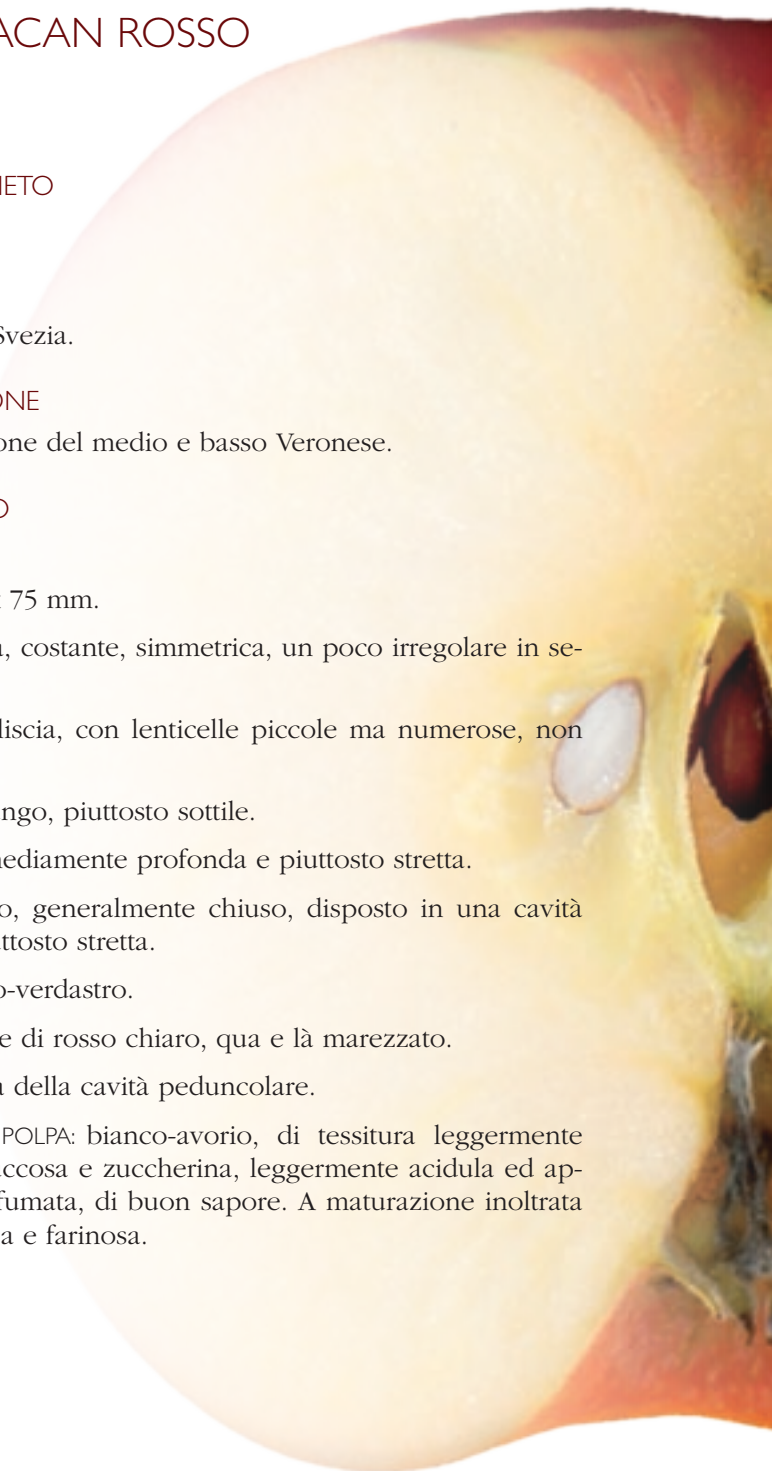
CALICE: piccolo o medio, generalmente chiuso, disposto in una cavità poco profonda e piuttosto stretta.

COLORE DI FONDO: giallo-verdastro.

SOVRACCOLORE: venature di rosso chiaro, qua e là mazzato.

RUGGINOSITÀ: nella zona della cavità peduncolare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianco-avorio, di tessitura leggermente fine, tenera, poco succosa e zuccherina, leggermente acidula ed appena aromatica, profumata, di buon sapore. A maturazione inoltrata essa diventa stopposa e farinosa.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: medio.

PORTAMENTO: intermedio ed espanso, tendenzialmente assurgente.

FERTILITÀ: elevata.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: di colore bruno-scuro; con internodi lunghi e mediamente spessi, e lenticelle rade, ellittico-allungate.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: riuniti in numero di 5 per corimbo. I sepali sono lunghi, in media, 8 mm e larghi 5 mm, con bordo spesso ondulato ed unghia lunga, quasi completamente bianchi. Gli stami sono lunghi in media 10 mm e risultano più corti dei pistilli. Il polline è altamente germinabile.

CLIMA E TERRENI: resistenti ai freddi intensi. Ama terreni ricchi.

FORME: alto fusto e vaso. Da innestare preferibilmente sul franco.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti casalinghi e di speculazione.

EPOCA DI FIORITURA

Precoce.

EPOCA DI RACCOLTA

Luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da metà luglio a metà agosto.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Mela di secondo o terzo merito da tavola.

CULTIVAR: CALAMANI

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Calamana Trevigiana.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Treviso.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Molto diffusa nei dintorni di Conegliano e in tutto il Trevigiano e il Bellunese.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 230 g.

DIMENSIONI: medio 58 x 65 mm, o di poco superiore alla media, 75-76 x 73-74 mm.

FORMA: eterogenea, in sezione longitudinale appiattita o sferoidale e in sezione trasversale irregolare.

BUCCIA: rugosa con lenticelle di medie dimensioni.

PEDUNCOLO: corto, piuttosto grosso, disposto in una cavità stretta e profonda.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: stretta e profonda.

CALICE: chiuso o semichiuso, profondo, conico, stami mediani, sepali piccoli, eretti, convergenti o conniventi, disposto in una insenatura stretta a pieghe, poco profonda, spesso con manifeste prominenze.

COLORE DI FONDO: giallo sporco o verde chiaro, marmorizzato e stellato, con punti rugginosi rari, piccoli, verso il sole.

SOVRACCOLORE: rosso carmino dalla parte del sole che si estende sul 30% della superficie.

RUGGINOSITÀ: nella cavità peduncolare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: giallognola, verdastra presso le logge, soda, croccante, di tessitura abbastanza fine, a succo discretamente aromatico, acidula e dolciastra, profumata e di gusto discreto.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: elevato.

FERTILITÀ: elevata.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: in numero di 7 per corimbo; i petali sono di forma ellissoidale di colore rosa chiaro; gli stami sono più lunghi del pistillo.

CLIMA E TERRENI: cresce bene nelle zone collinari.

EPOCA DI FIORITURA

Precoce.

EPOCA DI RACCOLTA

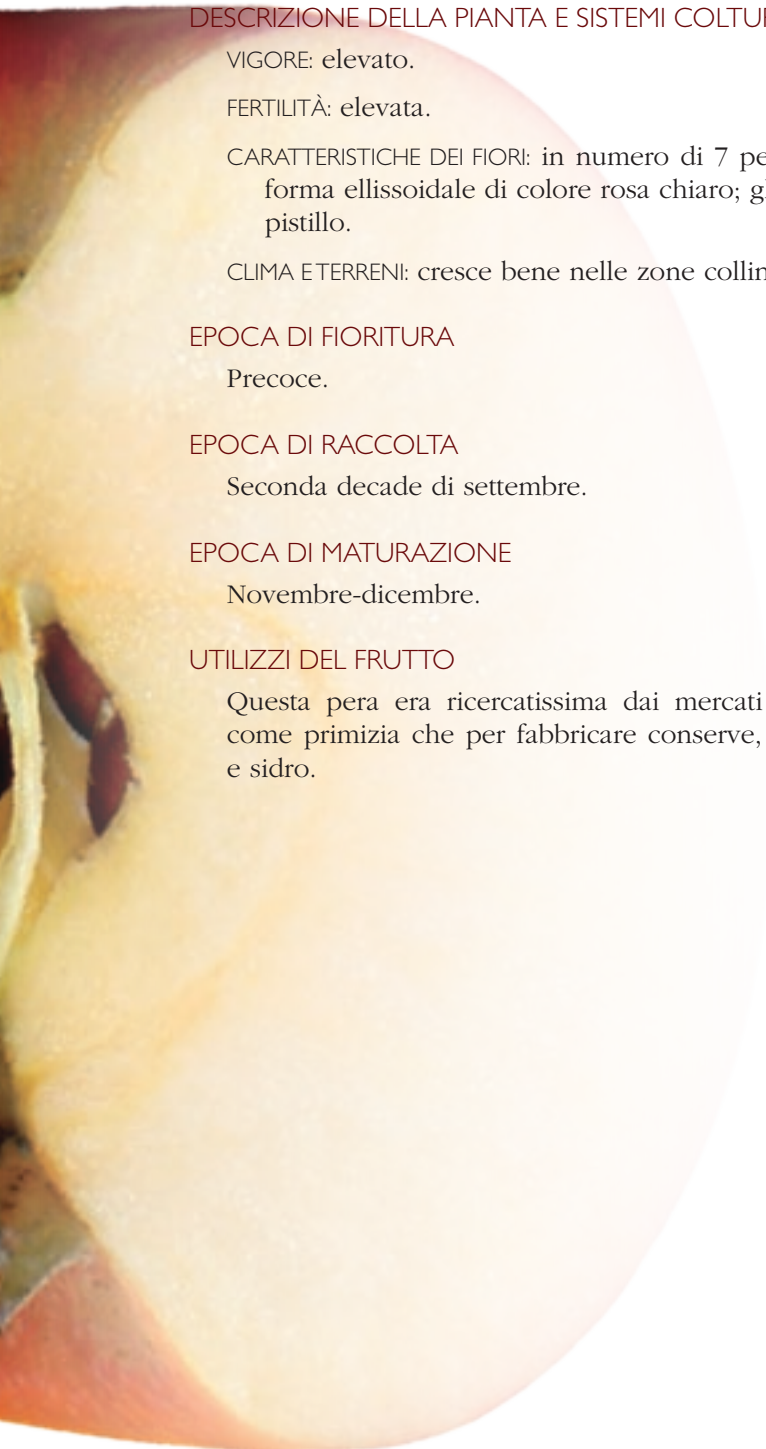
Seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Novembre-dicembre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Questa pera era ricercatissima dai mercati locali e internazionali sia come primizia che per fabbricare conserve, mostarda, frutta sott'alcool e sidro.



CULTIVAR: COMMERCIO

ORIGINE DELLA VARIETÀ

America (Arkansas).

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Varietà coltivata nelle zone del medio e basso veronese. Diffusa anche a Rovigo e in Emilia Romagna.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 174 g.

DIMENSIONI: medio, 64 x 75 mm.

FORMA: costante, regolare, talora un poco asimmetrica, appiattita, a profilo equatoriale circolare.

BUCCIA: spessa, molto cerosa e tipicamente untuosa al tatto a completa maturazione.

PEDUNCOLO: breve e sottile, con lenticelle talora rugginose.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: mediamente larga e profonda, rugginosa.

CALICE: piccolo, prevalentemente chiuso, disposto in una cavità calicina poco profonda e mediamente ampia.

COLORE DI FONDO: giallo-citrino.

SOVRACCOLORE: rosso.

RUGGINOSITÀ: nella cavità peduncolare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianco-crema con riflessi verdastri, soda, croccante, compatta, poco succosa, zuccherina, poco acidula, relativamente aromatica.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: elevato.

PORTAMENTO: assurgente.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: poco tormentosi, di colore bruno-rossastro-scuro. Internodi di spessore e lunghezza medi, con lenticelle numerose, piuttosto piccole, sub-rotonde od ellittiche.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: riuniti in numero medio di 7 per corimbo. I sepalii sono lunghi, in media, 7 mm e larghi 4 mm. La corolla è grande; i petali sono ovali, lunghi, in media, 31 mm e larghi x 18 mm, con bordo ondulato e unghia lunga, estesamente soffusi di rosa. Gli stami sono lunghi in media 14 mm e risultano lunghi come o più dei pistilli. Il polline è ben germinabile.

EPOCA DI FIORITURA

Medio-precoce.

EPOCA DI RACCOLTA

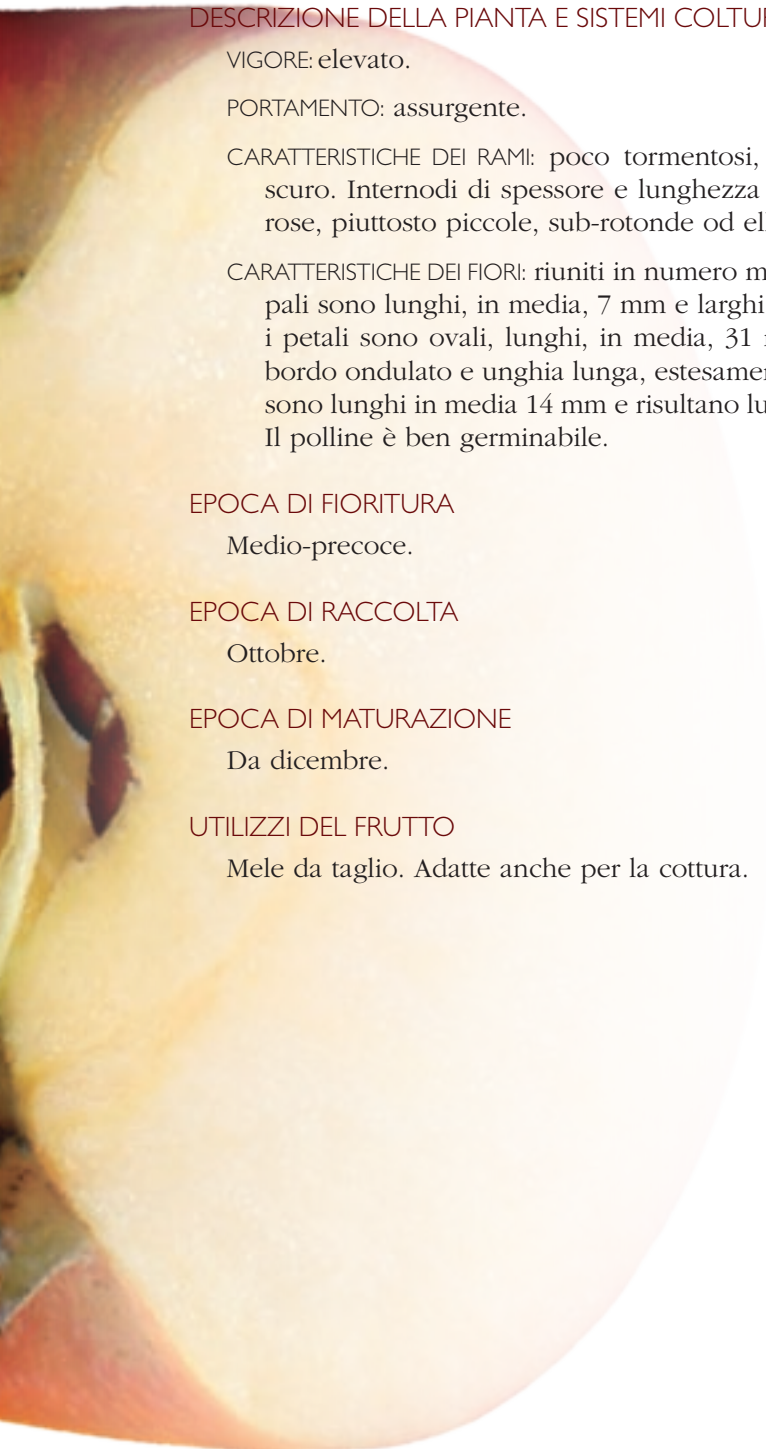
Ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da dicembre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Mele da taglio. Adatte anche per la cottura.



CULTIVAR: DAL FERRO CESIO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Pòn dal Fèr de Cesio;
De Fèr Cesio (nel Bellunese).

