

ATLANTE DEI FRUTTIFERI AUTOCTONI ITALIANI



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Volume I



**Centro di Ricerca per
la Frutticoltura**

Con il patrocinio di:



**Accademia dei Georgofili
Firenze**



**Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana
Firenze**

Atlante
dei fruttiferi autoctoni italiani

Volume I

Coordinatore
Carlo Fideghelli

Redazione

CREA - Centro di Ricerca per la Frutticoltura

Michelina Maria Pozella

Giulio Della Strada ⁽¹⁾

Petra Engel

Mario Giorgioni

Giorgio Grassi ⁽¹⁾

Rossella Manganiello ⁽²⁾

Maria Antonietta Palombi

(1) in quiescenza

(2) contrattista

Sommario

Volume I

Dedica	I
Autori	XIII
Ringraziamenti	XX
Presentazione	
<i>D. Neri</i>	XXIII
<i>F. R. De Salvador</i>	XXVI
Introduzione	1
<i>C. Fideghelli</i>	
Il concetto di “autoctono” in frutticoltura: alcuni aspetti interpretativi	5
<i>D. Bassi, O. Failla, T. Eccher</i>	
Analisi molecolari del germoplasma autoctono italiano. Fingerprinting	13
Introduzione	14
<i>G. Cipriani (coordinatore)</i>	
Gli agrumi	18
<i>M. Caruso, A. Gentile</i>	
L'albicocco	22
<i>M. T. Dettori, S. Micali, E. Vendramin, J. Giovinazzi, E. Condello, I. Verde</i>	
Il castagno	27
<i>D. Torello Marinoni, R. Botta</i>	
Il ciliegio	40
<i>M. T. Dettori, S. Micali, E. Vendramin, J. Giovinazzi, I. Verde</i>	
Il fico	50
<i>A. Akkak, M. Petriccione</i>	
Il mandorlo	56
<i>L. Del Faro</i>	
Il melo	62
<i>G. Cipriani, S. Tartarini</i>	
Il nocciolo	76
<i>R. Botta, D. Torello Marinoni</i>	
Il noce	83
<i>A. Akkak, M. Petriccione</i>	
Il pero	87
<i>L. Del Faro</i>	
Il pesco	94
<i>M. T. Dettori, E. Vendramin, S. Micali, V. Aramini, C. da Silva Linge, L. Rossini, D. Bassi, I. Verde</i>	
Il pistacchio	101
<i>E. Vendramin, S. Micali, I. Verde, M. T. Dettori</i>	

Il susino	102
<i>L. Del Faro</i>	
Le realtà regionali	
Valle d'Aosta Vallée d'Aoste	105
<i>I. Barrel, A. Barrel, P. Barrel, L. Bertignono</i>	
Piemonte	117
<i>R. Botta, G. L. Beccaro, M. G. Mellano, G. Giacalone, N. Valentini, L. Ricci</i>	
Lombardia	139
<i>T. Eccher</i>	
Alto Adige Südtirol	153
<i>W. Guerra</i>	
Trentino	159
<i>R. Velasco, M. Venturelli</i>	
Friuli Venezia Giulia	167
<i>P. Zandigiaco, R. Testolin</i>	
Veneto	179
<i>L. Schiavon, G. Baroni</i>	
Liguria	191
<i>M. A. Palombi</i>	
Emilia-Romagna	203
<i>S. Sansavini, V. Mazzotti</i>	
Toscana	225
<i>E. Giordani, V. Nencetti, E. Picardi</i>	
Marche	237
<i>F. Massetani, A. Micheletti, G. Murri, D. Neri</i>	
Umbria	249
<i>L. Concezzi, F. Famiani, I. Dalla Ragione, M. Gramaccia</i>	
Lazio	261
<i>V. Cristofori, I. Barbagiovanni, R. Pavia, M. T. Costanza, R. Muleo</i>	
Abruzzo	275
<i>D. D. Silveri, M. Di Santo, A. Manzi, F. Cercone, A. Tarquini</i>	
Campania	287
<i>M. Petriccione, P. Rega, C. Di Vaio</i>	
Molise	305
<i>M. Tanno</i>	
Puglia	321
<i>V. N. Savino, M. Palasciano, P. Venerito</i>	
Basilicata	337
<i>C. Mennone</i>	
Calabria	347
<i>R. Mafrica, P. Pellegrino</i>	
Sicilia	369
<i>F. Sottile, S. La Malfa, E. Nicolosi, G. Barbera, P. Inglese, E. Barone, A. Gentile</i>	
Sardegna	383
<i>M. Mulas, I. Chessa</i>	
Sponsor	395



Piemonte



Roberto Botta, Gabriele Beccaro, Maria Gabriella Mellano, Giovanna Giacalone, Luisa Ricci, Nadia Valentini

Piemonte, biodiversità frutticola

Storia della frutticoltura piemontese

La frutticoltura antica

Come testimoniano gli autori latini Catone (II sec. a.C.), Varrone (I sec. a.C.), Plinio il Vecchio (I sec. d.C.), Columella (I sec. d.C.) e Palladio (IV sec. d.C.), la frutticoltura delle regioni colonizzate dall'Impero Romano era per lo più un'attività produttiva di tipo familiare e già si avvaleva di tecniche di propagazione, innesto, potatura, concimazione, e conservazione dei frutti.

Il Piemonte fu per lunghi secoli zona di transito tra la Penisola italiana e la Gallia, una terra percorsa da eserciti invasori e bande di saccheggiatori di svariate etnie. Per tutto il succedersi delle dominazioni di Goti, Longobardi, Franchi e Saraceni le terre subalpine si impoverirono o si inselvatichirono, spesso abbandonate per mancanza di braccianti. Nei primi secoli d.C., anche i 5.000 abitanti di *Augusta Taurinorum*, residenti in una cinquantina di ettari racchiusi da 3 km di mura, conducevano una vita sostanzialmente simile a quella dei contadini delle regioni subalpine, che traevano dalle loro piccole proprietà produzioni appena sufficienti al sostentamento della famiglia.

Solo successivamente, nei terreni dei numerosi monasteri Benedettini, Cistercensi, Certosini, Vallombrosani, Cluniacensi si iniziò a praticare, dopo le indispensabili operazioni di bonifica, una frutticoltura organizzata. Le abbazie quali quelle di Fruttuaria (S. Benigno Canavese) e Staffarda divennero aziende modello dove i contadini liberi che abitavano nelle *grange* (cascine) bonificarono i terreni con opere di canalizzazione e incrementarono le produzioni sperimentando nuove tecniche di coltivazione. I numerosi Statuti emanati a difesa e tutela delle proprietà durante l'epoca comunale testimoniano, tuttavia, di una frutticoltura ancora confinata a *pomarî* o giardini e limitata a pochi esemplari piantati ai bordi dei coltivi o sparsi nei campi, nei prati e nelle vigne. I fruttiferi presenti in Piemonte in quel periodo erano meli, peri, cotogni, fichi, pruni, peschi, albicocchi, azzeruoli, melograni, noci, castagni, olivi, mandorli.

Dal Medioevo al 1700: la frutticoltura d'élite

Nel susseguirsi delle vicende di lotte e di povertà che accompagnarono il lento e travagliato affermarsi della casa Savoia nel tardo Medioevo, Torino rimase un centro per lo più rurale. Fino al XIII-XIV secolo, i fruttiferi erano considerati alberi ornamentali, di lusso, da porre intorno alle dimore signorili in quanto per la loro coltivazione richiedevano grandi spazi, competenze tecnico-agronomiche ancora inesistenti e

presentavano ampi margini di rischio prima e dopo il raccolto. La frutta assunse, di conseguenza, il significato di privilegio e di cibo riservato alle classi abbienti.

Statuti comunali e rendiconti delle castellanie sabaude del tardo Medioevo, citano alberi da frutto piantati ai bordi dei coltivi, in prati aperti o chiusi, campi di cereali, orti, *brolii* (orti alberati), giardini, cortili, vigne; si iniziava allora a parlare di *planterii* o, più specificatamente, di *pomerii* (Nada Petrone, 1981). Di melo, ciliegio, pesco e cotogno si menzionano piante selvatiche ma produttive ed anche alberi innestati, in particolare, nel Cuneese e nel Canavese.

Verso la fine del Quattrocento la produzione e il consumo di frutta si diffusero in più ampi strati sociali. Risale a questo periodo la definizione del valore veniale dei frutti deducibile dalle multe imposte per i furti: le ruberie di mele, pere, ciliegie e prugne erano giudicate meno gravi di quelle di castagne e mandorle (di più facile e lunga conservazione), ma più gravi di quelle di fichi e pesche (forse più abbondanti).



La collezione di ciliegi dell'azienda Tetti Grondana in Chieri-TO durante la fioritura primaverile (foto Mauro Caviglione)

Nel Rinascimento, a differenza di quanto avvenne in Italia, soprattutto in Toscana, dove con il diffondersi della stampa e la pubblicazione dei primi manuali di agricoltura si verificò un forte impulso della frutticoltura, in Piemonte l'attenzione per le caratteristiche qualitative delle differenti cultivar rimase limitata ai poderi-modello (Valentino, Regio Parco, Mirafiori, Millefonti) sorti per volere di Emanuele Filiberto e Carlo Emanuele I per approvvigionare le mense reali con i frutti delle migliori varietà (Mattiolo, 1916).

Durante il regno del duca Emanuele Filiberto (1553-1580), furono eseguiti numerosi lavori di ampliamento e riassetto di Torino: fra questi la realizzazione, nel 1572, della prima delle *Delitiae Sabaudiae*, il *Viboccone*, luogo di caccia e di piacere

(distrutto dai Francesi durante l'assedio di Torino nel 1706) circondato dal fantastico Regio Parco, situato tra Dora Riparia, Stura e Po, dove vennero messi a dimora migliaia di gelsi, specie storicamente importante per l'arboricoltura piemontese.