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Veneto.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Varietà coltivata nel Trevigiano, nella Valbelluna e nel Feltrino.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 80-150 g.

DIMENSIONI: medio, 55 x 62 mm.

FORMA: sub sferica, un po' cilindrifforme, simmetria circolare.

BUCCIA: liscia, di spessore medio, con lenticelle di color giallo-marrone con fondo verde, avorio con fondo rosso.

PEDUNCOLO: sottile, non molto lungo ma abbastanza per sporgere dalla cavità peduncolare.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: profonda, stretta, coperta di rugginoso.

CALICE: persistente, lanuginoso, chiuso od aperto, in cavità abbastanza larga, regolare e mediamente profonda.

COLORE DI FONDO: verde. Sono caratteristiche di questo frutto le punteggiature aureolate.

SOVRACCOLORE: rosso pallido.

RUGGINOSITÀ: nella cavità peduncolare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: di colore bianco-avorio, soda, di buona consistenza, compatta acidula, zuccherina, aromatica e di poca sapidità.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: medio.

PORTAMENTO: espanso o semi-espanso.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: di sezione più o meno rotonda, di color rosso-bruno con lenticelle di colore biancastro.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: a corimbo semplice con 5 sepali verde chiaro e 5 petali bianchi venati di rosa.

CLIMA E TERRENI: non ha particolari esigenze per il clima, poiché sopporta bene il caldo e il freddo. Vive fino agli 800 metri.

EPOCA DI FIORITURA

Terza decade di aprile.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da novembre a tutto l'inverno.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Consumo fresco.



CULTIVAR: DECIO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Dezi, Deso.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Veneto (Verona).

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Largamente diffusa nel Polesine e nel Veronese, ma coltivata abbondantemente anche in provincia di Treviso. Diffusa anche nel Modenese.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 100 g.

DIMENSIONI: medio, 50 x 60 mm.

FORMA: sferoidale, un po' schiacciata.

BUCCIA: spessa, liscia.

PEDUNCOLO: di media lunghezza, sottile.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: mediamente profonda.

CALICE: chiuso, inserito in una leggera cavità.

COLORE DI FONDO: da verde a giallo-verdognolo.

SOVRACCOLORE: rosa slavato che si estende sul 20-30% della superficie.

RUGGINOSITÀ: al peduncolo e al calice di tipo fine.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianca, succosa, dolce, profumata, squisita, farinosa a maturazione.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: scarso.

PORTAMENTO: assurgente, con chioma chiusa.

FERTILITÀ: medio-elevata.

CLIMA E TERRENI: adatto alla pianura.

FORME: alto-fusto.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: grande coltura.

EPOCA DI FIORITURA

Intermedia.

EPOCA DI RACCOLTA

Fine di settembre-seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da gennaio a maggio.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Mela ottima da cuocere.



CULTIVAR: DURELLO

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Veneto, Emilia Romagna.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Largamente diffusa in Veneto (Asolano), Emilia Romagna e Lombardia.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 152 g.

DIMENSIONI: medi 56 x 73 mm, talvolta riescono piccoli, 40 x 43 mm.

FORMA: costante, leggermente asimmetrica, molto appiattita, in sezione trasversale circolare.

BUCCIA: liscia, cerosa, poco lucente, piuttosto spessa, con lenticelle medie, raramente areolate, spesso suberose.

PEDUNCOLO: corto, di medio spessore o piuttosto sottile, bruno, scarsamente lanoso.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: piccola, poco o mediamente profonda, contenente un ingrossamento polposo.

CALICE: persistente, verde-brunastro, lanoso, piccolo o medio, chiuso o semichiuso, in cavità larga a pieghe poco profonde.

COLORE DI FONDO: dapprima verde gialliccio, poi giallo vivo nella parte soleggiata.

SOVRACCOLORE: rosso carminio.

RUGGINOSITÀ: nella cavità pedunculare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianca, talvolta bianco-rosata, soda, semicroccante, fondente, con poco zucchero, leggermente acidula, un poco succosa, poco aromatica, non priva però di un certo gusto.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: medio.

PORTAMENTO: assurgente.

FERTILITÀ: elevata.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: tomentosi, di colore bruno-scuro con riflessi rossastri. Gli internodi sono di lunghezza e spessore medi, con lenticelle mediamente numerose, prevalentemente ellittiche.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: riuniti in numero medio di 6 per corimbo. I se-pali sono lunghi, in media 9 mm e risultano assai più corti dei pistilli. Il polline è ben germinabile.

CLIMA E TERRENI: in Veneto la sua coltivazione è indicata per le zone del Medio e Basso Veronese.

EPOCA DI FIORITURA

Tardiva.

EPOCA DI RACCOLTA

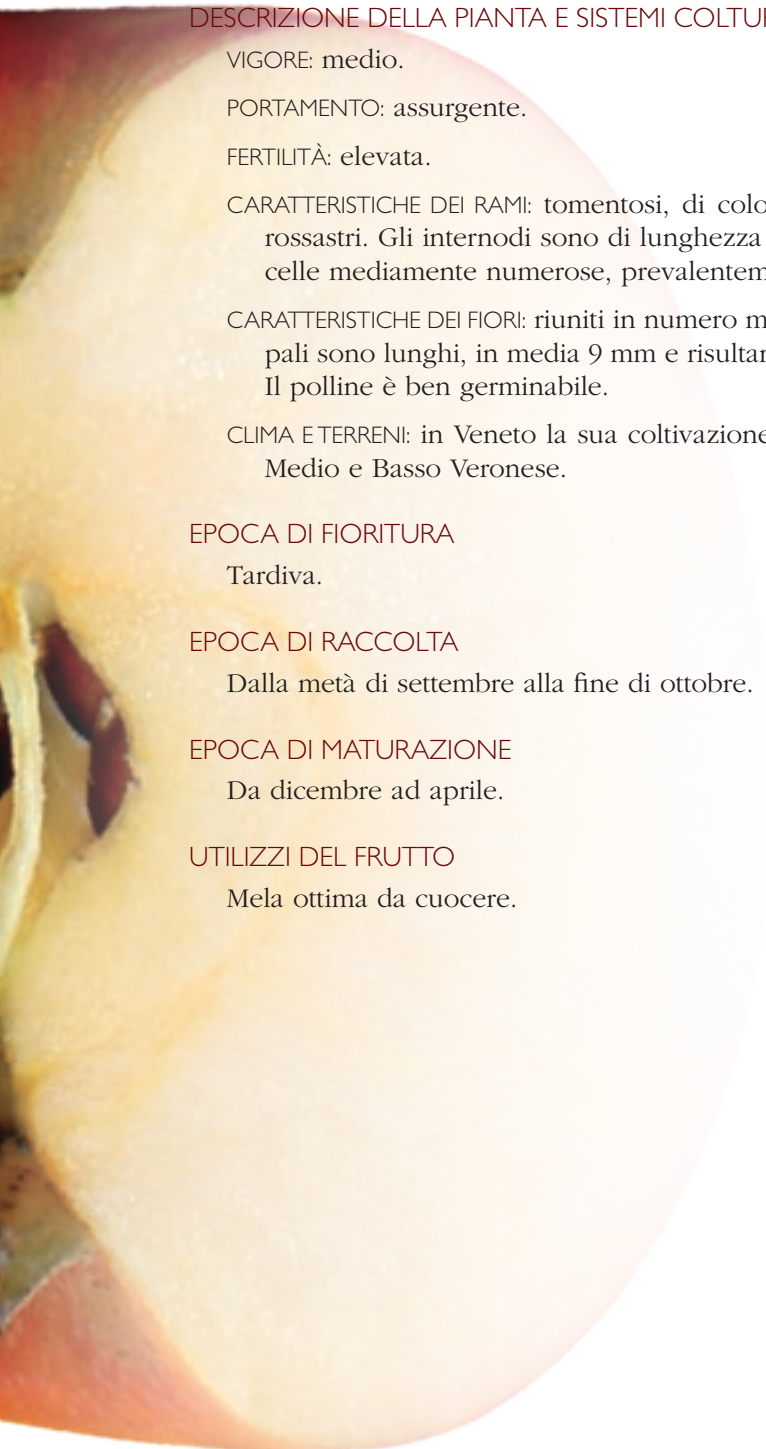
Dalla metà di settembre alla fine di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da dicembre ad aprile.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Mela ottima da cuocere.



CULTIVAR: IMPERATORE ALESSANDRO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Grande Alessandro.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Russia.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Diffusissima nell'Alta Italia.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 210-300 g.

DIMENSIONI: grande, 85 x 105 mm.

FORMA: arrotondata, molto panciuta e un po' costoluta verso la cavità del calice.

BUCCIA: liscia, fina, untuosa, lucente, profumata.

PEDUNCOLO: grosso, duro, legnoso, bruno, corto o di media lunghezza.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: molto profonda e larga, liscia, striata di ruggine.

CALICE: verde o bruno, molto grande a sepali larghi e appuntiti, spesso aperto, talvolta semichiuso, appiattito, disposto in una cavità ristretta, profonda più o meno, e sempre a coste.

COLORE DI FONDO: verde-giallastro splendente, con piccoli punti grigi sparsi irregolarmente sulla superficie del frutto, in alcuni campioni poco o nulla apparenti.

SOVRACCOLORE: rosso carmino a macchie ed a striature.

RUGGINOSITÀ: nella zona della cavità peduncolare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: La polpa è bianco-crema o verdastra, tenera, morbida, abbastanza succosa e profumata, con sapore gradevole zuccherino-acidulo, non molto pronunciato con un lontano gusto vinoso.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: elevato.

PORTAMENTO: slanciato.

FERTILITÀ: buona ma irregolare.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: numerosi, espansi, di grossezza media, cotonosi all'apice, di color rosso-verdastro chiaro. Lenticelle piccole, numerose.

CLIMA E TERRENI: poco esigente per il clima e resiste ai forti freddi. È produttiva in qualunque terreno, di preferenza in quelli sciolti e poco umidi.

FORME: piccole, specialmente a cordone orizzontale, vaso e mezzo vento. Per le forme basse è preferibile innestare sul Paradiso. Sul franco dà belle piramidi, ed in certi luoghi riparati dai venti si può tenere anche ad alto-fusto.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti casalinghi o d'amatori.

EPOCA DI FIORITURA

Tardiva.

EPOCA DI RACCOLTA

Varia a seconda di quanto si vuol prolungare il periodo di maturazione e comunque fra la terza decade di settembre e la seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da settembre a ottobre-novembre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Mela da utilizzarsi cruda o cotta nelle diverse preparazioni.

CULTIVAR: PARADISO

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Incerta.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Veneto, in particolare nel Padovano, nel Vicentino, nel Trevigiano e nel Bellunese.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 100-200 g. Peso medio: 100 g.

DIMENSIONI: medio, 56 x 74 mm.

FORMA: La forma del frutto è eterogenea, in sezione longitudinale sferoidale, in sezione trasversale irregolare.

BUCCIA: liscia, molto profumata, un po' cerosa, sottile e tenera con poche lenticelle chiare.

PEDUNCOLO: corto e grosso

CAVITÀ PEDUNCOLARE: poco o mediamente profonda e stretta, un po' rugginosa e suberosa.

CALICE: superficiale e chiuso o semiaperto, eretto. La cavità calicina è debolmente solcata e poco profonda.

COLORE DI FONDO: giallo-verde.

SOVRACCOLORE: rosso-slavato uniforme che si estende sul 40% della superficie.

RUGGINOSITÀ: assente o leggermente presente nella cavità peduncolare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianca, talvolta soffusa di rosa, abbastanza croccante, succosa, di tessitura fine, zuccherina, soda, profumata. Il sapore alla raccolta è abbastanza buono, poco dolce e acidulo. Passando di maturazione diventa farinosa, vuota, insipida.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: scarso. Albero molto delicato.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: I fiori sono presenti in numero di 6 per corimbo di grandi dimensioni; i petali sono di forma ellissoidale di colore rosa; gli stami sono più lunghi del pistillo.

CLIMA E TERRENI: non ama i terreni a forte inclinazione, secchi, eccessivamente calcarei o silicei. Predilige suoli fertili, dove predomini l'argilla, un po' freschi ma non umidi.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: Il melo Paradiso si coltiva quasi esclusivamente come soggetto da innesto per piante che devono essere allevate a forme ristrette (cordoni orizzontali, unilaterali e bilaterali, piccoli vasi o altre forme nane).

EPOCA DI FIORITURA

Tardiva.

EPOCA DI RACCOLTA

Da settembre ai primi di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da novembre a dicembre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Consumata cruda, cotta o come ingrediente di piatti e prodotti della tradizione.



CULTIVAR: RENETTA BIANCA DI CHAMPAGNE

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Renetta bianca di Sciampagna.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Francia; noto già dal 1799 nello Champagne.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Trevigiano; Bellunese; Vicentino; Piemonte.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 80-130 g.

DIMENSIONI: medio, 69 x 50 mm.

FORMA: costante, rotonda, appiattita, ben panciuta verso il peduncolo, generalmente simmetrica, talvolta irregolare essendo più sviluppata da una parte che da quell'altra.

BUCCIA: sottile o mediamente spessa, liscia, lucida, quasi oleosa, da poco a molto cerosa, con lenticelle piccole, spesso rugginose.

PEDUNCOLO: medio o corto, generalmente sottile, di color verde rugginoso, legnoso, un po' cotonoso, inserito obliquamente rispetto all'asse del frutto.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: mediamente profonda e piuttosto ampia, solcata.

CALICE: chiuso o semi aperto, verde, lanoso e diritto, a sepali corti, appuntiti, diposto in una cavità larga, rinchiusa da lievi pieghettature e un po' cotonosa.

COLORE DI FONDO: da giallo-verdastra a bianco-gialliccio verso l'ombra, giallo dorato verso il sole, talvolta con qualche una sfumatura rosea e rade punteggiature bianche o brunastre.

SOVRACCOLORE: assente.

RUGGINOSITÀ: presente nella cavità pedunculare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianca o bianco-giallastra, dura al raccolto; a maturazione tenera e succosa, di tessitura fine, croccante, zuccheri-



na e leggermente profumata, poco aromatica, acidula, buona, saporita. Sapore rinfrescante, piacevolmente acidulo-vinoso.

DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: medio-elevato.

PORTAMENTO: tendenzialmente aperto o semi-aperto ma raccolto.

FERTILITÀ: media.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: poco numerosi, grossi o di media grossezza, bruno-rossastri con corteccia a sfumature cenerognole, tomentosi, cotonosi all'apice. Rami fruttiferi corti. Internodi spessi e brevi, con lenticelle piuttosto piccole, prevalentemente sub-rotonde o allungate.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: riuniti in numero medio di 6 per corimbo. I sepali sono lunghi, in media, 8 mm e larghi 4 mm. La corolla è piccola o media; i petali sono ovali od ellittici, lunghi, in media, 21 mm e larghi 14 mm, con bordo ondulato o increspato ed unghia media o corta, appena soffusi di rosa-chiaro. Gli stami sono lunghi, in media 10 mm, quasi come i pistilli. Il polline è mediocrementemente germinabile.

CLIMA E TERRENI: resiste ai freddi invernali. Cresce bene su qualsiasi tipo di terreno, specialmente nei terreni freschi e soffici delle vallate viticole.

FORME: a pieno vento innestando in testa sul franco; e sul dolcino per cordoni, vasi e forme a piramide.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: può essere coltivato lungo le strade.

EPOCA DI FIORITURA

Tardiva.

EPOCA DI RACCOLTA

Tra la metà di settembre e la fine di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da novembre a marzo.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Buona mela da tavola. Ottima da cuocere. Si presta anche per talune utilizzazioni industriali.

CULTIVAR: RENETTA DEL CANADÀ

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Tortasso (a Vicenza); Tortazzo (a Vicenza);
Reneta Canadese (a Vicenza);
Talino di Francia (in Veneto);
Renettone (in Piemonte); Canelà (a Treviso).

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Incerta. Si presume dalla Francia (Normandia).

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Varietà molto coltivata nella Venezia Tridentina (in Veneto a Treviso, Belluno, Verona, Vicenza).

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 120-220 g.

DIMENSIONI: medio 59 x 75 mm.

FORMA: schiacciata, tondeggiante, pentagonale, asimmetrica, con una parte sempre più sviluppata dell'altra.

BUCCIA: ruvida, asciutta, mediamente spessa e consistente, con grandi lenticelle suberose, evidenti e irregolari.

PEDUNCOLO: assai corto, forte, grosso, bruno, legnoso.

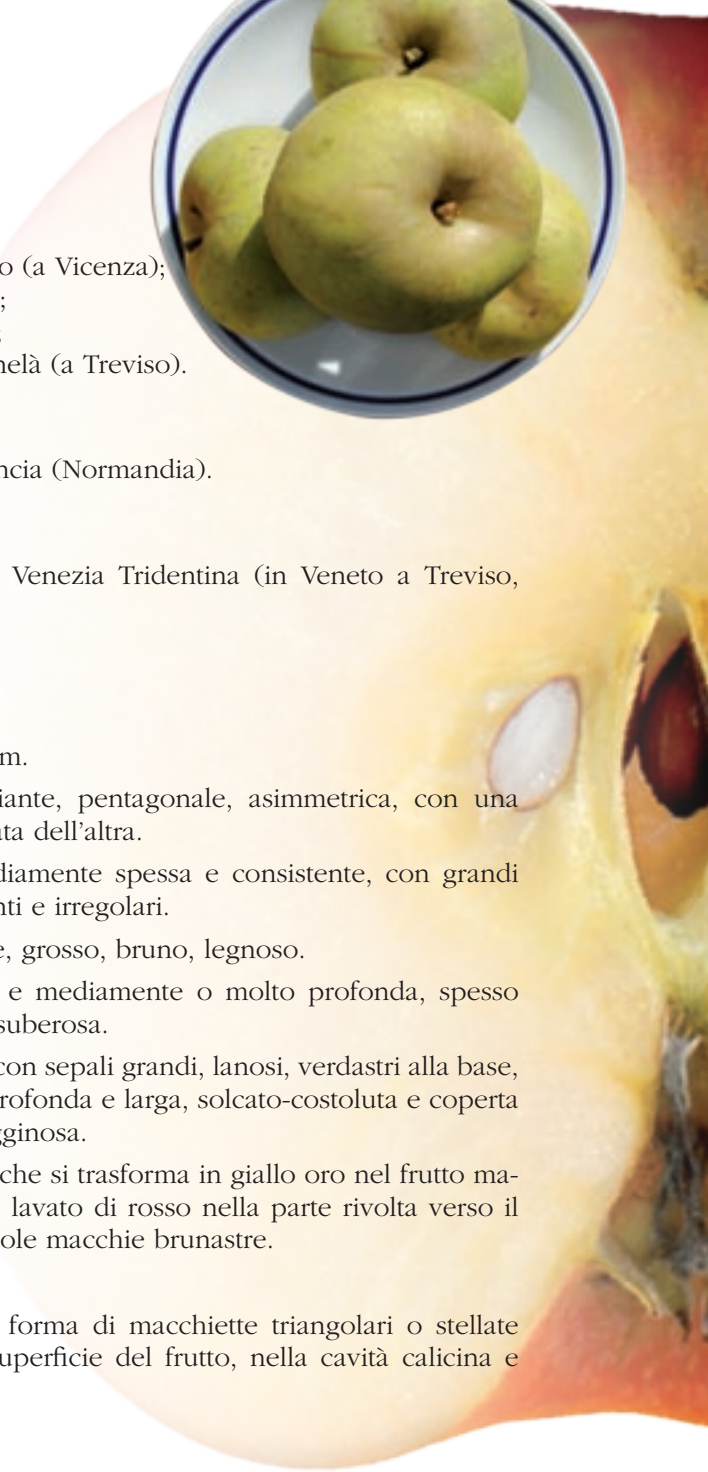
CAVITÀ PEDUNCOLARE: stretta e mediamente o molto profonda, spesso ondulata, liscia e talvolta suberosa.

CALICE: aperto o semiaperto, con sepali grandi, lanosi, verdastri alla base, situati in una incavatura profonda e larga, solcato-costoluto e coperto con una forte velatura rugginosa.

COLORE DI FONDO: verdastro, che si trasforma in giallo oro nel frutto maturo, talvolta leggermente lavato di rosso nella parte rivolta verso il sole e punteggiato di piccole macchie brunastre.

SOVRACCOLORE: assente.

RUGGINOSITÀ: presente sotto forma di macchiette triangolari o stellate grigio-brune su tutta la superficie del frutto, nella cavità calicina e



talvolta cavità peduncolare. Essa si presenta in diverse forme e con differente intensità, variabile a seconda del clima.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianco-giallastra, raramente bianco-verdognola, morbida, carnosa, croccante, talvolta farinosa, di tessitura fine, abbastanza succosa, acidulo-zuccherina, mediamente aromatica, profumata.

DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: elevato.

PORTAMENTO: espanso, cadente.

FERTILITÀ: elevata.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: numerosi, robusti, fitti, cadenti, arruffati. Producono una quantità di ramoscelli secondari brevi, fruttiferi, cotonosi, di color bruno o grigio argenteo, lucenti e poco punteggiati.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: in numero di 6 per corimbo di grandi dimensioni; petali di forma ellissoidale, di colore bianco, stami più corti del pistillo.

CLIMA E TERRENI: prospera bene nei climi caldi e nei terreni un po' umidi, sabbiosi, compatti e riparati dai venti. Raccomandabile solo nelle zone collinari e montane, poiché la quota aumenta la consistenza della polpa e le caratteristiche organolettiche.

FORME: addossate e a contro spalliera, e nane. Negli impianti moderni ad alta densità, utilizzando portinnesti nanizzanti, viene allevata a fusetto con l'asse centrale ad andamento sinuoso, per ridurne la vigoria.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti industriali.

EPOCA DI FIORITURA

Tardiva.

EPOCA DI RACCOLTA

Tra la metà e la fine di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da dicembre a marzo.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Ottima mela da taglio. Usata anche per fare composte e per fabbricare il sidro.

CULTIVAR: RENETTA GRIGIA

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Francia.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Diffusa nel Trevigiano, nel Vicentino e nel Bellunese.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 270 g.

DIMENSIONI: grande, 90 x 71 mm.

FORMA: tronco-conica breve o appiattita, con profilo trasversale irregolare, più che costoluto.

BUCCIA: mediamente spessa, ruvida, con screpolature diffuse e le lenticelle sono molto grandi, rugginose, mediamente numerose ed evidenti.

PEDUNCOLO: corto e spesso.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: profonda e di media ampiezza, di forma asimmetrica, rugginosa, talora screpolata anche in modo consistente e in profondità.

CALICE: medio, semi-aperto o aperto, con sepali eretti, mediamente incassato o molto incassato.

COLORE DI FONDO: verde-giallo.

SOVRACCOLORE: assente.

RUGGINOSITÀ: presente su tutta o quasi la superficie del frutto.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: di colore bianco-crema o giallo, croccante, più fina e consistente della Renetta del Canadà Bianca, con media succosità.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: elevato.

PORTAMENTO: espanso, cadente.

FERTILITÀ: elevata.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: rispetto alla Renetta del Canada, più corti e grossi, con lenticelle più numerose e fitte, foglie meno grandi.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: in numero di 6 per corimbo di grandi dimensioni; petali di forma ellissoidale di colore bianco, stami più corti del pistillo.

CLIMA E TERRENI: non è raccomandabile per le plaghe basse o zone viticole.

FORME: addossate e a contro spalliera, e nane.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti industriali.

EPOCA DI FIORITURA

Intermedia, normalmente nella seconda o terza decade di settembre.

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da dicembre ad aprile.

UTILIZZI DEL FRUTTO

I frutti sono ottimi per il consumo fresco, ma si prestano bene anche per la produzione di dolci (per la cottura in genere).

CULTIVAR: ROSA GENTILE

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Pomo de la Rosa; Mela rosa;
Mela Gentile.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Trentino-Alto Adige (Tirolo).

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

La Rosa gentile era frequentemente coltivata in Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Nel Veneto fu coltivata in provincia di Vicenza fino alla metà del secolo scorso e la sua distribuzione coincideva abbastanza strettamente con quella delle principali zone viticole.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 70-170 g.

DIMENSIONI: medio o grande.

FORMA: tronco-conico breve, panciuta verso il peduncolo. In sezione longitudinale appiattita, leggermente depressa ai poli, in sezione trasversale circolare e costoluta.

BUCCIA: fina o di medio spessore, liscia, molto lucente, cerosa, profumata e mediamente consistente, con lenticelle areolate poco evidenti.

PEDUNCOLO: corto o medio, spesso, curvo, legnoso, duro, brunastro, lievemente lanoso.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: mediamente o molto profonda e ampia, liscia o lievemente solcata.

CALICE: piccolo, lanoso, superficiale, chiuso o semi chiuso. Formato da sepali sottili, lunghi, ripiegati, secchi, disposto in una cavità lanuginosa, piccola, a imbuto e spesso irregolare, circondata da numerose falde e pieghette.

COLORE DI FONDO: verde-giallo.

SOVRACCOLORE: rosso intenso o slavato al sole che si estende sul 40-60% della superficie, e lì cosparsa di punti grigi e bianchicci.



RUGGINOSITÀ: nella zona della cavità peduncolare.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianco-giallognola, raramente verdastra, un po' rosseggiante sotto la parte così colorita della buccia, molto serbevole e buona, a tessitura fine, compatta, tenera, succosa, dolce e aromatica, in genere profumata. È soda e croccante alla raccolta, ma evolve nel tempo al farinoso. Il sapore è zuccherino-acidulo, leggermente dolciastro.

DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: medio

PORTAMENTO: semi-espanso per lo più assurgente.

FERTILITÀ: buona

CARATTERISTICHE DEI RAMI: grossi, numerosi, lunghi, rosso bruni, cotonosi verso la cima. Lenticelle grandi e molto spesse.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: bianco-rosati.

CLIMA E TERRENI: località riparate, terreni sciolti e ricchi. Idonea soprattutto per ambienti di media e alta collina.

FORME: a pieno vento, a palmetta o vaso libero. Si raccomanda l'innesto sul Paradiso qualora si voglia ottenerne una piccola forma.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: impianti di speculazione (produzione di nicchia) e frutteti casalinghi.

EPOCA DI FIORITURA

Precoce.

EPOCA DI RACCOLTA

Preferibilmente nella prima metà di settembre, comunque entro la seconda settimana di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da dicembre a marzo.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Ottima mela da consumare fresca. È un ottimo ingrediente per lo strudel e può essere impiegata per le crostate. Anche cotta al forno è saporita.

CULTIVAR: ANGELICO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Santa Lucia.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Italiana; incerta la regione di provenienza.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Molto diffusa in Veneto nei territori del Veronese, Vicentino, Trevigiano, Polesine. Diffusa anche in Liguria (Genova), Emilia (Ferrara, Bologna), Lombardia (Brescia, Piacenza, Modena), Marche.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 165 g.

DIMENSIONI: medio, 85 x 65 mm.

FORMA: piriforme-turbinato, tondeggiante sulla corona, poi rilevata irregolarmente, e degradante in seguito in un collo.

BUCCIA: liscia, sottile, untuosa, con lenticelle rotonde punteggiate di grigio.

PEDUNCOLO: medio, piuttosto grosso, diritto, raramente un po' ricurvo, rugginoso, parzialmente carnoso, inserito sul frutto verticalmente o un po' obliquamente.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: assente.

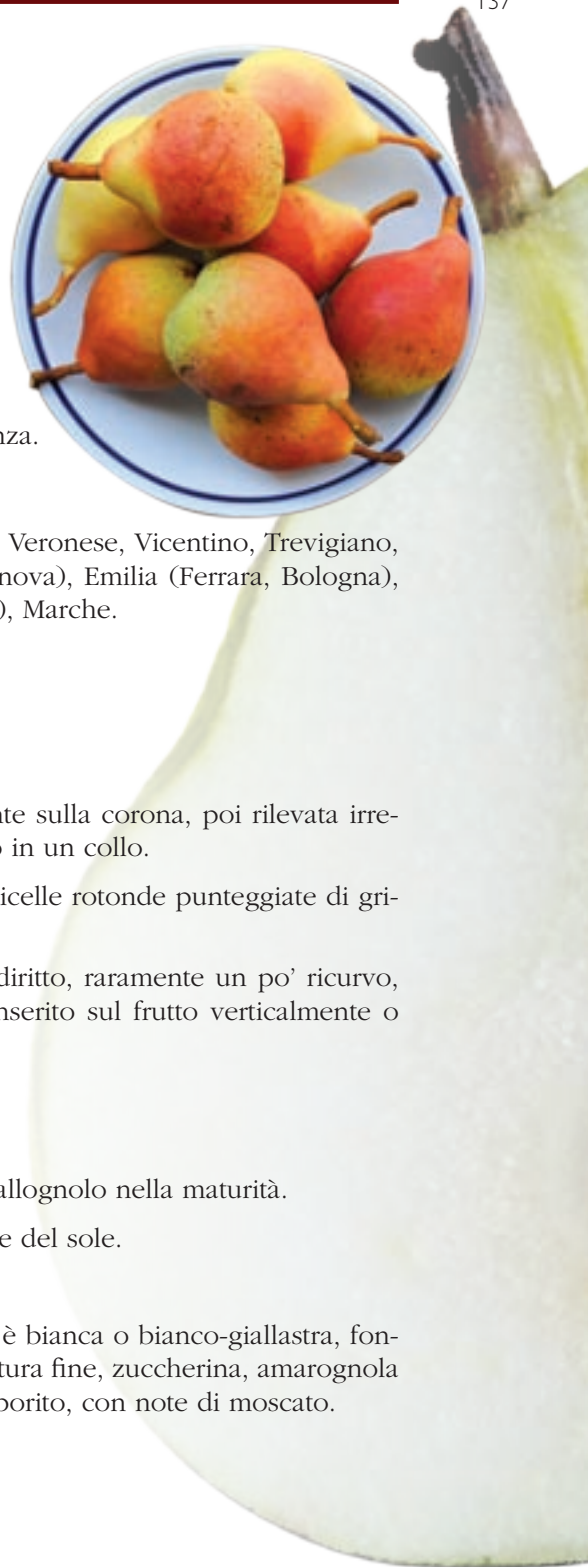
CALICE: aperto, e grande.

COLORE DI FONDO: verde chiaro, poi giallognolo nella maturità.

SOVRACCOLORE: rosso vinoso dalla parte del sole.

RUGGINOSITÀ: assente.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: La polpa è bianca o bianco-giallastra, fondente, butirrosa e croccante, di tessitura fine, zuccherina, amarognola e piena d'un sugo abbondante e saporito, con note di moscato.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: medio.

PORTAMENTO: assurgente.

FERTILITÀ: elevata.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: si elevano dritti e gli danno una forma piramidale, possiedono internodi sottili, lunghi o medi, di colore marrone scuro-rossiccio.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: formati da petali larghi e bianchi, riuniti in numero medio di 7 per corimbo. Il peduncolo è medio, la corolla è media, formato da petali arrotondati, lunghi circa 11 mm, larghi 10 mm con unghia media. I sepali sono medi; il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono corti o medi, leggermente meno alti degli stami.

CLIMA E TERRENI: la pera angelica viene coltivata generalmente su terreni che derivano da rocce prevalentemente arenacee. Cresce bene anche su terreni argillosi.

FORME: tradizionalmente a vaso. Oggi è diffusa anche la forma a spalliera irregolare.

EPOCA DI FIORITURA

Intermedia.