Con Carlo Emanuele I (1580-1630), lavorarono a Torino gli architetti Ascanio Vitozzi di Orvieto, Carlo e Amedeo di Castellamonte e venne realizzata una vera e propria corona di dimore reali e ville, circondate da lussureggianti giardini e *pomarii*. Tra queste Villa Millefonti, sulle rive del Po, ricca di fontane, giochi d'acqua e selvaggina, e Villa Reale di Mirafiori (*Milleflorum*) disegnata da Carlo di Castellamonte in stile spagnoleggiante per compiacere Caterina, moglie di Carlo Emanuele. Questa villa, oggi sostituita dagli stabilimenti Fiat-Mirafiori, si trovava allora a tre miglia dalla città e possedeva un potere modello.

Durante la reggenza di Cristina di Borbone Francia, figlia di Enrico IV e moglie di Vittorio Amedeo I (1630 – 1637), gli architetti Carlo e Amedeo di Castellamonte trasformarono architettonicamente il Castello del Valentino seguendo stile e linee francesi. Venne anche costruita la Vigna di Madama Reale, sulle alture al di là del Po.

Un altro podere di grande valenza per la storia della frutticoltura piemontese è rappresentato dal complesso della Venaria, un vero e proprio sistema urbanistico per la celebrazione della sovranità, consegnato a Carlo Emanuele II da Amedeo di Castellamonte nel 1663, anno della salita al trono. Molti alberi da frutto vennero messi a dimora nei giardini della Venaria seguendo le mode dell'epoca dettate da Jean Baptiste de La Quintinie, padre delle moderne tecniche di frutticoltura e dei *jardins fruitiers et potagers* di Versailles. Il complesso della Venaria venne distrutto dai roghi appiccati dai francesi nel 1693, durante la reggenza di Vittorio Amedeo II (1675 – 1730), definito volpe o leone sabauda e primo re della Casa Savoia. Nel 1682 venne pubblicato ad Amsterdam il *Theatrum Sabaudiae*, una raccolta di centoquaranta tavole raffiguranti le dimore, le chiese e i luoghi appartenenti al territorio dei Savoia. Alcune di queste meraviglie, quali la residenza di Viboccone e Mirafiori, vennero distrutte nel 1706 dai Francesi al termine del loro assedio.

La frutticoltura piemontese conobbe un nuovo periodo di sviluppo solo sul finire del 1700, quando vennero introdotti, attraverso la Savoia, i modelli colturali e le cultivar di fruttiferi già da lungo tempo presenti in Francia (Genesy, 1882). I Savoia attingono modelli e ispirazioni dalla corte francese e dai *jardins fruitiers et potagers* di Versailles: in questo modo sempre più nei luoghi di delizie e di riposo piemontesi comparvero aree specifiche dove si producevano ortaggi e frutta per le mense del duca e della corte. Il consumo di frutta andò ulteriormente diffondendosi in più ampi strati sociali, pur restando ancora prevalentemente riservato alle classi più abbienti.

In questo contesto, la frutticoltura piemontese non comparve ancora, come voce autonoma, nella *Statistica*

Generale del 1752 riguardante l'agricoltura dello Stato sabauda che annoverava esclusivamente le colture di vite, castagno e noci, ampiamente diffuse. In pianura prevalevano cerealicoltura e foraggicoltura affiancate dalla zootecnia, sulle colline primeggiava la vite. Gli alberi da frutto erano coltivati su ridotte superfici, la loro produzione era scarsa e la conduzione era per lo più promiscua. Facevano eccezione alcune zone collinari note per specifiche produzioni frutticole quali Bagnolo per le mele, Canale d'Alba per le pesche, Costigliole Saluzzo per le albicocche. Il 24 maggio 1785 sorse, per regio decreto di Vittorio Amedeo III, re di Sardegna, la Società Agraria, divenuta successivamente Accademia di Agricoltura di Torino, fondata con intenti "...di promuovere nuove coltivazioni, naturalizzare piante straniere, dare istruzioni elementari di agricoltura... perfezionare l'agricoltura; si formerà per quest'arte uno spirito nazionale, da cui tutto giova sperare". Gli Accademici diffondevano nuove colture, tra cui quelle da frutto, riportavano i risultati di studi e ricerche su Memorie e Annali, divulgandoli in tutto il Piemonte attraverso la pubblicazione, dal 1791 al 1839, di un almanacco popolare (*Calendari Georgici*).

Nascita della moderna arboricoltura da frutto

Tra il 1700 e il 1800 vengono istituiti in Piemonte i primi centri sperimentali organizzati. Nel 1798, l'Orto della Crocetta, "*giardino sperimentale visitato da agronomi e da molti amatori*" già possesso dei soppressi Padri Trinitari, venne assegnato in dotazione alla allora Società Agraria.

L'Orto divenne un frutteto modello per la sperimentazione e diffusione di nuove varietà create da abili giardinieri, la messa a punto di nuove tecniche, macchine, attrezzi, sistemi di lotta e tecniche di fertilizzazione. La sperimentazione sui fruttiferi, iniziata presso l'Orto della Crocetta, proseguì nell'Orto del Valentino, inaugurato nel 1886, e continuò fino al 1930, quando l'area venne ceduta all'Istituto Nazionale Galileo Ferraris. Nel 1927, all'Accademia venne donata anche la cascina di Vezzolano. Tra i molti Accademici e direttori dell'Orto che contribuirono allo sviluppo della frutticoltura si ricordano: Matteo Bonafous (1793-1852), botanico, medico, agronomo di fama internazionale; Luigi Noisetto, alla cui attività si deve la presenza nel 1857 di ben 700 cultivar di alberi da frutto di specie diverse; Oreste Mattiolo, direttore dell'Orto Botanico e autore di numerosi scritti sulla storia della frutticoltura in Piemonte (1916); Marcellino Roda (1886) e Amedeo Genesy (1882), che curarono numerose opere tecniche e divulgative.

Socio di fama internazionale fu anche Camillo Benso di Cavour, promotore dell'introduzione, tra le tante innovazioni, anche della coltura del pesco a spalliera. La tecnica di coltivare il pesco addossato a muri o ad apposite controspalliere ebbe origine infatti a Santena (TO) intorno al 1850 e consentiva di ottenere

produzioni pregiate anche in ambienti non favorevoli dal punto di vista climatico. Le Esposizioni Agrarie divennero in questo periodo occasioni di scambio di conoscenze e di presentazione al pubblico delle migliori cultivar di fruttiferi.

Importantissimi per la frutticoltura piemontese furono i vivai e gli stabilimenti orto-frutticoli di Giuseppe Roda, della ditta Cirio e, soprattutto, dei fratelli Francesco e Augusto Burdin che iniziarono la loro attività a Torino nel 1822, come ramo dei vivai Martin Burdin attivi a Chambéry dal 1779. Con i loro cataloghi, oltre a far conoscere l'ampio assetto varietale di cui disponevano (oltre 800 cultivar), i fratelli Burdin contribuirono all'introduzione, in Italia e in Piemonte, di molte novità varietali fornendo ai frutticoltori istruzioni pratiche di tecnica colturale per la migliore conduzione dei frutteti.

L'Accademia è stata la fonte piemontese di cultura avanzata nel settore arboreo; le conoscenze e le innovazioni venivano diffuse attraverso lezioni gratuite nelle scuole popolari, corsi di frutticoltura e viticoltura e mediante l'istituzione della Scuola gratuita di arboricoltura (1824-1939) dalla quale partirono gli orientamenti per una frutticoltura che iniziava a specializzarsi e ad abbandonare la dimensione familiare per assumere quella industriale.

Forme di allevamento particolari come Bouché Thomas, Lepage, Bandiera che, con quelle a spalliera, contospalliera, piramide, cordone, addossate a muri, richiedevano continui interventi e risultavano, a detta di Amedeo Genesio (1882), troppo coercitive per le piante stesse, vennero progressivamente abbandonate in favore di forme sempre più naturali, quali "alberetti" per melo, pesco, pero, tali da consentire maggiore densità di impianto, precoce entrata in produzione e rese produttive migliori.

La consapevolezza della biodiversità frutticola: le Pomone e i modelli tridimensionali del XIX secolo

L'interesse per la conoscenza di specie e cultivar di fruttiferi vide il fiorire di molte opere, indicate col termine *Pomone*, concepite come descrizione organica e dettagliata dei patrimoni frutticoli esistenti, quali quella di Gallesio (1817) in Italia, di Leroy (1873) in Francia, seguite poi negli anni successivi da molte altre. In tali opere erano descritti gli aspetti vegetativi e produttivi di ogni cultivar e venivano raccolte notizie storiche su origine e sinonimi, sulle tecniche di coltivazione, riferimenti bibliografici, disegni e illustrazioni, spesso a colori.

Per rispondere a questo interesse si diffonde anche l'arte della creazione di frutti artificiali con la duplice funzione di supporto didattico, non deperibile e indispensabile per far conoscere specie e cultivar, e di fornire ai vivaisti riproduzioni, il più possibile fedeli, dei frutti che producono le piante messe in vendita (non esisteva la fotografia e la litografia a colori era

rudimentale). Tra le collezioni più celebri va ricordata quella di Francesco Garnier-Valletti attualmente raccolta presso il Museo della Frutta di Torino (<http://www.museodellafrutta.it/valletti>).

Avvento della frutticoltura specializzata

Dopo la metà dell'Ottocento, le condizioni economiche migliorate e la diffusione dei mezzi di trasporto determinarono un aumento della domanda di frutta piemontese, con conseguente espansione delle superfici investite (Carlone, 1955). Le innovazioni tecnologiche, dopo l'unificazione nazionale, raggiunsero anche l'agricoltura: molto lavoro manuale venne alleggerito grazie all'impiego di macchinari e la produttività fu notevolmente incrementata. L'istruzione divenne pubblica e, nel quadro della divulgazione tecnica, dal 1866 si costituirono i Comizi Agrari finanziati in parte dagli stessi agricoltori, poi sostituiti dalle Cattedre Ambulanti di Agricoltura e, per ultimo, dagli Ispettorati agrari, organizzati a livello regionale e provinciale.