EPOCA DI RACCOLTA

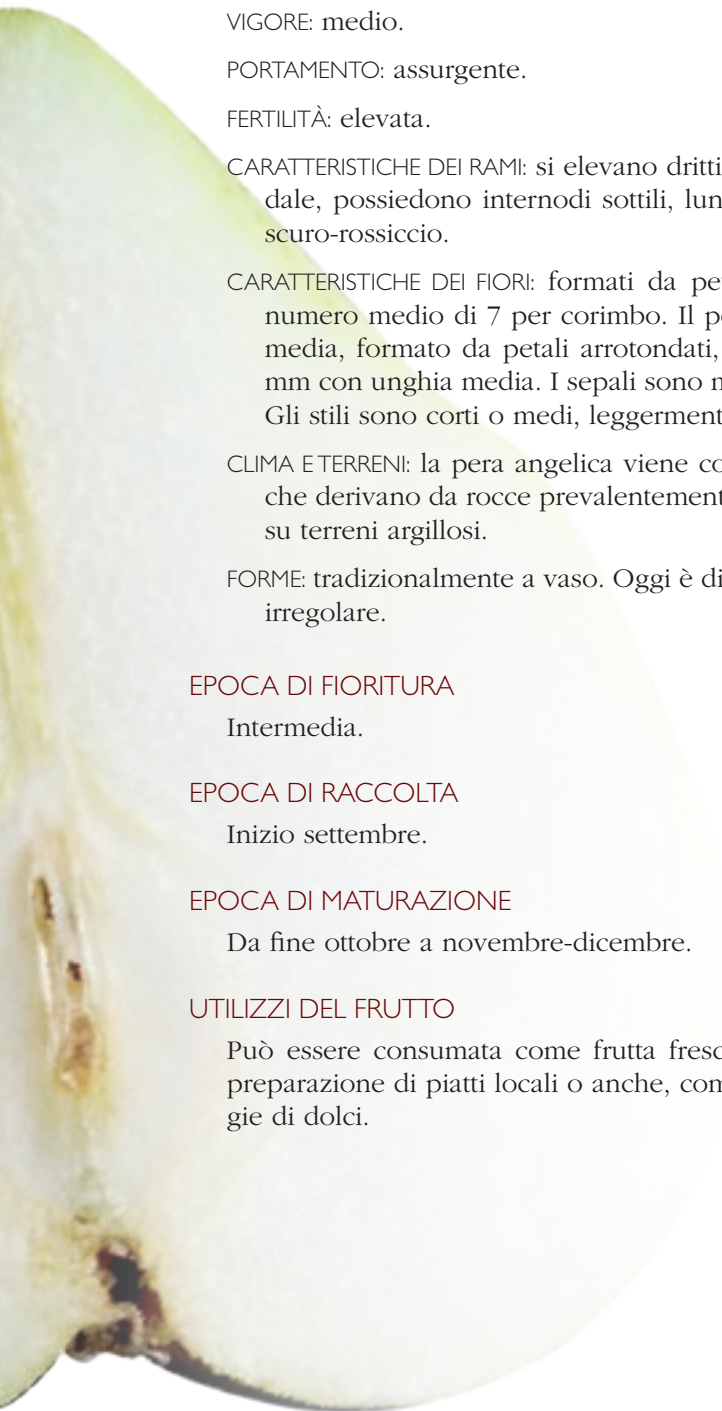
Inizio settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da fine ottobre a novembre-dicembre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Può essere consumata come frutta fresca, utilizzata a fine pasto nella preparazione di piatti locali o anche, come confettura, in diverse tipologie di dolci.



CULTIVAR: CURATO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Spadone d'Inverno; Spadona d'Inverno;
Pera di Inverno; Pero del Curato;
Pér Spada; Pero Spada.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Francia.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Varietà diffusa a Treviso, Venezia, Vicenza, Lugano, nella collina e nella bassa montagna parmense, in Toscana, in Piemonte, nelle Prealpi lombarde, nel Cremasco e nel Cremonese.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 115-250 g. Peso medio ca. 180 g.

DIMENSIONI: medio-grosso, 115 x 68 mm.

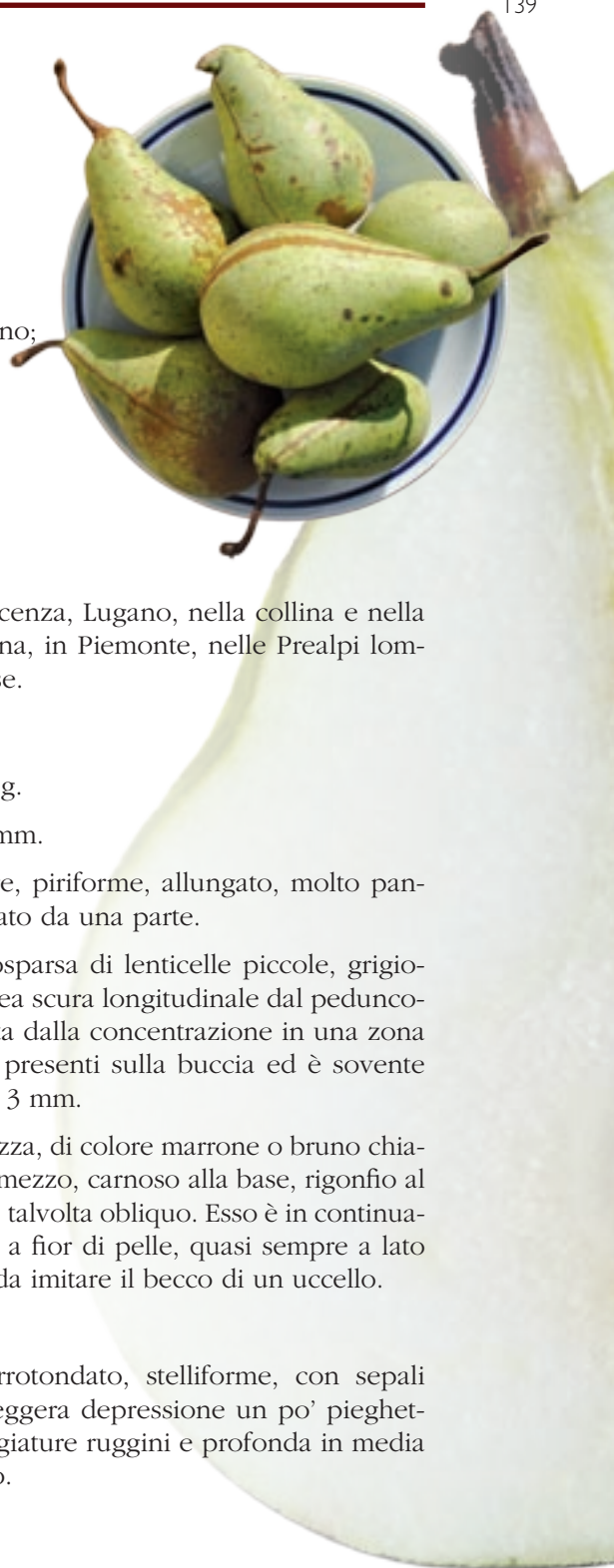
FORMA: frutto quasi sempre irregolare, piriforme, allungato, molto panciuto verso il calice e più sviluppato da una parte.

BUCCIA: liscia, di spessore medio, cosparsa di lenticelle piccole, grigio-chiare, spesso percorsa da una linea scura longitudinale dal peduncolo al calice. Questa linea è formata dalla concentrazione in una zona lineare delle lenticelle rugginose presenti sulla buccia ed è sovente molto stretta, talvolta larga da 2 a 3 mm.

PEDUNCOLO: lungo o di media lunghezza, di colore marrone o bruno chiaro, sottile, rugginoso, legnoso nel mezzo, carnoso alla base, rigonfio al punto d'inserzione, spesso ricurvo, talvolta obliquo. Esso è in continuazione del frutto, piantato di solito a fior di pelle, quasi sempre a lato della sommità del frutto in modo da imitare il becco di un uccello.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: assente.

CALICE: grande, aperto, regolare, arrotondato, stelliforme, con sepali grandi e lunghi; giace talora in leggera depressione un po' pieghettata sparsa di sfumature o punteggiature ruggini e profonda in media 5 mm, ma è spesso a fior di frutto.



COLORE DI FONDO: verde chiaro al momento della raccolta, giallo-verdastro a maturità.

SOVRACCOLORE: rosato o rossastro nella parte soleggiata.

RUGGINOSITÀ: nel frutto maturo è presente nella striscia che lo percorre longitudinalmente dal picciolo al calice. È stato osservato, inoltre, che i peri Curato prodotti nelle Prealpi lombarde sono particolarmente sporchi di ruggine, al contrario di quelli lisci e lucidi provenienti dal Cremasco e dal Cremonese.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianca o leggermente giallognola, tenera, di tessitura abbastanza fine, talvolta granulosa al centro, fondente, zuccherina, molto succosa e mediamente profumata, aromatica e moscata. Il sapore in genere è medio-buono, talvolta astringente, ma quando il frutto passa di maturazione e la polpa diventa pastosa e farinosa, diventa poco gradevole. Esso è comunque variabile a seconda del terreno e della località: a Vicenza e a Venezia si ottengono frutti di miglior sapore rispetto a quelli provenienti da Piemonte e Bassa Lombardia.

DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: elevato.

PORTAMENTO: semi-aperto e irregolare, a chioma arruffata e gettate contorte.

FERTILITÀ: notevole e costante.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: rami a legno slanciati e rami a frutto corti. I rami a legno sono abbastanza grossi, un po' cadenti o contorti, obliqui orizzontalmente, con internodi di media lunghezza sottili o di medio spessore, di color verde-grigio chiaro dalla parte dell'ombra; bruni con riflessi olivastri o tinte di rosso dalla parte del sole ed all'estremità. Lenticelle rade, grandi, circolari, bianchicce, grigio-brune o rossicce.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: i fiori sono riuniti in numero medio di 8-9 per corimbo. Il peduncolo è di media lunghezza; la corolla è media o grande, rosacea, formata da petali arrotondati od ovali, lunghi e larghi in media 15 mm, con margine ondulato e con unghia media. I sepali sono lunghi ed il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono corti, talvolta più brevi degli stami. Si riscontrano sovente fiori con petali soprannumerari

CLIMA E TERRENI: non ha particolari esigenze di clima, ma in quello da vigna, si ottengono i frutti migliori. Predilige terreni freschi, fertili e profondi.

FORME: a pieno e mezzo vento innestati sul cotogno, o forme ridotte. Ha una straordinaria adattabilità al cotogno, tanto che lo si adopera anche per soprainnesto. In passato si coltivava spesso a piramide nei frutteti di famiglia.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: coltura campestre, lungo le strade e industriale da mercato.

EPOCA DI FIORITURA

Intermedia (ultima settimana di aprile).

EPOCA DI RACCOLTA

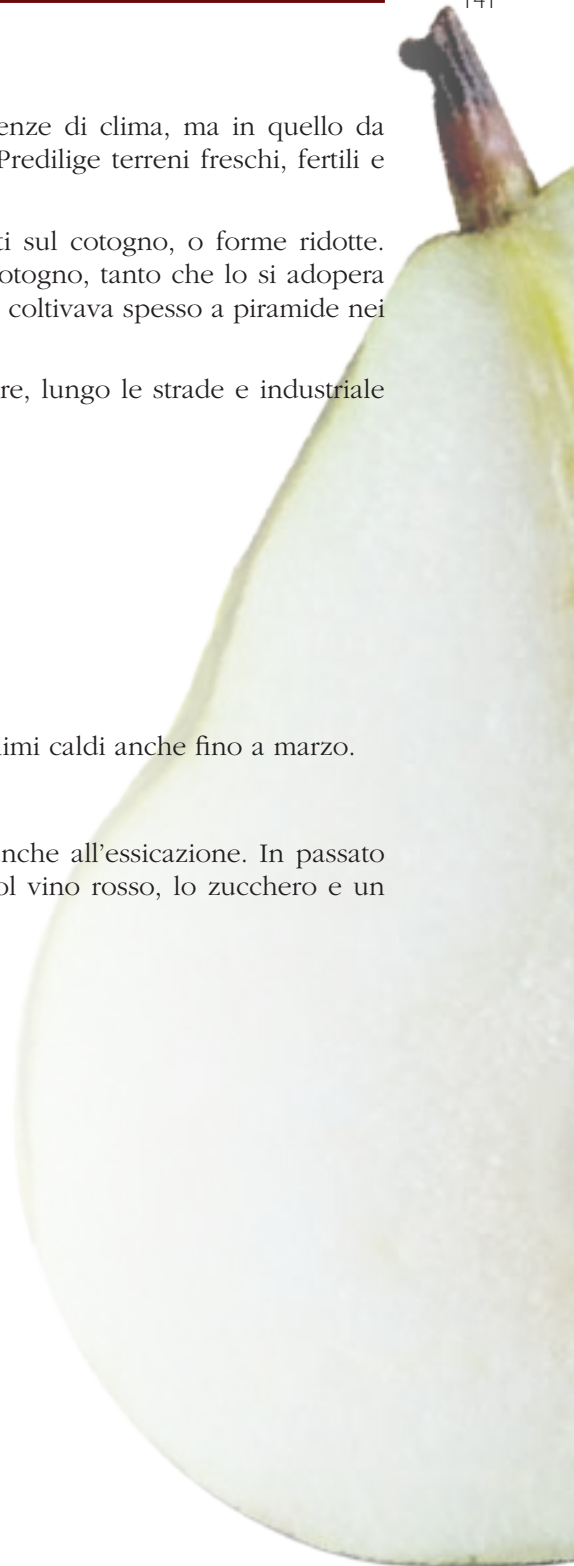
Fine settembre - ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da novembre a gennaio-febbraio. Nei climi caldi anche fino a marzo.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Ottima pera da cuocere che si presta anche all'essicazione. In passato veniva spesso resa più saporita cotta col vino rosso, lo zucchero e un po' di cannella.



CULTIVAR: GNOCCO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Pèr Gnoc.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Incerta.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Coltivata nel Trevigiano. Presente nel Parmense già dal 1700. Da non confondere con la Pera Gnocca coltivata in altre regioni.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 65-90 g.

DIMENSIONI: inferiori alla media, 59 x 47 mm.

FORMA: turbinata, graziosamente arrotondata alla corona e leggermente degradante in un collo regolare verso il peduncolo. Simmetria circolare.

BUCCIA: ruvida, cosparsa di chiazze grigie.

PEDUNCOLO: Il picciolo è di media lunghezza, superficiale o quasi.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: poco profonda,

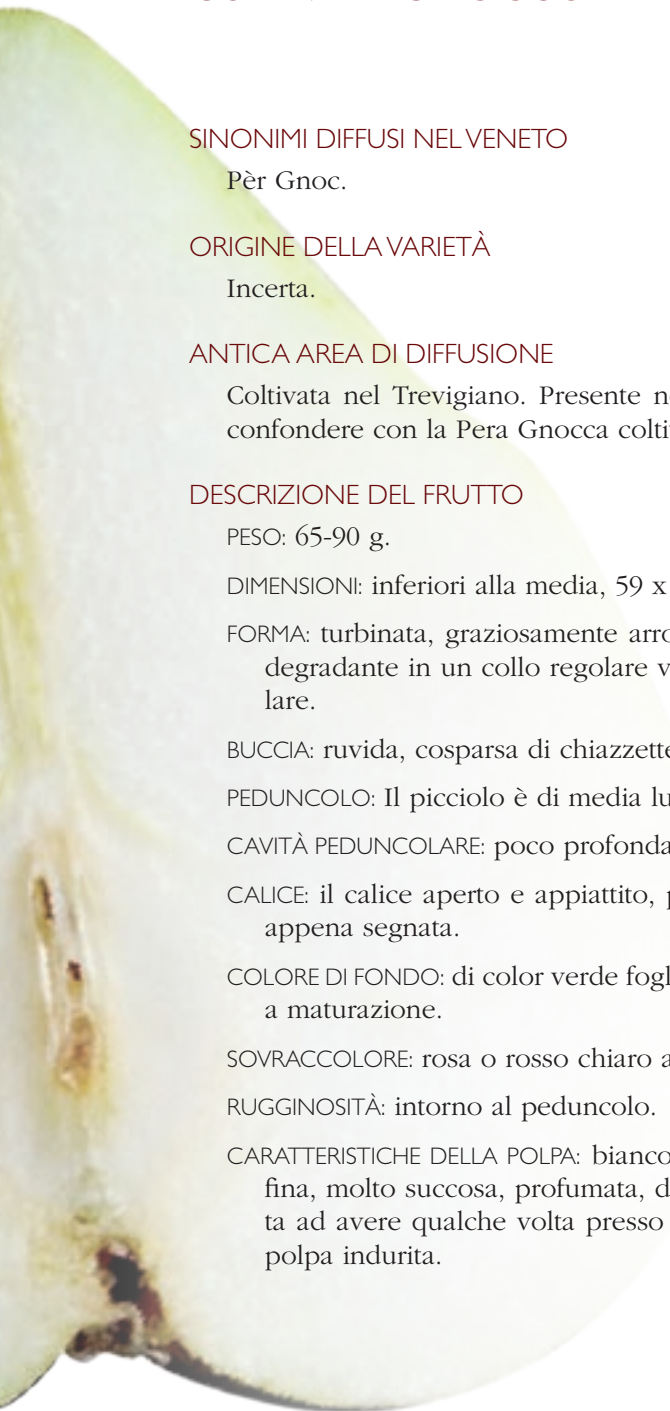
CALICE: il calice aperto e appiattito, persistente, situato in un'incavatura appena segnata.