La frutticoltura piemontese, anche grazie al superamento delle difficoltà di trasporto e conservazione dei frutti, si espanse in nuove aree e si perfezionò mediante l'utilizzo di adeguate tecniche di lavorazione e concimazione minerale dei terreni e con l'introduzione di nuove cultivar che favorivano la risoluzione di problematiche di carattere fitosanitario, migliorando qualità e quantità dei raccolti.

Con l'inizio del XX secolo, la frutticoltura piemontese in alcuni territori apparve già avviata a specializzarsi e ad assumere un'importante funzione nell'economia agricola regionale (tab.1). La coltura del pesco nell'Albese, nei centri di Canale e di Vezza, già nel 1895, si estendeva su 700 ha (Segre, 1996); il melo, sul finire del 1800, nei territori occidentali di Dronero, Cavour, Barge, Bagnolo faceva registrare produzioni superiori a 3.000 t ed era economicamente interessante anche nel Pinerolese, Canavese, Biellese. Le colture di pero, melo, pesco qualificarono, dal 1925, i territori del Saluzzese. Negli anni 1939-1940 si contavano in Piemonte 7.000 ha investiti a fruttiferi, nonostante la politica nazionalistica del ventennio fascista fosse intenta a conquistare l'autosufficienza per i prodotti cerealicoli, penalizzando talvolta le altre produzioni.

A partire dalla seconda metà del 1900, l'assetto sociale subì cambiamenti radicali coinvolgendo tutti i settori produttivi, ma in modo particolare la frutticoltura. In tempi rapidi, la ricerca offrì importanti acquisizioni e innovazioni tecnologiche che contribuirono alla trasformazione del settore. Si assistette, in generale, ad un forte aumento delle produzioni (tab. 2) e ad una diffusa specializzazione colturale, soprattutto per la frutticoltura di pianura che, sempre più in espansione con nuovi impianti, adottò cultivar, spesso straniere, altamente produttive, di elevate qualità estrinseche, adattabili a modelli frutticoli intensivi e ridusse i costi di gestione con la meccanizzazione di molte operazioni colturali.

Tab. 1 – Produzioni (t) delle principali specie arboree da frutto all'inizio del XX secolo in Piemonte

	Media anni 1909-1920	Anno 1922		
	Piemonte	Piemonte	Italia	Piemonte/It alia %
Mele, pere, cotogne, melograni	66.700	83.800	277.000	30,25
Frutta polposa	10.600	15.300	181.800	8,42
Noci e nocciole	3.100	5.000	42.700	11,71
Castagne	97.800	80.700	471.700	17,11

Fonti: Romisondo *et al.*, 1985; Segre, 1996

Tab. 2 – Produzioni frutticole (t) delle principali specie nella seconda metà del XX secolo e in anni recenti in Piemonte.

	1948- 1952	1956- 1960	1966- 1970	1981- 1983	1985- 1989	2000	2010
Melo	79.626	100.850	142.950	128.930	149.704	146.058	170.929
Pesco	38.100	55.020	79.770	148.230	151.660	142.782	165.000
Actinidia	-	-	-	2.000	15.000	55.135	95.000
Pero	38.655	43.930	45.060	26.333	28.408	21.190	19.500
Nocciolo	2.000	3.300	5.910	8.087	9.122	15.452	20.500
Albicocco	-	110	2.570	5.200	3.800	10.267	22.000
Susino	2.000	3.100	4.960	5.000	6.430	9.914	27.000
Castagno	43.071	18.120	13.539	8.705	7.160	7.600	6.000
Ciliegio	9.000	14.670	11.090	4.200	4.037	2.366	2.500
Piccoli frutti	-	-	-	1.410	1.127	1.200	1.900

Fonti: AA.VV., 1991; Bounous, 1996; Istat; Moretini, 1956; Gianetti *et al.*, 2002; Regione Piemonte (www.regione.piemonte.it); Provincia di Cuneo (www.provincia.cuneo.it)

La riduzione della piattaforma varietale

Durante il rinnovamento della frutticoltura piemontese, scomparvero molte specie che, coltivate soprattutto per necessità, non avevano trovato in Piemonte l'ambiente vocato in grado di ottimizzarne le rese (melograno, azzeruolo) o non corrispondevano più alle esigenze dei consumatori. Fu questo il periodo in cui diminuì, fino quasi a sparire, la coltura del cotogno e si ridussero in numero e quantità le vecchie cultivar di fruttiferi che si erano adattate al meglio ai vari ambienti colturali, ma con frutti dalle caratteristiche estrinseche non adeguate alle richieste dei consumatori (pezzatura, uniformità, lucentezza, consumo fresco).

Diventarono invece importanti specie nuove quali l'albicocco e, nella seconda metà del secolo, actinidia e piccoli frutti. Le aziende frutticole, in quegli anni, necessitavano di tempestivi adeguamenti e di una creatività imprenditoriale in grado di porgere attenzione ai cambiamenti, spesso imprevedibili e comunque sempre rapidi, di preferenze, esigenze dei consumi, nonché ai mutamenti del commercio e di tutte le attività economiche. Grazie al miglioramento genetico la frutticoltura aveva a disposizione un'ampia gamma di portinnesti e di cultivar, sebbene le scelte si restringessero. Per quanto riguarda il melo, ad esempio, nel periodo 1970-1980, il 70% delle cultivar apparteneva al gruppo Golden Delicious ed il 20% a quello delle Red Delicious.

La frutticoltura degli anni '70-'80 del Novecento applicava nuove tecniche di impianto, conduzione e gestione dei frutteti, di raccolta e conservazione della frutta, dedotte dall'esperienza non solo italiana, ma anche degli altri paesi produttori, si avvaleva di

strutture idonee ad una più corretta conservazione dei raccolti e cercava nuovi mercati, spesso anche esteri, per collocare prodotti caratterizzati da uniformità e grossa pezzatura. Nel quadro generale dell'agricoltura italiana, le superfici coltivate a frutteto diminuirono, così come gli addetti (dal 50% al 5-6% della popolazione attiva totale).

La frutticoltura di oggi e la biodiversità

La frutticoltura attuale beneficia delle ricadute positive, e inimmaginabili fino a pochi anni fa, dell'informatizzazione, della diffusione di sofisticate tecnologie e dell'evoluzione dei sistemi di comunicazione. Interventi più efficaci, consumi ridotti, tutela del personale e dell'ambiente sono alcuni degli obiettivi raggiunti e ulteriormente perseguiti con costanza dalla frutticoltura contemporanea. L'uso di macchine guidate e controllate da sistemi satellitari, sensori e dispositivi di controllo elettronico ottimizzano interventi colturali mirati e selettivi, aumentandone l'efficacia e minimizzando i consumi. Sono state affinate le tecniche di fertilizzazione e sono divenuti accessibili ai frutticoltori sistemi di lotta e difesa da parassiti e infestanti più adeguati e con molecole meno pericolose. Le ricerche genetiche, biomolecolari e le biotecnologie consentono anche alla frutticoltura applicazioni su ampi orizzonti.

In questo quadro, il Piemonte presenta oggi, nelle aree più favorevoli, una fiorente frutticoltura specializzata, in grado di fornire rese elevate e remunerative e, nelle aree montane e in quelle collinari, più condizionate dalle condizioni orografiche, economiche e sociali, una frutticoltura marginale, non certo in grado di concorrere con quella intensiva di pianura, ma spesso rifugio di cultivar antiche caratterizzate da peculiarità di inestimabile valore biologico e genetico.

Si sono evolute, nel tempo, due situazioni differenti con conseguenze, dal punto di vista della conservazione della biodiversità, opposte: da un lato sono aumentati gli impianti che presentano uniformità di scelta varietale, dall'altro si è assistito all'introduzione di specie precedentemente presenti solo nei giardini botanici o presso amatori (nettarine, actinidia, pero orientale, mirtillo gigante americano, rovo senza spine). Nonostante il primo fenomeno abbia portato ad una forte riduzione e spesso alla scomparsa delle cultivar locali, il secondo ha favorito l'aumento delle specie e varietà coltivate, con un bilancio positivo in termini di numerosità varietale (AA.VV., 2012).

La frutticoltura delle aree marginali e delle piccole aziende, che producono soprattutto per autoconsumo, ha contribuito alla conservazione di varietà frutticole di antica coltivazione, che negli ultimi venti anni, grazie all'impegno di amatori, ricercatori, amministratori pubblici, tecnici e vivaisti sono state descritte e conservate.

Il recupero dell'antico patrimonio frutticolo non si è limitato alla semplice raccolta di germoplasma

finalizzata alla salvaguardia delle varietà locali, ma, in alcuni casi, quali quello dell'albicocca Tonda di Costigliole, ha condotto anche ad una valorizzazione vera e propria in funzione di mercati particolari.

Il germoplasma locale, soprattutto di alcune specie, è inoltre utilizzato nei programmi di miglioramento genetico e ha contribuito e contribuisce tuttora alla nascita di discendenze che combinano i migliori caratteri delle vecchie cultivar con quelli delle nuove.

Le varietà autoctone: iniziative di recupero e situazione attuale

Come precedentemente testimoniato, l'attenzione verso la biodiversità del germoplasma coltivato in Piemonte ha una storia e una tradizione molto lunghe, tuttavia gli studi specificatamente indirizzati alla salvaguardia del patrimonio frutticolo iniziarono negli anni '70-'80 del Novecento, quando diverse iniziative di carattere amatoriale avviate da frutticoltori, vivaisti e scuole agrarie, furono affiancate e supportate da studi e ricerche anche a livello accademico.

La prima attività di descrizione e recupero delle varietà autoctone condotta in modo scientifico e coordinato prese le mosse dall'iniziativa avviata a livello nazionale dal CNR nel 1980 che diede vita al progetto "Difesa delle risorse genetiche delle specie legnose". Il progetto aveva lo scopo di individuare, recuperare e conservare le specie frutticole presenti sul territorio nazionale utilizzando criteri unificati. A questo lavoro prese parte l'Università di Torino.



Frutti di diverse varietà autoctone provenienti dalla collezione dell'azienda Tetti Grondana (foto Mauro Caviglione)

Successivamente nacquero diverse iniziative regionali e locali finalizzate non solo al recupero e alla descrizione del materiale autoctono, ma anche alla sua conservazione in campi collezione e alla valorizzazione delle varietà più interessanti. Nei primi anni '90, la Regione Piemonte realizzò alcuni campi collezione, in particolare di melo e di ciliegio, ubicati in aree vocate di diverse province. Anche l'Università di Torino iniziò a trasferire il materiale individuato dalle ricerche sul

territorio presso campi collezione, tra cui l'azienda Tetti Grondana di Chieri (melo, pesco, susino, ciliegio, mandorlo) ed il campo varietale sito in località Cussanio di Fossano presso l'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura (pero).

Grazie a questi campi collezione ci si rese conto della ricchezza varietale ancora presente in Regione e si sentì la necessità di operare in modo più sistematico con l'obiettivo di salvaguardarla e conservarla in modo razionale.

Su stimolo della Regione Piemonte e grazie all'utilizzo di Fondi Europei (Programma Operativo Interreg), fu possibile finanziare un progetto di cui la Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi (Bibiana-TO), Ente morale del Pinerolese, fu capofila. Scopo dell'iniziativa era quello di effettuare un'indagine su tutto il territorio regionale finalizzata a individuare e recuperare le accessioni di melo e pero ancora presenti e non già raccolte. Nell'ambito di tale progetto, tutte le accessioni recuperate sul territorio o presenti nei campi collezione esistenti sia presso enti pubblici sia presso aziende vivaistiche private, furono collocate in un conservatorio sui terreni dell'Azienda Malva Arnaldi siti a Bibiana in provincia di Torino. Tale impianto risale al 1998-1999 ed è stato ampliato negli anni successivi. La presenza contestuale del materiale nello stesso sito ha agevolato la fase di caratterizzazione del germoplasma dal punto di vista agronomico, genetico, pomologico e organolettico con l'obiettivo di individuare sinonimie ed omonimie ed evidenziare varietà valorizzabili o di interesse per il miglioramento genetico.

Altri progetti di reperimento e descrizione di risorse genetiche autoctone hanno riguardato il nocciolo ma con risultati limitati alla selezione clonale (progetto della Regione Piemonte) e alla individuazione di mutazioni genetiche della Tonda Gentile Trilobata di interesse agronomico (progetto europeo GENRES SAFENUT, 2007-2010).

Il lavoro di riordino del patrimonio castanicolo, iniziato con fondi Regionali negli anni '90, è continuato con un progetto europeo (MANCHEST, 2002-2005) svolto dall'Università di Torino in collaborazione con l'IPLA. Queste attività, con quelle finanziate localmente dalle Comunità Montane, hanno portato all'identificazione di una cinquantina di cultivar e di un centinaio di piante madri caratterizzate geneticamente ed analizzate per le caratteristiche qualitative dei frutti. Il germoplasma piemontese di castagno è raccolto presso il Centro Regionale di Castanicoltura, Vivaio Regionale Gambarello, Chiusa Pesio (CN).

Pomacee

In Piemonte, fino al secolo IX le mele, come anche altri frutti (pere, fichi, olive, castagne ed uva) erano raccolte da piante spontanee: i primi a dedicarsi alla coltivazione dei fruttiferi in regione furono gli ordini monastici cluniacensi e cistercensi (Mattiolo, 1916;

Gabotto *et al.*, 1901). A testimonianza di una particolare vocazionalità dell'ambiente, il melo, con ciliegio, pesco e cotogno, predominava tra i fruttiferi, soprattutto nel Cuneese e nel Canavese dove erano presenti piante selvatiche, piante spontanee, ma produttive, e anche alberi innestati. Inoltre la specie assunse un'importanza tale per cui anche la stessa storia della melicoltura ha coinciso per lungo tempo con quella della frutticoltura della regione. Grazie alla diversità dei suoi agroecosistemi, tracce della melicoltura del passato sono fortunatamente ancora presenti in località piemontesi un tempo intensamente coltivate che per ragioni orografiche, economiche o sociali hanno subito meno intensamente la trasformazione e la specializzazione culturale (Bounous, 2006).

Bounous *et al.* (2006) propone 129 schede di varietà censite, studiate e descritte in modo multidisciplinare. Fra queste cultivar, alcune sono recentemente ricomparse in coltura. Si tratta in particolare di Runsè e Magnana, ottime mele da tavola; Buras, di lunga conservazione; Grigia di Torriana, l'unica tra le antiche varietà geneticamente resistente a ticchiolatura, con frutti gradevoli, zuccherini e adatti anche alla cottura in forno; Contessa, diffusa nel Cuneese fino alla metà del 1900; Bella di Barge e Carbone, con frutti dalla intensa colorazione rossa.

Attualmente le antiche cultivar di melo sono spesso elemento caratterizzante la frutticoltura marginale della media montagna piemontese e formano frutteti ubicati ad altimetrie elevate, dove clima e suolo migliorano la qualità dei frutti.

Negli anni del '900 le superfici coltivate a pero erano di 2.100 ha in coltura specializzata e 12.000 ha in coltura promiscua. Pur essendo vocate alla coltura per la buona qualità delle produzioni ottenute, tali aree hanno subito una forte riduzione già a partire dagli anni 1980 con la scomparsa progressiva degli impianti non specializzati. Attualmente la superficie regionale investita è di circa 1.300 ha, localizzata prevalentemente in provincia di Cuneo. La difficoltà della specie a sviluppare mutazioni gemmarie ha favorito il mantenimento in coltura di vecchie cultivar, infatti la produzione attuale è basata su cultivar di antica costituzione ma non autoctone: William e derivate a buccia rossa o rosata, Abate Fétèl, Conference, Kaiser Alexander, Decana del Comizio, Passa Crassana.

Le cultivar autoctone hanno avuto un ruolo rilevante nel panorama varietale piemontese fino agli anni '50 del novecento. Nell'ambito del germoplasma autoctono coltivato ai tempi, alle pere estive, quali Tomin, a polpa bianca, tenera, succosa e profumata, o Brut e Bun d'istà, facevano seguito Cheussa ed Dona (Coscia) e Butirra (Romisondo *et al.*, 1986; Radicati *et al.*, 2003). Particolarmente interessanti e numerose erano le cultivar in grado di conservarsi per lunghi periodi quali Madernassa, originaria della borgata omonima nei pressi di Vezza d'Alba, con frutti medio-grandi, a polpa compatta, astringente, aromatica e

molto zuccherina, i Martin (sec, del boso, Saluse), dalla buccia rugginosa, polpa consistente, granulosa, molto aromatica e profumata, Ciat, Martinone e Supertino. Tra le varietà per la preparazione di sidro si coltivava Prus d'Éva, dai frutti acquosi e buccia verde-rossastra.

Alcune di queste cultivar sono attualmente interessate da una vera e propria riscoperta da parte della ristorazione e della cucina tradizionale, entrambe alla ricerca di sapori unici da valorizzare al meglio per incontrare gusti ed esigenze di fasce sempre maggiori di intenditori. Conferma della positiva tendenza del mercato sono le crescenti superfici investite a Madernassa o a Martin sec, cultivar apprezzate e valorizzate anche per l'idoneità a sistemi di produzione biologica o integrata.

Drupacee

Il primo accenno alla coltura del pesco in Piemonte lo troviamo negli statuti del 1402 del paese di La Morra (CN) dove le norme riguardanti l'agricoltura impongono ai possessori di terre di piantare ogni anno e per un ventennio diverse qualità e varietà di alberi fruttiferi, tra cui '*persichi durassi et nostrani*' (Bertello *et al.*, 1996). Di fatto la peschicoltura si sviluppa nelle colline piemontesi nella seconda metà dell'Ottocento quando la crisi viticola dovuta alle malattie fungine e, successivamente, alla fillossera impone l'utilizzo di nuove specie frutticole. Alla fine del 1800 comincia ad affermarsi la peschicoltura specializzata grazie anche all'inserimento in coltura di alcune varietà americane.

Il Piemonte a fine 1800 offriva le produzioni rinomate di Canale e Vezza d'Alba, di Borgo d'Ale, del Chierese, del Novarese, del bacino della Dora Baltea, delle colline Vercellesi, mentre Santena, ai tempi del Conte Camillo Benso di Cavour, era famosa per il caratteristico sistema di allevamento a contropalliera con le piante addossate ai muri per ripararle dal freddo. I nomi delle varietà autoctone di allora si riferiscono quasi sempre all'epoca di maturazione (Sant'Anna, San Giovanni, San Michele, Fior di Novembre) o alla località di provenienza (Bella di Borgo d'Ale). Ogni area aveva inoltre le proprie Pesche delle vigne, così chiamate perché coltivate tra i filari di vite e con caratteristiche variabili da zona a zona (Botta *et al.*, 1992).

Successivamente l'evoluzione della peschicoltura ha visto una notevole espansione nelle zone di pianura, dove i costi di produzione ridotti, la possibilità di irrigare, l'introduzione di nuove cultivar e, nella seconda metà del Novecento, la diffusione delle nettarine, hanno incrementato produzioni e rese. Varietà coltivate in Piemonte fin da tempi antichi, quali Bella di Borgo d'Ale, Limonino o le varie Pesche delle vigne, rimangono attualmente interessanti per lo più a livello amatoriale.