COLORE DI FONDO: di color verde foglia generale che passa al giallognolo a maturazione.

SOVRACCOLORE: rosa o rosso chiaro al sole.

RUGGINOSITÀ: intorno al peduncolo.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianco-giallognola, di scarsa consistenza, fina, molto succosa, profumata, di sapore zuccherino. Essa è soggetta ad avere qualche volta presso il torsolo dei grani anche grossi di polpa indurita.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI CULTURALI

VIGORE: medio.

PORTAMENTO: espanso.

FERTILITÀ: media.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: assai numerosi, con fogliame coperto da una lanugine cotonosa e bianchissima.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: allegano in genere abbastanza facilmente se la stagione è buona.

CLIMA E TERRENI: teme la nebbia. Esige terreni buoni.

FORME: alto-fusto, indifferentemente sul cotogno o sul franco.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti casalinghi.

EPOCA DI RACCOLTA

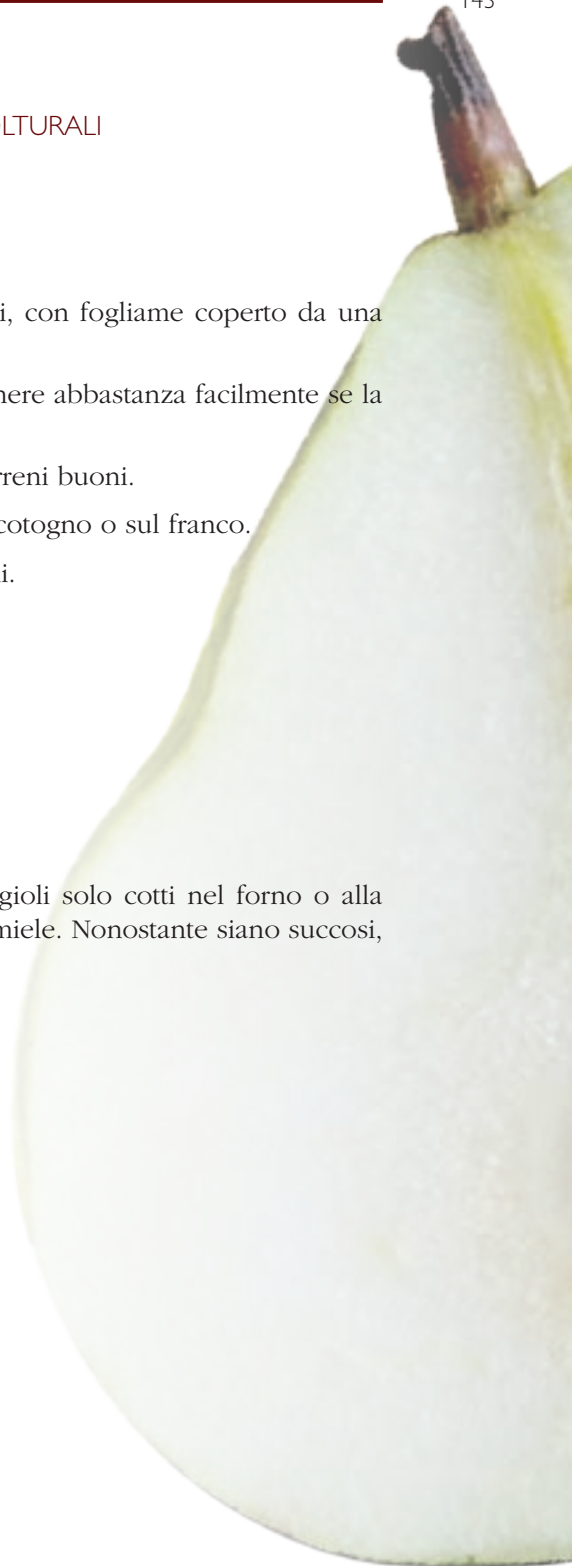
Terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE

Fine settembre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

In passato si mangiavano insieme ai fagioli solo cotti nel forno o alla brace, allora diventavano dolci come il miele. Nonostante siano succosi, non sono mangiabili crudi.



CULTIVAR: MOSCATELLO

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Probabilmente Roma.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Largamente diffusa in tutta Italia, specialmente in Trentino. In Veneto era coltivata sui colli dell'Asolano, di Valdobbiadene, di Montebelluna, di Conegliano. Era presente anche sui mercati di Vicenza.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 15-68 g.

DIMENSIONI: piccolo, 40 x 32 mm.

FORMA: piriforme allungato, simmetria circolare.

BUCCIA: liscia e senza lanugine, mediamente pigmentata, con lenticelle di color nocciola.

PEDUNCOLO: peduncolo lungo, diritto, talvolta leggermente ricurvo, carnoso, che si prolunga nell'apice del frutto.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: cavità peduncolare poco profonda.

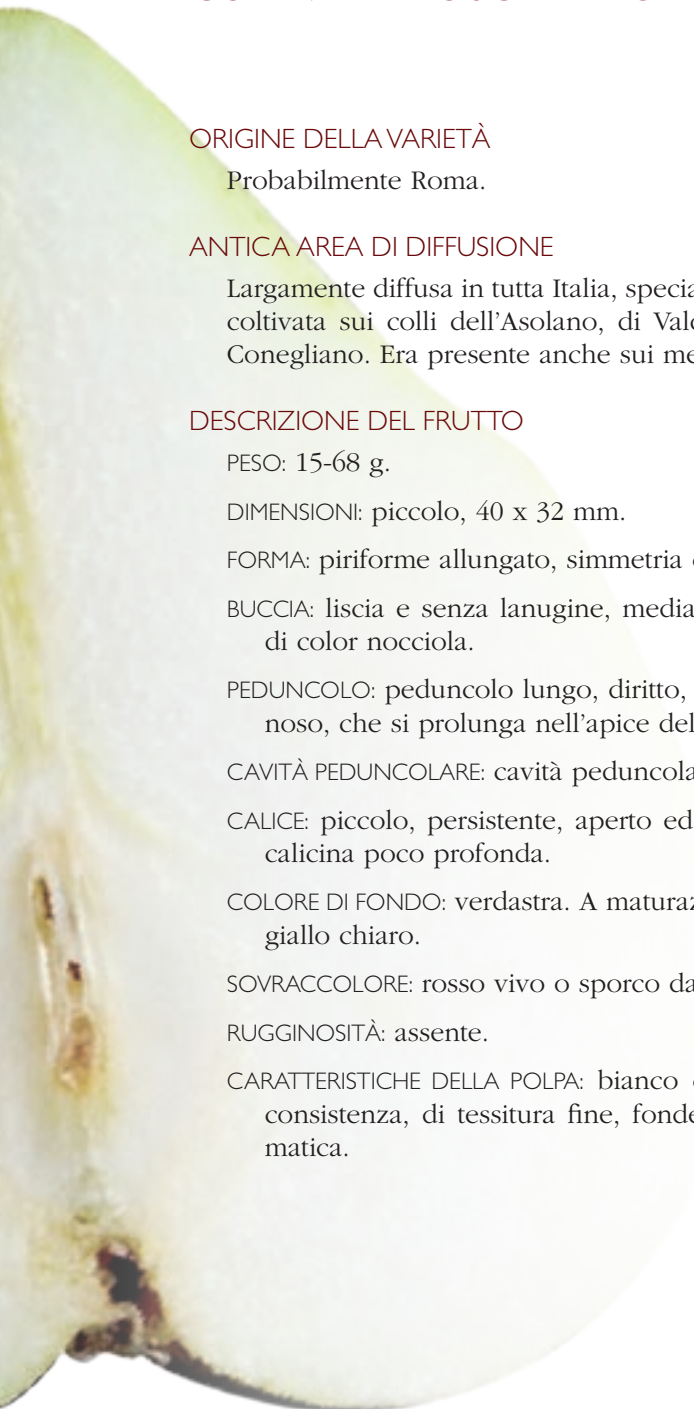
CALICE: piccolo, persistente, aperto ed appiattito, inserito in una cavità calicina poco profonda.

COLORE DI FONDO: verdastra. A maturazione la buccia tende a passare al giallo chiaro.

SOVRACCOLORE: rosso vivo o sporco dalla parte del sole.

RUGGINOSITÀ: assente.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianco crema, succosa, dolce, di scarsa consistenza, di tessitura fine, fondente, profumata di moscato, aromatica.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: medio.

PORTAMENTO: assurgente, a forma semi-piramidale.

FERTILITÀ: elevata.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: marroni, non si allargano lateralmente ma si innalzano ritti ed uniti, recano lenticelle di colore nocciola chiaro. Sono muniti di nodi rari e distinti che rendono il loro fogliame chiaro e diradato.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: le gemme fiorifere si aprono ciascuna in un gruppetto di fiori che prosperano nella massima parte ed allegano, cosicché queste pere si vedono quasi sempre a grappoli di tre, di quattro e di sei.

CLIMA E TERRENI: non è esigente, né per clima né per terreno.

FORME: alto-fusto.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: può essere coltivata lungo le strade e i viali.

EPOCA DI FIORITURA

Precoce.

EPOCA DI RACCOLTA

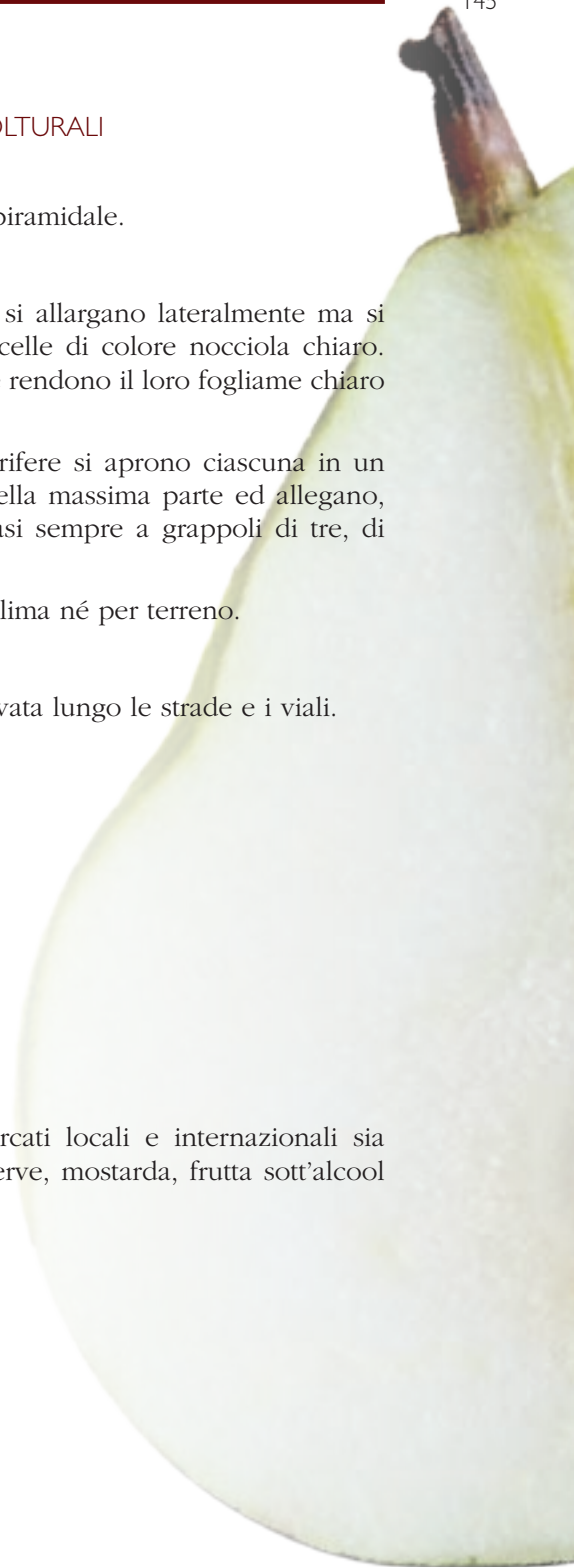
Prima decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE

Metà di luglio.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Questa pera era ricercatissima dai mercati locali e internazionali sia come primizia che per fabbricare conserve, mostarda, frutta sott'alcool e sidro.



CULTIVAR: PASSA-TUTTI

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Pyrus veneta; Pera Passatutte; Passatutto.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Veneto.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Diffusa in tutto il Veneto, soprattutto nel Vicentino e nelle valli del Veronese. Coltivata anche nel Bresciano.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 80-120 g.

DIMENSIONI: medio, 65 x 70 mm.

FORMA: ovoidale, panciuta verso il peduncolo. In sezione longitudinale appiattita, leggermente depressa ai poli, in sezione trasversale circolare e costoluta.

BUCCIA: ruvida, raramente liscia, lucente.

PEDUNCOLO: corto, ricurvo, gonfio all'estremità libera, inserito in una piccola depressione, spesso di fianco, sormontato da una gibbosità carnosa.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: piccola.

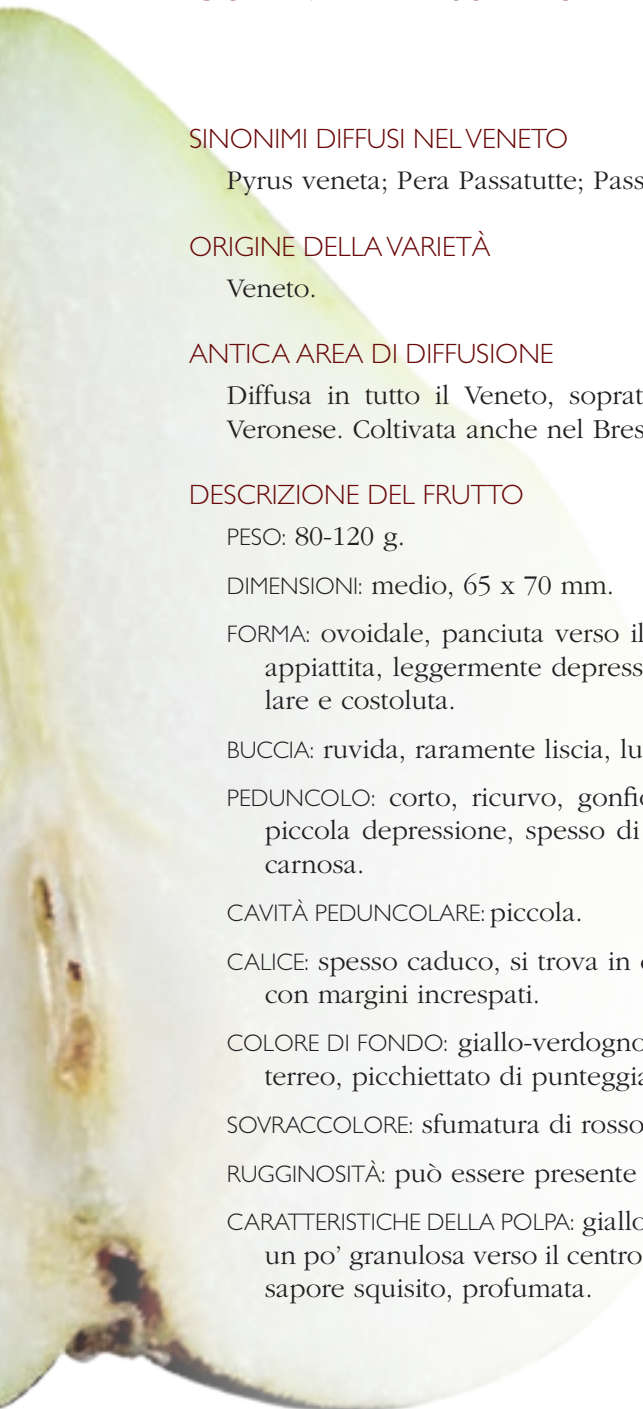
CALICE: spesso caduco, si trova in cavità ristretta e poco profonda talora con margini increspati.