Secondo alcuni autori, la coltura dell'albicocco è presente in Piemonte fin dal XIV e XV secolo (Nada Petrone, 1981; Eandi, 1835; Casalis, 1848). In questi

testi, si cita la presenza di molte piante di “crisomelle” soprattutto nei vigneti e negli alterni e si distinguono la produzione “di collina” e quella “di pianura”, di valore economico più elevato. Il termine “crisomelle” si ritiene sia riferito alle albicocche per il colore giallo-oro che assumono quando giungono a piena maturazione. In regione è anche usato il nome “armeniache”. A differenza di quanto è avvenuto nella maggior parte dei Paesi Europei dove i termini usati per albicocco (“albercoque” in Spagna, “abricot” in Francia, “apricot” in Gran Bretagna, “aprikosen” in Germania) derivano dall’arabo “al barqûq”, in Piemonte nel nome dialettale, riconducibile nelle sue varianti al termine “armugnan”, si è mantenuto il legame con la zona di provenienza.

Nel Cuneese inoltre si presentano due situazioni distinte: nella parte sud-orientale l'albicocco è diffuso in collina (Langhe, Roero e Monferrato), mentre nella parte sud-occidentale la coltura dell'albicocco si è sviluppata in ambiente pedemontano. Il principale areale produttivo è rappresentato dall'altopiano che si estende tra Cuneo e Saluzzo, ai piedi delle Alpi Occidentali. Tale fascia si addentra nelle principali vallate, tra cui la Val Varaita (Costigliole Saluzzo, Piasco e Verzuolo) e la Val Maira (Busca). In queste aree è presente l'unica varietà autoctona di albicocco: la Tonda di Costigliole, riferibile in particolare al comune di Costigliole di Saluzzo (CN) e caratterizzata da eccellente sapore ed aroma, ma di aspetto “povero”, poco attraente (scarsa intensità del colore, modesta pezzatura). Circa un terzo della produzione è indirizzato alla trasformazione industriale, soprattutto quella dei succhi di frutta (Mellano *et al.*, 2004).



Le albicocche della cultivar Tonda di Costigliole con la loro pezzatura piccola ma uniforme presentano eccellenti caratteristiche organolettiche (foto Paolo Trovò)

Per questa varietà, che fa parte dei Prodotti Agroalimentare Tradizionale (PAT) piemontesi, è in corso l'iter per il riconoscimento IGP dell'Albicocca Cuneo. La coltivazione offre infatti buone rese economiche, soprattutto quando punta a produzioni di nicchia, nonostante sia sensibile, come molte altre varietà, al cancro batterico (*Pseudomonas syringae* pv. *syringae*).

E' piuttosto difficile reperire informazioni relative alla diffusione del ciliegio in Piemonte in epoca antica. Ci sono notizie legate soprattutto a manuali di frutticoltura che fanno riferimento alla coltura in Piemonte fra '800 e inizio '900 con indicazioni di cultivar presenti o suggerite per specifici areali piemontesi (Radicati *et al.*, 2008). La coltura del ciliegio ha sempre avuto, in questa regione, carattere marginale. Per parecchi decenni la produzione è stata destinata soprattutto al consumo familiare, legata a piante singole più che a frutteti specializzati. L'incremento della produzione con i primi impianti semispecializzati si è verificato agli inizi del '900 quando, soprattutto sulla collina torinese, il ciliegio prese il posto della vite affetta dalla peronospera e poi dalla fillossera, ed è proseguito fino agli anni '60, con il grosso della crescita fra gli anni '30 e '60 quando il mercato delle ciliegie di Pecetto torinese ha raggiunto il massimo dello sviluppo.

La produzione era ed è tuttora limitata ad alcune zone in provincia di Torino (alcuni comuni della collina torinese e della bassa valle di Susa), Alessandria (colline a sinistra del Tanaro e nelle valli Grue e Curone) ed Asti (comuni di Antignano e Revigliasco). La coltura nel passato riguardava soprattutto varietà ed ecotipi locali sia di ciliegio dolce che acido. Nei comuni di Pecetto, Chieri, Cambiano, Baldissero si trovavano duracine e tenerine fra cui: Vittona, Galucio, Graffione bianco, Vigevano, Cassadora, mentre nel comune di Trofarello si sono diffuse prevalentemente ciliegie acide fra cui Marisa è la più nota. Diffusione molto più marginale in Valle di Susa dove erano coltivate le precoci Maggioline, per poi proseguire con Buiera, Bruzolo ed alcune ciliegie acide localmente chiamate 'Griote'. Nell'Alessandrino si trovavano coltivate ciliegie dolci a polpa soda, fra le più note Bella di Garbagna, Bella di Pistoia, Ciliegia da spirito, Biancona di Garbagna fra tutte la più precoce. Infine nell'astigiano erano diffuse la Mora e il Graffione da spirito, probabilmente molto simili ad altri Graffioni coltivati in altre zone.

In anni recenti nuovi impianti, pensati secondo le moderne tecniche della frutticoltura, sono stati messi a dimora non solo nel Torinese ma anche in zone frutticole differenti come la provincia di Cuneo, Saluzzese in particolare, l'Astigiano e l'Alessandrino. I nuovi impianti che impegnano terreni pianeggianti, si discostano dalla tradizionale cerasicoltura di collina per i sestri ravvicinati, i portinnesti nanizzanti o seminanizzanti, la scelta varietale e la gestione agronomica del frutteto che prevede maggiori *input* esterni in termini di fabbisogni irrigui e apporti fertilizzanti.

Nell'ambito della biodiversità del germoplasma locale di susino sono da segnalare, per la loro rilevanza culturale ed economica, i Ramasin o Ramassin, caratterizzati da frutti di piccole dimensioni destinati al consumo fresco ed alla trasformazione.

I Ramasin sono diffusi in provincia di Cuneo, Asti, Torino e sporadicamente in quelle di Vercelli e Novara.

La loro diffusione lungo le vallate alpine e collinari è da attribuirsi alle invasioni dei Saraceni avvenute tra l'800 ed il 1100 d.C. Le analisi genetiche indicano questo gruppo di susini come probabile incrocio tra *Prunus domestica* L. e *P. insititia* L. (Nassi *et al.*, 2003). Il frutto cade naturalmente alla completa maturazione fisiologica sulle reti che sono state distese sotto le piante per evitarne il contatto con il suolo. Questa tecnica consente di raccogliere frutti che presentano un grado di maturazione uniforme che incontra il gusto dei consumatori. Si ritrovano in coltura diverse cultivar, che presentano frutto tondo od ovoidale, con colorazione dell'epicarpo violacea, rosea, gialla. Le cultivar più diffuse, Ramassin di Saluzzo e Ramassin di Pagno, fanno parte dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) piemontesi.

Frutta secca

Il nocciolo in Piemonte assunse importanza economica a partire dalla seconda metà dell'800, con lo sviluppo dell'industria dolciaria e la nascita delle prime aziende specializzate nella sgusciatura ad Alba e Cortemilia. In questo periodo la coltura passò da una condizione diffusa ma sporadica e promiscua a quella di risorsa di crescente interesse economico e destinata a specializzarsi. L'origine della Tonda Gentile delle Langhe, oggi denominata Tonda Gentile Trilobata, è sconosciuta ma si ritiene che la cultivar inizi a diffondersi in quegli anni diventando l'unica varietà coltivata in regione per le eccellenti caratteristiche organolettiche e tecnologiche, molto adatte alla trasformazione industriale (Romisondo *et al.*, 1983; Valentini *et al.*, 2001). Negli anni cinquanta la superficie a nocciolo era intorno ai 2.000 ha con produzioni di circa 2.000 t. Nello stesso periodo si sviluppava ad Alba l'industria Ferrero e, negli anni '80, con la crescita dell'industria dolciaria si arrivò ad una superficie investita di 7.000 ha di cui l'81% in provincia di Cuneo, il 15% in quella di Asti ed il 4% nell'Alessandrino.



I corileti di Tonda Gentile Trilobata rendono unico il paesaggio delle Langhe (foto Nadia Valentini)

In tempi recenti la corilicoltura si è ulteriormente espansa arrivando ad occupare circa 19.000 ha nel 2016 grazie alla crescente richiesta dell'industria ed ai remunerativi prezzi di mercato. La Tonda Gentile Trilobata rimane la varietà di riferimento e le sue produzioni sono tutelate sotto l'IGP "Nocciola Piemonte". Nella zona intorno a Biglini (Alba-CN) ha una certa diffusione la cultivar Tonda di Biglini (Romisondo, 1960; Valentini *et al.*, 2014), varietà a maturazione molto precoce con frutti simili a quelli di Tonda Gentile Trilobata di cui è probabilmente una mutazione spontanea.

La presenza del castagno in Piemonte, diffuso lungo tutto l'arco alpino ed appenninico ed anche in diverse zone collinari come quelle del Roero e delle Langhe, è antichissima. Latino *et al.* (2009) riportano che i primi riferimenti alla coltura del castagno in provincia di Cuneo, uno dei principali areali castanicoli regionali, risalgono alla fine del XII secolo. Fin dal 1500 il mercato castanicolo di Cuneo era molto attivo e rimase a lungo il principale centro commerciale, diventando nel tempo riferimento anche a livello europeo. Bounous (1999) riporta un elenco di 85 cultivar presenti nel solo Cuneese all'inizio del novecento, mentre a fine XX secolo, conteggiando sia le varietà più note, sia quelle presenti soltanto in specifiche vallate, questo autore stila una lista di una cinquantina di cultivar ed ecotipi distinguendoli per zona di coltivazione.

Attualmente (Bounous, 2014) il panorama varietale piemontese comprende 22 cultivar di castagno e 7 di marrone di particolare diffusione. In regione sono presenti due IGP: Marrone della Val di Susa IGP e Castagna Cuneo IGP, che riguarda le principali cultivar del Cuneese.

Il germoplasma autoctono include cultivar con castagne adatte alle trasformazioni di pasticceria (canditura, glassatura), quali ad esempio il Marrone di Chiusa Pesio, il Garrone Rosso o i Marroni della Val Susa, oltre a varietà con frutti di piccola pezzatura, molto dolci, da arrostire, essiccare o trasformare in farina, quali le cultivar Gabbiana e Frattona delle valli Monregalesi, ed altre con caratteri organolettici particolari per il consumo fresco, quali le cultivar Gentile, Neirana e Madonna.

Nonostante la drastica riduzione delle produzioni dovuta all'abbandono dei castagneti da frutto occorsa nel secolo scorso, nell'ultimo ventennio si è osservato un crescente interesse per il recupero degli impianti e delle varietà locali, alcune delle quali a rischio di estinzione, considerate patrimonio culturale da preservare e valorizzare. La presenza del cancro corticale e più recentemente la diffusione del cinipide galligeno, solo recentemente contrastato attraverso la lotta biologica, hanno frenato questa azione di recupero e la realizzazione di nuovi impianti, favorendo, inoltre, la messa a dimora di frutteti con cultivar eurogiapponesi, dotate di frutti di qualità inferiore, ma di grossa pezzatura e maturazione precoce.

Collezioni presenti in regione

Il conservatorio della Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Il Conservatorio è stato realizzato dalla Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi nel Torinese a Bibiana su una superficie di 3,06 ettari dedicati alle collezioni di germoplasma di cui 2,7 ettari ospitano fruttiferi; in particolare, attualmente sono presenti oltre 400 cultivar di melo, 80 di pero, un centinaio di drupacee e 30 di nocciolo. La Scuola realizza progetti per continuare a gestire e studiare il materiale raccolto e le attività vengono svolte in collaborazione con l'Università di Torino, che ha messo a disposizione anche i risultati delle osservazioni rilevate nel proprio campo collezione di varietà frutticole presso l'Azienda Tetti Grondana di Chieri (TO).

Gli studi finora attuati del germoplasma frutticolo sono stati finalizzati, tra l'altro, a:

- individuare, descrivere, caratterizzare, risanare, conservare e catalogare la biodiversità frutticola piemontese;
- verificare la presenza di tolleranze e resistenze alle principali avversità;
- determinare il valore nutraceutico (presenza di vitamine e polifenoli).

Collezione dell'azienda Tetti Grondana dell'Università di Torino

L'azienda Tetti Grondana dell'Università di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari si trova a Chieri (TO) occupa 17 ha ed ospita una vasta collezione di fruttiferi sia autoctoni sia di provenienza nazionale ed internazionale.

La collezione, costituita da circa 800 accessioni, di cui circa il 50% è costituito da materiale autoctono, comprende 254 varietà di melo, 110 varietà di pesco, 120 varietà di ciliegio, 98 varietà di pero, 30 varietà di albicocco, 67 di susino, 33 di mandorlo, 33 di noce, 68 di nocciolo.

Questa ricca collezione, tra le più prestigiose d'Italia, include entità rare o in via di estinzione. La qualità e la quantità dei materiali genetici rari in collezione la collocano, a pieno titolo, a livello di altri prestigiosi conservatori botanici di fama internazionale.

Arboreto del Centro Regionale di Castanicoltura

La biodiversità castanicola, non soltanto regionale, ma anche nazionale e internazionale è in buona parte conservata presso l'arboreto collezione del Centro Regionale di Castanicoltura, sito presso il vivaio regionale Gambarello di Chiusa Pesio (CN). L'arboreto rappresenta uno dei risultati dell'attività svolta a seguito dell'accordo di collaborazione stipulato nel 2003 fra la Regione Piemonte, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - DISAFA dell'Università degli Studi di Torino, l'IPLA, la Comunità Montana delle Alpi del Mare e l'Ente Gestione Parchi e Riserve Naturali Cuneesi.

Le principali attività del Centro riguardano la caratterizzazione agronomica e molecolare della biodiversità castanicola, la sperimentazione di tecniche colturali e di propagazione per frutteti e cedui, lo studio degli aspetti fitosanitari (insetti, cancro corticale, mal dell'inchiostro, marciume delle castagne), lo sviluppo delle filiere frutto, legno e legno-energia e l'assistenza tecnica, la formazione e la divulgazione inerente le molteplici peculiarità del castagno, oltre alla realizzazione della collezione varietale. Su una superficie di circa 5 ha, sono state messe a dimora circa 350 piante rappresentative di 126 cultivar, ibridi e selezioni, di cui una trentina di cultivar autoctone. Tale collezione risulta essere attualmente una delle più ampie e complete di *Castanea* spp. a livello internazionale: comprende infatti cultivar provenienti da tutto il territorio regionale e da gran parte di quello nazionale, cultivar italiane che hanno ottenuto il riconoscimento DOP o IGP e accessioni provenienti da altri Paesi europei ed extraeuropei.



L'arboreto collezione del Centro di Castanicoltura presso il vivaio Regionale Gambarello di Chiusa Pesio-CN (foto Gabriella Mellano)

Norme ed iniziative di valorizzazione, promozione e divulgazione

Le finalità regionali sono anche concentrate sulla valorizzazione del patrimonio genetico locale dal punto di vista produttivo, didattico, culturale e turistico.

Infatti, alcune iniziative hanno promosso il consumo di frutta fresca e trasformata di antiche varietà piemontesi da parte di giovani consumatori, turisti, mense scolastiche e ospedaliere. Si ricordano per esempio due progetti realizzati, nell'ambito del programma ALCOTRA 2007 – 2013: il progetto "Frutteti, biodiversità e giovani consumatori" coordinato nel biennio 2009-2011 dal C.I.O.F.S.-F.P. Piemonte (Centro Italiano Opere Femminili Salesiane - Formazione Professionale) e il progetto "Fruit'Alp" coordinato dal 2013 al 2015 dalla Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi che si proponevano la valorizzazione delle antiche varietà frutticole alpine attraverso la definizione e la promozione di un paniere

di prodotti trasformati a base di frutta, messi a punto con il coinvolgimento attivo dei giovani, distribuiti nei luoghi di aggregazione giovanile e promossi attraverso attività di educazione al consumo della frutta locale, espressione di biodiversità. Queste iniziative hanno permesso di ottimizzare la trasformazione di frutta locale realizzando prodotti quali succhi, sidri, mousse e chips utilizzando antiche varietà e di promuovere tali prodotti nei percorsi del turismo culturale e naturalistico ovvero nei musei, nelle mostre e nei grandi eventi di piazza.



Il Conservatorio della Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi raccoglie circa 400 cultivar di melo (foto Lorenzo Grasso)

Inoltre, alcune antiche varietà sono state inserite nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) a cui la Regione Piemonte ha dato visibilità all'interno del Portale Piemonte Agriqualità (<http://www.piemonteaagri.it/qualita/it/>) inserendoli nei

sistemi di qualità regionali: un modo per valorizzare la biodiversità all'interno di un territorio fatto di ambienti tipici, usi e tradizioni.

Le azioni di valorizzazione sono state promosse anche da varie associazioni che si sono costituite nel nostro territorio: è il caso dell'Associazione regionale Produttori di Antiche Mele Piemontesi nata nel 2002, di PINFRUIT, un consorzio di aziende piemontesi che producono antiche varietà e del presidio delle antiche cultivar di melo di Slow Food. In generale, si vuole favorire il consumo di varietà antiche che, essendo ben adattate alle condizioni pedoclimatiche piemontesi, possono ancora rappresentare un'opportunità economica del territorio.

Ogni anno la manifestazione Tuttomele di Cavour diventa un'occasione per far apprezzare ai consumatori le antiche varietà di melo, affiancate alle cultivar più commerciali, anche predisponendo mostre pomologiche.

La Regione Piemonte ha inoltre pubblicato raccolte di schede descrittive - risultato dei progetti di ricerca affidati all'Università di Torino, al CNR, alla associazione Facolt ed alla Scuola Malva Arnaldi - e disponibili anche sul sito della Regione Piemonte. Si tratta di monografie su melo, pero e ciliegio del Piemonte.

Per favorire inoltre la massima diffusione della conoscenza del patrimonio genetico piemontese è in atto la creazione di una banca dati per la raccolta delle schede finora pubblicate e di tutte le informazioni raccolte negli ultimi venti anni.

Testo tratto ed integrato da: Botta *et al.* (2015) e Ricci (2015).

Bibliografia

- AA.VV., 1991. Frutticoltura Speciale. Reda, edizioni per l'agricoltura, Roma; pp. 783.
- AA.VV., 2012. Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo. Linee Guida per la Conservazione e la Caratterizzazione della Biodiversità Vegetale di Interesse per l'Agricoltura. MiPAAF – INEA pp. 316.
- Bertello L., Calabrese G., Frignani V., Molino B., Quadro C., Radicati L., Ricaldone G., 1996. Il pesco. ASTISIO, Associazione Artistico-Culturale del Roero; pp. 72.
- Botta R., Beccaro G., Mellano M.G. 2015. La frutticoltura in Piemonte: cenni storici e situazione attuale. In Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Quaderni ISPRA 7:21-34.
- Botta R., Vergano G., Radicati L., 1992. Indagine sul germoplasma locale di pesco nell'Albese (Cuneo). Atti Congresso su "Germoplasma frutticolo - salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre: 267-272.
- Bounous G., 1996. Piccoli Frutti. Lamponi – Rovi – Ribes. Uva Spina Mirtilli. Edagricole, Bologna; pp.434.
- Bounous G., 1999. Tra i castagni del Cuneese. Ed. Metafore, Cuneo; pp. 79.
- Bounous G., 2014. Il castagno. Edagricole agricole New Business Media, Bologna; pp. 420.
- Bounous G., Beccaro G., Mellano M.G., 2006. Antiche cultivar di melo in Piemonte. Ed. Regione Piemonte, pp. 167.
- Carlone R., 1955. Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp.12.
- Casalis G., 1848. Dizionario geografico, storico, statistico, commerciale degli stati di S. M. il Re di Sardegna. Editore G. Maspero Librajo e Cassone, Marzorati, Vercellotti tipografi.
- Eandi G., 1835. Statistica della provincia di Saluzzo. D. Lobetti Bodoni, Saluzzo.
- Gabotto F., Roberti G., Chiattonne D., 1901-1902. Cartario dell'abazia di Staffarda fino al 1313, vol. 1-2. Biblioteca della società storica subalpina 11-12.