COLORE DI FONDO: giallo-verdognolo sporco impastato di grigio e rosso terreo, picchiettato di punteggiature grigie o rugginose.

SOVRACCOLORE: sfumatura di rosso verso il sole.

RUGGINOSITÀ: può essere presente a livello delle punteggiature.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: giallognola, compatta, croccante, finissima, un po' granulosa verso il centro del frutto, liquescente, sugosa e di un sapore squisito, profumata.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: scarso

FERTILITÀ: scarsa.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: bianchi e delicati.

CLIMA E TERRENI: esige terreno sano, profondo e posizione di riparo dai venti.

FORME: alto-fusto sul franco, o a piramide sul franco o sul cotogno.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti casalinghi.

EPOCA DI RACCOLTA

Ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da novembre a febbraio.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Ottima pera da consumare fresca.



CULTIVAR: PISTACCHINO

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Pera Guerrina (a Padova); Pera Alguerrin (a Venezia); Pera Ambretta (a Vicenza); Pera Cappuccina (a Verona).

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Italia.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Varietà molto diffusa a Venezia, Vicenza, Verona, Brescia, Roma.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

DIMENSIONI: medio.

FORMA: oblunga, con la testa ovata, e con un collo leggermente degradante, regolare ed allungato.

BUCCIA: amara.

PEDUNCOLO: lungo o di media lunghezza, di colore marrone o bruno chiaro, sottile, un po' ingrossato al punto d'inserzione, leggermente obliquo. Esso è in continuazione del frutto.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: piccola o assente.

COLORE DI FONDO: giallo-verdastra.

SOVRACCOLORE: assente.

RUGGINOSITÀ: assente.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: giallo-biancastra, fina, ben profumata, sughosa, molto saporita.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

PORTAMENTO: cadente.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: quelli giovani sono di color marrone, con lenticelle ellittiche, piccole, un po' rare, gemme piccole, acuminate, arricciate all'estremo, e dentatura poco pronunciata.

EPOCA DI RACCOLTA

Settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da settembre a novembre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Ottima pera da tavola.



CULTIVAR: SPADONE

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Spadona estiva, Spadona, Spada, Spadéti (a Belluno).

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Sembra essere una è una varietà propria dei paesi meridionali (Andalusia, Valenziano, Provenza) e Italia centro-meridionale.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Molto diffusa in tutta Italia, tranne che in Piemonte In Veneto era diffusa soprattutto a Venezia, Treviso, Belluno.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

DIMENSIONI: medio, 95 x 65 mm.

FORMA: piriforme allungato.

BUCCIA: liscia.

PEDUNCOLO: di media lunghezza, inserito obliquamente sul frutto, ingrossato all'apice.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: assente.

CALICE: aperto, inserito in una cavità calicina poco pronunciata.

COLORE DI FONDO: verde-chiaro a maturazione, talvolta sfumata di rosso all'insolazione, con lenticelle numerose e rugginose.

SOVRACCOLORE: rosso dalla parte del sole.

RUGGINOSITÀ: presente sotto forma di lenticelle

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianca, di tessitura finissima, un po' granulosa in corrispondenza delle logge, croccante, succosa, liquescente, mediamente zuccherina, leggermente acidula.



DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: medio.

FERTILITÀ: medio-elevata.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: internodi medi o grossi, di lunghezza media, di colore marrone con riflessi rossastri, le lenticelle sono numerose, medio-piccole, rotonde.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: riuniti in numero medio di 7 per corimbo. Il peduncolo è di media lunghezza; la corolla è media o grande e formata da petali ovali, lunghi in media 13 mm, larghi 11 mm con unghia lunga. I sepalì sono corti ed il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono medi, alti quanto gli stami.

CLIMA E TERRENI: predilige climi caldi e terreni fertili.

FORME: alto-fusto.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti d'ornamento, di speculazione e industriali.

EPOCA DI FIORITURA

Precoce.

EPOCA DI RACCOLTA

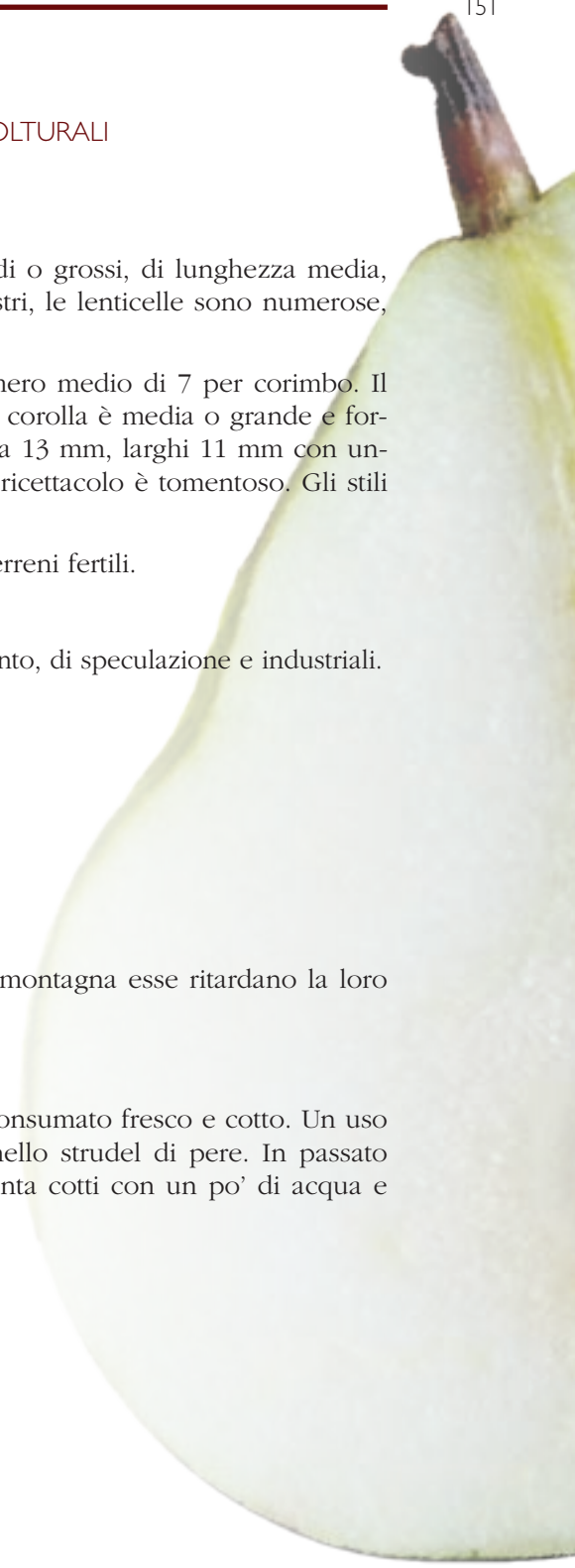
Prima decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da inizio agosto a metà settembre. In montagna esse ritardano la loro maturazione, e durano sino all'ottobre.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Può essere consumato crudo o cotto, consumato fresco e cotto. Un uso un po' particolare di questo frutto è nello strudel di pere. In passato venivano anche consumati con la polenta cotti con un po' di acqua e zucchero.



CULTIVAR: SPINA-CARPI

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Trentosso; Trentisso; Trentossi;
Trentossa; Pero Duro; Pero di Verona.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Italiana. Forse da Carpi, in provincia di Modena.

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Molto coltivata nel Veneto, specialmente nelle valli del Veronese. Diffusa anche nelle Prealpi Trevigiane, nel Tirolo, in Liguria, Toscana, Emilia Romagna.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 100-300 g.

DIMENSIONI: medio o grande, 80 x 75 mm.

FORMA: conico-ottusa, turbinato-appiattita, depressa sulla corona, panciuta verso il calice, un po' mammellonata presso il peduncolo, superficie irregolare.

BUCCIA: liscia o un po' ruvida, sottile, dura, con lenticelle circondate da una piccola chiazza rugginosa.

PEDUNCOLO: lungo, sottile, ricurvo, sottile, bruno, rugginoso, parzialmente carnoso alla base, slargato all'apice, inserito spesso obliquamente sul frutto, quasi sempre al di fuori del suo asse.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: poco pronunciata o assente.

CALICE: semi aperto o aperto, grande o piccolo, a sepali disposti in una cavità poco profonda, larga, irregolare.

COLORE DI FONDO: verdastro quando si coglie, si tinge di verde-giallognolo a maturazione.

SOVRACCOLORE: qualche volta è presente una velatura di rosso sporco dal lato del sole rosso slavato.

RUGGINOSITÀ: a macchie.



CARATTERISTICHE DELLA POLPA: bianco giallastra, semi fina, consistente, granulosa, dolce, delicata, un po' croccante, succosa, aromatica, acido-zuccherina, saporitissima, talvolta acidula, mediamente resistente all'ammezzimento.

DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: elevato.

PORTAMENTO: espanso.

FERTILITÀ: media.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: rami grossi, lunghi, di solito irregolari sia per la forma che per la direzione, di color verde grigiastro o marroni con leggeri riflessi rossastri, con internodi sottili o di medio spessore. Essi tendono ad allargarsi orizzontalmente.

CARATTERISTICHE DEI FIORI: bianchi, appena sfumato di una velatura di rosso. In numero medio di otto per corimbo. Il peduncolo è lungo; la corolla è grande, formata da petali ovali, arrotondati alla base o rettangolari, lunghi in media 16 mm, larghi 12 mm, con unghia media. I sepali sono medi o corti ed il ricettacolo è tomentoso. Gli stili sono di medie dimensioni, generalmente più alti degli stami. Il polline germina in bassissima percentuale e pertanto non è idoneo alla fecondazione.

CLIMA E TERRENI: teme il freddo, per cui vegeta bene in climi miti; predilige terreni sciolti e ricchi.

FORME: a medio vento.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: vegeta bene sia sul selvatico che sul cotogno.

EPOCA DI FIORITURA

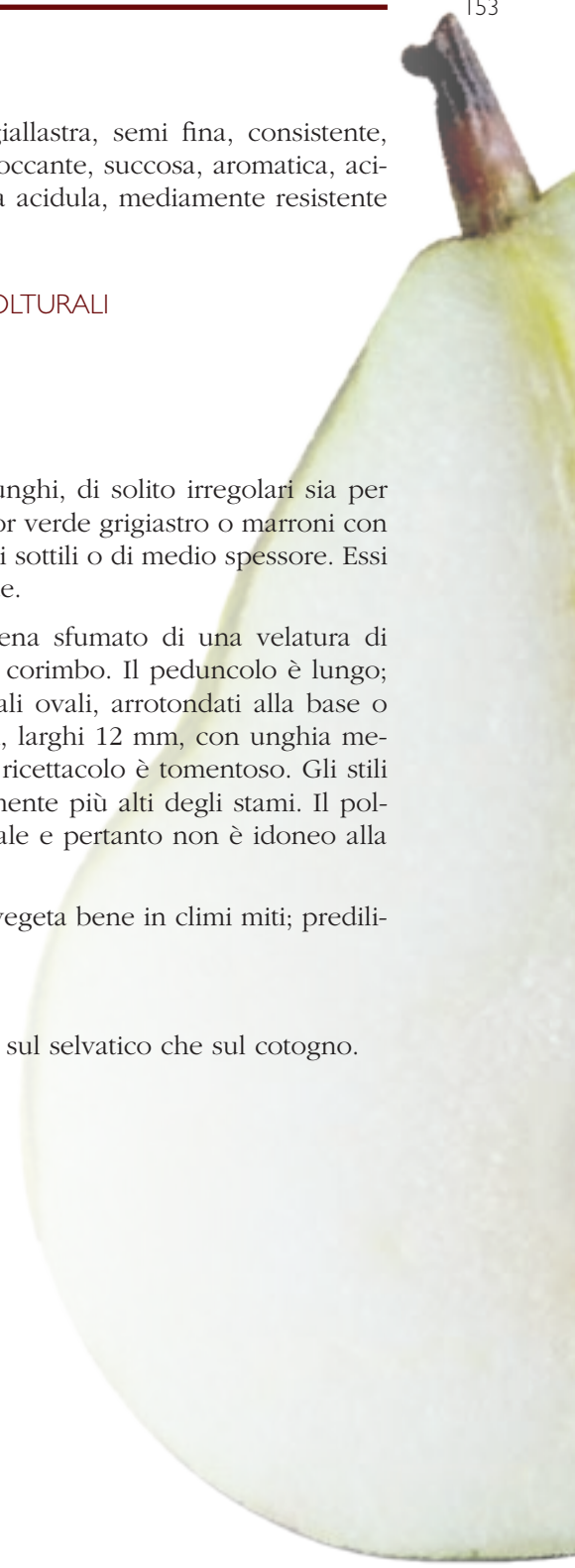
Intermedia o tardiva.

EPOCA DI RACCOLTA

Dal finir di settembre l'inizio di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da novembre a marzo.



UTILIZZI DEL FRUTTO

In passato, i contadini che lo coltivavano lo mangiavano a colazione cotto con polenta e salame, o consumato in insalata condito con olio, aceto, pepe e sale e accompagnato dalla polenta quando era giallo e molle. Veniva servito anche cotta e zuccherata come “dolce” dopo i pasti. Queste pere erano usate anche nella produzione di conserve particolari come la “Mostarda di Rosina”. Solo le pere ottenute nelle Valli Veronesi venivano talvolta consumate crude.



CULTIVAR: VIRGOLOSA

SINONIMI DIFFUSI NEL VENETO

Vergolosa, Virgolata.

ORIGINE DELLA VARIETÀ

Francia (da Virgoulée, piccolo villaggio vicino a Limoges).

ANTICA AREA DI DIFFUSIONE

Molto diffusa nelle colline venete, in Piemonte e in Lombardia.

DESCRIZIONE DEL FRUTTO

PESO: 70-91 g.

DIMENSIONI: medio, 73 x 60 mm.

FORMA: campaniforme, irregolare, spesso più sviluppata dalla parte del sole, compressa appena alla corona, presso la quale è nella sua maggiore grossezza, degradante lentamente nel corpo, termina con un collo grosso, ottuso, e troncato, in cui è piantato il peduncolo.

BUCCIA: liscia e profumata.

PEDUNCOLO: corto o di media lunghezza, bruno chiaro, grosso, carnoso, storto, ingrossato alle estremità, disposto a fior di pelle o entro una piccola insenatura.

CAVITÀ PEDUNCOLARE: piccola o assente.