- Gallesio G., 1817-1839. Pomona italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Pisa co' caratteri dé Fratelli Amoretti, presso Niccolò Capurro.
- Genesy A., 1882. Trattato razionale di frutticoltura: ossia frutteto di campo e frutteto di giardino. Fratelli Casanova ed., Torino; pp. 200.
- Gianetti G., Cotroneo A., Garofano M., Galliano A., Vittone F., 2002. Acquisizioni preliminari sul deperimento lignicolo dell'actinidia in Piemonte. *Frutticoltura* 9 (LXIV): 65-68.
- Latino G., Quaranta S., Convertini S., Mellano M.G., Beccaro G. L., Bounous G., Bosio G., 2009. La castanicoltura da frutto in Piemonte. *Suppl. al 63 "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"*; pp: 23.
- Leroy A., 1873. *Dictionaire de Pomologie*, Vol. 3 et 4. Paris.
- Mattiolo O., 1916. La frutticoltura in Piemonte nella Storia, nell'Arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino. *Annali Regia Accademia di Agricoltura di Torino*, 59: 135-194.
- Mellano M.G., Valentini N., Aigotti R., Zeppa G., Botta R., 2004. Tonda di Costigliole: dal Piemonte l'albicocca più tardiva. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura* 66 (9): 60-63.
- Morettini A., 1956. *Frutticoltura generale e speciale*. Reda, edizioni per l'agricoltura, Roma; pp. 815.
- Nada Petrone A. M., 1981. Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo. *Centro Studi Piemontesi*, Torino; pp. 562.
- Nassi M.O., Ruffa E., Me G., Lepori G., Radicati L., 2003. A contribution to the systematics of a piedmontese plum ecotype. *Plant Breeding* 122, 6: 532-535.
- Portale Piemonte Agriqualità (<http://www.piemonteagri.it/qualita/it/>)
- Radicati di Brozolo L., Casavecchia V., 2003. Antiche cultivar di pero in Piemonte. *Suppl. al n. 37 di "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"*; pp. 94.
- Radicati di Brozolo L., 2008. Antiche cultivar di ciliegio in Piemonte. *Suppl. al n. 60 di "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"*; pp. 75.
- Ricci L., 2015. Iniziative regionali a tutela della biodiversità. In *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*. *Quaderni ISPRA* 7: 67-71.
- Roda M., 1886. Relazione descrittiva del nuovo orto sperimentale e scuola pratica di frutticoltura ed orticoltura della r. Accademia d'agricoltura di Torino al Valentino, Torino, Tip. E Lit. Camilla e Bertolero, 1886, pp. 7 con Tavola.
- Romisondo P., 1960. La coltura del nocciuolo in Piemonte. *Frutticoltura* 2: 127-135.
- Romisondo P., Bruno E., Radicati di Brozolo L., Me G., 1986. Importanza e prospettive della ricerca del germoplasma locale ai fini del miglioramento dell'attuale patrimonio varietale del pero. *L'Informatore agrario* 47 (45): 59-63.
- Romisondo P., Carlone R., Eynard I., Paglietta R., 1985. Evoluzione dell'arboricoltura da frutto e della viticoltura. *Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino*, vol. CXXVII, II tomo: 227-243.
- Romisondo P., Vacchetti M., Bertone P., 1983. Origine, storia, diffusione e coltura in Piemonte del nocciuolo cultivar 'Tonda Gentile delle Langhe'. *Atti Convegno Internazionale sul Nocciuolo*, Avellino 22-24 settembre 1983, 355-362.
- Segre G., 1996. La frutticoltura piemontese fra Ottocento e Novecento. Il museo della frutta. La collezione Garnier-Valletti e la frutticoltura storica piemontese, U. Allemandi & C., Torino: 37-42.
- Valentini, N., Calizzano, F., Boccacci, P., Botta, R. 2014. Investigation on clonal variants within the hazelnut (*Corylus avellana* L.) cultivar 'Tonda Gentile delle Langhe'. *Scientia Horticulturae* 165: 303-310.
- Valentini N., Marinoni D., Botta R., Me G., 2001. Cloni della cultivar Tonda Gentile delle Langhe a confronto: risultati di cinque anni di osservazioni. *Rivista di Frutticoltura e di ortofloricoltura* 10: 67-71.

Cultivar autoctone segnalate in Piemonte

Cultivar autoctone

Albicocco

Alessandria (di)
Alessandrina Lucente Precoce
Alessandrino
Claudia
Cuneo
Grossa Tardiva di Cuneo
Tonda di Costigliole

Castagno

Castagne

Bojana
Bracalla
Brunette
Ciapastra
Ciarana
Contessa
Foglissa
Frattona
Gabiana
Gaggia
Garrone Nero
Garrone Rosso
Gentile
Gioviasca
Grossetta
Madonna
Marrubia
Martiniana
Muraie
Neirana
Pelosa di Vaie
Pelosa Grossa
Pelose
Piccotto Speciale
Pluviasche
Precoce di Brignola
Primemura
Pugnenga
Rossastra

Cultivar autoctone

Rubiera
Ruiana
Rusa
Sarvai d'Oca
Sarvaschina
Selva Neira
Selva Russa
Siria
Solenca
Spinalunga
Tempuriva
Travisò
Varsei
Verdeisa
Viri
Marroni
Marrone della Valle di Susa
Marrone di Chiusa Pesio
Marrone di Perosa Argentina
Marrone di Roccaverano
Villar Pellice

Ciliegio

Ciliegio acido

Agriota Leverone
Amarena Bianca
Amarena Cup bà Rico
Amarena del Canalese
Amarena del Saluzzese
Amarena di Bruzolo
Amarena di Foresto
Amarena di Mentoulles
Amarena di Trofarello
Amarena Grange
Amarena Nera
Amarena Piemontese Rossa
Amarena Pusino
Calusetto
Ciliegio Progressiflora
Foresta

Cultivar autoctone

Griotta Davi
 Griotta precoce
 Issula Nera
 Issula Rossa
 Marasca del Canalese
 Marasca del Piemonte
 Marasca del Saluzzese
 Marisa
 Visciola
 Visciola Nera del Piemonte

Ciliegio dolce

Ascensione
 Avigliana
 Bà Rico 1
 Bà Rico 2
 Bella di Garbagna
 Bianca rosata del Piemonte
 Biancolina
 Biancona di Garbagna
 Borella
 Borellona di Montecastello
 Bruzolo
 Buiera
 Bussoleno 1
 Calusetto Giugno Tumà
 Cantona
 Cassadora
 Ceresa Colombè
 Ceresa di Montecastello
 Chianocco Colombè
 Chiusa San Michele
 Ciliegia Bianca
 Ciliegia da Spirito
 Coldimosso 1
 Coldimosso 2
 Coriolina
 Cummina
 Duracina clone 3
 Duracina di Garbagna
 Duracina Gambolungo
 Durona bianca
 Duroncina di Garbagna
 Durone Aris

Cultivar autoctone

Durone di Foresto
 Durone di Villardora
 Durone nero
 Durone Piemonte
 Durone Ricciarda
 Fior di Maggio
 Fratin
 Gallinetta
 Galucia
 Galucio
 Gambalò
 Gambolungo di Garbagna
 Gambolungo di Montecastello
 Gariolina
 Golucio Aris
 Gouluciu Nebbie
 Graffione Bianco
 Graffione Bianco di Bardonecchia
 Graffione da spirito di Revigliasco d'Asti
 Graffione di Pecetto
 Graffione Foresto
 Graffione nero Col di Mosso
 Luisa
 Maggiolina
 Martini
 Matinera
 Mollana
 Moncalera
 Moncalieri precoce
 Napoleona
 Neirana
 Nera Bà Rico Cup
 Nizzarda Grossa
 Nizzarda Piccola
 Panteri
 Piota Lunga
 Pomina
 Precoce di Rivarone
 San Giovanni
 Sant'Ambrogio
 Vigevano
 Villardora
 Vittona

Cultivar autoctone

Vittona della Spiga
Vittonetta

Fico

Brogiotto Bianco
Brogiotto Nero
Dottato
Fetifero
Verdino

Mandorlo

Montex
Seghino Basso
Stamian
Val Susa 2F
Val Susa 3E
Val Susa 4B
Val Susa da seme A
Val Susa da seme B
Vanzone

Melo

America
Aosta
Arnaudi
Azzurra Tron
Baròl
Bel 'd Magg
Bel d'Italia
Bel Robi
Bela Giuseppina
Bella di Barge
Bella Donna
Bella Elisabetta
Bertoldo
Bessè
Bianc Bruce
Bianc Brusc
Bianchi
Bianco Dolce
Binell russ
Biro

Cultivar autoctone

Bisotula
Bisotula Rossa
Blet
Boca Romisondo
Bota Dossa
Bota Dura
Bouchard
Brasca
Bruera
Bruschëtta
Buceta Russa
Buras
Buta Bianca
Buta Rossa
Ca
Ca Romisondo
Calvilla Bruna
Calvilla Rossa
Canditin-a
Cantagalli
Cantin
Capel da Pret
Caporal
Carbone
Carla
Carla del Canada
Carla di Botto
Carla Doppia
Carla Rusa
Carla Valsesiana
Carlo Rosso
Carpandù Russ
Carpandù Vert
Carpandù Bianco
Carpandù Brusc
Carpandù dei Doss
Carpandù delle Valli di Lanzo
Carpandù Rusnent
Cassa
Cavalin
Cerina
Ciard
Ciocarin-a Bianca