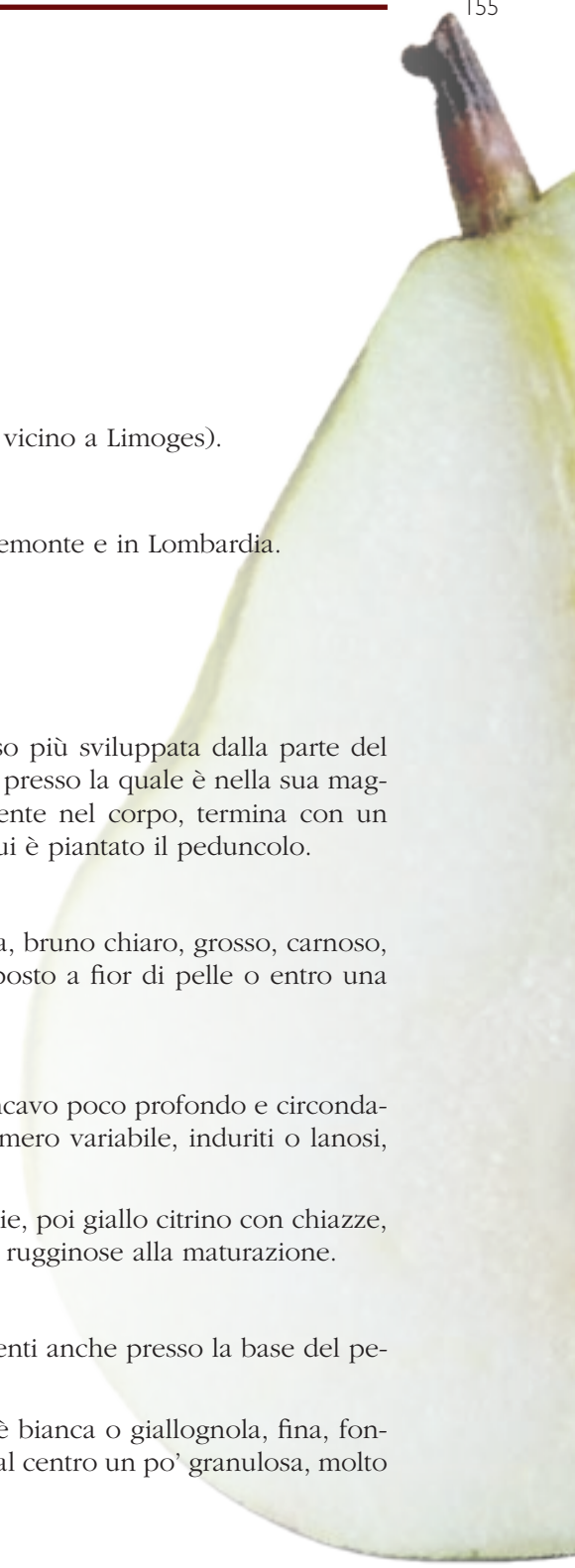
CALICE: aperto, quasi superficiale, con incavo poco profondo e circondato di pieghe e coste. Sepali in numero variabile, induriti o lanosi, spesso storti, talvolta mancanti.

COLORE DI FONDO: verde quando si coglie, poi giallo citrino con chiazze, punteggiature e placche discontinue rugginose alla maturazione.

SOVRACCOLORE: assente.

RUGGINOSITÀ: a macchie irregolari, presenti anche presso la base del peduncolo e della cavità calicina.

CARATTERISTICHE DELLA POLPA: La polpa è bianca o giallognola, fina, fondente, butirrosa, profumata, intorno al centro un po' granulosa, molto



succosa, un po' acidula, ma ricca di zucchero, con un gusto speciale di moscato.

DESCRIZIONE DELLA PIANTA E SISTEMI COLTURALI

VIGORE: elevato.

PORTAMENTO: espanso.

FERTILITÀ: media ma produttività scarsa.

CARATTERISTICHE DEI RAMI: molto sottili, assai numerosi, lunghi, verdastri. Lenticelle grigie, larghe e numerose.

CLIMA E TERRENI: non adatto a climi freddi e/o troppo umidi. Teme inoltre il sole, il vento, la nebbia, l'umidità, le variazioni di temperatura. Richiede una buona esposizione, in genere a est, e luoghi ben arieggiati, ma non ventosi. Esigente anche per i terreni, che devono essere particolarmente sani, freschi e leggeri.

FORME: nelle località dove il clima è troppo umido e troppo variabile, si dovrebbe innestarla sul cotogno e poterla disporre a spalliera presso un muro esposto a est, perché tale esposizione è indispensabile per avere frutta di buona qualità. Nei paesi di montagna, come per esempio in Tirolo, dove l'aria è secca e il terreno molto sano, la pianta è generalmente molto vigorosa sul selvatico e forma dei bellissimi alti fusti a testa piramidale.

SISTEMI DI COLTIVAZIONE: frutteti casalinghi.

EPOCA DI FIORITURA

Intermedia o tardiva.

EPOCA DI RACCOLTA

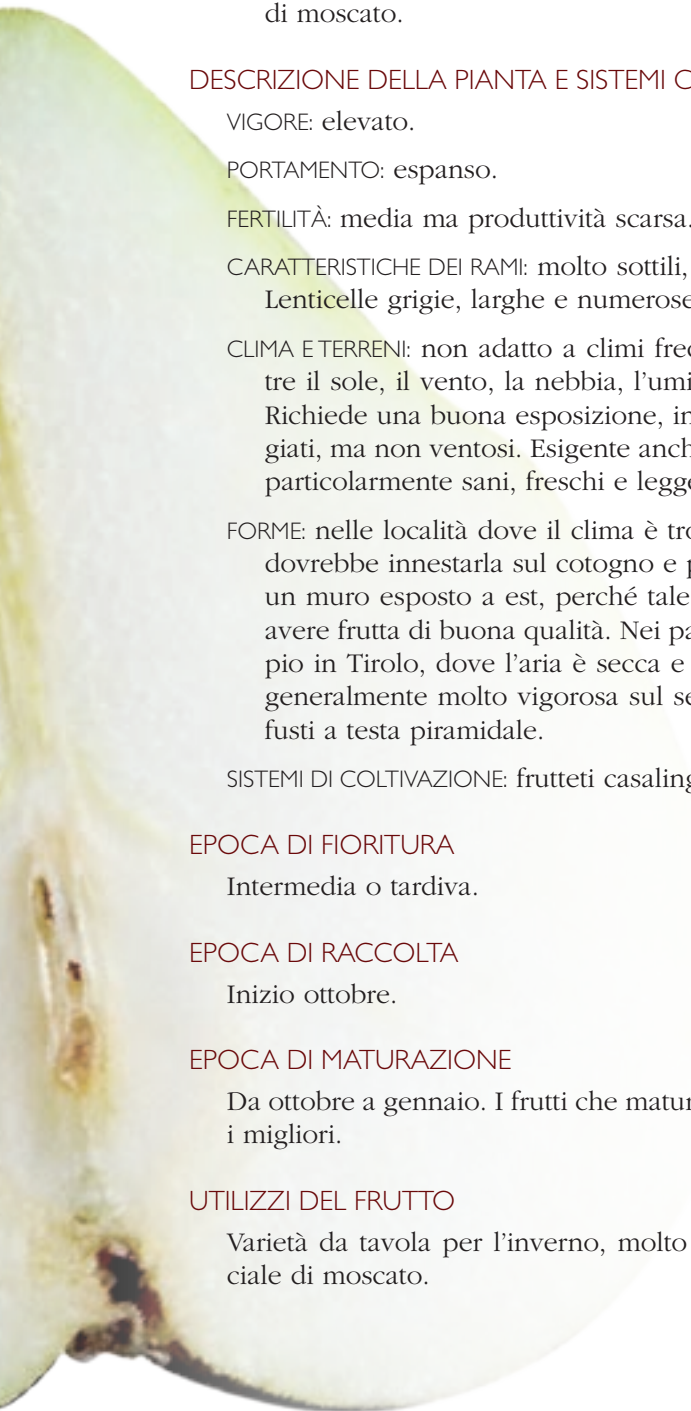
Inizio ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE

Da ottobre a gennaio. I frutti che maturano a novembre e dicembre sono i migliori.

UTILIZZI DEL FRUTTO

Varietà da tavola per l'inverno, molto apprezzata per il suo gusto speciale di moscato.



ALTRE ANTICHE VARIETÀ
DI MELE E PERE
COLTIVATE NEL VENETO



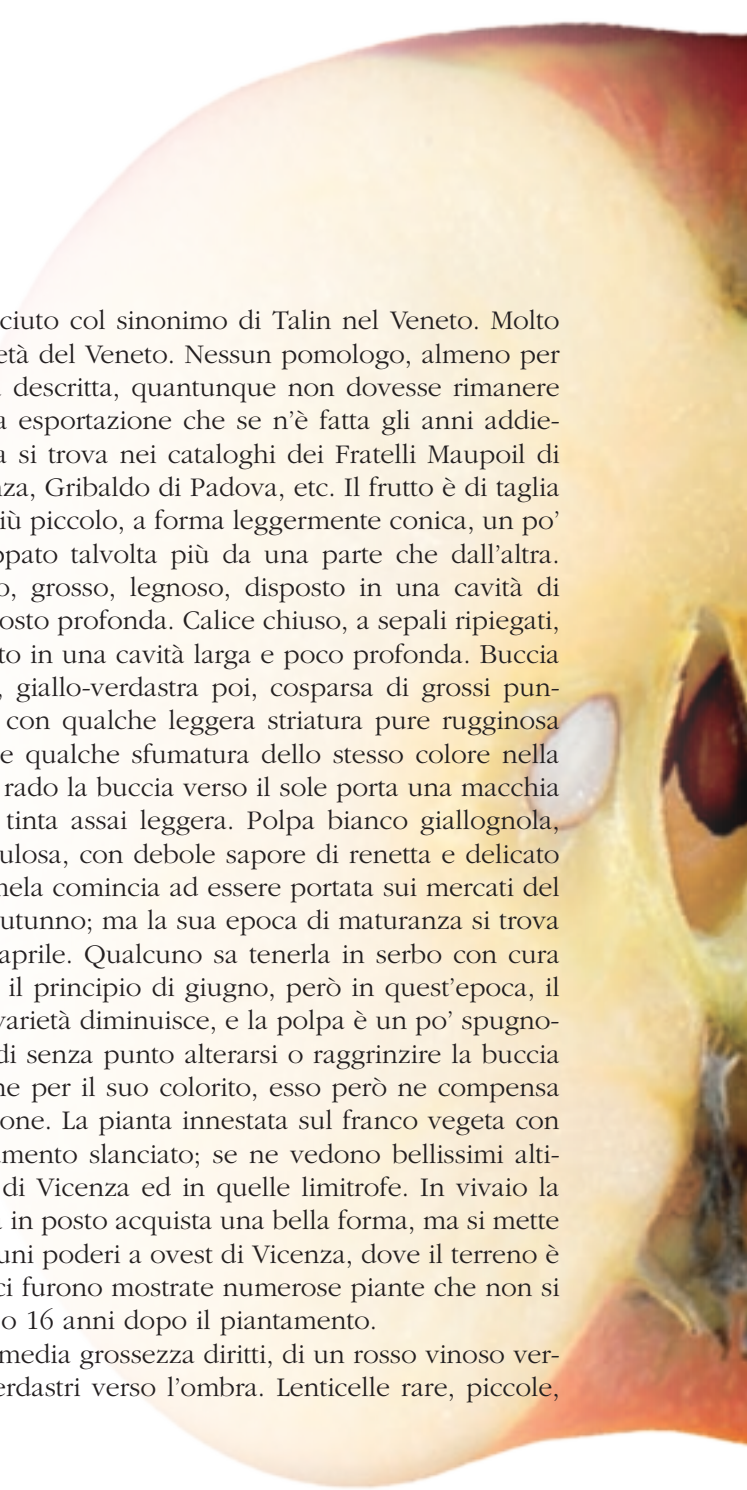


MELI

ATTALINO

Da Molon (1890): “Conosciuto col sinonimo di Talin nel Veneto. Molto probabilmente è una varietà del Veneto. Nessun pomologo, almeno per quanto ne sappiamo, l’ha descritta, quantunque non dovesse rimanere sconosciuta in causa della esportazione che se n’è fatta gli anni addietro nei paesi del Nord. La si trova nei cataloghi dei Fratelli Maupoil di Venezia, Amaglio di Vicenza, Gribaldo di Padova, etc. Il frutto è di taglia mezzana, talvolta anche più piccolo, a forma leggermente conica, un po’ irregolare, essendo sviluppato talvolta più da una parte che dall’altra. Peduncolo medio o corto, grosso, legnoso, disposto in una cavità di larghezza mezzana e piuttosto profonda. Calice chiuso, a sepali ripiegati, verdastri alla base, disposto in una cavità larga e poco profonda. Buccia verde-giallastra dapprima, giallo-verdastro poi, cosparsa di grossi punti rugginosi, caratteristici, con qualche leggera striatura pure rugginosa nella cavità del picciolo, e qualche sfumatura dello stesso colore nella cavità del calice. Molto di rado la buccia verso il sole porta una macchia ristretta di colore rosa, a tinta assai leggera. Polpa bianco giallognola, succosa, zuccherina, granulosa, con debole sapore di renetta e delicato profumo. Questa buona mela comincia ad essere portata sui mercati del Veneto verso la fine dell’autunno; ma la sua epoca di maturanza si trova fra il gennaio e la fine d’aprile. Qualcuno sa tenerla in serbo con cura fino alla fine di maggio e il principio di giugno, però in quest’epoca, il sapore proprio di questa varietà diminuisce, e la polpa è un po’ spugnosa. Il frutto resiste ai freddi senza punto alterarsi o raggrinzire la buccia e, se non attira l’attenzione per il suo colorito, esso però ne compensa con una lunga conservazione. La pianta innestata sul franco vegeta con forza, ed ha un bel portamento slanciato; se ne vedono bellissimi altifusti in tutta la provincia di Vicenza ed in quelle limitrofe. In vivaio la pianta vegeta poco: messa in posto acquista una bella forma, ma si mette a frutto molto tardi. In alcuni poderi a ovest di Vicenza, dove il terreno è argilloso, umido, tenace, ci furono mostrate numerose piante che non si misero a frutto se non 15 o 16 anni dopo il piantamento.

L’arbero presenta rami di media grossezza dritti, di un rosso vinoso verso il sole, leggermente verdastri verso l’ombra. Lenticelle rare, piccole,



bianchiccie, Gemme piccole, appiattite. Foglie medie, ovoidali, dentate, di color verde erbaceo superiormente e verde bianchiccio di sotto. Picciolo medio, peloso, poco scannellato. Stipule allungate, larghe alla base dei germogli.

Checché se ne dica, questo frutto non può ritenersi fra i migliori; pure è ancora una buona mela da taglio, che può dare alimento al commercio nel Veneto.”

BIANCONE

Da Bassi e Cossio (1996), Bassi e Dal Grande (2007): “Questa varietà è di origine sconosciuta anche se citata nella monografia di Sormani Moretti, sia dal Candioli (1941) tra le cultivar che consigliava di abbandonare. L'albero è di tipo standard a portamento eretto, di notevole vigore, con una fioritura tardiva che nei primi anni è di entità piuttosto scarsa. La produttività è media e abbastanza lenta è l'entrata in produzione anche su portainnesti abbastanza deboli come l'M26. La raccolta avviene nella seconda metà di settembre ed è facile la presenza di cascola. Il frutto alla raccolta è di colore verde chiaro, talvolta sfaccettato di rosa sul 10% della superficie, e può presentare una certa rugginosità sulla parte esposta, in prevalenza nella zona peduncolare. Raramente in ambienti collinari favorevoli assume un sovracoloro rosso che si estende limitatamente. Tende in seguito ad assumere una colorazione giallognola. Presenta una forma asimmetrica su entrambi gli assi, in sezione longitudinale appiattita e sezione trasversale irregolare, leggermente costoluto, con un peso medio di 180-230 g. Il peduncolo è sottile e lungo, la cavità peduncolare è mediamente profonda e ampia, il calice è profondo e chiuso. Le lenticelle sono piccole, la polpa bianca è molto soda, poco croccante, poco succosa, farinosa, la tessitura fine, talvolta un po' grossolana, ma il sapore mediocre, poco dolce e mediamente o molto acido. Queste caratteristiche gustative sono sostanzialmente mantenute anche dopo quattro mesi di conservazione; per tale motivo in passato è sempre stata preferibilmente consumata cotta. I fiori sono presenti in numero di 5-6 per corimbo di grandi dimensioni; i petali sono di forma ellissoidale di colore rosa chiaro; gli stami sono più lunghi del pistillo; l'epoca di fioritura è media.”