Cultivar autoctone

Ciocarín-a Rossa
 Ciochera Rosa
 Ciochin
 Ciòdo
 Cionet
 Clot
 Comba
 Composta vera
 Contessa
 Cornalin
 Coronei
 Costa
 Cousotte
 Cumian-a
 Curunè
 Custaccia
 Damadè
 Decio
 Decio Giallo
 Di Robilante
 D'la Composta Grossa
 Dolce dei Bigiardi
 Dolce di Chiomonte
 Dolchezza di Tronzano
 Dominici
 Dorelli
 Dosc Piat
 Edoardo VII
 Exilles 28/13
 Fagnan
 Fantasia
 Fava
 Fer Grignase
 Fer moia
 Fer Val Sesia
 Ferminel
 Fior di maggio
 Fraiga
 Francese
 Furnas
 Gambafina
 Gambafina Piatta
 Gare Brusche

Cultivar autoctone

Gare Dolci
 Garola
 Gentile
 Giachetta
 Giacon
 Giallo Gianassono
 Gian d'André
 Gianson
 Giaun
 Gigio
 Gigit
 Giordano M.
 Giraudo A.
 Giuliano B.
 Gran Alesander
 Grassi Vino Cotto
 Grauer Apfel
 Grigia di Giglione
 Grigio Dolce
 Gris a Ponta Pianëtta
 Gris Berti
 Gris Canovoeit
 Gris d'la Composta
 Gris Peder
 Gris Ross
 Isabella
 Lest
 Limoncella Rossa
 Limoncino
 Liscia di Cumiana
 Long I
 Long II
 Losa
 Lusin
 Lusot
 Macarie
 Madama
 Maddalena
 Maggengo
 Magnana
 Magnana di Bruce
 Marcon
 Margheritin

Cultivar autoctone

Marro
 Matan
 Meissun
 Mela Cono
 Mela Magnetti
 Mela Pera
 Mela Rosa
 Mela Vinaccia
 Melo della Lira
 Miglian
 Molsina Veja
 Molsina verde
 Morela Barge
 Mostlot
 Mur da Bò
 Mustlot
 Mutuneta
 Palma d'Oro
 Paradisa
 Pasarot
 Penas
 Pertus
 Pescadura
 Piattin
 Picotto
 Pin dal vis
 Pom da Fricassé
 Pom dal Gustin
 Pom d'Aram
 Pom del Babi
 Pom del Logia
 Pom d'j Ebrei
 Pom d'la Biola
 Pom d'la Brina
 Pom d'la Cassina
 Pom d'la Costa Ross
 Pom d'la Magna
 Pom d'la Martina
 Pom d'la Massa Dunschia
 Pom d'la Tera
 Pom Doss
 Pom Limon
 Pom Real

Cultivar autoctone

Pom Ros
 Pom 's San Firmin
 Pom Sonaja Vert
 Pomel
 Porta
 Presec
 Procaria
 Pron
 Pum Bargnol
 Pum Barol
 Pum Binell
 Pum Caramela
 Pum 'd l'Or
 Pum 'd Natal
 Pum 'd San Jacco
 Pum dal Pustin
 Pum del Brucé Testona
 Pum d'la Geografia
 Pum d'la Nuella
 Pum Purtigal
 Pum Rusà
 Pum Suchè
 Pum Videun
 Pumé
 Quelli del Maestro
 Raich
 Rap d'or
 Ravé
 Ravè Germanic
 Regine
 René Inverso
 Renetta Grigia di Torriana
 Renetta Rossa
 Renetta Verde
 Riga
 Riga 'd la Val Fergia
 Rigà 'd Munt'orfo
 Riga Larga
 Rigadin
 Risulent
 Robilante
 Rosa d'Agosto Bianca
 Rosa d'Agosto Rossa

Cultivar autoctone

Rosa di Monte
 Rosa d'Inverno
 Rosmarino
 Ross Bosona
 Ross Bursetta
 Ross Celle Macra
 Ross D'Aratama
 Ross dël Torinin
 Ross Giambon
 Ross Magiur
 Ross Masulet
 Ross Morin-a
 Ross Percit
 Ross Tumasin
 Rossa Val Tanaro
 Rossa X
 Rossi
 Rosso del Povero
 Rosso di Mafiotto
 Rosso Gianassoni
 Rosso Jahier
 Rossotti Morsini
 Rubatine
 Ruggine della Fontana
 Ruggine Invernale dolce
 Ruggine Rosa
 Runse
 Rus American
 Rus d' Linot
 Rus d'la Cavalota
 Ruscai-o
 Rusin Bipo
 Rusin d'Unvier
 Rusnent Doss
 Rusnent Giolitto
 Rusnenta Coldimosso
 Ruso del Vaj
 Rustajen
 Sabiareul
 Sabiol
 San Gervasio
 San Perô
 San Sebastian

Cultivar autoctone

Sant'Anna
 Sant'Anna Giallo
 Sapiat
 Sapis
 Saun-a
 Savoia
 Sciarle
 Sconosciuta Benech
 Selvatico Rocca
 Senatore
 Signorile
 Soelie
 Soelie ed Cumiana
 Sonaja rossa
 Spiritin
 Stele
 Subio
 Susin
 Testone
 Tonda delle Schiavate
 Turbul
 Turinett
 Valecc
 Valeis
 Vallauri
 Vecchio Boca
 Vecchio Ca
 Venaus
 Verde di Cantalupa
 Verdeis
 Verdisin
 Verdone
 Vergantina
 Vialòta
 Vignola
 Villa
 Vinà
 Vittorio
 Voncia

Nocciolo

Tonda Gentile
 Tonda di Biglini

Cultivar autoctone**Noce**

Cocco del Piemonte
Feltrina

Pero

Airola Maria
Armella
Baretta
Barutello Rino
Bernagion busiard
Beurrè giàun
Bianchetto
Brutta e Buona d'Estate
Brutta e Buona d'Inverno
Buiette
Butirra Grigia
Camagna
Cedrata Romana
Cheussa ed d'ona rossa
Ciat
Ciatin
Citron
Coj dla supa
Del Carabiniere
Ghnò
Ghnò verde
Godon
Lardé
Lombard Bianc
Lombard Gris
Madamin
Madernassa
Madonna di Gaiola
Martin Berton
Martin Bianco
Martin del Bòso
Martin della Sala
Martin di Saluzzo
Martin Dobi
Martin Sec
Martin Sec estivo
Martinone
Mazzonin

Cultivar autoctone

Menta
Moro
Peppo
Pera della Madonna
Pera di S. Anna
Pere a polpa Sanguigna
Prusette
Pruss dl'Eva
Pruss d'la Fontana
Pruss d'la Lira
Pruss d'Otogn
Pruss Gròss
Prussotin d'la Giòia
Rose e Fiori
Rusnent
San Giovanni
Spadona Rossa
Spadoncina
Supertino
Sus Bon
Tibè
Tomin
Tortolin

Pesco

Pesche
Albertone
Aletta
Anna Maria
Badoglio
Begnin
Beica Bin
Bella di Borgo d'Ale
Bella di Matteo
Bollenghino
Botto
But
Ceriale
Cervetto
Cervetto Tardiva
Cici
Cinzia
Cisi

Cultivar autoctone

Costa
 De Gasperi
 Delizia di Giugno
 Dorsello
 Gialla di Carema
 Gialla di Rondissone
 Giallo del Porretto
 Impero
 Lenin
 Maggiolini
 Marchesin
 Marocchi
 Mercandin
 Montaldo
 Moro
 Moscatellino
 October Red
 Persi d' Vigna
 Pesca Chiappa
 Pesca della Vigna
 Pesco della Fogliassa
 Pesco Fortusini
 Ponte Romano
 Precoce Rachele
 Prete
 Principe
 Principe di Piemonte
 Re Umberto
 Reale Giallo
 Rosso di Pozzolo
 Rosso Selvaggio di Canove
 San Lorenzo
 San Martino
 San Michele Giallo
 San Michele Rosso
 San Pier
 San Pietro
 San Rocco
 Sanguigna di Savoia
 Sant' Anna
 Selvaggio di Canove
 Tabalet
 Tilo

Cultivar autoctone

Tos-china Novembre
 Vaschetto
 Vito

Susino europeo e siriano

Bernarda
 Bertola
 Blu Precoce
 Brignas
 Brignon del Burcina
 Brignon di Cambursano
 Brignone
 Castellinaldo
 Dal Col
 Dal Col Viola
 Di Spagna
 Ghiglia
 Gialla del Comizio
 Gialla di Mondovì
 Giugnola
 Lazzarino
 Maddalena
 Montaldo
 Ostenga
 Prugna Liquore
 Ramasin
 Ramasin Asti Cisterna
 Ramasin Asti Gherba 1
 Ramasin Asti Gherba 2
 Ramasin Asti giallo
 Ramasin Asti San Damiano
 Ramasin Asti Santena rosso
 Ramasin Bianco
 Ramasin Chieri Nebbia
 Ramasin Chieri S. Giovanni 1
 Ramasin Chieri S. Giovanni 2
 Ramasin Chieri Saluzzo
 Ramasin Costigliole Saluzzo 1
 Ramasin Costigliole Saluzzo 2
 Ramasin Costigliole Saluzzo 3
 Ramasin Costigliole Saluzzo 4
 Ramasin Cuneo San Biagio
 Ramasin Cuneo Vicoforte

Cultivar autoctone

Ramasin d'Agosto

Ramasin del Roero

Ramasin di Pagno

Ramasin di Saluzzo

Ramasin di Volpedo

Ramasin D'la Nebbia

Ramasin Grugliasco Giallo

Ramasin Grugliasco Rosso precoce

Ramasin Grugliasco Rosso tardivo

Ramasin Piccolo

Ramasin Rosa

Ramasin Saluzzo Castellar

Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 1

Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 2

Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 3

Saluzzo

San Bernardo

San Giovanni

San Giovanni di San Mauro

San Luigi

Sant'Anna

Scanarda

Settembrina Ovale

Settembrina Rotonda

Susino della Febbre

Tipo 1

Tipo 2

Tipo 3

Uovo di Tacchino