POMO DI S. ANNA O DELLA MADONNA

Da Botteselle (1914): “Dimensioni 60 x 76 mm. Peso 100-150 g. Spesso i pomi di S. Anna sono stati in passato confusi con i pomi di S. Pietro. Il frutto è largo dalla parte del picciolo, si va restringendo a cono verso il calice. La buccia è verde chiaro con colorazione rossa a striature marcate superiormente ed al sole. Il picciolo è lungo e poco incassato in media concavità; il calice trovasi in piccolissima fossetta a pieghe. Ha costole appena segnate. La polpa bianca, fine, fondente, asprezza è assai migliore di quella dei pomi di S. Pietro.



PERI

FRATTINO E DIPINTO

Da Molon (1901), Botteselle (1914), Tamaro (1925): “Il Frattino è un piccolo frutto comune nel mercato di Vicenza, dove si gode a metà luglio. Ha forma turbinata, 48 x 37 mm, peduncolo un po' ricurvo lungo mm 30, calice caduco, buccia gialla, con macchia di color rosso un po' sporco verso il sole. Polpa bianca, molto profumata, fondente e con un sapore spiccato, che ricorda il cedro. Di questa varietà il mercato di Vicenza è provvisto per circa un mese. Sullo stesso mercato si trovano anche il Dipinto (dimensioni 52 x 36 mm, peso 50 g), frutto di forma regolare con collo ben disegnato, che matura dalla metà alla fine di luglio, ha buccia a fondo verde-giallo ma largamente colorata di rosso carminio brillante verso il sole, e punteggiato fittamente da piccoli punti di color grigio chiaro. È frutto dalla polpa bianca, molto profumata e di buon sapore.”

SAMPIEROL

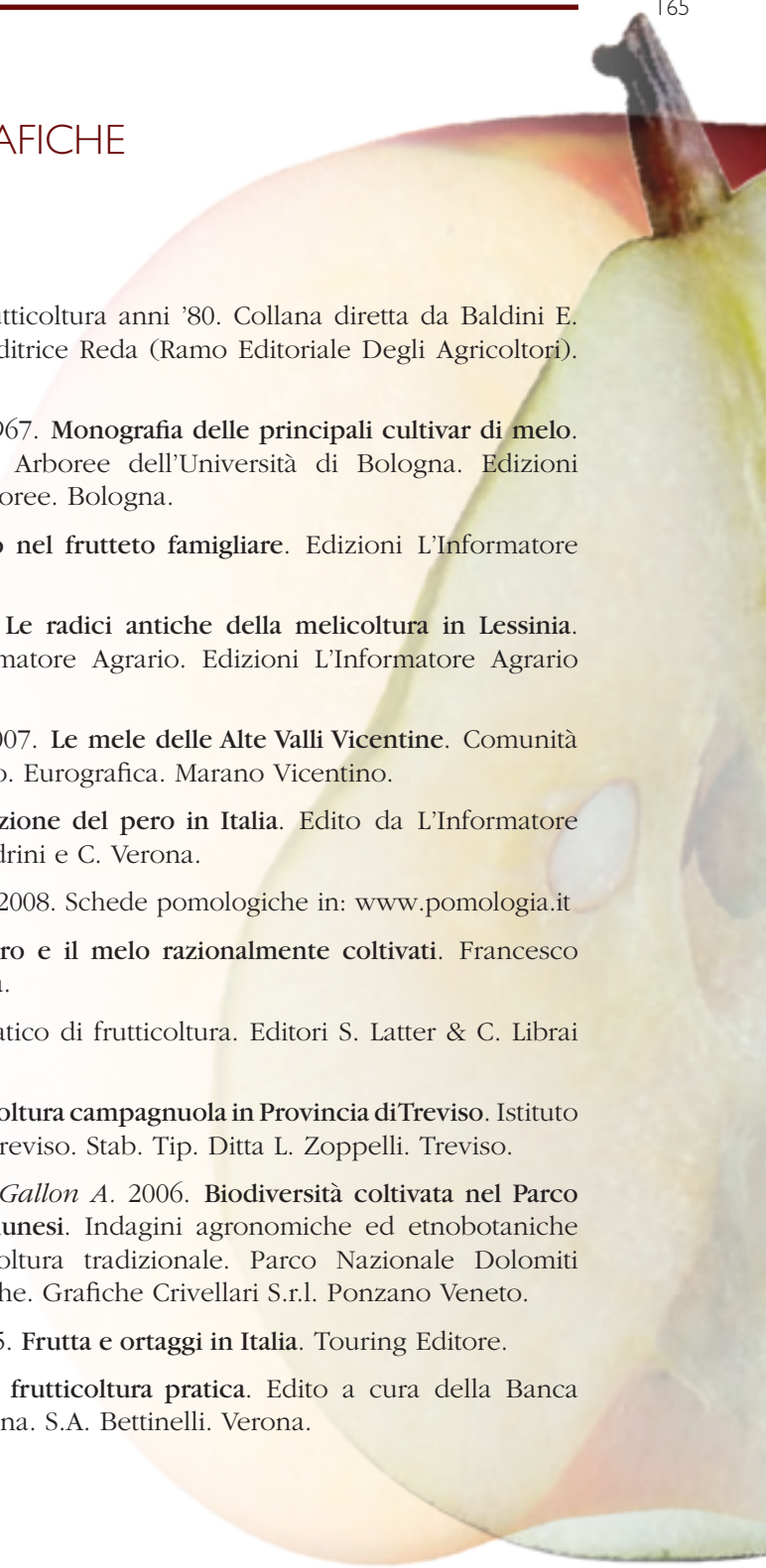
Da Botteselle (1914): “Dimensioni 42 x 31 mm. Peso min. 14 g, medio 19, mass. 22. Pera ampolliforme, panciuta, con collo or più or meno lungo, con buccia verdognola lavata di rossastro dalla parte del sole. Picciolo di lunghezza media, verdolino, ma talvolta anche colorato di rossastro, con attacco superficiale, carnoso all'inserzione, quasi continuante il frutto. Calice aperto, superficiale, situato su una prominenza sporgente. La polpa è bianca, tenera, discretamente succosa, ma poco dolce, leggermente tannica e di scarso sapore. Per quanto precoce, non è raccomandabile, avendosi in tale stagione varietà migliori.”

FONTI BIBLIOGRAFICHE



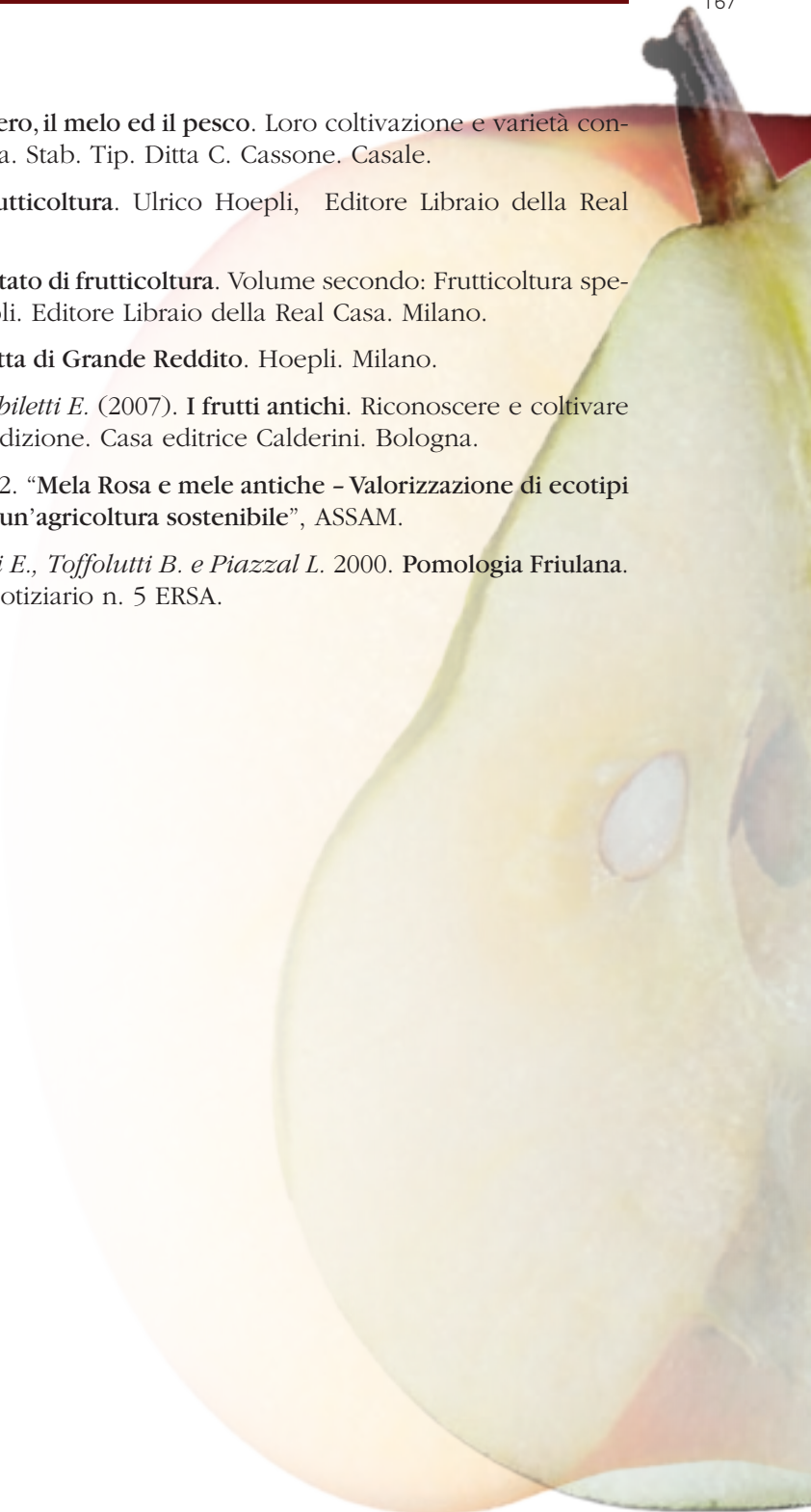


FONTI BIBLIOGRAFICHE

- Alvisi F.* 1980. **Il melo**. Frutticoltura anni '80. Collana diretta da Baldini E. e Scaramuzzi F. Casa editrice Reda (Ramo Editoriale Degli Agricoltori). Conegliano.
- Baldini E., Sansavini S.* 1967. **Monografia delle principali cultivar di melo**. Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna. Edizioni Istituto Coltivazioni Arboree. Bologna.
- Bargioni G.* 2001. **Il melo nel frutteto familiare**. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. Verona.
- Bassi G., Cossio F.* 1996. **Le radici antiche della melicoltura in Lessinia**. Supplemento a L'informatore Agrario. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. Verona.
- Bassi G. Dal Grande P.* 2007. **Le mele delle Alte Valli Vicentine**. Comunità Montana Agno-Chiampo. Eurografica. Marano Vicentino.
- Bellini E.* 1978. **La coltivazione del pero in Italia**. Edito da L'Informatore Agrario. Stamperia Zandrini e C. Verona.
- Bergamini A., Soldavini C.* 2008. Schede pomologiche in: www.pomologia.it
- Bohicchio N.* 1916. **Il pero e il melo razionalmente coltivati**. Francesco Battiato Editore. Catania.
- Boni G.* 1929. **Manuale pratico di frutticoltura**. Editori S. Latter & C. Librai della Real Casa.
- Botteselle P.* 1914. **La Frutticoltura campagnuola in Provincia di Treviso**. Istituto Agrario Provinciale di Treviso. Stab. Tip. Ditta L. Zoppelli. Treviso.
- Calligaro A., Funario C., Gallon A.* 2006. **Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi**. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale. Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi Studi e Ricerche. Grafiche Crivellari S.r.l. Ponzano Veneto.
- Cabrini L., Malerba F.* 2005. **Frutta e ortaggi in Italia**. Touring Editore.
- Candioli P.* 1939. **Sunti di frutticoltura pratica**. Edito a cura della Banca Mutua Popolare di Verona. S.A. Bettinelli. Verona.
- 

- Candioli P.* 1941. **Il melo**. Arti Grafiche S.A: Albarelli Marchesetti. Verona.
- Castelvetto G.* 1988. **Breve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti si mangiano in Italia**. Editore Gianluca Arcari. Mantova.
- Cavaliere A., Fabbi E. (A.A.V.V.)* 2004. **Il catalogo delle varietà**. Schede didattiche e documentazione per conoscere e ritrovare i sapori e i profumi della tradizione. Progetto Frutta antica. Regione Emilia Romagna-Sezione Parchi.
- Consulta per l'Agricoltura e le Foreste delle Venezie.* 1980. **Agricoltura delle Regioni Venete**. Edizioni Cedam. Padova.
- Farneti R.* 2002. **Bollettino Ufficiale della Regione Marche**. Anno XXXIII, n.° 63, 20 maggio.
- Gallesio G.* 1817-1839. **Pomona Italiana ossia "Trattato degli alberi fruttiferi."** Co' Caratteri de' FF. Amoretti. Presso Niccolò Capurro. Pisa.
- Meier L.* 1934. **Frutta dell'Alto Adige**. Casa editrice J.F. Amonn. Bolzano.
- Molon G.* 1890. **Buone frutta**. Studi di fitografia e di tassonomia pomologica. Parte I. Tipo-Lit. Francesco Cagnani. Conegliano.
- Molon G.* 1896. **Le varietà di piante da frutto** (raccomandabili per l'Alta Italia esistenti nel campo sperimentale della R. Scuola Superiore di Agricoltura di Milano per il Dott. Girolamo Molon). Fascicolo III: meli. Tipografia Commerciale Lombardia. Milano.
- Molon G.* 1901. **Pomologia**. Descrizioni delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. Ulrico Hoepli. Editore-Libraio della Real Casa. Milano.
- Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittempergher L.* 1957. **La coltura del pero in Italia**. Rivista della Ortoflorofruitticoltura Italiana. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Centro Miglioramento Piante da Frutto. Firenze.
- Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittempergher L.* 1967. **Monografia delle principali cultivar di pero**. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Centro Miglioramento Piante da Frutto. Firenze.
- Schiavon L.* 2008. **Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto**. Schede descrittive. Veneto Agricoltura.
- Tamaro D.* 1899. **Il pero, il melo ed il pesco**. Loro coltivazione e varietà consigliabili per l'Italia. Stab. Tip. Ditta C. Cassone. Casale.

- Tamaro D.* 1911. **Il pero, il melo ed il pesco.** Loro coltivazione e varietà consigliabili per l'Italia. Stab. Tip. Ditta C. Cassone. Casale.
- Tamaro D.* 1919. **Frutticoltura.** Ulrico Hoepli, Editore Libraio della Real Casa. Milano.
- Tamaro D.* 1925. **Trattato di frutticoltura.** Volume secondo: Frutticoltura speciale. Ulrico Hoepli. Editore Libraio della Real Casa. Milano.
- Tamaro D.* 1935. **Frutta di Grande Reddito.** Hoepli. Milano.
- Tibiletti Bruno M., Tibiletti E.* (2007). **I frutti antichi.** Riconoscere e coltivare le varietà della tradizione. Casa editrice Calderini. Bologna.
- Virgili S., Neri D.* 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM.
- Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B. e Piazzal L.* 2000. **Pomologia Friulana.** Supplemento al Notiziario n. 5 ERSA.





ISBN 978-88-6337-061-4



9 788863 370614